

STRADA DI I SENSI CORSICA

NEBBIU CAPICORSU CENTRU DI CORSICA
CASINCA CASTAGNICCIA COSTA VERDE
CORSICA LIVANTINA SUD CORSE SARTINESI
VALINCU TARAVU GRAVONA PRUNELLI
PAESI D'AIACCIU DUI SEVI-DUI SORRU
CRUZINI CINARCA BALAGNA





Le mot du président

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES met en scène des femmes et des hommes qui ont fait le pari simultané de l'excellence et du respect des traditions.

Fiers de leur terre et heureux d'en partager les valeurs, ils jouent la carte franche de l'authenticité. Par leur travail et leur haut niveau d'exigence, mais aussi par leur sens de l'accueil et du partage, ils expriment l'âme de l'île.

Aller à leur rencontre, c'est partir à la recherche d'une culture vivante, loin des stéréotypes et des sentiers battus, et en savourer les nombreuses richesses.

Dominique LIVRELLI

Président de l'Office du développement agricole et rural de Corse
Prisidenti di l'Uffiziu di u sviluppu agriculu è rurale di Corsica

SCUPERTA DI A CORSICA CAMPAGNOLA

A STRADA DI I SENSI TRÀ **IDENTITÀ È ECCELLENZA**

Les activités...

VITICULTURE
APICULTURE
ÉLEVAGE / CHARCUTERIE & FROMAGES
AUTOUR DE L'OLIVIER ET DU CHÂTAIGNIER
AUTOUR DES VERGERS ET DES POTAGERS
ARTISANAT
CULTURE / NATURE / BIEN-ÊTRE / LOISIRS
MANGER / DORMIR
ET AUSSI...

Productions agricoles
et artisanales,
bien-être
(huiles essentielles,
cosmétique, parfums...),
prestations de
découverte et de loisirs,
restauration et hébergement
sont proposés
tout au long de l'année.

Producteurs
et artisans
vous accueillent
dans leurs
exploitations
et ateliers.
Il est conseillé
de prendre
rendez-vous.

Organisez votre itinéraire sur
gustidicorsica.com

SOMMAIRE

LES TERRITOIRES

- P. 2. NEBBIU - CAPICORSU
- P. 10. CENTRU DI CORSICA
- P. 16. CASINCA - CASTAGNICCIA - COSTAVERDE
- P. 24. CORSICA LIVANTINA
- P. 32. SUD CORSE
- P. 40. SARTINESI - VALINCU - TARAVU
- P. 50. GRAVONA - PRUNELLI - PAESI D'AIACCIU
- P. 56. DUI SEVI-DUI SORRU - CRUZINI - CINARCA
- P. 64. BALAGNA

LES PRODUCTIONS AGRICOLES

- P. 74. LES VINS
- P. 75. L'HUILE D'OLIVE
- P. 76. LE BROCCIU
- P. 77. LA CHARCUTERIE
- P. 78. LES FROMAGES FERMERS
- P. 79. LA FARINE DE CHATAIGNE
- P. 80. LA CLÉMENTINE
- P. 81. LE POMELO
- P. 82. L'AGNEAU DE LAIT ET LE CABRI
- P. 83. LE VEAU
- P. 84. LES FRUITS ET LÉGUMES
- P. 85. LES NOISETTES ET AMANDES
- P. 86. LES MIELS
- P. 87. LES HUILES ESSENTIELLES
- P. 88. L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Le Cap-Corse est le berceau de nombreux gens de mer, qu'ils soient pêcheurs ou marins au long cours comme Dominique Cervoni, équipier et mentor de l'écrivain-voyageur Joseph Conrad. Sans oublier ceux qui embarquèrent vers le Nouveau Monde pour chercher fortune et qui, à leur retour, érigèrent les étonnantes « maisons d'Américains » et les tombeaux monumentaux, particularités architecturales du Cap-Corse. Attirés par le grand large mais viscéralement attachés à leurs villages, les Capcorsins se sont surtout dirigés vers la production d'huile d'olive et de vin dont leur fameux muscat. Ils se sont également distingués par la production de l'«oignon doux du Cap-Corse», variété locale autrefois exportée et actuellement en démarche d'appellation d'origine protégée.

Liés aux crêtes de la dorsale du Cap-Corse et protégés des vents par la chaîne de sommets du Tenda, les coteaux du Nebbiu-Conca d'Oru restent un haut-lieu de la viticulture avec la première appellation d'origine contrôlée corse (1968). Aussi, le patrimoine paysager remarquable de la vallée de la Conca d'Oru, comprenant le vignoble de Patrimonio et le golfe de Saint-Florent, a fait l'objet d'une labellisation «Grand site de France». Mais, si parler de la région revient aussitôt à évoquer des vins dont la renommée remonte à l'Antiquité, il ne faudrait pas trop vite la réduire à un superbe vignoble. Outre qu'on y brasse aussi des bières aromatisées à la châtaigne, au cédrat ou au muscat, son terroir y est également propice au pastoralisme, à l'oléiculture et moult autres cultures. Quant au majestueux Haut-Nebbiu, il excelle dans l'élevage porcin et l'exploitation de sa châtaigneraie.

... ne pas louper

... LES 9 ET 10 JUILLET, À LURI, **A FIERA DI U VINU** (LA FOIRE DU VIN). AU CŒUR DU VILLAGE, LES VIGNERONS INVITENT LE PUBLIC À DÉGUSTER LEURS VINS ET À DÉCOUVRIR D'AUTENTIQUES PRODUITS ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES /// EN OCTOBRE ET NOVEMBRE, À PATRIMONIO, LE FESTIVAL D'AUTOMNE DE LA RURALITÉ **SAN MARTINU IN PATRIMONI**. UNE IMMERSION DANS LE NEBBIU AVEC CONFÉRENCES, DÉBATS, EXPOSITIONS, RENCONTRES GASTRONOMIQUES ET ŒNOLOGIQUES, CONCERTS DE CHANTS ET MUSIQUE /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**

INFOS www.bastia-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 54 20 40 ■ www.corsica-saintflorent.com / +33 (0)4 95 37 06 04
www.capcorse-tourisme.corsica / +33 (0)4 95 35 40 34 ■ www.ville-lucciana.com / +33 (0)4 95 30 14 30

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ



RUTALI

1
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
FRAMBOISES ET FIGUES AB
Casaviola
Nathalie Viola
Tél. 06.23.57.88.92
violafrancois@orange.fr
lat : 42.58009200 / long : 9.35959600
Accueil : toute l'année.

MURATO

2
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Muratinca
Pierre Borragini
Tél. 06.35.48.63.41 / 06.73.05.35.27
amuratinca@gmail.com
lat : 42.57646747 / long : 9.32837447
Accueil : début avril à fin octobre /
9h- 19h / le reste de l'année en vente
directe.

3
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
Ludovic Biaggi
Tél. 06.20.11.74.42
ludovic.biaggi@sfr.fr
lat : 42.57445700 / long : 9.32601400
Accueil : de juin à septembre.

4
FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Campo di Monte
Pauline Julliard
Tél. 04.95.37.64.39
www.fermecampodimonte.com
lat : 42.57780700 / long : 9.33252900
Accueil : sur réservation.

5
FARINE DE CHÂTAIGNE AB / AOP
PIQUE-NIQUE À LA FERME
A Nebbiulinca
Aurore Sardo
Tél. 06.18.00.23.58
www.anebbiulinca.com
lat : 42.56200900 / long : 9.30728300
Accueil : toute l'année, sur réservation.

PIEVE

6
ATELIER TAPISSERIE
ET DÉCORATION - ABATS JOURS
Sylvia Louisiade
Tél. 04.95.35.23.70 / 06.70.38.77.61
www.silvia-deco.fr
lat : 42.58001900 / long : 9.28631400
Accueil : toute l'année.

SAN GAVINO DI TENDA

7
HUILE D'OLIVE AOP
Mathilde Poggioli
Tél. 04.95.37.72.32
mathilde.poggioli@orange.fr
lat : 42.59723500 / long : 9.26757600
Accueil : toute l'année / 9h30-20h

VALLECALLE

8
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
ET DE BREBIS
Gaec di Vallecalle
Jean-Noël Casanova
et Patrick Sanchez
Tél. 06.10.96.12.16 / 06.21.81.06.52
jeanno.casanova@gmail.com
lat : 42.59565059 / long : 9.34720915
Accueil : toute l'année.

9
FORGE - COUTELLERIE
U Curtellu Vallecallese
Pierre Pruneta
Tél. 06.84.62.85.72
mp.pruneta@gmail.com
lat : 42.59960000 / long : 9.33930000
Accueil : toute l'année.

OLMETA DI TUDA

10
HUILE D'OLIVE AOP
Ange Pastinelli
Tél. 06.09.02.05.19 / 06.23.24.75.29
agrotella@orange.fr
lat : 42.60970300 / long : 9.35818500
Accueil : mercredi, vendredi, samedi
et dimanche / toute l'année.

OLETTA ET PLAINE

11
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Novella
Pierre-Marie Novella
Tél. 04.95.39.07.41 / 06.77.11.80.65
domainenovella@gmail.com
www.domaine-novella.com
lat : 42.62914400 / long : 9.35249500
Accueil : de mai à septembre / 9h-12h
et 14h-18h.

12
MIEL AOP
Miellerie é Cabanelle
Alain Scopelliti
Tél. 04.95.36.66.51 / 06.27.02.51.56
mielleriecabanelle@free.fr
lat : 42.63387221 / long : 9.34595577
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

13
HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES BIO
AGNEAU DE LAIT
GAEC E Belle Bone
Jean-Laurent Massari
Tél. 06.20.33.12.14 / 06.75.35.60.23
mariapetra2b@gmail.com
www.belle-bone.fr
lat : 42.64027300 / long : 9.33297200
Accueil : toute l'année.
10h-12h et 16h-20h

Route du lac de Padula

14
ARTISTE PEINTRE - GRAVEUR
Atelier Michèle Froment
Michèle Froment
Tél. 06.78.52.39.96
www.art-froment.com
lat : 42.63133000 / long : 9.34316700
Accueil : du 15 mai au 30 octobre.

15
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Santamaria
Jean-Louis Santamaria
Tél. 04.95.39.03.51 / 06.20.30.07.69
domaine.santamaria@orange.fr
lat : 42.62640600 / long : 9.32087000
Accueil : toute l'année du lundi au vendre-
di, 9h-12h et 14h-18h / en dehors de ces
heures et le week-end, sur réservation.

16
COUTELLERIE
LAMES FORGÉES ET LAMES DAMAS
Jean-Noël Guillaumin
Tél. 06.83.28.67.94
guillaumin-jean-noel@wanadoo.fr
www.facebook.com
coutelleriedartdelaconcadoru
lat : 42.36326600 / long : 9.19115300
Accueil : toute l'année.

17
HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
Moulin Olivier Morati
Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94
oliviermorati@yahoo.fr
lat : 42.60466800 / long : 9.26324900
Accueil : moulin près du lac de Padula /
point de vente (au village de Santo Pietro
di Tenda) ouvert toute l'année.

18
CONFITURES
Domaine Petricajola
Félicien Luciani
Tél. 04.95.32.45.22 / 06.17.07.60.24
www.domaine.petricajola.com
lat : 42.63954200 / long : 9.31241600
Accueil : juin / juillet / août.

Route de San Griolo

19
POTAGER
CONDIMENTS ET CONFITURES AB
TABLE À LA FERME
Le Potager du Nebbio
Jérémy Verdeau
Tél. 06.17.17.45.53 / 06.14.92.29.30
lepotagerdunebbio@orange.fr
Facebook : le potager du nebbio
lat : 42.65995900 / long : 9.31140400
Accueil : d'avril à mi-novembre.

20
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Aliso Rossi
Tél. 04.95.37.03.03 / 06.20.33.83.09
dominique.rossi024@orange.fr
www.alisorossi.com
lat : 42.65000000 / long : 9.29139200
Accueil : toute l'année.

ROUTE DE SAINT-FLORENT
21 Plaine d'Oletta
VINS AB/AOP PATRIMONIO
Cantina di Torra
Nicolas Mariotti-Bindi
Tél. 06.12.05.24.59
nicolasmariottibindi@icloud.com
lat : 42.66514600 / long : 9.30940700
Accueil : toute l'année / 9h-12 h
et 14h-17h.

SAINT-FLORENT

22
VINS AOP PATRIMONIO
Clos Alivu
Éric Poli
Tél. 09.66.82.24.07 / 06.19.42.54.91
clos.alivu@orange.fr
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400
Accueil : visite de la cave uniquement
sur rendez-vous / point de vente (village
de Saint-Florent) du 15 avril au 15 octobre.
9h30-12h30 et 16h-20h.

23
VINS AOP PATRIMONIO
Clos Teddi
Marie-Brigitte Poli
Tél. 06.10.84.11.73
www.closteddi.com
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400
Accueil : visite de la cave uniquement
sur rendez-vous / point de vente (village
Saint-Florent) du 15 avril au 15 octobre,
9h30-12h30/16h-20h

24
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Gentile
Jean-Paul Gentile
Tél. 04.95.37.01.54 / 06.23.19.01.84
www.domaine-gentile.com
lat : 42.69255100 / long : 9.32156700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous,
du lundi au vendredi, 8h30-11h30 et
15h-18h.



CASTA

25
VINS AOP PATRIMONIO
Domaine Pinelli
Marie-Charlotte Pinelli
Tél. 06.34.56.38.94
contact@domainepinelli.com
www.domainepinelli.com
lat : 42.66375615 / long : 9.23012495
Accueil : toute l'année.

POGGIO D'OLETTA et région

26
VINS AOP PATRIMONIO
Clos Signadore
Christophe Ferrandis
Tél. 06.15.18.29.81
www.signadore.com
lat : 42.66801000 / long : 9.33690700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

27
VINS AOP PATRIMONIO
Domaine Paradella
Lionel Wojcik
Tél. 06.12.31.05.16
domaineparadella@gmail.com
lat : 42.66753300 / long : 9.33618400
Accueil : toute l'année.

28
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Leccia
Lisandru Leccia-De la Rossat
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.46.84.06.79
www.domaineleccia.fr
domaine.leccia@wanadoo.fr
lat : 42.66970100 / long : 9.34444700
lat : 42.69778000 / long : 9.36348800
Accueil : toute l'année à la cave, de mars à septembre à l'Appicciu (Patrimonio).

29
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Yves Leccia
Tél. 04.95.30.72.33 / 06.23.47.29.45
www.yves-leccia.com
lat : 42.66812100 / long : 9.34578900
Accueil : toute l'année.

30
GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES
Monte à Torra
Christelle Dervieux
Tél. 06.63.67.02.01
dervieuxchristelle@orange.fr
lat : 42.65563900 / long : 9.35561000
Accueil : toute l'année.

PATRIMONIO

31
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Orenga de Gaffory
Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05
www.orengadegaffory.com
lat : 42.69498100 / long : 9.34909600
Accueil : toute l'année du lundi au vendredi / d'avril à septembre 7/7 jours.

32
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Jean-Noël Grossi
Tél. 04.95.37.10.57 / 06.18.43.72.90
domainejeannoelgrossi@orange.fr
lat : 42.69587900 / long : 9.34937200
Accueil : toute l'année.

33
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Santini
Tél. 04.95.37.00.92
domaine.francksantini@gmail.com
lat : 42.69629300 / long : 9.35038000
Accueil : toute l'année 9h-18h.

34
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Montemagni
Tél. 04.95.37.00.80 / 06.03.17.01.26
www.domaine-montemagni.com
lat : 42.69677500 / long : 9.36296800
Accueil : d'avril à octobre.

35
SAVONNERIE ARTISANALE
SAVONNIERS FABRICANTS
Savonnerie du Nebbiu
Laetitia et Philippe Straforelli
Tél. 06.14.29.48.63
savonneriedunebbiu@gmail.com
www.savoncorse.com
lat : 42.69651900 / long : 9.34963800
Accueil : hors saison du lundi au vendredi 9h -13h / saison d'été, du lundi au samedi, 3 visites guidées proposées dans la semaine, jours et horaires disponibles par téléphone.

36
MIEL AOP
Pierre Carli
Tél. 06.17.03.44.28
mlpcarli@free.fr / www.corsemiel.com
lat : 42.69908700 / long : 9.34955700
Accueil : uniquement sur rendez-vous.

37
CÈUFS BIO - MARAÎCHAGE
FRUITS ET AROMATES DE SAISON
La Ferme de la Conca d'Oru
Paul Proto
Tél. 04.95.31.77.92 / 06.63.23.63.37
paul.proto2b@gmail.com
lat : 42.70340972 / long : 9.34744823
Accueil : du lundi au samedi, 9h-13h et 17h-19h30

VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Stephanie Olmeta
Tél. 06.75.77.72.13
stephanie.olmeta@orange.fr
lat : 42.70035300 / long : 9.35077100
Accueil : du 1^{er} avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

39
ATELIER POTERIE ET CÉRAMIQUE
ART DÉCORATIF DE LA TABLE
Julien Truchon
Tél. 06.17.96.11.23
www.atelierjtruchon.com
e-boutique : jtceram.com/boutique
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année.

40
BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO
AROMATES BIO - CÈUFS BIO
FERME-AUBERGE
Brasserie Ribella
Ferme-auberge Libertalia
Pierre-François Maestracci
www.ribella.fr
Tél. 06.23.16.41.25
lat : 42.69762100 / long : 9.36155500
Accueil : brasserie toute l'année / ferme-auberge du 1^{er} juin au 30 septembre, le soir (sur réservation).

41
GÎTES RURAUX
ÉLEVAGE DE BREBIS
A Torra
Pascale et Serge Ficaja
Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96
attorra0545@orange.fr
lat : 42.70225200 / long : 9.36216600
Accueil : toute l'année.

42
ATELIER COUTELLERIE D'ART
Yves Andreani
Tél. 06.18.35.54.70
www.yves-andreani.com
lat : 42.70047500 / long : 9.36075000
Accueil : toute l'année.

43
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos De Bernardi
Pierre-François De Bernardi
Tél. 04.95.37.01.09
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.69656500 / long : 9.36325300
Accueil : de mars à novembre.

44
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Aligria
Jean-Laurent De Bernardi
Tél. 06.18.49.60.16
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.69656500 / long : 9.36325300
Accueil : de mars à novembre.

45
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Marfisi
Julie et Mathieu Marfisi
Tél. 04.95.37.01.16 / 06.14.55.98.34
julie.marfisi@gmail.com
lat : 42.69870800 / long : 9.35540800
Accueil : d'avril à octobre.

46
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Giudicelli Muriel
Tél. 06.11.56.36.24
muriel.giudicelli@wanadoo.fr
lat : 42.69746100 / long : 9.35913900
Accueil : de fin avril à fin octobre / il est préférable de téléphoner.

47
VINS AB / AOP PATRIMONIO
Domaine Arena
Antoine-Marie Arena
Tél. 06.20.92.28.29
antoinemarie.arena@gmail.com
lat : 42.69777180v / long : 9.35057760
Accueil : avril, mai, septembre, sur rendez-vous à la cave uniquement / juin-juillet-août, du lundi au samedi 16h-19h.

BARBAGGIO

48
PAIN ET BISCUITS BIO
Le Fournil Bio
Bernadette Journet
Tél. 04.95.37.09.88 / 06.77.29.48.90
Le-fournil-bio@sfr.fr
lat : 42.68927300 / long : 9.37746100
Accueil : toute l'année sur commande uniquement / vente sur le marché de Bastia tous les samedis. 7h30-12h30 / 17h-19h.

49
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Mile D - Marie-Françoise Devichi
Tél. 04.95.37.01.07 / 06.03.83.57.03
M.F@wanadoo.fr
lat : 42.69063000 / long : 9.37786700
Accueil : toute l'année / il est préférable de téléphoner.

FARINOLE

50
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
CAMPING À LA FERME - GÎTES
Domaine De Catarelli
Laurent Le Stunff
Tél. 04.95.37.02.84
laurent036@gmail.com
lat : 42.72040500 / long : 9.33576800
Accueil : du 15 avril au 31 octobre / sur rendez-vous les autres périodes.



FARINOLE

51

CHEVAUX CORSES
CENTRE ÉQUESTRE

U Tragulinu

Romain Provent

Tél. 06.17.14.52.12

lat : 42.73590900 / long : 9.34800300

Accueil : toute l'année.

52

VIANDE BOVINE

VIANDE DE PORC AB

Cyrille Provent

Tél. 07.78.80.33.97

proventcyrille@gmail.com

Accueil : toute l'année sur commande.

OLMETA DU CAP

53

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ÉLEVAGE BOVIN ET PORCIN

David Boncompagni

Tél. 04.95.37.83.65 / 06.50.13.52.34

vanina.boncompagni@sfr.fr

lat : 42.76826400 / long : 9.36980200

Accueil : toute l'année.

54

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

U Casgiu Ulmitese

Jean-Baptiste Guerrini

Tél. 06.81.76.20.45 / 06.07.26.59.70

batiguerrini@gmail.com

lat : 42.76794800 / long : 9.37325400

Accueil : de janvier à août (production et vente) / d'avril à août pour visite de l'exploitation et vente.

NONZA

55

ART ET PHOTO

Nasce

Florence Arrighi

Tél. 06.16.19.30.55

nasce.nonza@gmail.com

www.florence-arrighi.com

lat : 42.78509800 / long : 9.34590600

Accueil : d'avril à octobre (inclus) / le reste de l'année sur rendez-vous.

CANARI

56

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

E Piane

Sabrina Lorenzi

Tél. 06.16.02.63.29

sabrinalorenzi@orange.fr

lat : 42.84575300 / long : 9.33546900

Accueil : de décembre à mai tous les jours sauf les mercredis / le matin pour la vente / sur rendez-vous pour les visites.

BARRETTALI

57

CÉDRATS CORSES CONFITS
LIQUEURS - FRUITS CONFITS
CONFITURES

Les Cédrats du Cap-Corse

Xavier Calizi

Tél. 06.72.15.84.78

www.lescédratsducapcorse.com

lat : 42.87576600 / long : 9.34109800

Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous.

58

JOUETS ET OBJETS EN BOIS

Brin de bois

David Catala

Tél. 04.95.38.69.35 / 06.32.88.81.05

brindebois@free.fr

lat : 42.87618800 / long : 9.35415200

Accueil : toute l'année, 9h -12h et 14h -18h.

ROGLIANO - MACINAGGIO

59 Rogliano, Hameau de Vignalello

HERBES AROMATIQUES BIO

INFUSIONS BIO

OIGNONS DE SISCO

MARAÎCHAGE

Isabelle Orsi

Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38

www.casaorsi.fr

lat : 42.95423100 / long : 9.41394500

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

60 Poggiale

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

DISTILLERIE

Casa Angeli

Daniel et Antò Angeli

Tél. 04.95.34.18.62 / 06.76.99.15.36

www.casaangeli.fr

lat : 42.95222200 / long : 9.42635400

Accueil : toute l'année.

61 Macinaggio

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

E Piane

Sandrine De Maggio

Tél. 06.10.79.04.44

epiane@hotmail.fr

lat : 42.95682200 / long : 9.44615200

Accueil : du 15 novembre au 30 juin / mardi -jeudi-vendredi et dimanche de 8h30 à 12h 30.

MERIA

62

HUILE D'OLIVE AOP

MARAÎCHAGE

U Sole di Meria

Anton' Santu Marchini

Tél. 06.16.35.81.37

u-sole-di-meria@laposte.net

lat : 42.93294500 / long : 9.46152200

Accueil : boutique au village de Luri / du 1^{er} juin au 30 septembre, lundi matin 9h-12h30 et jeudi 18h-20h30 / le reste de l'année, samedi 9h-12h et 17h -19h. Vente en directe sur l'exploitation à Meria.

LURI - SANTA SEVERA

63

VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Domaine Pieretti

Lina Venturi-Pieretti

Tél. 04.95.35.01.03 / 06.17.93.92.17

www.vinpieretti.com

lat : 42.88966100 / long : 9.47329500

Accueil : d'avril à octobre.

CAGNANO

64

CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

Casale Lucrezia

Lucrezia Agostini

Tél. 04.95.59.78.19 / 06.13.77.28.85

lucrezia.agostini@orange.fr

lat : 42.88216000 / long : 9.42349800

Accueil : toute l'année.

65 Porticcio

HUILE D'OLIVE AOP

Christian Mons Catoni

Tél. 06.07.39.76.66

christian.mons@panhard.fr

lat : 42.87025400 / long : 9.47779900

Accueil : de juin à septembre / visite du domaine sur rendez-vous.

PIETRACORBARA

66 Hameau Lapedina

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

Jean-Louis Gherardi

Tél. 04.95.35.22.47 / 06.09.71.90.88

jean.louis.gherardi@wanadoo.fr

lat : 42.85511900 / long : 9.42560900

Accueil : du 15 octobre à fin juillet.

67

MIEL AOP

Gérard Laurenti-Gherardi

Tél. 04.95.44.07.52 / 06.86.51.61.84

capucciucapone@orange.fr

lat : 42.84546300 / long : 9.42644200

Accueil : toute l'année, sur rendez-vous.

68

GÎTES - CAMPING À LA FERME

MARAÎCHAGE

U Licetu

Séverine Leoni

Tél. 06.85.87.22.84

severine.leoni@gmail.com

www.ulicetu.fr

lat : 42.84659300 / long : 9.44053100

Accueil : de mai à octobre / 08h-20h.

69

DISTILLERIE- LIQUEURS

CHAMBRES D'HÔTES

Fabien Barone

Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72

pietracorbara@orange.fr

lat : 42.84492300 / long : 9.44632200

Accueil : du 1^{er} avril au 31 octobre.

70

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

Laurent Albertini

Tél. 06.21.72.19.92 / 06.80.38.98.72

annabelletorre@hotmail.fr

lat : 42.84609500 / long : 9.44468200

Accueil : de décembre à juillet.

SISCO

71 Hameau Balba

MIEL AOP / AB

Miel du Cap

Marlène Hahusseau

Tél. 06.63.63.13.37

facebook.com/mielducap

lat : 42.81580941 / long : 9.43797434

Accueil : toute l'année, uniquement sur rendez-vous.

72

SAFRAN AB - MARAÎCHAGE AB

CONFITURES, CONFITS, CHUTNEYS,
KETCHUPS AB

L'Ortu e a Manera

Marc Boxberger et Stéphanie Scavino

Tél. 06.69.10.97.66 / 06.01.20.39.69

www.ortu-manera.com

lat : 42.81357500 / long : 9.43551000

Accueil : vente directe sur rendez-vous à A Casetta à Barrigioni / présence sur les marchés d'été de Sisco et Erbalonga.

73 Le Poggio

HUILE D'OLIVE AOP

OIGNONS DU CAP-CORSE - GÎTES

Olivier Bardin

Tél. 04.95.36.32.90 / 06.16. 22.11.24

o.p.bardin@wanadoo.fr

lat : 42.81546400 / long : 9.43041600

Accueil : toute l'année / 9h-18h.

BRANDO / ERBALONGA

74 Silgaggia

HUILES ESSENTIELLES BIO

COSMÉTIQUES NATURELS

« SLOW COSMÉTIQUE »

Intimu

Laurent et Hélène Filippi

Tél. 06.73.30.15.24

contact@intimu.fr

www.intimu.fr

lat : 42.78198000 / long : 9.44975700

Accueil : de mai à septembre / du lundi au vendredi / uniquement sur rendez-vous.

75

BALADES À CHEVAL

Véronique Nicoli

Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05

www.cavalludibrando.com

lat : 42.76940400 / long : 9.47030600

Accueil : toute l'année.

LAVASINA

76

MIEL AOP

Grégory Marchioni

Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30

marchioni.g@hotmail.fr

lat : 42.75541500 / long : 9.46699400

Accueil : toute l'année.



Montagne, forêts, hauts plateaux, rivières et torrents, le Centru di Corsica s'offre aux amoureux de grand air. Tout est possible à qui veut découvrir baignades, kayak, canyoning dans les gorges du Tavignanu et de la Restonica, balades à cheval, randonnées vers les lacs de Melu, Capitellu ou Ninu. Les adeptes de sensations fortes graviront les plus hauts sommets de Corse : le Monte Cintu et la majestueuse Paglia Orba, en passant par les impressionnantes gorges de la Scala di Santa Regina, entrée orientale du Niolu.

Mais découvrir, c'est aussi s'immerger dans l'histoire et les savoir-faire de la région. Le souvenir de Pasquale Paoli habite le territoire de Ponte Novu à Corte qui fut le cœur battant de la république corse au temps des Lumières et abrite aujourd'hui le Musée d'anthropologie de la Corse. L'authenticité du pastoralisme, activité séculaire reine du territoire, s'exprime à travers les fromages du Venacais et du Niolu, dont la typicité fait l'objet d'une démarche de certification en appellation d'origine protégée. Cette authenticité, on la retrouve avec le fameux brocciu qui s'est imposé au fil du temps comme l'un des trésors du terroir corse et se décline dans une infinité de plats salés ou sucrés, dont les *falculelle*, tendres délices dorés sur une feuille de châtaignier. Les productions bovines et porcines et la castanéiculture offrent dans le respect de la tradition : la viande et la charcuterie, la farine et les douceurs. Car il y a de la douceur en Centru di Corsica, au-delà de l'austère beauté des villages et des montagnes : on la trouve aussi bien dans le parfum du pin lariciu que dans l'hospitalité simple des hommes.

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 30 AVRIL ET 1^{er} MAI, À VENACO, A FIERA DI U CASGIU (FOIRE DU FROMAGE) / LES 11 ET 12 JUIN, À CORTE, CAVALL' IN FESTA (FÊTE DU CHEVAL) / LES 22, 23 ET 24 JUILLET, À VEZZANI, A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT) / LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE, À CASAMACCIOLI, A SANTA DI U NIOLU (FÊTE RELIGIEUSE ET FOIRE AGRICOLE) /// TOUTE L'ANNÉE, LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...

INFOS www.corte-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 46 26 70

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ



ALBERTACCE et région

1
RANDONNÉES À CHEVAL
TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES
VEAU
Ranch U Niolu a Cavallu
Emmanuelle Castellani
Tél. 06.11.05.79.04
www.ranchnioluacavallu.fr
lat : 42.29766200 / long : 8.93960700
Accueil : toute l'année.

2
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
La Promenâne
Pasquin Santini
Tél. 06.25.70.70.71
www.randonnee-ane-corse.com
lat : 42.32193900 / long : 8.97975500
Accueil : d'avril à octobre sur réservation /
juillet-août, 8h-18h.

3
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC A Sulana
Marie-Antoinette et François Albertini
Tél. 04.95.48.08.93
lat : 42.32285100 / long : 8.98423800
Accueil : de décembre à juillet, 10h -16h.
Dégustations et visites de l'exploitation
(payantes), uniquement sur rendez-vous.

4 **A Petra Zitambuli**
FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Niolu
Joseph Alfonsi
Tél. 07.63.34.19.90
alfonsi2@bbox.fr
lat : 42.33040758 / long : 8.98185062
Accueil : toute l'année.

CASAMACCIOLI
5
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU
E Tramizzole
Jean-Darius Luciani
Tél. 04.95.48.09.94 / 06.10.09.19.70
lat : 42.32898800 / long : 9.02412700
Accueil : de novembre à juillet, 8h -13h.

CALACUCCIA
6
AIRE NATURELLE DE CAMPING
Mathieu Acquaviva
Tél. 04.95.48.00.08 / 04.95.48.06.90
www.acquaviva-fr.com
lat : 42.33418100 / long : 9.00866700
Accueil : de mi-avril à mi-octobre.

7
FERME-AUBERGE
U Fucaghjolu
Serena Santini et Jean-Paul Pietrucci
Tél. 06.12.77.18.64 / 06.46.12.36.27
angetoussaintpietrucci@orange.fr
lat : 42.33507879 / long : 9.01178317
Accueil : toute l'année.

LOZZI
8
MARAÎCHAGE AB
E Lenze Niulinche
Jean-Pierre Nicolai
Tél. 04.95.56.37.49 / 06.17.11.43.80
jp.nicolai@orange.fr
Accueil : de mi-juin à mi-octobre, samedi
10h-12h / vente de paniers.

9
MIEL AOP
Sébastien Acquaviva
Tél. 06.62.37.86.18
sebus2corse@gmail.com
lat : 42.34614500 / long : 9.00546200
Accueil : sur rendez-vous.

10
AIRE NATURELLE DE CAMPING
U Monte Cintu
Jean Acquaviva
Tél. 04.95.48.04.45 / 06.17.78.59.14
montecintu@wanadoo.fr
lat : 42.34886300 / long : 9.01047700
Accueil : du 15 mai au 30 septembre.

11
FARINE DE CHÂTAIGNE BIO / AOP
ÉLEVAGE OVIN
GAEC Sativa
Pasquin Flori et Jean-Yves Acquaviva
Tél. 04.95.48.09.08 / 06.11.19.54.39
www.gaec-sativa.fr
lat : 42.34886300 / long : 9.01047700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

POPOLASCA
12
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
U Pulaschese
Mickael Battestini
Tél. 06.24.72.40.96
mickael.2b@hotmail.fr
lat : 42.43486400 / long : 9.14908400
Accueil : de janvier à juin.

PIEDIGRIGGIO
13
CHARCUTERIE AOP
Bastianu Agostini
Tél. 04.95.47.68.75 / 06.16.04.10.34
lat : 42.44980700 / long : 9.1702600
Accueil : tout l'année.

14
CHAMBRES D'HÔTES
A Ghjuellina
Simon Agostini
Tél. 04.95.47.68.75 / 06.19.56.61.48
lat : 42.44980700 / long : 9.1702600
Accueil : du 1er avril au 15 octobre.

PONTE LECCIA
15
VINS AOP CORSE
Domaine Vico
Jean-Marc Venturi
Tél. 04.95.47.32.04
www.closventuri.com
lat : 42.47171200 / long : 9.2068000
Accueil : toute l'année, 9h-12h et 14h-19h
/ dégustations, visites guidées et spuntinu
à la cave sur réservation.

ASCO
16 **D 147, Route de la station de ski**
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
CABRIS
MIEL AOP
VEAU
Jean Michel Massiani
Tél. 06.89.86.54.21 / 06.43.77.13.26
jmmassiani@gmail.com
lat : 42.44807000 / long : 9.02681000
Accueil : toute l'année (selon saisonnalité
des produits).
Fromage : de janvier à juillet.
Miel : toute l'année.
Caissettes de veau : toute l'année.

MOLTIFAO
17
FORGE - COUTELLERIE
I Cultelli di Caccia
Jean-François Deak
Tél. 04.95.47.13.95 / 06.60.10.31.35
cultellidicaccia@orange.fr
www.cultellidicaccia.com
lat : 42.4841200 / long : 9.16488100
Accueil : toute l'année / uniquement
sur rendez-vous.

CASTELLO DI ROSTINO
18
FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Rustinu
Jean-Jacques Bernet
Tél. 06.99.03.26.83
lat : 42.48891200 / long : 9.28744000
bernetjj@gmail.com
Accueil : toute l'année, tous les jours
(sauf période de foires et salons).

PASTORECCIA
19
CHAMBRES D'HÔTES
La Marlotte
Frédérique et Christophe Ambroggi
Tél. 06.60.41.77.73
pastoreccia@gmail.com
lat : 42.46222400 / long : 9.31526600
Accueil : toute l'année.



CORTE et région

20

CHARCUTERIE AOP

A Stella

Magali Ori Sayag

Tél. 06.75.06.18.37

a-stella@orange.fr

lat : 42.31265300 / long : 9.14442600

Accueil : toute l'année.

21

AIRE NATURELLE DE CAMPING
FROMAGE FERMIER DE BREBIS**GAEC Saint-Pancrace**

Jean-Noël et Madeleine Gambini

Tél. 04.95.46.09.22 / 06.22.73.74.86

saintpancrace@live.fr

lat : 42.32001800 / long : 9.14690100

Accueil : d'avril à novembre, 10h-12h
et 15h-20h.

22

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ET DE CHÈVRE
BROCCIU AOP**Joseph-Marie Sabiani**

Tél. 04.95.32.54.81 / 06.08.57.56.55

marion.sabiani@gmail.com

lat : 42.31806900 / long : 9.15275300

Accueil : toute l'année.

23

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES

ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES

Osteria di l'Orta

Antoine et Marina Guelfucci

Tél. 04.95.61.06.41 / 06.81.87.83.20

www.osteria-di-l-orta.com

lat : 42.31256500 / long : 9.15220800

Accueil : du 1^{er} avril au 15 novembre /
cœnotourisme et vente de vin à la propriété.

24

FROMAGE ET TOMME FERMIERES
DE BREBIS

BROCCIU AOP

GAEC A Pasturella

Cosima et Ilda Penciolelli

Tél. 06.85.83.31.49 / 06.89.62.97.98

lat : 42.31904300 / long : 9.17081200

Accueil : de fin novembre à mi-août.

25 T 50

FERME-AUBERGE

CHAMBRES D'HÔTES

A Chjusellina

Jean-Max Leonelli

Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12

www.achjusellina.com

lat : 42.28609200 / long : 9.19412100

Accueil : ferme-auberge, début mai à fin
septembre sur réservation / chambres
d'hôtes, toute l'année.

26 T 50

CHARCUTERIE AOP

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

Ferme Leonelli

Nathalie Leonelli

Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12

lat : 42.28609200 / long : 9.19412100

Accueil : toute l'année.

POGGIO DI VENACO

27

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

FERME-AUBERGE

U Stazzu

Marie-Rose Guglielmi

Tél. 04.95.46.31.84 / 06.23.01.62.08

maroguglielmi@gmail.com

lat : 42.28007400 / long : 9.20591700

Accueil : ferme-auberge, toute l'année
sur réservation / fromage et Brocciu,
de décembre à mi-juillet.

28

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

Gaec Camposciolo

Mathieu Guglielmi

Tél. 06.33.64.05.66

guglielmi.mathieu@orange.fr

lat : 42.27136180 / long : 9.20806388

Accueil : de septembre à fin juillet.

ROUTE D'ALANDO

29 D 39

BALADES ET RANDONNÉES
ÉQUESTRES

CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE/TRACTION ANIMALE.

SCOP ARL Equiloisirs - FAE

Thierry Angot

Tél. 04.95.61.09.88 / 06.13.97.09.04

www.equiloisirs-free.com

lat : 42.28573700 / long : 9.20952300

Accueil : toute l'année.

30 D 39

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP

AGNEAUX DE LAIT

Joseph Orsatelli

Tél. 06.12.31.38.17

jo.orsatelli@orange.fr

lat : 42.28840800 / long : 9.21298200

Accueil : d'octobre à juin.

31 D 39

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

L'Alzinca

Christiane Giordani

Tél. 06.84.66.22.41

academiededansedecorte@orange.fr

lat : 42.28507800 / long : 9.23270600

Accueil : d'avril à décembre.

GIUNCAGGIO

32

CAMPING À LA FERME

ÉLEVAGE D'ÂNES

PRODUCTION DE LIÈGE

Ernella

Françoise Mariani

Tél. 06.28.60.53.87

marianifrancoise1@gmail.com

lat : 42.20859300 / long : 9.34544800

Accueil : du 1^{er} mars à fin septembre.

De juin à mi-juillet, sur rendez-vous,

visite de la suberaie et démonstration

d'extraction du liège.

VENACO

33

CRÉATION ET FABRICATION
DE BIJOUX ET OBJETS D'ART**Sole Arte**

Laura Sansonetti, artiste designeuse

Tél. 06.22.15.16.00

laura.sansonetti2@gmail.com

www.solearte.fr

lat : 42.23082600 / long : 9.17368400

Accueil : toute l'année sur rendez-vous /

stages en atelier toute l'année / juillet et

août, 10h-13h et 18h-20h.

NOCETA

34

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

Augustin et Nelly Lazzarini

Tél. 06.07.98.43.25

nelly.lazzarini@yahoo.fr

lat : 42.20711700 / long : 9.20584700

Accueil : de janvier à juin, 9h-12h / vente

de fromage en estive.

MURACCIOLE

35

FROMAGE ET TOMME FERMIERES

DE BREBIS AB

BROCCIU AOP/AB

GAEC Harry et Françoise Loefgen

Tél. 04.95.47.23.62 / 06.78.55.59.21

loefgen@orange.fr

lat : 42.17396900 / long : 9.18812600

Accueil : de décembre à juin 14h-18h

sauf le dimanche / juillet-août,

9h-13h sauf le dimanche.

VIVARIO / CANAGLIA

36

CHARCUTERIE AOP

Antò Chiesi

Tél. 06.35.49.95.70

antoine.chiesi@hotmail.fr

lat. 42.18265800 / long 9.16952300

Accueil : d'avril à septembre /

9h-12h et 15h-19h.

37

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

VEAU

Mimi Costa

Tél. 06.73.80.77.25

mimicosta.exp-agricole@orange.fr

lat : 42.16160200 / long : 9.13867800

Accueil : de mars à septembre.



Des collines où prospèrent oliviers, châtaigniers et fruitiers, une plaine côtière fertile propice au maraîchage et aux pâtures ; et, pour littéralement couronner le tout, des villages perchés, d'où la vue porte loin vers la mer et les îles italiennes : aussi pittoresque que généreuse, la Casinca passait jadis pour le « verger de la Corse ». Malgré la marche du temps, cette vocation agricole est restée vivace.

La Castagniccia, elle, est pareille à une mer végétale. « Arbre à pain » de l'île, le châtaignier auquel elle doit son nom faisait également vivre charpentiers, menuisiers et ébénistes, dont le savoir-faire ne s'est pas totalement perdu. Comme en Casinca, l'élégante sobriété des maisons couvertes de lauze contraste avec les ornements des églises baroques. L'église la plus célèbre reste le couvent d'Orezza, lieu phare où fût proclamée l'indépendance de la Corse et élaborée la première constitution démocratique de l'histoire moderne, selon certains auteurs.

Entre mer et montagne, le cœur de la Costa Verde balance de San Giuliano à Cervione en passant par le couvent d'Alesani qui a connu en 1736 le sacre de Théodore de Neuhoff, l'éphémère roi de Corse. À San Giuliano, haut-lieu de l'agrumiculture, l'Inra a installé une collection d'agrumes unique au monde. Cervione, quant à lui, abrite le musée ethnographique de l'Adecec avec 14 salles d'exposition permanente. Il est bien sûr le berceau de la noisette, fruit emblématique de la région, labellisée « IGP Noisette de Cervione- Nuciola di Cervioni ».

Casinca-Castagniccia-Costa Verde : trois micro-régions aux identités bien affirmées et aux ressources complémentaires.

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT MAI, À CASTELLARE DI CASINCA, A FIERA DI SAN BRANCA (FOIRE RURALE DE LA CASINCA) / DÉBUT JUILLET, À PIEDICROCE, LA FOIRE RURALE DE CASTAGNICCIA / FIN JUILLET, AU COL DE PRATU, A FIERA DI A BOCCA DI U PRATU (FOIRE RURALE) / TOUS LES DIMANCHES DE JUILLET ET AOÛT, AU COL D'ARCAROTA, LE PETIT MARCHÉ D'ARCAROTA / MI-AOÛT, À CERVIONE, A FIERA DI A NUCIOLA (FOIRE DE LA NOISETTE)...

INFOS www.castagniccia-maremonti.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 38 41 73 ■ www.castagnicciacasinca.fr / +33 (0)4 95 30 61 09

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ



VESCOVATO

1 Route du Golo

MARAICHAGE – AGRUMES

Fieschi maraichage

Jean-Jacques Fieschi

Tél. 07.88.25.23.63

fieschi.maraichage@orange.fr

lat : 42.528185 / long : 9.466606

Accueil : toute l'année.

2 Route de Vescovato, D237

MIEL AOP

JLJ

Laurent Meziani

Tél. 07.69.13.96.37

laurentmeziani@ymail.com

lat : 42.50779434 / long : 9.45613892

Accueil : le vendredi, toute l'année / de mars à septembre sur réservation, visite des ruches (groupes de 3, équipement fourni), tarifs sur demande.

VENZOLASCA

3 Route de la mer

HUILE D'OLIVE AOP

Domaine de Vignale

Stephana Chiari

Tél. 06.21.10.10.96

www.domainedevignale.com

lat : 42.50771600 / long : 9.49652200

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

4 Route de Venzolasca

CHAMBRES D'HÔTES

Maison de la Vigne

François Fantoni

Tél. 04.95.34.36.68 / 06.23.21.33.14

www.maisondelavigne.com

lat : 42.48926200 / long : 9.46459500

Accueil : toute l'année sur réservation (fermeture du 15.12 au 15.01).

LORETO DI CASINCA

5

CHARCUTERIE AOP

François Albertini

Tél. 04.95.36.30.24 / 06.86.37.56.65

lat : 42.47609700 / long : 9.43041800

Accueil : de novembre à mi août, du lundi au vendredi. 9h-12h et 15h-17h.

6

CHARCUTERIE AOP

L'allevu Pol di Farru

Pierre Albertini

Tél. 06.78.23.64.23

lat : 42.47617800 / long : 9.43029200

Accueil : du 20 novembre au 10 juillet, tous les matins du lundi au vendredi.

7

CHARCUTERIE AOP

Salameria Corsa

«Ghjuvan Carlu Albertini» et Filles

Tél. 04.95.36.31.08

0616695578@sfr.fr

lat : 42.47804700 / long : 9.43227700

Accueil : de décembre à juillet sur rendez-vous.

MONTE

8

CHARCUTERIE AOP

A Muntisgiana

David Pellier

Tél. 06.10.98.54.67

david.pellier@sfr.fr

lat : 42.460000 / long : 9.390000

Accueil : toute l'année sur rendez-vous / en matinée en juin, juillet, août.

SILVARECCIO

9

VANNERIE SAUVAGE

(MYRTE, JONC, OSIER)

Natalina Figarella

Tél. 04.95.35.82.47 / 06.83.30.16.61

natalina.odexpo.com

lat : 42.45079200 / long : 9.41291600

Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur rendez-vous. Organisation de stages.

10 Hameau de Gagliana

CHARCUTERIE AOP

Ghjuvan Battista Bourdieu

Tél. 06.03.13.23.26

salameriagb@gmail.com

lat : 42.44905600 / long : 9.40895100

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

Possibilité de se restaurer sur place.

PIANO

11

CHARCUTERIE AOP

Anthony Domestici

Tél. 04.95.39.24.00 / 06.75.48.96.32

anthonydomestici2b@gmail.com

lat : 42.44773600 / long : 9.40230400

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

Possibilité de se restaurer sur place.

QUERCETTO - CASABIANCA

12

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

CABRIS

Georges Grisanti

Tél. 06.77.86.06.22

grisanti.georges@orange.fr

lat : 42.43735700 / long : 9.36490500

Accueil : de janvier à juin, 14h-17h au chalet / de juillet à septembre en estive à Casabianca + auberge / beignets sur commande.

SCATA

13

COUTELLERIE FERRONERIE

Fabien Cazorla

Tél. 06.89.99.88.21 / 06.95.07.47.41

cazorla.fabien20@gmail.com

www.coutelier-cazorla.com

lat : 42.42834200 / long : 9.41680300

Accueil : d'avril à décembre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous téléphonique / autres périodes, téléphoner 24h avant / 2° point de vente à Alistro, d'avril à décembre.

PIAZZOLE

14 D 506, Route d'Orezza

MIEL AOP

Les Ruchers d'Orezza

Nicolas Fontana

Tél. 04.95.35.85.23 / 06.78.13.63.26

lat : 42.40123900 / long : 9.39054800

Accueil : de mai à octobre sur rendez-vous.

PRUNO

15 D 506, Route d'Orezza

MIEL AOP

Les Ruchers de la Travone

Bernard Sabatier

Tél. 04.95.35.02.81 / 06.76.57.10.12

bern.sab@outlook.fr

lat : 42.43201700 / long : 9.44588800

Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Et du 15.06. au 15.09, aussi les après-midi des lundis et mercredis.

FOLELLI

16

MARAICHAGE AB

HUILE D'OLIVE AOP

CONFITURES - CONDIMENTS

Pratali

Jean-Valère et Jacques-François

Geronimi

Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76

www.pratali.net

lat : 42.45521000 / long : 9.50342500

Accueil : de mai à août tous les jours / 3 jours par semaine les autres mois. 2° point de vente, tous les jours, sur la place du marché à Bastia.

17

HUILE D'OLIVE AOP

A Merula

François Andreani

Tél. 06.80.75.99.38

oliuandreani@gmail.com

lat : 42.45285200 / long 9.50752600

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.



FOLELLI

18

POTERIE

Poterie De Gentile

Françoise Badoil

Tél. 06.16.79.45.58

michel.de-gentile@orange.fr

lat : 42.44509000 / long : 9.48642600

Accueil : de juin à octobre,
10h-19h /autres périodes
sur rendez-vous.

19 San Pellegrino

FERME AUBERGE

La bergerie

Virginie Giustiniani

Tél. 04.95.36.97.48

giustinianivirginie@yahoo.fr

lat : 42.44622600 / long : 9.52633800

Accueil : de juin à septembre, tous les
soirs sauf lundi (déjeuner sur réservation)/
d'octobre à mai, le week-end (et sur
réservation les autres jours).

VELONE ORNETO

21

VEAU

PRODUITS DE LA RÉGION

Jean-Jacques Renosi

Tél. 04.95.36.83.77 / 06.89.77.79.96

lat : 42.40128300 / long : 9.48148000

Accueil : sur rendez-vous, d'avril à juin
et de septembre à décembre.

22

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

CABRIS

Jean-André Santini

Tél. 04.95.38.25.62 / 06.03.18.40.97

jean-andre.santini0826@orange.fr

lat : 42.39874800 / long : 9.48089100

Accueil : de mi-avril à mi-juillet, l'après midi
sur rendez-vous.

SANTA LUCIA DI MORIANI

23

MIEL AOP

Jean Mary

Tél. 06.03.78.31.59

mary.apiculteur@wanadoo.fr

lat : 42.38552600 / long : 9.50688500

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SAN NICOLAO

24 Moriani

HUILES ESSENTIELLES AB

COSMÉTIQUE AB - JARDIN

ESSENCES NATURELLES CORSES

ENC

Albrecht Keyserlingk

Tél. 04.95.38.46.04

www.enc.fr

lat : 42.37061000 / long : 9.51211500

Accueil : visite du jardin de juin à
septembre (en français et allemand).

Point de vente ouvert toute l'année :
de juin à septembre, du lundi au samedi /
d'octobre à mai du lundi au vendredi.

25

ATELIER DE POTERIE

Aline Prat et Thiébault Sisson

Tél. 04.95.38.48.22 / 06.18.04.78.98

www.poteriedupratu.com

lat : 42.37254900 / long : 9.52539100

Accueil : toute l'année / visite sur
rendez-vous.

26

ATELIER DE RELIURE

RESTAURATION DE LIVRES ANCIENS

ET DOCUMENTS GRAPHIQUES

A libru apertu

Denise Arnold

Tél. 06.22.57.59.35

alibruapertu@orange.fr

lat : 42.37095700 / long : 9.49252200

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

29

CLÉMENTINES IGP

NOISETTES IGP

GÎTES

Jean-Paul Mancel

Tél. 06.10.07.76.90

info@gites-corsica.com

lat : 42.33927200 / long : 9.52021200

Accueil : visite de vergers sur rendez-
vous (pas de vente directe).

Gîtes sur réservation toute l'année.

PRUNETE

30

BALADES À DOS D'ÂNE

ÉLEVAGE D'ÂNES

La Ferme aux Ânes

Joël Poli

Tél. 06.17.94.95.60

www.ecoledesanes.com

lat : 42.1933200 / long : 9.3215700

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

31

HUILE D'OLIVE AOP

Moulin de Prunete

Joseph Rioli

Tél. 04.95.38.01.84

joseph.rioli@orange.fr

lat : 42.32332800 / long : 9.53950500

Accueil : vente de mai à septembre,
9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin
en novembre et décembre.

SAN GIULIANO

32

PLANTS MARAÎCHERS AB

PPAMAB (plantes à parfum aromatiques et médicinales)

Corse Plants Production

Jean-Claude Crispi et Fils

Tél. 06.52.57.80.61 / 06.19.40.80.07

crispi.jc@gmail.com

lat : 42.30881054 / long : 9.52464437

Accueil : du mardi au vendredi 14h-18h
/ fermeture en juillet-août.



Largement distribuées entre le Monte Rinosu qui veille sur elle et le littoral fertile, les richesses ne manquent pas à la Corsica Livantina. Elles se déploient des pics rocheux et sauvages aux ondulations paisibles des zones protégées et classées de la basse vallée du Tavignanu et des étangs de Diana et d'Urbino, paradis des échassiers.

Le sous-sol lui-même regorge de trésors archéologiques, vestiges de la grandeur d'Aleria, la capitale de la Corsica romana impériale. Les Étrusques, «peuple des Tyrrhéniens », y ont également révélé leurs mystères et les archéologues en découvrent toujours davantage sur ce passé florissant.

Aujourd'hui, l'opulence de la vaste plaine est avant tout agricole. Le pastoralisme traditionnel des bergers du Fium'Orbu est toujours présent, tout comme la vigne, qui valait déjà au territoire une réputation élogieuse dans l'Antiquité. À ce cœur ancestral s'ajoutent des vergers de cultures plus récentes, dont trois labellisées en indication géographique protégée : les fameuses clémentines de Corse, détentrices également du Label rouge ; le pomelo de Corse ; et le petit dernier, mais pas le moins savoureux, le kiwi de Corse. Les étangs ont connu la même évolution, et offrent une production piscicole et aquacole aux côtés des huîtres, moules et palourdes déjà appréciées des Romains. Le blé, jadis largement répandu, a fait son retour dans les champs où il y côtoie les toutes nouvelles plantations d'orge brassicole. Un clin d'œil à l'histoire millénaire de la Corsica Livantina ou un avenir avec de la bière et du pain fabriqués intégralement en Corse ?

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 30 AVRIL ET 1^{ER} MAI, À BONIFACIO, **ART'È GUSTU** (FESTIVAL DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE) / LES 2 ET 3 JUILLET, À ALERIA, **A FESTA DI U GRANU** (FÊTE DES MOISSONS) / FIN JUILLET, À GHISONI, **BIERA IN FESTA** (FÊTE DE LA BIÈRE) //// LES 1^{ER} JUILLET ET 8 SEPTEMBRE, À PANCHERACCIA, LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII^È SIÈCLE.)...



LINGUIZZETTA

1 T 10

NOISETTES IGP

CONFISERIE - BISCUITERIE

Charles Agostini

Tél. 06.77.80.97.64

biscuiterie.agostini@orange.fr

lat : 42.25536100 / long : 9.54568800

Accueil : d'avril à octobre.

ROUTE DE

CHIATRA DI VERDE

2 D 52, Id Perucchiese

CHARCUTERIE AOP

Serra Verde

Petrù Riolacci

Tél. 06.23.23.64.85

petru.riolacci@gmail.com

lat : 42.28691200 / long : 9.502398

accueil : d'avril à juillet, sur rendez-vous.

3

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

L'orsaghja

Patrice Santucci

Tél. 06.71.80.26.74

lat : 42.28429700 / long : 9.4896800

Accueil : de mars à juin sur rendez-vous.

4

VINS AOP CORSE / IGP

PRODUITS DE LA RÉGION

Domaine Vecchio

Florence Giudicelli-Girard

Tél. 04.95.38.03.37 / 06.03.78.09.96

vecchio@sfr.fr

lat : 42.28010500 / long : 9.49264200

Accueil : de mai à août, 9h30-12h30 et

15h30-19h / mars-avril et octobre, 9h-12h

et 15h-17h / septembre (vendanges),

10h-12h / autres périodes sur

rendez-vous.

5

HUILE D'OLIVE AOP - VINS IGP

Domaine de Teghja

Paul di Luna

Tél. 04.95.35.96.65 / 06.16.02.16.94

www.domainedeteghja.com

lat : 42.27291800 / long : 9.50490100

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

6

POTERIES - PEINTURES

Atelier Leden

Denise Ledroit

Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67

michelledroit@orange.fr

blog : http://terracorsica.blogspot.fr

lat : 42.26025100 / long : 9.51665000

Accueil : de mai à octobre, 10h00-13h00

et 15h00-19h30 / autres périodes sur

rendez-vous / cours et stages pour jeune

public et adultes.

7

HUILE D'OLIVE AOP

Domaine E Strette

Marie-Jo Defendini

Tél. 06.79.84.68.89

marie-jo.defendini@orange.fr

lat : 42.26183600 / long : 9.52154200

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ROUTE DE

LINGUIZZETTA

8

VINS AB / AOP CORSE

Domaine Costa Verde

Valérie Giudicelli

Tél. 06.87.95.02.27

valeria.giudicelli@orange.fr

lat : 42.24989000 / long : 9.52529300

Accueil : tous les jours de l'année.

En conversion Bio.

9

CLÉMENTINES IGP/AB

KIWIS IGP/AB

Domaine de Vignarella

Jean-André et Aurore Cardosi

Tél. 06.21.40.58.70

aurorecardosi@gmail.com

lat : 42.25097100 / long : 9.49762300

Accueil : de novembre à février / lundi,

mercredi, samedi.

10

MOUTARDE

Atelier de la Moutarde

Dominique Variot

Tél. 06.14.52.69.19

dominique.variot@neuf.fr

lat : 42.24401300 / long : 9.52744300

Accueil : de mars à juin / septembre et

octobre sur rendez-vous.

11

CONFITURES D'AGRUMES

Les Saveurs de Jeanne

Jeanne Salvat

Tél. 06.20.11.51.53 / 06.37.67.80.06

chiosura@orange.fr

sandrine.cimino@orange.fr

lat : 42.24030900 / long : 9.52100000

Accueil : toute l'année sur rendez-vous /

fermé en octobre.

12 T 10

VEAU AB - VEAU AB À LA BROCHE

GAEC du Petricciu - A Nustrale

Jacques et Lucien Filippi

Tél. 06.16.86.82.78 / 06.29.69.61.81

GAEC.DU.PETRICCIU@ORANGE.FR

lat : 42.24809800 / long : 9.54419400

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

13 T 10

VEAU AB - BŒUF - LÉGUMES AB

CAMPING À LA FERME

A Giustiniana

Guillaume Filippi

Tél. 06.04.65.17.15

guilfilippi@laposte.net

lat : 42.22644900 / long : 9.54561400

Accueil : vente toute l'année sur

rendez-vous / camping à la ferme

du 15.05 au 15.09.

14

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

U Chiatrese

Michel Marty

Tél. 06.73.56.47.48

pastorechiatra@gmail.com

lat : 42.284384 / long : 9.472827

Accueil : de novembre à août, en matinée

/ téléphoner avant pour autres horaires

15

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

Casgiu San Paolo

Dominique Chabas

Tél. 06.85.01.82.76

dominique.chabas@orange.fr

lat : 42.21646500 / long : 9.50890400

Accueil : toute l'année, du lundi au

dimanche, 10h-13h.

BRAVONE

16

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

CABRIS

Jean-Jacques Ferrari

Tél. 06.82.32.84.76

lat : 42.22058500 / long : 9.52026000

Accueil : de février à mi-juillet.

17

VINS AOP CORSE

Domaine Coste Caserone

Brigitte Bertrand

Tél. 07.60.02.08.88

www.costecaserone.com

lat : 42.38674000 / long : 9.52589600

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

18

SPIRULINE

La spirale verte

Pierre-Étienne Pinchart

Tél. 06.18.58.46.91

www.laspiraleverte.com

lat : 42.19198800 / long : 9.50207200

Accueil : sur rendez-vous de mai à

octobre, 10h-13h.

19

HUILE D'OLIVE AOP

Moulin Oltremonti

Emilie Borel-Berta

Tél. 06.29.54.02.65

www.oltremonti.com

lat : 42.19246560 / long : 9.52156000

Accueil : de mai à octobre / visite guidée

et dégustation / lundi et jeudi à 17h,

mardi et vendredi à 10h.

Groupes et scolaires sur rendez-vous.

Point de vente toute l'année.

20 T 10

VINS AOP CORSE

PRODUITS DE LA RÉGION

Domaine de Piana

Ange Poli

Tél. 04.95.38.86.38 / 06.19.42.54.91

www.domainedepiana.fr

lat : 42.19330200 / long : 9.5307960

Accueil : toute l'année.



TALLONE - TOX

21 Route de Tallone D16
CENTRE ÉQUESTRE
Écurie U Baladinu
Marie-Line Luciani épouse Coppolani
Tél. 04.95.44.04.01 / 06.29.44.21.31
mluciani2b@gmail.com
www.ecurie-ubaladinu.com
lat : 42.15227100 / long : 9.50453200
Accueil : toute l'année (sauf lundi) /
randonnées plage à l'heure, et montagne
à la journée (spuntinu).

22 Route de Tallone D16
VINS AOP CORSE / IGP
Domaine des Terres Rouges
P.M. Gandoin
Tél. 04.95.57.04.18 / 06.22.53.52.62
scasteanne@gmail.com
lat : 42.16.2129 / long : 9.491075
Accueil : du 15.06 au 15.09 / du lundi au
vendredi / autres périodes, téléphoner
avant.

23 Route de Tallone D16
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Antoine et Monique Vanucci
Tél. 06.22.34.52.07 / 06.22.40.51.27
lat : 42.25672949 / long : 9.49510574
Accueil : toute l'année sur rendez-vous,
sauf l'été pour cause de transhumance.

24 Route de Tox
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine Petraghje
Roger Philippe Maurizi
Tél. 06.17.74.23.89
domainepetraghje@gmail.com
lat : 42.21.197000 / long : 9.48211500
Accueil : de juillet à septembre, du
lundi au vendredi / de janvier à juin sur
rendez-vous.

25 Route de Tox
VINS AOP CORSE
Clos Fornelli
Josée Vanucci Couloumère
Tél. 04.95.31.18.01 / 06.61.76.46.19
www.closfornelli.com
lat : 42.21792700 / long : 9.46539800
Accueil : toute l'année, téléphoner 2 h
avant la visite / accueil des groupes sur
rendez-vous.

TALLONE - TOX

26 Route de Tox
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Fromagerie d'Élodie
Elodie Durizi
Tél. 06.43.44.41.20
elodie.durizi@gmail.com
lat : 42.21330400 / long : 9.46340600
Accueil : de novembre à juin, tous les jours
sur rendez-vous.

27 Route de Tox
CHARCUTERIE AOP
GAEC Sant' Appianu
Stéphanie Frombolacci et P.-A. Battini
Tél. 06.21.75.82.99 / 06.20.90.01.28
ste-phanie@live.fr
lat : 42.2330300 / long : 9.45178200
Accueil : point de vente à Aléria /
de novembre à mars, vendredi, samedi /
d'avril à août, mercredi, jeudi, vendredi /
visite de l'atelier sur rendez-vous.

28 Route de la chapelle
FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE
BALADES AVEC LES CHÈVRES
Capra parc
Audrey Rabineau
Tél. 06.12.72.35.67 / 06.26.25.67.46
capra.parc@laposte.net
lat : 42.24608153 / long : 9.43807983
Accueil : d'avril à septembre.

MOÏTA

29
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP - YAOURTS
CONFITURES DE LAIT - CABRIS
Pierre Pellegri
Tél. 06.16.29.27.96
capramoitinca@gmail.com
lat : 42.27842900 / long : 9.41174400
Accueil : sur rendez-vous de Noël à juillet.

PIANELLU

30
BALADE EN CHÂTAIGNERAIE
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
Emanuele Barbieri
Tél. 04.95.39.60.74 / 06.71.88.52.63
valdibura29@gmail.com
castanea-corsica.com
lat : 42.28842700 / long : 9.36172400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
(balade et dégustation).

ALÉRIA et région

31 T 10
VINS AOP CORSE / IGP
Clos Poggiale
Jean-François Renucci
Tél. 04.95.57.20.30
lat : 42.13525700 / long : 9.52876600
www.clospoggiale.fr
Accueil : de mi-juin à mi-septembre, tous
les jours de 9h à 19h / hors saison du lundi
au vendredi de 9h à 16h.

32 T 10
HUIÏTRES ET MOULES
Étang de Diana
Bernard Pantalacci
Tél. 04.95.57.02.53
etangdiane@wanadoo.fr
lat : 42.12927300 / long : 9.51582300
Accueil : tous les jours sauf le dimanche
pour le point de vente / pas de visites
d'atelier / d'avril à mi-octobre, dégustation
d'huîtres *nustrale* et moules de 10h-15h
tous les jours sauf dimanche.

33 Route de la mer
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Jean Giuly
Tél. 04.95.57.09.87 / 06.11.78.56.82
jean.giuly@orange.fr
lat : 42.11429200 / long : 9.52138800
Accueil : de mi-décembre à juin, sur
rendez-vous 48 h avant / fromage frais
et affiné.

34 Route de la mer
VINS AOP CORSE / IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
La boutique Aléria
La cave d'Aleria
Tél. 04.95.57.02.48
boutiquealéria@uvib.fr
https://www.cavedaléria.fr
lat : 42.11447700 / long : 9.55038100
Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi
au samedi, 09h-19h / autres périodes,
08h30-12h et 14h-17h30.

35 Route de la mer
FERME-AUBERGE
L'Écurie
Jeanne-Marie Vincentelli
Tél. 04.95.57.94.26
lat : 42.11230700 / long : 9.54846500
Accueil : toute l'année sauf de
mi-décembre à mi-mars / spécialités :
veau, pêche locale.

36 T 50
VINS AOP CORSE
Domaine Orsucci
François Philippe Orsucci
Tél. 04.95.55.73.63
le-clos-lea@wanadoo.fr
domaine-orsucci@orange.fr
lat : 41.13829700 / long : 9.48339300
Accueil : toute l'année (heures de bureau).

37 T 50
FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE
BROCCIU AB
Paul-Marie Nicolosi
Tél. 06.13.09.44.29
nicolosi.paulmarie@gmail.com
lat : 42.13026600 / long : 9.46447200
Accueil : janv. à mi-juillet / sur rendez-vous.

38 T 50 **Rotani**
VINS IGP
E Petre
Marie-Françoise Garcia
Tél. 06.17.79.41.18
pmfg@orange.fr
lat : 42.13340300 / long : 9.46237200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

39
VINS AOP CORSE
Clos Canereccia Christian Esteve
Tél. 06.09.97.03.17
www.closcanereccia.com
lat : 42.13372800 / long : 9.46140900
Accueil : tous les jours en
juillet-août-septembre /
sur rendez-vous hors période estivale /
stages d'initiation à la dégustation.

40 T 50 **Rotani**
CLÉMENTINES IGP
Jean-Georges Marcadal et Fils
Tél. 06.17.32.89.60 / 06.14.80.70.34
marcadal@soledoru.fr
lat : 42.13834500 / long : 9.45735100
Accueil : de novembre à mi-janvier, tous
les jours, 8h-16h.

41 T 50
RAISIN DE TABLE
JUS DE RAISIN PRESSÉ
A Caspa
Jean-Louis Pinna
Tél. 04.95.57.04.57 / 06.13.38.17.99
louis.pinna5@orange.fr
lat : 42.16906400 / long : 9.42844600
Accueil : d'août à octobre / tous les jours,
8h30-20h / 15 variétés de raisin.

42 T 50
POMMES - CLÉMENTINES IGP
RAISIN DE TABLE
Cendrine Mura
Tél. 06.23.30.35.11
cendrinemura@hotmail.fr
lat : 42.14311800 / long : 9.45448200
Accueil : de juillet à décembre tous les
jours sauf le jeudi / 9h-12h et 14h30-19h.

43 D 343 **Lieu-dit Licettu**
DISTILLERIE ARTISANALE
SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE
Cap Corse Mattei
Tél. 04.95.56.60.30 / 04.95.56.63.15
www.domaine-mavela.com
lat : 42.08415800 / long : 9.45668000
Accueil : point de vente ouvert toute
l'année (horaires différents selon saison)
/ visite de la distillerie uniquement
sur rendez-vous.

ANTISANTI

44 Campo al Quarcio
VINS AOP CORSE
Domaine du Mont Saint-Jean
Roger Pouyau
Tél. 04.95.57.13.21 / 06.14.23.44.21
montstjean@wanadoo.fr
www.vinscorsces.com
lat : 42.13427600 / long : 9.44942300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de 8h à 17h en juillet-août.

45 **Muniglia**
CLÉMENTINES IGP - ORANGES
E Rondoline
Claudine et Laurent Gerandi
Tél. 06.09.10.64.53
www.clementines-erondoline.com
lat : 42.13831700 / long : 9.42711600
Accueil : sur rendez-vous / vente de
clémentines, novembre et décembre /
oranges, de janvier à mars / visite de
vergers d'avril à octobre + goûter à base
de fruits transformés, du lundi au samedi
sur rendez-vous (voir tarifs sur site).

46 **Pianicione**
VINS AOP CORSE
HUILE D'OLIVE AOP
Clos Lucciardi
Josette Lucciardi
Tél. 06.77.07.27.34
www.closlucciardi.com
lat : 42.15787200 / long : 9.42231000
Accueil : balades dans les vergers et
dégustations sur rendez-vous.



AGHIONE

47

SAFRAN AB
PRODUITS À BASE DE SAFRAN
Domaine Nepali Corsica
Natascha Augé
Tél. 06.76.48.32.48
domainenepalicorsica@gmail.com
lat : 42.11384900 / long : 9.38939400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
Pique-nique avec légumes du jardin,
ferme pédagogique.

48

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
FERME-AUBERGE
Jacques Mariani
Tél. 06.15.67.66.71
fromagerie.mariani@gmail.com
lat : 42.12050200 / long : 9.40874200
Accueil : fromagerie, de janvier à mi-juillet.

49

KAKIS POMMES
Christiane Rollin
Tél. 04.95.56.60.38
06.16.64.29.32 / 06.89.36.30.01
florence.rollin@gmail.com
lat : 42.10485600 / long : 9.43228700
Accueil : de novembre à janvier.

50

HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES AB VIN AOP CORSE
GÎTE
Domaine Marquilian
Anne Amalric
Tél. 06.25.72.65.62
marquilianne@wanadoo.fr
www.oliudicorsica.fr
lat :42.09866200 / long : 9.43649400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
et gîte sur réservation.

GHISONACCIA

51

DISTILLERIE GIN
EPICERIE FINE
Distillerie U Massicciu
Laetitia Siepaio et Antony Massei
Tél. 06.32.45.20.61
Umassicciu.contact@gmail.com
lat : 42.04512000 / long : 9.42481000
Accueil : boutique (centre ville) toute
l'année / visite de la distillerie sur
rendez-vous.

52 T 10

AGRUMES AB
Domaine de Pinia
Marie-Rose Fernandez
Tél. 06.88.95.09.64
www.soleabio.fr
lat : 42.04008200 / long :9.44318600
Accueil : d'avril à juin (pomelos, citrons
jaunes, kumquats).

53 Route de la mer, D 144

HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB
MUSÉE DE L'IMMORTELLE
Helios di Corsica
S. Acquarone et N Andreani
Tél. 09.72.96.44.49
ka.helios20corse@gmail.com
www.heliosdicorsica.com
lat : 42.00379100 / long : 9.43634500
Accueil : en juillet - août, du lundi au
dimanche / autres périodes du mardi au
samedi / horaires sur site internet.
Visite du musée gratuit.

54

NOISETTES IGP ET CONFISERIES
HUILE ET FARINE DE NOISETTES IGP
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES DE FIGUES
Raphaëlle Peignier Astima
Tél. 06.71.89.40.70
www.le-verger-de-raphaëlle.fr
lat : 42.02850100 / long : 9.38631400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

55 Gattone

HUILES ESSENTIELLES
D'IMMORTELLE AB
TISANES AB
MIEL AOP
Mille Fiori
Pascale Cherubin
Tél : 06.13.09.17.15.
pascale.cherubin@wanadoo.fr
lat : 42.03270300 / long : 9.38174400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

56 Saint-Antoine

SCULPTURE - PEINTURE
PERLES D'ARGILE
La Méduse du Fiumorbo
Catherine Mienville Lanfranchi
Tél. 07.83.25.30.66
catherine@medusacorsica.com
www.medusa.corsica
lat : 42.07930900 / long : 9.36443800
Accueil : de juillet à septembre, tous les
jours, sur rendez-vous.

57 Route Maison Pieraggi, D343A

VINS AOPCORSE / IGP
Domaine Mondange
Laura et Andria Mondange
Tél. 04.95.59.70.09 / 06.17.05.34.79
contact@domainemondange.com
www.domainemondange.com
lat : 42.09317000 / long : 9.36480200
Accueil : de mai à octobre, du mardi
au samedi / de novembre à avril, sur
rendez-vous téléphonique.

ROUTE DE GHISONI

58

FERME-AUBERGE
L'Inzecca Pinzalone
Antoine Ottavi
Tél. 04.95.56.62.62
lat : 42.09695700 / long : 9.30343800
Accueil : d'avril à septembre, sur
réservation, tous les jours, midi et soir / de
mi-novembre à mi-mars, les vendredis et
samedis soirs.

SAMPOLO

59

FERME-AUBERGE
U Sampolu
Toussaint Fazi
Tél. 04.95.57.60.18 / 06.12.90.38.07
veronique.comptour@wanadoo.fr
www.restaurant-ghisoni-ghisonaccia.fr
lat : 42.42101013 / long : 9.26868400
Accueil : de mai à septembre, tous les jours.

PRUNELLI DI FIUMORBO

ROUTE DE POGGIO

60

HUILES ESSENTIELLES AB
EAUX FLORALES AB
COSMÉTIQUE - SAVONS
Domaine Amuredda
Stephan et Marina Francisci
Tél. 06.25.61.32.49
www.domaine-amuredda.fr
lat : 42.03479900 / long : 9.34784000
Accueil : de mail à septembre /
boutique, visite distillerie, atelier enfant
«fabrication savon», atelier «bien être»,
atelier «balade botanique à dos de poney»
(06.81.33.87.48) / voir périodes horaires
et tarifs sur site.

61

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Fromagerie Bartoli
Frédéric Bartoli
Tél. 06.25.88.08.91
laetitia-prunelli@hotmail.fr
lat : 42.00905100 / long : 9.35420500
Accueil : de Noël à juillet, tous les jours.

62

ARTISTE PEINTRE
ARTISAN D'ART
Atelier Florence Santoni Vittori
Florence Santoni Vittori
Tél. 06.27.58.54.16
plumefs@orange.fr
lat : 42.00564300 / long :9.36228200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ACQUA CITOSA

63

VEAU
PRODUITS DE LA FERME
Ferme Suartella
Isabelle Achilli
Tél. 06.70.01.57.41
www.fermesuartella.fr
lat : 41.98137200 / long : 9.37149200
Accueil : repas à la ferme, toute l'année
sur réservation.

AGNATELLU

64

OBJETS DÉCO
BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE - PIERRE
Le Bois de l'île
Frédéric Marquet
Tél. 06.31.23.31.32
boisdelille@outlook.fr
www.boisdelille.fr
lat : 41.99797900 / long : 9.35297500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIETRAPOLA

65

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
BISCUITS À BASE DE CHÂTAIGNE
Brigitte Le Meur et Christian Higoa
Tél. 06.18.12.74.73 / 06.13.24.68.75
c.higoa@gmail.com
lat : 41.99088900 / long : 9.30334100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

VENTISERI CAVONE

66

VINS AOP - IGP
VINS D'APÉRITIF
LIQUEURS ET EAUX DE VIE
VINAIGRE DE VIN
CONFITURES D'AGRUMES
GÎTES
Domaine Inzaina
Claudine Inzaina
Tél. 06.19.38.10.72
domaine.inzaina@gmail.com
lat : 41.94944300 / long : 9.38347400
Accueil : octobre-mai, samedi, 15h-19h
juin-septembre, du lundi au samedi,
16h-19h. Gîtes toute l'année.

SOLARO CHIOLA

67 T 10

COUTELLERIE D'ART
François Panzani
Tél. 06.16.72.18.73
francoispanzani@gmail.com
www.coutelleriepanzani.com
lat : 41.88224100 / long : 9.39334200
Accueil : toute l'année, sauf 4 matinées
(lundi - mardi - jeudi - vendredi).



Une terre tout en contrastes.

Celui des paysages : des falaises de calcaire à Bonifacio aux pics de granit bordant l'Alta Rocca ; de la plaine de l'Avretu aux chaos rocheux du massif de Cagna ; des côtes dentelées de l'ouest au foisonnement des forêts de pin laricio de Bavella et l'Ospedale ; des *orrii*, ces refuges aménagés dans des cavités naturelles, aux luxueuses propriétés de célébrités. Celui des saisons et des ambiances : l'affluence et l'effervescence estivales et le calme soudain qui leur succède.

Il ne faut pourtant pas s'y tromper. Malgré sa vocation touristique, le territoire n'a pas perdu ses traditions agricoles et sa vie ne s'arrête pas au départ des estivants. Viennent d'abord les vendanges, de Bonifacio jusqu'à Solenzara en passant par Figari. Puis la cueillette et le pressage des olives, des régions littorales à Sainte-Lucie-de-Tallano où on célèbre chaque printemps l'arrivée de l'huile nouvelle. Ensuite, les premières naissances de cabris et d'agneaux, les traites et la fabrication des fromages. On s'active aussi à préparer conserves et confitures, réaliser savons et potions cosmétiques à base de plantes locales telles qu'immortelle, myrte ou lentisque. Ici, l'histoire mêle fougue et tendresse : c'est l'audace bouillonnante du comte Rinucciu della Rocca qui au XV^e siècle mena la rébellion contre les Génois ; la détermination des Résistants de Bacinu ; ou le dévouement des premiers occupants du site de Bonifacio, dévoilé par le plus ancien vestige humain découvert en Corse, « La Dame de Bonifacio » conservée au Musée de Levie, qui nous renseigne sur les valeurs de solidarité de la Corse ancestrale.

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 2 ET 3 AVRIL, À SAINTE-LUCIE DE TALLANO, **A FESTA DI L'OLIU NOVU** (FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE) / LES 30 ET 31 JUILLET, À AULLÈNE, **A FIERA D'AUDDÈ** (L'ÉLEVAGE INSULAIRE, SES RACES ET SES PRODUITS) /// DÉBUT JUIN, À LÉVIE, **LES MÉDIÉVALES** (LE VILLAGE SE TRANSFORME EN CITÉ DU MOYEN-ÂGE AVEC DÉFILÉS, SPECTACLES, COMBATS, THÉÂTRE, EXPOSITIONS) /// À BONIFACIO, LES PROCESSIONS DES 5 CONFRÉRIES...

INFOS www.ot-portovecchio.com / **Office de pôle** / +33 (0)4 95 70 09 58 ■ www.alta-rocca.com / +33 (0)4 95 78 47 93
www.lecci-sudcorse.com / +33 (0)4 95 71 05 75 ■ www.bonifacio.fr / +33 (0)4 95 73 11 88 ■ www.zonza-saintelucie.com
 +33 (0)4 95 71 48 99

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRESCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ



SOLENZARA

1 Route de Bavella
FERME-AUBERGE
GÎTES
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
A Pinzutella
Jean-Martin Lucchini
Tél. 04.95.57.41.18
www.auberge-apinzutella.com
lat : 41.85240600 / long : 9.35821900
Accueil : d'avril à septembre.

2
VINS AOP PORTO-VECCHIO
GÎTES
Domaine de Solenzara
Fabienne Lucchini
Tél. 04.95.57.49.76 / 06.10.17.82.94
www.domainedesolenzara.com
lat : 41.85797800 / long : 9.39650900
Accueil : de mai à septembre, du lundi au samedi, 9h-12h30 et 15h-20h / d'octobre à avril, téléphoner avant / location des gîtes à l'année.

SARI SOLENZARA

3
PEINTURE SUR GALET ET TOILE
JEUX ÉDUCATIFS
Il était une fois un galet
Sandrine Mondary
Tél. 06.11.58.63.62
sarienne@hotmail.fr
FACEBOOK : sarienne galets
lat : 41.83401100 / long : 9.37309100
Accueil : sur rendez-vous toute l'année.

SAINTE-LUCIE DE PORTO-VECCHIO

4 D 168 A
CHARCUTERIE AOP
COCHON À LA BROCHE
Charcuterie de San Martino
Emily Prigent
Tél. 06.07.98.49.34
emyp2a@gmail.com
lat : 41.74120200 / long : 9.29719600
Accueil : du 15 juin au 15 septembre, du mardi au dimanche / assiette de charcuterie à emporter ou à consommer sur place, en forêt / cochon à la broche sur réservation.

5
FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES AB - SORBETS
ET JUS DE FRUITS
Au Jardin de la Testa
Jean-Jacques Laurent
Tél. 06.20.38.11.27
earldecirione@wanadoo.fr
lat : 41.69638800 / long : 9.37071400
Accueil : visites sur rendez-vous, de juin à décembre / point de vente de mai à septembre.

6
VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO
Domaine Granajolo
Gwenaële Boucher
Tél. 04.95.70.37.83
www.granajolo.fr
lat : 41.69715100 / long : 9.38139600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / du 1^{er} juin au 30 septembre 9h-13h et 17h-19h.

7
LÉGUMES DE SAISON AB
GAEC Domaine de Valle
Marc et Laetitia Prietto
Tél. 06.09.83.05.20
marc.prietto@wanadoo.fr
lat : 41.68857800 / long : 9.36504900
Accueil : tous les mardis, 16h30-19h / tous les samedis, 9h-12h / distributeur automatique 7 jours sur 7.

8 D 468
CENTRE TOURISME ÉQUESTRE
CAMPING À LA FERME
Ranch Villata
Marina et David Faure
Tél. 06.84.53.98.14
www.ranchvillata.fr
lat : 41.65212400 / long : 9.34753600
Accueil : toute l'année (balades et randonnées).

9 D 468
FERME ÉQUESTRE
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
Country Horse
Karin Luciani
Tél. 04.95.10.39.56 / 06.11.99.45.93
www.country-horse.com
lat : 41.64882200 / long : 9.34600200
Accueil : randonnées sur rendez-vous (voir site).

LECCI

10
VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO
HUILE D'OLIVE AOP
OLIVES DE BOUCHE
Domaine de Torraccia
Christian et Marc Imbert
Tél. 04.95.71.43.50
torracciaoriu@wanadoo.fr
www.domaine-de-torraccia.com
lat : 41.67969100 / long : 9.33479100
Accueil : toute l'année / juillet et août 8h-20h, les autres mois 8h -12h et 14h-18h / fermé les dimanches et jours fériés / groupes sur rendez-vous (payant).

11
VINS AOP PORTO-VECCHIO
Domaine Fior di Lecci
Famille Gueyraud
Tél. 04.95.71.43.52
www.fior-di-lecci.fr
lat : 41.6864900 / long : 9.31968900
Accueil : toute l'année, du lundi au samedi / 8h -19h.

12
GÎTES
U Barraconu
Antoine-François Filippi
Tél. 06.15.08.53.71
a-francoisfilippi@live.fr
lat : 41.62277600 / long : 9.2429400
Accueil : toute l'année sur réservation.

13
PLANTES AROMATIQUES
HERBES SÉCHÉES
DÉCOUVERTE BOTANIQUE
Les Aromatiques de l'Île de Beauté
Stéphane Rogliano
Tél. 06.19.89.65.36
stephane.rogliano@nordnet.fr
www.plante-aromatique.com
lat : 41.6299300 / long : 9.24179600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / groupes, minimum 10 personnes / apéros olfactifs.

MURATELLO et région

14
HUILES ESSENTIELLES
COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS
Les Simples et Divines
Isabelle Buiret
Tél. 06.28.28.28.00
www.lessimples.com
lat : 41.58978600 / long : 9.24566500
Accueil : d'avril à octobre / du lundi au samedi / 10h-12h et 16h30-19h00.

15
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Maxime Ansaloni
Tél. 04.95.70.52.05 / 06.22.24.86.18.
maxime2a.corse@gmail.com
lat : 41.58966100 / long : 9.20597200
Accueil : décembre à mai, tous les matins.
juin à septembre, tous les jours au plateau du Cuscione.

16
FRUITS ET LÉGUMES AB
ŒUFS DE LA FERME
CAMPING À LA FERME
La Ferme d'Alzetta
Martine et Daniel Hervet
Tél. 06.15.19.50.45
www.fermedalzetta.com
lat : 41.58657600 / long : 9.20053300
Accueil : de mars à décembre, nous consulter pour horaires / camping de juin à septembre.

17 Ciombolara
MIEL AOP
L'Apicultrice
Francine Lucchinacci
Tél. 06.81.30.08.29.
francine.lucchinacci@gmail.com
lat : 41.57116700 / long : 9.18943500
Accueil : tous les mercredis / autre sur rendez-vous.

PORTO-VECCHIO

18 Route de Bonifacio, Pastricciola
FRUITS ET LÉGUMES AB
La ferme bio de Santa Giulia
Erik Clementz
Tél. 06.09.50.89.71
e.pastri@gmail.com
lat : 41.52781300 / long : 9.25432100
Accueil : de juillet à septembre, tous les jours / autres périodes, téléphoner avant.



SOTTA

19
ÉLEVAGE DE VEAU - AUBERGE
Le Relais
Jacky Pandolfi
Tél. 04.95.20.80.21 / 06.29.69.27.60
lerelaisotta@gmail.com
lat : 41.54489300 / long : 9.19612700
Accueil : point de vente et auberge toute l'année / exploitation sur rendez-vous.

20
CRÉATION DE BIJOUX
PIERRES SEMI-PRÉCIEUSES
Jean-Paul Angeli
Tél. 04.95.71.25.94 / 06.22.60.60.49
lat : 41.51705600 / long : 9.19964900
Accueil : sur rendez-vous toute l'année, téléphoner 48h avant.

21
SPIRULINE
Spiruline de Corse
Pauline Genthial
Tél. 06.24.47.58.69
spirulinedecorse@gmail.com
lat : 41.55624100 / long : 9.16829000
Accueil : mai-octobre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

PRUNO - TARRABUCETTA

22
VINS AOP FIGARI
HÉBERGEMENT DE CHARME
CHAMBRES ET BERGERIES
Domaine De Peretti Della Rocca
Jean Baptiste De Peretti Della Rocca
Tél. 06.50.73.95.22
domainedeperettidellarocca@gmail.com
lat : 41.52639400 / long : 9.15717200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

23
VINS AOP FIGARI
Costa Rossa
Daniel Canarelli
Tél. 06.15.38.19.72
canarellir@orange.fr
lat : 41.52283300 / long : 9.14015200
Accueil : sur rendez-vous.

24
VINS AB/AOP FIGARI
HUILE D'OLIVE AOP
MAISONS DU DOMAINE
Clos Canarelli
Yves Canarelli
Tél. 04.95.71.07.55
closcanarelli2a@orange.fr
lat : 41.52734700 / long : 9.14221800
Accueil : ouvert toute l'année sauf en période de vendanges / visites et dégustations uniquement sur rendez-vous.

VALLICELLA

25
VINS AOP FIGARI
Domaine Nicolai
Tél. 06.83.81.91.85
domaine.nicolai2a@gmail.com
lat : 41.53369700 / long : 9.12477400
Accueil : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

26
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
HUILE D'OLIVE AOP
Jean-Joseph Marcellesi
Tél. 06.40.40.20.43
contact@valicella.com
www.valicella.com
lat : 41.52844800 / long : 9.12031500
Accueil : fromagerie, de décembre à août.

PISCIA
27
VIN AOP FIGARI
Clos Finidori
Matteo Finidori
Tél. 06 02 00 97 77
domainedepiscia@gmail.com
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : toute l'année.

28
CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Cagna
Maxence Finidori
Tél. 06.15.59.54.95
maxence.finidori@hotmail.fr
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / visite du domaine porcin et viticole en buggy + *spuntinu* (casse-croûte) sur réservation.

29
FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Les Bergeries de Piscia
Marc et Christine Finidori
Tél. 06.14.88.56.30
www.domainedepiscia.com
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : repas toute l'année sur réservation / chambres en ½ pension uniquement / balades en calèche.

FIGARI

30 D 859
AUBERGE
LOCATIONS
Pozzo di Mastri
Bruno et Sylvain Milanini
Tél : 04.95.71.02.65 / 06.17.03.60.58
www.pozzodimastra.com
lat : 41.49947600 / long : 9.13662400
Accueil : auberge du 15 mars au 15 novembre / hébergement toute l'année sur réservation.

31 D 859
VINS AB/AOP FIGARI
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Petra Bianca
Joël Rossi et Jean Curallucci
Tél. 04.20.01.71.39
www.petra-bianca.com
lat : 41.49761800 / long : 9.1348800
Accueil : hors saison, en matinée ou sur rendez-vous / pleine saison, 9h-13h et 15h-18h du lundi au samedi

32 Village
VINS AB/AOP FIGARI
Domaine de la Murta
Sébastien Cantara
Tél : 06.23.58.55.63
s.cantara2a@gmail.com
lat : 41.48622506 / long : 9.13101196
Accueil : toute l'année.

BONIFACIO et région

34 T10
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
U Francolu
Marie-Noëlle Culioli
Tél. 06.14.48.09.39 / 06.23.17.71.96
mnculioli@wanadoo.fr
lat : 41.45582800 / long : 9.2142100
Accueil : le matin, sur rendez-vous, de novembre à juin / période estivale, point de vente à l'Ospedale au col de Melu.



BONIFACIO et région

35 Chemin de Campagru
HUILLE D'OLIVE AOP
CHAMBRES D'HÔTES
A loghja di Cavallo Morto
Fabienne Maestracci
Tél. 06.09.36.35.50
info@cavallomorto.com
www.bonifaciocorsica.info
lat : 41.40536500 / long : 9.17721900
Accueil : de mai à septembre / possibilité
de se restaurer le soir (assiettes de char-
cuterie, de fromages, antipasti maison et
choix de vins).

36 Sant'Amanza - Calalunga
BOUGIES ARTISANALES
Sylvie Adani
Tél. 06.22.07.16.47
casalunabonifacio@gmail.com
www.casalunacreations.com
lat : 41.39.20.9300 / long : 9.20823300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

37 Sant'Amanza
VINS IGP
Buzzo Bunifazzu
Thierry Buzzo
Tél. 06.79.05.41.70 / 06.21.08.17.01
buzzo.thierry@gmail.com
www.buzzo-bunifazzu.com
lat : 41.39982100 / long : 9.21070200
Accueil : d'avril à septembre, du lundi au
samedi / autre, sur rendez-vous.

38 Sant'Amanza
VINS IGP-AB
Domaine Zuria
Nadine Zuria
Tél. 06.07.14.31.69
domainezuria.vente@gmail.com
lat : 41.42686300 / long : 9.18490500
Accueil : d'avril à octobre, lundi et
vendredi.

39 **Sant'Amanza**
MIEL AOP
Nathalie Bourras
Tél. 06.23.55.29.64
nathalie.bourras@gmail.com
lat : 41.39406600 / long : 9.18055700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous,
fermé en juillet-août.

40 Sant'Amanza

LEGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB
PAIN AB

L'Ortulinu

Philippe et Annie Belanger
Tél. 04.95.10.43.55
philippebelanger2a@gmail.com
lat : 41.38993100 / long : 9.20183600
(cala longa
lat : 41.39406600 / long : 9.18055700
(bonifacio)

Accueil : visite de l'exploitation, route de
Cala Longa, sur rendez-vous 24h avant /
point de vente, quartier Longone.

41 Les Hauts de Sant'Amanza

PLANTES AROMATIQUES
FLEURS COMESTIBLES
LÉGUMES DE SAISON

Le potager en herbes

Marc Ceselia

Tél. 06.38.31.49.57 / 06.85.53.22.84
contact@lepotagerenherbes.fr
lat : 41.40018400 / long : 9.22084300
Accueil : d'avril à novembre sur
rendez-vous.

42
VOLAILLES AB - ŒUFS AB
PLANTS MARAÎCHERS AB
Ovu d'Oro
Thibault Belanger
Tél. 06.03.17.46.39
belanger.exploitation@hotmail.fr
lat : 41.39263900 / long : 9.16092800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIANOTTOLI CALDARELLO

43 T 40
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
HUILE D'OLIVE AOP
Jean-Pierre Antonetti
Tél. 06.85.26.56.07
jean-pierre.antonetti@orange.fr
lat : 41.49700000 / long : 9.04490000
Accueil : d'avril à août pour fromage,
huile d'olive / d'avril à mi-juillet + brocciu
/ de mi-juillet à octobre pour oignons.

44 T 40 Albitro
HUILE D'OLIVE AB
ŒUFS AB
Les oliviers de Giuseppone
 Monique et Camille Jehl
 Tél. 06.84.17.11.41 / 06.32.57.56.87
 lesoliviersdegiseppone@hotmail.fr
 tat : 41.49155300 / long : 9.01996800
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SAINTE-LUCIE DE TALLANO

45
HUILE D'OLIVE AOP
CHAMBRES D'HÔTES
U Palazzu
Jean Christophe Arri
Tél. 04.95.70.23.01 / 06.13.44.09.51
arri-jc@hotmail.fr
lat : 41.69875500 / long : 9.06499600
Accueil : d'avril à octobre.

46
HUILES D'OLIVE AB / AOP
PÂTE D'OLIVES
OLIVES DE TABLE
La cave à huiles
Jacques Rieux-Arnaud
Tél. 06.03.54.40.96
campa.pianu@gmail.com
lat : 41.69719200 / long : 9.06263300
Accueil : d'avril à octobre de 10h à 20h
(sauf dimanche) / autres périodes, visite
de l'exploitation sur rendez-vous.

ALTAGÈNE

47
SCULPTURE
Ange Felix Sculpteur
Ange-François Felix
Tél. 06.03.53.42.14
felix.ange@wanadoo.fr www.angefelix.com
lat : 41.70653400 / long : 9.06972600
Accueil : toute l'année / rendez-vous
souhaitable.

LÉVIE

48 Route de Cucuruzzu
FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
A Pignata
Jean Baptiste et Antoine De Rocca Serra
Tél. 04.95.78.41.90
www.apignata.com
lat : 41.71256500 / long : 9.10323300
Accueil : d'avril à décembre.

49 Route de Cucuruzzu
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
I Frasseddi
Jean Viti
Tél. 04.95.22.38.50 / 06.12.34.21.71
lat : 41.71418900 / long : 9.11956900
Accueil : d'avril à août.

50 Village
**COUTELLERIE TRADITIONNELLE
 ET DE CRÉATION**
Coutellerie du Lotus
 Franck Thomas
 Tél. 04.95.74.05.13
www.u-lotus.com
 lat : 41.70626800 / long : 9.12502500
 Accueil : toute l'année.

GUALDARICCIU

51
FROMAGE FERMIER
DE BREBIS ET CHÈVRE
U Valdilicciu
Philippe Delcroix
Tél. 06.81.80.52.17 / 06.43.69.12.32
delcroix.elisabeth@orange.fr
lat : 41.70517900 / long : 9.15339100
Accueil : de décembre à juillet.

AULLÈNE

52

CHAMBRES D'HÔTES
FERME PÉDAGOGIQUE
San Larenzu
Laurent Henry
Tél. 04.95.78.63.12 / 06.60.11.11.99
07.60.06.24.83
sanlarenzu20116@gmail.com
www.chambres-gite-altarocca-aullene.com
lat : 41.7702000 / long : 9.08022300
Accueil : toute l'année sur réservation.



INFOS www.lacorsedesorigines.com **Office de pôle** / Propriano +33 (0)4 95 76 01 49 / Sartène +33 (0) 04 95 77 15 40
www.syndicat-dinitiative-sollacaro.com / +33 (0) 04 95 74 07 64

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRESCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ

Bordée au nord par l'Ornano, à l'est par l'Alta Rocca et au sud par la montagne de Cagna, la région Sartinesi-Valincu-Taravu, « La Corse des Origines », offre à voir des vestiges historiques qui comptent parmi les plus importants de l'île. Les riches vallées du Taravu, du Rizzanesi et de l'Ortolu n'ont jamais cessé d'attirer les hommes, que ce soit pour l'agriculture ou le pillage. Premier témoignage de cette attraction remontant à la Préhistoire : la statuaire mégalithique omniprésente de Filitosa à Paddaghju en passant par Cauria. Puis, les nombreuses tours fortifiées, entre Roccapina et Capu Neru, indiquent à quel point les invasions barbaresques qui déferlent sur les côtes méditerranéennes à partir du XV^e siècle, n'ont pas épargné la région. Rien d'étonnant si la population de ces terres pastorales a longtemps préféré se défendre des tumultes guerriers et s'établir sur les hauteurs. Les villages aux hautes maisons témoignent de cette résistance ancestrale, ces *torri* construites par les familles seigneuriales qui s'affirment à partir du XIII^e siècle. À cette époque, les plaines fertiles ne connaissaient l'animation qu'aux semailles et à la moisson et quand les bergers y menaient leurs bêtes pour l'hivernage.

Depuis, les basses vallées aux hivers doux se sont repeuplées, la vigne et l'olivier y vivent heureux et les élevages bovins et ovins y prospèrent.

Vin, huile d'olive et fromages au goût fumé ont rejoint la charcuterie de montagne qui fait depuis des siècles la renommée des hautes vallées plus fraîches, où l'élevage porcin a toujours prospéré sous le couvert des chênes verts et des châtaigniers.

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 5,6 ET 7 AOÛT, À FILITOSA, **A FIERA DI U TURISIMU CAMPAGNOLU** (FOIRE DU TOURISME RURAL / LES 13 ET 14 AOÛT, À OLMETO, À LA SOURCE THERMALE DE BARACCI, **ACQUA È SALUTA** / LES 17 ET 18 SEPTEMBRE, À ARGUSTA-MORICCIO, **LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE** /// À PARTIR DE JUILLET, VISITES ŒNOLOGIQUES TOUTS LES VENDREDIS /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**

PORTICCIO et région

1
SELLIER HARNACHEUR
Atelier Atletico
Alix Gauffreau
Tél. 04.95.25.59.41 / 06.14.57.05.17
atletico.sellerie@laposte.net
www.atletico-sellerie.fr
lat : 41.85822800 / long : 8.79548100
Accueil : toute l'année, du lundi au vendredi ou sur rendez-vous.

2
ARTISAN COUTELIER
Coutellerie Ceccaldi
Tél. 04.95.25.13.87
couteaux.ceccaldi@live.fr
www.couteaux-ceccaldi.com
lat : 41.89400000 / long : 8.80690000
Accueil : boutique ouverte toute l'année (atelier non ouvert aux visites).

3
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Rotolu
Jean-François Brunelli
Tél. 04.95.25.00.52
jean.brunelli@orange.fr
www.bergerie-urotolu.fr
lat : 41.90508000 / long : 8.81877400
Accueil : de novembre à juin, sur rendez-vous téléphonique 24h avant / fabrication de Brocciu en direct en matinée / fermé le lundi.

CAURO Pisciatello

4
VINS AOP AJACCIO
Clos Capitoro
Éloïse et Jacques Bianchetti
Tél. 04.95.25.19.61
info@clos-capitoro.com
lat : 41.91093400 / long : 8.83744200
www.clos-capitoro.com
Accueil : toute l'année.

CAURO Village

5
FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES AB
U Poghju
Mattea Scarbonchi
Tél. 06.27.44.57.52
mattea.scarbonchi@live.fr
lat : 41.91410800 / long : 8.90760800
Accueil : toute l'année.

GROSSETO-PRUGNA

6 T 40
PLANTS MARAÎCHERS AB
FRUITS/LÉGUMES AB
CONFITURES AB
ÉLEVAGE OVIN AB
L'Anghjuledda
Olivier Segonne
Tél. 06.26.96.88.82
oliviersegonne@orange.fr
lat : 41.88209800 / long : 8.95811200
Accueil : de juin à août / lundi, mercredi et vendredi après-midi / sur la place du village le samedi. Autres : téléphoner avant.

7 T 40 Cardo Torgia
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AOP/AB
A Pasturella
Carla et Jean-Do Casanova
Tél. 06.17.31.05.00
casanova.carla@hotmail.com
lat : 41.85133800 / long : 8.96473600
Accueil : de décembre à juillet, tous les jours / label Ecocert.

AZILONE AMPAZA

8
CHARCUTERIE AOP
VEAU
Vincent et Joseph Paolantonacci
Tél. 06.15.31.82.39 / 06.69.92.50.60
sylvie.paolantonacci@wanadoo.fr
lat : 41.864272 / long : 9.013976
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ZEVACO

9
MIEL AOP
Le Rucher de San Biaggiu
Matteu Andreucci
Tél. 06.70.29.97.64
matandreucci@yahoo.fr
lat : 41.89132800 / long : 9.04717200
Accueil : d'avril à octobre sur rendez-vous.

10
MARRONS GLACÉS
CONFITURES
A Casa di a Castagna
Véronique Leoni
Tél. 04.95.24.47.63
v.leoni@casadiacastagna.fr
www.casadiacastagna.fr
lat : 41.89458100 / long : 9.04815500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

11
FERME-AUBERGE
U Taravu
Angeot et Nadia Andreucci
Tél. 04.95.24.46.06
06.30.93.82.80 / 06.08.03.81.64
andreucci@wanadoo.fr
lat : 41.89418400 / long : 9.04883600
Accueil : de décembre à avril, du vendredi au dimanche / de mai à octobre, tous les jours.

12
CHARCUTERIE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
U Taravu
Noellie Andreucci
Tél. 04.95.24.46.06 / 06.01.32.88.98
andreucci@wanadoo.fr
lat : 41.89418400 / long : 9.04883600
Accueil : toute l'année / l'atelier est situé sur le même site que la ferme-auberge.

GUITERA

13
AUBERGE – GÎTES D'ETAPE
Chez Paul Antoine
Paul Antoine Lanfranchi
Tél. 04.95.24.44.40 / 06.84.22.40.47
chezpaulo@wanadoo.fr
www.chezpaulantoine.com
lat : 41.91.257300 / long : 9.08438600
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur réservation.

14
FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET BREBIS
U Vutarincu
Paul Casamarta
Tél. 06.10.15.41.28.
paulcasamarta@gmail.com
lat : 41.89202604 / long : 9.08920100
Accueil : d'avril à novembre, en matinée.

15
MAISON D'HÔTES
Maison d'hôtes Zella
Jean-Marie et Pierre Casamarta
Tél. 06.80.92.84.46
contact@zella-guitera.com
lat : 41.90506800 / long : 9.08655900
Accueil : toute l'année.

16
CHARCUTERIE AOP
A Talavese
Atelier charcutier du Haut-Taravo
Tél. 06.85.17.02.69
lat : 41.91107200 / long : 9.08954600
Accueil : de novembre à mars, lundi et mardi / d'avril à août sur rendez-vous.

GIOVICACCE

17
PARFUMS
COSMÉTIQUE
Corsica Essences
Patrick Paquet et Françoise Rossini
Tél. 04.95.23.45.81
www.corsicaessences.com
lat : 41.93242100 / long : 9.11166300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

18
GÎTES
Stéphane Paquet
Tél. 06.12.71.13.47
stephane.paquet@orange.fr
lat : 41.93390200 / long : 9.11154600
Accueil : toute l'année / possibilité de dégustation de charcuterie AOP.



SAMPOLO

19

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Marc Blanwalhin
Tél. 06.13.19.25.27 / 06.87.38.14.85
blanwalhin.jean-marc@orange.fr
lat : 41.94193900 / long : 9.12213800
Accueil : toute l'année.

PALNECA / FILITOSA

20 Route du Col de Verde

ATELIER DE CÉRAMIQUE
«TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN »
Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni
Tél. 04.95.24.47.52
mijocorse@aol.com
lat : 41.9690300 / long : 9.18889200
Accueil : sur rendez-vous 48h avant /
possibilité d'hébergement sur place.

20 b Filitosa

Tél. 04.95.74.09.05
lat : 41.74412900 / long : 8.87196100
Accueil : d'avril à octobre.

COZZANO

21

CHARCUTERIE AOP
Gaspard et Dominique Cesari
Tél. 04.95.24.44.71 / 06.30.47.15.54
rosariacesari@hotmail.fr
lat : 41.93070800 / long : 9.14738900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

22

SAFRAN AB & PRODUITS DÉRIVÉS
Zaffaranu / Ferme Bocca
Sylvain Martinez-Ciccolini
Tél. 06.81.13.21.97
www.bocca.corsica
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de juin à septembre, visites les vendredis
matin / confitures, bière, sirop, aides
culinaires.

23

MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS
Dolia / Ferme Bocca
Maria Ghjuvanna Colombani
Tél. 06.10.59.80.79
www.bocca.corsica
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de juin à septembre, visites les vendredis
matin / miel, vinaigres, confitures.

24

CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Buresi
Hervé Buresi
Tél. 06.85.09.55.70 / 06.18.82.22.81
charcuterieburesi@gmail.com
www.usapefa-charcuteriecorse.fr
lat : 41.93739000 / long : 9.15987000
Accueil : toute l'année.

À Cozzano, Gaspard et Dominique
Cesari, Zaffaranu et Dolia (n° 21, 22,
23) vous proposent, de juin à septembre,
une visite organisée (payante) des ateliers
(miel, charcuterie, safran), le déjeuner dans
un restaurant du village, et la visite du mu-
sée du cochon (réservations au musée au
04.95.52.94.87).

OLIVESE

25

TABLE D'HÔTES
CHAMBRES D'HÔTES
U Cantu
Jacqueline et David Martino
Tél. 04.95.26.78.66 / 06.71.70.15.12
davidmartino@orange.fr
lat : 41.84379700 / long : 9.05965300
Accueil : de novembre à mars, vendredi
et samedi (fermeture en janvier) / d'avril
à octobre, tous les jours.

26

CHARCUTERIE AOP
L'Usu Corsu
Julie Poli
Tél. 06.07.68.68.44
poli.julie89@gmail.com
lat : 41.84603600 / long : 9.05960700
Accueil : point de vente toute l'année /
d'avril à octobre : journée balade en 4x4
à travers le parcours du cochon, casse-
croûte champêtre de 10h à 15h
(tarifs sur demande).

COL DE LA VACCIA

27

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Col de la Vaccia
Antoine-Dominique Buresi
Tél. 06.84.75.70.27
buresiad10@gmail.com
lat : 41.83313300 / long : 9.09060200
Accueil : du 15 avril au 30 septembre.

PETRETO-BICCHISANO

28 Hameau Calo

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Marie-Paule Vellutini
Tél. 06.86.60.99.83
jfv3112@hotmail.fr
lat : 41.79691200 / long : 8.98766100
Accueil : de février à août.

29

CONFITURES AB
Biortu
Virginie Vellutini
Tél. 04.95.24.35.18 / 06.12.90.08.20
vellutini.v@gmail.com
www.biocorse.fr
lat : 41.79713200 / long : 8.97672300
Accueil : toute l'année (sauf du 20 au 31
décembre) / de juillet à septembre, du
lundi au samedi / autres périodes : lundi,
mardi, jeudi, samedi, 10h-12h.

30

FROMAGE DE BREBIS
ET DE BREBIS-CHÈVRE
Coopérative fromagère U Taravu
Tél. 04.95.24.35.45 / 06.22.52.58.85 (Dr)
coopfromtaravu@orange.fr
lat : 41.79052900 / long : 8.97723500
Accueil : de décembre à juin, du lundi au
samedi / juillet-août, en matinée (8h-12h).

31

SAVONNERIE ARTISANALE
I Suvai
Sébastien Sivori
Tél. 04.95.20.26.52 / 06.08.28.68.92
savonnerie@isuvai.com
lat : 41.79067100 / long : 8.96748600
Accueil : toute l'année (téléphoner avant)
juillet-août, groupes sur réservation.

PILA CANALE

32 Route de Petreto-Bicchisano D 757

HUILE D'OLIVE AOP
HERBES AROMATIQUES
VERVEINE
Macchia è Ortu
Solange Favre
Tél. 06.69.22.39.05
solange.favre2a@gmail.com
lat : 41.78108700 / long : 8.91499900
Accueil : de mai à septembre / du jeudi
au samedi sur rendez-vous.

PRATAVONE

COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

33

VINS AOP AJACCIO
Domaine Vaccelli
Alain et fils Courrèges
Tél. 04.95.24.35.54
vaccelli@aol.com
lat : 41.76107700 / long : 8.86755700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

34

VINS AOP AJACCIO
Domaine de Pratazone
Isabelle Courrèges
Tél. 04.95.24.34.11 / 06.86.43.07.05
domainepratazone@wanadoo.fr
lat : 41.76058800 / long : 8.86662300
Accueil : d'avril à septembre, du lundi
au samedi / juillet-août, tous les jours /
d'octobre à mars, en matinée.



PRATAVONE
COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

35 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GÎTES
U Pastureddu
Françoise Cianfarani
Tél. 06.98.03.74.36
www.limbarto.fr
lat : 41.76881500 / long : 8.83893800
Accueil : sur rendez-vous / de janvier à juin / fabrication du Brocciu en matinée / vente de Brocciu et fromage / juillet-août, vente de fromage.

36 D 402

Huile d'olive AOP
Domaine Arcusa
Pierre Peraldi
Tél. 06.16.72.07.87
06.33.22.95.98 (Patricia)
www.domainearcusa.com
lat : 41.77312900 / long : 8.85396200
Accueil : sur rendez-vous.

STILICCIONU
COMMUNE DE SERRA DI FERRO

37 D757

VINS AB/AOP AJACCIO
Domaine Stiliccionu
Sébastien Poly
Tél. 06.67.22.86.25
domaine-u-stiliccionu@orange.fr
lat : 41.751346 : long : 8.852220
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

38

MIEL AOP
Miel du Taravo
Yves Buresi
Tél. 06.81.59.02.54
api.buresi@orange.fr
lat : 41.75141600 / long : 8.84863300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SERRA DI FERRO

39 D 155

VEAU AB
Vache Tigre
Jacques Abbatucci
Tél. 06.08.69.94.45
contact@vachetigre.com
www.vachetigre.com
lat : 41.72329600 / long : 8.81593500
Accueil : toute l'année le mercredi et le samedi, 9h-13h / de juillet à mi-septembre lundi, mercredi et samedi, mêmes horaires / visite de la ferme sur rendez-vous.

SOLLACARO / FILITOSA

40 D 57

HUILE D'OLIVE AOP
GÎTES
Le Moulin de Sardelle
Julie et Etienne Andreani
Tél. 06.86.94.68.93
etienne.andreani@orange.fr
lat : 41.74133800 / long : 8.87549700
Accueil : de mai à septembre, du lundi au vendredi, en matinée / autre : sur rendez-vous / gîtes sur réservation toute l'année.

OLMETO

41 Route de Porto Pollo D157

CENTRE ÉQUESTRE
Écurie le Golfe
Marie-Antoine Garaudelle
Tél. 06.31.92.29.93
marieantoine.garaudelle@gmail.com
lat : 41.70929600 / long : 8.82960900
Accueil : toute l'année / leçons et promenades.

42 Chemin de Curatoghja D157A

CHARCUTERIE AOP
VIANDE FRAÎCHE DE PORC
Baroncia, domaine agricole
Paul-François Santoni
Tél. 06.69.31.73.60
baroncia.da@gmail.com
lat : 41.71544300 / long : 8.86562800
Accueil : en matinée, toute l'année sur rendez-vous.

43 Monti Barbatu

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Monti Barbatu
Frederic Paoli
Tél. 06.22.02.19.75
lat : 41.71795500 / long : 8.88180100
Accueil : de janvier à juin sur rendez-vous.

ROUTE DE BARACCI

44 D 257

FROMAGE ET TOMME FERMIRS DE BREBIS
BROCCIU AOP
Les Bergeries de Monaca
Jean-Simon Mondoloni
Tél. 06.09.98.14.78
lat : 41.69044900 / long : 8.93799500
Accueil : du 20 novembre au 20 août, sur rendez-vous.

45 D 257

VINS AOP SARTÈNE
HUILE D'OLIVE AOP - GÎTES
Domaine Sant Armettu
Gilles Seroin
Tél. 04.95.76.24.47
www.santarmettu.com
lat : 41.69952500 / long : 8.95188700
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / de novembre à avril, du lundi au vendredi.

FOZZANO

46

TOURNEUR PIPIER
Legnu Nustrale
Jeff Nicolier
Tél. 04.95.73.47.57 / 06.52.24.04.07
www.legnunustrale.com
lat : 41.69832200 / long : 9.00109100
Accueil : de juin à septembre, du lundi au samedi sur rendez-vous téléphonique.

PORTIGLIOLO

47 Route de Belvédère D121

ATELIER BOIS FLOTTÉ
Legni di Mare
Gladys Moevi
Tél. 07.51.22.21.54 / 06.52.81.45.94
WWW.MES-BOIS-FLOTTES.COM
lat : 41.63923900 / long : 9.86700600
Accueil : de mai à octobre, sur rendez-vous téléphonique.

PROPRIANO

48

FRUITS ET LÉGUMES
(agriculture raisonnée)
Jean Digiacomo
Tél. 04.95.76.21.60
jean.digiacomo@gmail.com
www.jeandigiacomo.corsica
lat : 41.64441380 / long : 8.95771940
Accueil : toute l'année (horaires sur site).

49 Pont de Rena Bianca T 40

MARAÎCHAGE AB
Marie-Paule Trebor
Tél. 06.22.71.32.97
gerardtrebor@yahoo.fr
lat : 41.6546020 / long : 8.91868300
Accueil : de mai à octobre, tous les jours.

ROUTE DE LÉVIE

50 D 69

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AB
CAMPING ET REPAS À LA FERME
La Rivière
Stéphane Rotily Forcioli
et Natacha Genety
Tél. 04.95.50.51.16 / 06.13.61.21.53
www.campingalafermelariviere.com
lat : 41.6618100 / long : 8.99456800
Accueil : d'avril à septembre tous les jours / d'octobre à mars sur réservation.
Possibilité d'hébergement en chalet ou bergerie.



ROUTE DE LÉVIE

51 D 69

VINS AOP SARTÈNE

Domaine Fiumicicoli

Simon Andreani

Tél. 04.95.77.10.20

www.domaine.fiumicicoli.com

lat : 41.65949100 / long : 9.00442500

Accueil : visite des vignes sur rendez-vous

/ dégustation d'avril à octobre /

de novembre à mars, du lundi au vendredi sans dégustation.

SARTÈNE

52 Route de Granace D 148

CHAMBRES D'HÔTES

Domaine de Croccano

Christian Perrier

Tél. 04.95.77.11.37

Christian.perrier@wanadoo.fr

www.corsenature.com

lat : 41.63669500 / long : 8.99137400

Accueil : du 15 janvier au 15 novembre.

ROUTE DE TIZZANO

53

FERME ÉQUESTRE

VEAU AB

REPAS À LA FERME

Santu Pultru

Emmanuel Lucchini et Stéphanie Casalta

Tél. 06.82.33.61.28

www.randochevalcorse.fr

lat : 41.5665400 / long : 8.91368600

Accueil : ferme équestre d'avril à octobre / repas à la ferme de juillet à mi-septembre, sur réservation.

54

VINS AOP SARTÈNE

GÎTES

Domaine Mosconi

Albert-Emmanuel Mosconi

Tél. 06.16.65.11.11

aemosconi@hotmail.fr

lat : 41.55295900 / long : 8.89739500

Accueil : du 20 mai au 30 septembre, tous les jours, 8h-12h et 16h-20h.

55

MIEL AOP

GÎTES

U Campu Tundu

Georges Preziosi

Tél. 06.23.53.82.07

ucamputondu@orange.fr

lat : 41.54634100 / long : 8.89258400

Accueil : toute l'année sur rendez-vous (miellerie) et réservation (gîtes).

GIUNCHETTO

56 T 40

MIEL AOP

Bergerie Acciola

Marie et Laurent Feuvrier

Tél. 04.95.77.14.00 / 06.88.97.16.10

bergerie.acciola@gmail.com

www.la-bergerie-acciola.fr

lat : 41.57940300 / long : 8.94235000

Accueil : d'avril à octobre, sur rendez-vous (c'est aussi une auberge)

VALLÉE DE L'ORTOLU

57 Orasi T 40

HUILES ESSENTIELLES AB

COSMÉTIQUE AB

Distillerie Vitalba

Michèle Pantalacci

Tél. 06.86.96.28.26

www.vitalba.fr

lat : 41.56496800 / long : 8.96704400

Accueil : d'avril à octobre du lundi au vendredi, 14h-18h / juillet-août + samedi, sur réservation.

58 T 40

MAISONS DE LOCATION

Sarah Cerruti

Tél. 06.73.17.35.63

che-routi@hotmail.fr

lat : 41.55124800 / long : 8.96175800

Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

59 T 40

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP - BEURRE BLANC

AGNEAUX DE LAIT

Gaëc d'Urtolu

Tél. 06.14.49.84.77

gaecdurtolu@gmail.com

Bergerie :

lat : 41.54705500 / long : 8.97092800

Accueil : sur rendez-vous / brocciu de novembre à juin / fromage de novembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

59 b Route de Mola D 250

Fromagerie :

lat : 41.59693300 / long : 9.00357700

60 T 40

FERME ÉQUESTRE

Fior di Lezza

Fleur Lesnard Cabero Borja

Tél. 06.18.39.23.03

fiordilezza@gmail.com

lat : 41.54705500 / long : 8.97092800

Accueil : toute l'année sur rendez-vous / 8h-20h en juillet-août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine ovin voisin, dégustation de fromages.

60 b Cupabia

En saison estivale, autre ferme équestre / balades, dégustation de fromages sur la plage de Cupabia.

lat : 41.74136600 / long : 8.79491700

61 Route de Mola D 250

VINS AB / AOP SARTÈNE

MAISONS DE LOCATION

Castellu di Baricci

Elisabeth et Laurence Quilichini

Tél. 09.88.99.30.62

06.64.19.60.21 / 06.72.53.27.94

www.castelludibaricci.com

lat : 41.57171300 / long : 8.99135300

Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en période de vendanges.

62 Route de Mola D 250

VINS AOP SARTÈNE

MAISON D'HÔTES

Domaine San Micheli

Jean-Paul et Benedicte Phelip

Tél. 04.95.77.08.79

06.71.58.43.99 (régisseur)

www.domainesanmicheli.com

lat : 41.56771500 / long : 9.01308700

Accueil : de mai à août, du lundi au vendredi, 10h-12h et 16h-19h / Groupes (+10) sur rendez-vous.

63 Route de Mola D 250

VINS AOP SARTÈNE

MAISONS D'HÔTES

Domaine Saparale

Philippe et Julie Farinelli

Tél. 04.95.77.15.52

www.saparale.com (cave) www.leha-

meaudesaparale.com (séjours oenotou-

ristiques et séjours en villas hôtelières)

lat : 41.5853200 / long : 8.9968900

Accueil : toute l'année / séjours oenotouristiques sur réservation / cave : d'avril à septembre, du lundi au samedi / hors saison, du lundi au vendredi / hébergements toute l'année.

64 T 40

VINS AB/AOP SARTÈNE

CAMPING

CHAMBRES D'HÔTES

Domaine Pero Longo

Pierre et Marie-Louise Richarme

Tél. 06.71.62.44.10 / 06.32.75.41.70

www.perolongo.com

lat : 41.53413500 / long : 8.96253300

Accueil : hébergement de mars à novembre / cave, toute l'année sur rendez-vous / tous les jours de juin à septembre / possibilité de restauration sur place.

65 T 40

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP - SAFRAN

CHAMBRES D'HÔTES

Ferme de Rocapina

Karine et Fabrice Trebor

Tél. 06.82.26.78.32 / 06.30.55.33.33

www.fermedeminora.fr

lat : 41.52087000 / long : 8.95218600

Accueil : fromage de décembre à mi juillet.

Safran et chambres d'hôtes toute l'année.





Le souvenir de Bonaparte jalonne les chemins d'Ajaccio où il passa son enfance, et aussi un peu ceux de Bocognano où il fit halte à son retour d'Egypte pour y trouver refuge avant de prendre le chemin de l'exil en 1793 ; tandis qu'à Bastelica et Eccica-Suarella, plane l'ombre de Sampiero Corso dont l'histoire aurait inspiré à Shakespeare le personnage d'Othello.

Dans cette région au riche passé historique, de la baie d'Ajaccio au col de Vizzavona, en passant par les vallées de la Gravona et du Prunelli reliées par de vieux sentiers, on sait depuis longtemps miser sur la complémentarité et la solidarité. Loin d'être une barrière, la dualité mer-montagne a incité à échanger, troquer, commercer, et, à une époque plus récente, à se fédérer et travailler de concert pour sauver et transmettre des savoir-faire. Aussi, rien d'étonnant à ce que les villages de montagne et leurs « plages » se partagent les productions : castanéiculture et élevage porcin en altitude ; élevage ovin, caprin et bovin mais aussi viticulture et cultures maraîchères dans les plaines. La région est aussi une belle terre d'accueil pour l'« Apa nera », la petite abeille noire à l'écotype spécifique à la Corse, ainsi que pour de nombreuses plantes aromatiques et médicinales et pour les arbres fruitiers. Des partenariats se sont d'ailleurs créés pour préserver le riche patrimoine naturel que constituent les fruitiers anciens, afin de développer des vergers aux odeurs et saveurs d'antan. Saveurs retrouvées dans le « Bastelicaccia », fameux fromage à pâte molle et à croûte fleurie qui réveille délicieusement les papilles !

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 12 ET 13 FÉVRIER, À BASTELICACCIA, **AGRUMES EN FÊTE** / LES 12 ET 13 AOÛT, À CUTTOLI-CORTICCHIATO, **A FESTA DI A CULTEDDA** (FÊTE DU COUTEAU) / LES 17 ET 18 SEPTEMBRE, À PERI, **A FESTA DI U FICU** (FÊTE DE LA FIGUE) / MI-OCTOBRE, À TOLLA, **A FIERA DI A MELA** (FOIRE DE LA POMME ET DES FRUITS DE L'AUTOMNE) / LES 9,10 ET 11 DÉCEMBRE, À BOCOGNANO, **A FIERA DI A CASTAGNA** (FOIRE DE LA CHÂTAIGNE) /// TOUTE L'ANNÉE, LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...

INFOS www.ajaccio-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 51 53 03 ■ www.gravona-tourisme.com / +33 (0)4 95 27 41 86
www.celavuprunelli-tourisme.com / +33 (04 95 22 55 13

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ

VILLANOVA - SCAGLIOLI

1
VEAU AB
Biolava
Ghjuvan Dumè et Paul Bianchi
Tél. 06.27.09.95.74 / 06.15.51.42.98
biolava@wanadoo.fr
lat : 41.97450000 / long : 8.68955500
Accueil : toute l'année, toutes les 2 semaines, les jeudis et vendredis.

COMMUNE D' ALATA. D 81

2
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Secrets d'Abeilles
Camille, Bastien et Pascal Bizon
Maroselli
Tél. 06.65.57.55.26
scretudapa@yahoo.com
lat : 41.98764400 / long : 8.77198300
Accueil : d'avril à décembre, du lundi au samedi / autres périodes sur rendez-vous téléphonique.

3
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AB-AOP
Rose Luciani Rogliano
Tél. 06.16.76.26.54
roserogliano@orange.fr
lat : 41.96737700 / long : 8.77964100
Accueil : point de vente toute l'année / brocciu frais le matin / visite de la bergerie sur rendez-vous.

AJACCIO

4 Route du Finosello
VINS AOP AJACCIO
Domaine de La Sorba
Louis et André Musso
Tél. 06.10.85.10.98
domainedelasorba@wanadoo.fr
lat : 41.95398900 / long : 8.73765900
Accueil : toute l'année.

5 Chemin du Stiletto
VINS AOP AJACCIO
Domaine Comte Peraldi
Famille De Poix
Tél. 04.95.22.37.30
www.domaineperaldi.com
info@domaineperaldi.com
lat : 41.94105300 / long : 8.77781900
Accueil : de mai à octobre, du lundi au samedi, de novembre à avril, du lundi au vendredi.

ECCICA SUARELLA
PLAINE DE SAINT-JEAN

6
VINS AOP AJACCIO
Clos Ornasca
Laetitia Tola
Tél. 04.95.25.09.07
www.closornasca.com
lat : 41.90779600 / long : 8.84784400
Accueil : toute l'année, sauf dimanches, jours fériés et 2^e quinzaine de décembre.

7
FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES AB
L'ortu di San Ghjuvà
Jean Michel Fortuné
Tél. 06.87.71.37.61 / 06.22.23.15.37
saveria.fortune@gmail.com
lat : 41.54320000 / long : 8.51490000
Accueil : toute l'année / et aussi conserverie AB et épicerie fine.

BASTELICACCIA

8
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Palmentu
François Vincenti
Tél. 06.74.16.68.80
francois.vincenti0658@orange.fr
lat : 41.92661400 / long : 8.85079700
Accueil : toute l'année.

OCANA

9 D 3
HUILES ESSENTIELLES AB
Corsicapam
Jean-Pierre et Paul Caux
Tél. 04.95.23.81.88
www.corsicapam.com
corsicapam@aol.com
lat : 41.93803700 / long : 8.90021400
Accueil : de janvier à novembre.

10 D 3
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Le Jardin des Abeilles
Denis et Pierre Casalta
Tél. 06.86.58.56.62
www.lejardindesabeilles.com
jardindesabeilles@orange.fr
lat : 41.93817800 / long : 8.90121700
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / autre, sur rendez-vous / tous les jours en juin, juillet et août.

11 Village
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Nanni
Jennifer et Patrick Nanni
Tél. 06.59.31.63.09
charcuterie.nanni@gmail.com
lat : 41.96249100 / long : 8.94561500
Accueil : de janvier à août.

CUTTOLI PLAINE

12
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Apa e Mele
Pierre-François et Pierre Torre
Tél. 06.70.77.46.32
www.apaemele.com
pierre-torre@wanadoo.fr
lat : 41.96496200 / long : 8.84670000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

CUTTOLI VILLAGE

13
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
A Muresca
Jérôme Pierlovisi
Tél. 06.11.11.23.44 / 06.26.76.62.80
amuresca@gmail.com
lat : 42.028900 / long : 8.846054
Accueil : de mars à septembre, jeudi et vendredi, 10h-12h et 15h-18h (il est préférable de téléphoner avant).

14
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Carulu Biancucci
Tél. 06.35.49.55.35 / 06.28.43.17.73
biancuccicarulu@gmail.com
lat : 41.98743800 / long : 8.90924500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

15
COUTEAUX LAMES FORGÉES
Coutellerie Biancucci
Paul Biancucci
Tél. 06.10.26.76.61
couteaubiancucci@aol.com
syndicat-des-couteliers-corses-fpcc.com
lat : 41.99076200 / long : 8.90894000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

16
CHARCUTERIE AOP
GAEC Torre Félix
Félix Torre
Tél. 06.11.50.51.47
charcuterietorre@gmail.com
lat : 41.98737000 / long : 8.90819700
Accueil : de novembre à juillet.



PERI

17 D 29
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Zicchimucciu
Maria Franchi
Tél. 06.20.52.14.20
mariapascale.franchi@gmail.com
lat : 41.98994200 / long : 8.91039700
Accueil : toute l'année.

18 D 229
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Bizzz de Corse
Corinne Lacenas
Tél. 06.17.82.29.26
www.bizzzdecorse.CORSICA
bizzzdecorse@gmail.com
lat : 42.00514500 / long : 8.89014100
Accueil : de janvier à mai et de septembre
à décembre, sur rendez-vous téléphonique
de préférence / de juin à août, visite à partir
de 17h sur rendez-vous.

ROUTE DE VALLE DI MEZZANA

19
HUILES ESSENTIELLES AB
AGRUMES AB
Distillerie U Mandriolu
Pierre Alessandri
Tél. 04.95.25.63.52
www.mandriolu.com
mandriolu@wanadoo.fr
lat : 42.00285200 / long : 8.81402800
Accueil : de novembre à avril, 14h-17h
/ de mai à octobre, 9h-12h et 14 -17h /
visite du verger et de la distillerie gratuite,
visite du sentier botanique payante.

20
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AB-AOP
Jean André Mamelli
Tél. 06.64.81.94.14
ja.mameli@live.fr
lat : 41.99808100 / long : 8.82641700
Accueil : toute l'année uniquement sur
rendez-vous.

SARROLA-CARCOPINO
PLAINE

21
MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
L'Oru di Fiori
Serge Frigara
Tél. 06.25.17.24.38
www.lorudifiori.com
serge.frigara@laposte.net
lat : 42.00152300 / long : 8.85357500
Accueil : de juin à septembre, du mardi au
samedi / autre, sur rendez-vous.

22
VIN AOP AJACCIO
Clos Carbuccia
André Celli
Tél. 06.20.52.27.26
closcarbuccia@gmail.com
lat : 42.00821500 / long : 8.86463200
Accueil : toute l'année, samedi et diman-
che matin / autres jours, sur rendez-vous
téléphonique / août, tous les jours.

23
VIN AOP AJACCIO
Petra di Mele
Jules Celli
Tél. 06.74.98.64.54
Jules.celli@gmail.com
lat : 42.01049000 / long : 8.86751500
Accueil : juillet-août, toute la journée /
autres périodes, l'après-midi.

24
CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Brunchella
Matthieu Pinzuti
Tél. 06.33.78.32.82
sophie_antona@hotmail.com
lat : 42.01681800 / long : 8.86507500
Accueil : toute l'année.

SARROLA-CARCOPINO
VILLAGE

25
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Terra Dolce
Charlotte Lugrezi et Raphaël Vesperini
Tél. 06.14.86.79.36 / 06.21.75.49.30
raphael.vesperini@sfr.fr
lat : 42.02800300 / long : 8.83705100
Accueil : de décembre à juillet, 10h -16h
(il est préférable de téléphoner avant).

CARBUCCIA

26 D 129
MIEL AOP
VIN AOP AJACCIO
Tarra di l'Apa
Romain Salasca
Tél. 06.13.02.69.85
tarradilapa@gmail.com
lat : 42.02021900 / long : 8.90837000
Accueil : sur rendez-vous téléphonique
toute l'année.

27 Village
MARAICHAGE AB
ŒUFS AB
L'Ortu d'Amore
Claire d'Amore
Tél. 06.13.62.68.21
Lortu.damore@gmail.com
lat : 42.03795400 / long : 8.94820100
Accueil : visites toute l'année sur
rendez-vous / productions de juin à
septembre.

ROUTE DE VERO

28
MIEL AOP
Bellini Bernardi Apiculteur
Sandra Bellini Bernardi
Tél. 04.95.53.40.47 / 06.72.63.85.26
06.19.76.32.24
sandra.bellinibernardi@sfr.fr
lat : 42.05182900 / long : 8.92366300
Accueil : d'avril à septembre sur
rendez-vous téléphonique (visites à partir
de 17h de préférence).

ROUTE D' UCCIANI

29
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Vergiavona
Michèle et Fabrice Versini
Tél. 06.19.02.35.61
mf.versini@gmail.com
lat : 42.05617500 / long : 8.95183700
Accueil : du 20 novembre au 20 juillet.

TAVERA PLAINE

30
FROMAGE FERMIER
DE BREBIS ET CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Granatu
Dominique et Antoine Savelli
Tél. 06.11.14.97.49
dumenica.pantaloni@gmail.com
lat : 42.07523400 / long : 9.00092900
Accueil : d'octobre à mai, en matinée /
de juin à septembre, la journée.

BOCOGNANO

31
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Mannei
Stéphane Mannei
Tél. 04.95.27.41.48
charcuteriemannei@orange.fr
lat : 42.08088900 / long : 9.05695100
Accueil : point de vente toute l'année /
visite d'atelier hors saison de production
(hors novembre-mars) /
visite de l'exploitation sur rendez-vous.





Des calanques de Piana au Monte Tretorre ; du golfe de Porto au lac de Creno ; de pinèdes en châtaigneraies ; de stations balnéaires très courues jusqu'au hameau fantôme de Muna, les Dui Sevi-Dui Sorru offrent un saisissant résumé des diverses réalités de la Corse. Entre Sagone et Evisa en passant par Porto, on chemine entre mer et montagne ; le restaurant de plage n'est jamais loin d'une exploitation (éleveur ovin, caprin ou porcin, oléiculteur, castanéiculteur, apiculteur), d'un artisan, ou d'un atelier de cosmétique mettant en valeur plantes du maquis et vertus du miel.

Tout autre est la vallée du Cruzini, au pied du massif du Rotondo, peu mentionnée dans les guides touristiques. Non qu'elle n'ait ni beauté ni ressource, bien au contraire, mais les guerres puis l'exode rural ont vidé ses villages, et sa situation un peu enclavée, à l'écart des grands axes routiers, dissuade à tort de pousser plus loin que la forêt de Tartavellu pour découvrir ce palais vert où l'environnement est particulièrement propice à l'élevage et à l'apiculture.

La vallée de la Cinarca, conquête fertile encadrée de crêtes rocheuses, déroule vignes, vergers et oliveraies en coteaux aménagés en terrasse, pâtures de plaine ou de colline où paissent bovins, ovins et caprins. Elle abrite, à Tiuccia, les ruines un château d'importance stratégique à l'époque où Génois et Pisans se disputaient la Corse, et où les seigneurs locaux se battaient pour le découpage des terres en «micro-royaumes ». Les sites préhistoriques de Treminca et du Monte Lazzu témoignent, eux, de la sédentarisation des hommes du néolithique et de la pratique de l'agriculture.

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 5 ET 6 FÉVRIER, À RENNO, **A TUMBERA** (LA TUAISON DU COCHON) / LE 8 MAI, À VICO, **A FIERA DI A NATURA** (LA FOIRE DE LA NATURE) / LE 25 SEPTEMBRE, À MURZO, **MELE IN FESTA** (FÊTE DU MIEL) / 2^E QUINZAINE DE JUILLET, DANS DIFFÉRENTS VILLAGES DES DUI SORRU, **SORRU IN MUSICA** (FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE) / LES 16 ET 17 AOÛT, À RENNO, **SAN ROCCU** /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**

CALCATOGGIO

1 Col San Sebastiano
FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC Manenti
Maurice et Marcel Wheatcroft
Tél. 06.12.64.87.82
mwheatcroft2a@gmail.com
lat : 42.01594800 / long : 8.72860900
Accueil : novembre à juillet / tous les jours
8h-12h.
2 Pevani
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
VEAU
U Pevanicu
Paul-Jean Poggi
Tél. 07.86.73.50.48
lat : 42.01924600 / long : 8.69681600
Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30.
3 Pevani
FERME-AUBERGE
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU
L'Aghja
Marie-Laure Poggi
Tél. 06.76.20.82.56
marielaure-poggi@orange.fr
lat : 42.0201700 / long : 8.69447700
Accueil : hiver, vendredi et samedi soir /
été, tous les soirs sauf le lundi.
4
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
A Chjostra
Marc et Christelle Paravisini
Tél. 06.27.66.10.71 / 06.03.70.08.53
parasaca@wanadoo.fr
Accueil :
AU DOMICILE de juin à septembre
8h-14h (il est préférable de téléphoner
avant).
lat : 42.04194600 / long : 8.7536400
À LA FROMAGERIE de janvier à juin
8h-14h et 18h-20h.
lat : 42.04261300 / long : 8.77526300

SANT' ANDREA D'ORCINO

5 Route de Casaglione
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Corsu
Clément Piani
Tél. 04.95.52.25.38
Mob. 06.10.57.71.55
coco.ucorsu@orange.fr
lat : 42.05015000 / long : 8.78225700
Accueil : tous les jours de janvier à fin juillet.
6
CHARCUTERIE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
U Tretorre
André Poli
Tél. 06.79.65.53.59
da.poli@orange.fr
lat : 42.04570900 / long : 8.80862200
Accueil : transformation charcuterie du 15
novembre au 31 mars / toute l'année sur
commande.

SARI D'ORCINO

7
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Cédric Rafini
Tél. 04.95.27.21.63
Mob. 06.13.40.75.94
contact@fromagerafini.com
lat : 42.05112100 / long : 8.79372900
Accueil : de janvier à juin.
8
HUILE D'OLIVE AOP
Acqua In Su
Claude Blanc
Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81
sanghjuva@gmail.com
lat : 42.05984800 / long : 8.82935300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

9

COUTELLERIE
FORGE
Bertrand Filhol
Tél. 06.59.03.54.78
cateddu.couteaux@gmail.com
lat : 42.05834400 / long : 8.82439100
Accueil : toute l'année / uniquement sur
rendez-vous.

10

POTERIE
CÉRAMIQUE
Julie Roussin
Tél. 06.27.34.47.19
julieroussin13@gmail.com
at : 42.05834400 / long : 8.82439100
Accueil : toute l'année / uniquement sur
rendez-vous.

11

VINS AOP AJACCIO
Clos d'Alzeto
Alexis Albertini
Tél. 04.95.52.24.67
www.closdalzeto.com
lat : 42.07632700 / long : 8.80290700
Accueil : toute l'année, sauf le dimanche et
les jours fériés.

TIUCCIA

12
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Ours-Pierre Alfonsi
Tél. 06.16.58.28.14
alfonsiourspierre@orange.fr
lat : 42.07191100 / long : 8.72662900
Accueil : d'octobre à juin.

SAGONE

13
ATELIER DE POTERIE
Marie- Françoise Bartoli
Tél. 04.95.28.03.62
lat : 42.12198700 / long : 8.70313800
Accueil : toute l'année.
14
COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES
PENSION ET DÉBOURRAGE
VEAU
HUILE D'OLIVE AOP
Le Ranch
Pierre-Toussaint Gaffory
Tél. 04.95.28.01.57
Mob. 06.08.01.88.12
www.ranchsagone.com
lat : 42.14121300 / long : 8.7147660
Accueil : toute l'année.

15 Route de Paomia

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
VEAU
Pierre-Thomas Allegrini
Tél. 06.71.65.20.91
ptallegrini@gmail.com
lat : 42.14118800 / long : 8.68671500
Accueil : de novembre à septembre.

15 B Vico
Point de vente ouvert de 9h à 12h /
saison estivale, 9h-12h et 15h-19h.

CARGÈSE PAOMIA

16
MIEL AOP - COSMÉTIQUES
Véronique Fieschi
Tél. 06.72.83.27.23
fieschi2a@hotmail.fr
lat : 42.14941100 / long : 8.64204100
Accueil : toute l'année.



CARGÈSE et région

17 D 81 Route de **Lozzi**
FERME AUBERGE
CAMPING À LA FERME
VEAU AB
Le Mandriale
André Angeletti
Tél. 04.95.25.59.60 / 06.75.39.29.02
camping.le.mandriale@gmail.com
www.lemandriale.com
lat : 42.15814400 / long : 8.60700400
Accueil : du 20 avril au 20 octobre.
18 D 481 Route de **Revinda**
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Casgiu Angeletti
Lisandru Angeletti
Tél. 06.20.02.14.25
casgiu.angeletti@gmail.com
lat : 42.17761900 / long : 8.62099000
Accueil : de novembre à mai, en matinée
(8h-11h) / de juin à octobre, à la ferme
auberge «u mandriale»

PIANA et région

19 D 81
COUTELLERIE - FORGE
U Salognu
Kevin Muzikar
Tél. 06.12.71.12.83
nocib2003@yahoo.fr
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
20 D 81
CÉRAMIQUE
Les Céramiques de Manette
Emmanuelle Taberlet
Tél. 06.18.31.40.43
lesceraimiquesdemanette@gmail.com
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
21 D 81
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Sant 'Antone
Antoine Fuchs
Tél. 06.12.75.21.73
josephpiana@orange.fr
lat : 42.23606833 / long : 8.62742873
Accueil : début novembre à fin juin,
route de la plage d'Arone.

PLAGE D'ARONE

22 Route de la plage
PROMENADES À DOS D'ÂNE
Jean-François et Dominique Versini
Tél. 07.84.39.35.88
lepetitanecorse@gmail.com
lat : 42.23516700 / long : 8.58378000
Accueil : début mai à fin octobre.

OSANI

23
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Pierre Luisi
Tél. 04.95.27.83.79
Mob. 06.81.98.45.69
luisi2a@hotmail.fr
lat : 42.34411400 / long : 8.66256300
Accueil : d'avril à octobre.
23 B Evisa
Accueil toute l'année.

OTA-PORTO

24
HUILE D'OLIVE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Dominique Franchi
Tél. 06.82.49.95.55
caroline.fouchet@wanadoo.fr
lat : 42.25701500 / long : 8.74174800
Accueil : de mai à septembre.

EVisA

25
MARRONS GLACÉS
Marina Ceccaldi
Tél. 06.79.51.57.91
marina.ceccaldi@wanadoo.fr
lat : 42.25169400 / long : 8.80892000
Accueil : de septembre à mai.

CRISTINACCE

26
MIEL AOP
CONFITURES
TERRINES
Nicole Huber Baland et José Versini
Tél. 06.28.28.82.41
lat : 42.24005100 / long : 8.84361300
Accueil : toute l'année.
27
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ET PRODUITS DÉRIVÉS
CHARCUTERIE AOP
Pascal Santucci
Tél. 06.89.31.68.74
pascalsantucci@orange.fr
lat : 42.23846800 / long : 8.84508600
Accueil : toute l'année.

MARIGNANA

28
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Luc Versini
Tél. 04.95.26.24.81
Mob. 06.07.19.82.07 / 06.86.81.21.34
jean-luc.versini@orange.fr
lat : 42.23800900 / long : 8.80880900
Accueil : d'octobre à décembre, en
semaine 15h-18h, les week-end et jours
fériés 9h-12h et 14h-18h.

29

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Cyril Pompeani
Tél. 04.95.24.57.75
Mob. 06.61.58.20.14
cyril.pompeani@orange.fr
lat : 42.23552400 / long : 8.80856500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
30
CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini
lat : 42.22721600 / long : 8.79744300
Accueil : toute l'année / sentiers du GR 20.

LETIA

31
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Bergerie U Cuarcciu
Jean-André Rossi
Tél. 06.85.60.14.56
j.a.rossi@orange.fr
lat : 42.19111100 / long : 8.82521100
Accueil : de Noël à juillet et sur
rendez-vous pour la fabrication
du fromage / 9h -12h.

ROUTE DE VICO

32
MARAÎCHAGE
ARTISANAT
ACCUEIL PAYSAN EN ÉCO CAMPING
Arte è Natura
Ghjuvannu Torre
Tél. 04.95.26.69.72
lacellu.dilisula@gmail.com
lat : 42.15599500 / long : 8.75638700
Accueil : toute l'année, 10h-12h
et 16h-20h.



33

Jean-Luc et Virginie Albertini
Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42
albertini.jeanluc@orange.fr

Accueil : toute l'année.

34

FROMAGE FERMIER DE CHEVRE
Ange-Xavier Poli
Tél. 04.95.28.95.28

Mob. 06.72.65.71.66
pam.rusazia@laposte.net
lat : 42.10816800 / long : 8.873465
Accueil : de juin à fin août.
lat : 42.168700 / long : 8.81977500

34 B ROSAZIA
Exploitation
Accueil : de novembre à fin juillet
9h-12h.

35 PROMOTION DE LA FILIÈRE APICOLE

Casa di u Mele
Parc Naturel Régional de Corse

Tél. 04.95.76.01.22
Mob. 06.82.89.60.18
www.maisondumielcorse.com
lat : 42.16839400 / long : 8.827432000
Accueil : du 1^{er} au 30 avril, du lundi au
vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1^{er} mai au
30 septembre, tous les jours y compris les
jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

Michel Artily
Tél. 04.95.50.07.64
Mob. 06.83.82.59.49
acquala2@wanadoo.fr
Lat : 42.17100400 / long : 8.82986700
Accueil : toute l'année.

37

Kyrnella / Crena Care cosméticos

Brigitte Artly
Tél. 04.95.50.07.64
Mob. 06.79.83.28.90

at : 42.17100400 / long : 8.82986700
Accueil : toute l'année.

38

TRANSPORT MULETIER
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
ET DE CHEVAL

Dominique Corieras
Tél. 04.95.28.34.25
Mob. 06.10.78.56.22
dominique-marie.corieras1@orange.fr
Fax : 42.17834500 / long : 8.90654300
Accueil : vente de farine de châtaigne,
d'octobre à décembre / randonnées en
montagne, de mai à septembre / activités
toute l'année.

SOC CIA

CHARCUTERIE AOP
A Soccia
Michel Matteucci
Tél. 06.24.14.24.93
michel.matteucci20125@gmail.com
lat : 42.18907800 / long : 8.91199700
Accueil : toute l'année.

40

CHARCUTERIE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
CONFITURES
Jean-Claude Leca
Tél. 06.81.61.21.21 / 06.83.48.68.66
jeanclaude.leca59@gmail.com
lat : 42.17048400 / long : 8.95318600
Accueil : fabrication charcuterie du
15 novembre au 31 mars / vente toute
l'année.

41

CHÂCUTERIE AOP
Nicolas Capodimacci
Tél. 06.85.42.56.60
nicolas.capodimacci@orange.fr
lat : 42.128336 00/ long : 8.87462300
Accueil : de décembre à fin mars / sur
rendez-vous.

SALICE

MIEL AOP - POLLEN
PAIN D'ÉPICES
CONFITURES
Miel de Salice
Annet Paoli Bruins
Tél. 06.73.00.05.92
www.miel-de-salice.com
lat : 42.12070100 / long : 8.90188500
Accueil : toute l'année / il est conseillé
de téléphoner la veille.

Jean-Luc Battesti
Tél. 06.42.58.71.97
baldrone@gmail.com
lat : 42.10193500 / long : 8.91862900
Accueil : toute l'année / visite de
l'exploitation, de 8h à 10h.

Point de vente
lat : 42.10430200 / long : 8.92328700





Bénie des dieux, la Balagne doit aussi beaucoup au travail et à l'esprit commerçant de ses enfants. La fertilité de cette terre a permis à l'économie de s'épanouir, mais la prospérité n'est pas tout. La créativité et le goût pour l'art marquent le patrimoine de leur empreinte: en témoignent les chapelles romanes, les églises et *palazzi* baroques aux fresques remarquables. Les partitions des XVII^e et XVIII^e siècles retrouvées dans les demeures anciennes et les orgues sont la trace tangible d'un amour de la musique, de toutes les musiques, enraciné sur place et qui s'est développé lors des échanges avec l'Italie au cours des siècles.

Un amour de la musique et de l'artisanat d'art qui se perpétue dans les villages-balcons dominant la plaine, contribuant à un dynamisme bien particulier alliant agriculture, lutherie, verrerie, poterie...

De la forêt de Bonifato au Filosorma – La région du Filosorma, réserve de biosphère dans le bassin du Fangu, est empreinte de l'histoire des bergers du Niolu qui ont façonné les paysages au rythme des transhumances–, cette terre multiplie les attraits en maintenant ce qui la caractérise. Oléiculture et viticulture sont reines depuis les Grecs antiques et les bergers confectionnent toujours le fromage « Calinzana » à la typicité marquée. Aux cultures arboricoles ayant fait la richesse de la Balagne (amandier, olivier, pêcher...) est venue se joindre l'exploitation de l'immortelle, plante aux multiples vertus dont le parfum épicé embaume l'air à la floraison. Ici tout montre que « Balagne » rime bien avec « cognac ».

... ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : LES 16 ET 17 JUILLET, À MONTEGROSSO, **A FIERA DI L'ALIVU** (FOIRE DE L'OLIVIER) / LES 6 ET 7 AOÛT, À AREGNO, **A FIERA DI L'AMANDULU** (FOIRE DE L'AMANDIER) / LES 15 ET 16 AOÛT, À LUMIO, **A FIERA DI U PANE** (FOIRE DU PAIN) / LES 17 ET 18 SEPTEMBRE, CALVI, ÎLE ROUSSE ET VILLAGES, **LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE** / FIN JUILLET, À CALVI, **A SAN VINCENTE** (FÊTE DES VIGNERONS) /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**

INFOS www.balagne-corsica.com Office de pôle / Calvi +33 (0)4 95 65 16 67 / Île Rousse +33 (0)4 95 60 04 35

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREDÉGUSTERASSAGHJÀ

PIETRALBA

1

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP

GAEC Monte Padru

David Costa

Tél. 06.42.78.91.53

gaecmontepadru@orange.fr

lat : 42.53949900 / long : 9.18277900

Accueil : toute l'année.

URTACA

2 T 30

HUILE D'OLIVE AOP
CAMPING À LA FERME

L'Ernaghju

Stéphanie Bouyrie

Tél. 06.70.20.43.00

www.campingalaferme.com

lat : 42.62204700 / long : 9.13058500

Accueil : de mars à octobre.

ROUTE DES AGRIATES

3

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
L'Agriate

Paul-François Donsimoni

Tél. 06.45.28.58.77

donsimonipf@gmail.com

lat : 42.65536500 / long : 9.11591166

Accueil : de novembre à fin juillet.

BELGODÈRE

4

FABRICATION DE PRODUITS
COSMÉTIQUES CORSES BIO

Ecce Donna

Christelle Leandri

Tél. 04.95.57.92.84

contact@donnae.fr

www.donnae.fr

lat : 42.58363700 / long : 9.01868400

Accueil : toute l'année / 9h-12h et 14h-17h
et sur rendez-vous.

5

VERRIER D'ART

FUSING / THERMOFORMAGE / SABLAGE

Atelier Vetrarte

Jocelyne Boyer

Tél.06.83.59.07.71

ateliervetrarte@orange.fr

www.atelier-vetrarte.fr

lat : 42.58616500 / long : 9.01780700

Accueil : de mars à novembre / fermé le
dimanche / les horaires d'accueil
changent tous les mois, se renseigner
sur le site internet.

OLMI CAPPELLA

6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP

U Filanciu

Marie-Ange et Nicolas Maniccia

Tél. 06.37.07.24.39 / 06.37.12.50.04

corsicamani@hotmail.fr

lat : 42.52865200 / long : 9.01515900

Accueil : d'avril à septembre / 9h-12h et
15h -19h / Il est préférable de prendre
rendez-vous.

SPELONCATO

7

SCULPTURES - CÉRAMIQUES
L'Albatros

Emma Thollon

Tél. 04.95.34.37.91 / 06.10.68.67.09

emma.thollon@orange.fr

www.albtros-ceramic.com

lat : 42.56236500 / long : 8.98092300

Accueil : d'avril à octobre / 13h30-18h30
/ sauf samedi.

PLAINE DU REGINU

8

HUILES ESSENTIELLES AB
HYDROLATS AB

Julien Fauconnier

Tél. 06.26.76.55.63

julien.fauconnier@gmail.com

www.huiles-essentielles.biz

lat : 42.62615000 / long : 9.00149600

Accueil : toute l'année / sur rendez-vous
uniquement.

9

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES BIO

CAMPING À LA FERME

CHAMBRES D'HÔTES

Pietra Macchja

Rose Hubert

Tél. 04.95.61.50.23 / 06.03.29.72.44

roselyne.hubert0436@orange.fr

lat : 42.60377500 / long : 8.97778300

Accueil : de mai à octobre / 10h-12h et
17h-20h pour la dégustation.

10

HUILE D'OLIVE AOP

Olivadia

David et Dominique Bichon

Tél. 06.87.10.96.96

olivadia@wanadoo.fr

lat : 42.60240000 / long : 8.97891600

Accueil : d'avril à octobre / fermé le
dimanche après-midi et le lundi matin /
sur rendez-vous hors période d'ouverture.

MONTICELLO

11

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

François Fondacci

Tél. 06.16.82.57.00

francoisfondacci@yahoo.fr

juliacermoni@yahoo.fr

lat : 42.62225700 / long : 8.9424800

Accueil : toute l'année / 9h-2h et 15h-19h.

12

MARAÎCHAGE
ŒUFS DE POULE ET DE CAILLE

L'Ortu di u Fiuminale

Yann-Antoine Vaillant

Tél. 06.33.46.14.26

yannantoinevaillant@gmail.com

lat : 42.61760400 / long : 8.95334800

Accueil : de mai à septembre / 9h-13 h.

13

BIJOUX

OBJET EN BOIS D'OLIVIER

L'Atelier d'AV

Aurora Vaillant-Ferri

Tél. 06.88.88.08.34

av_creation@yahoo.com

lat : 42.61760400 / long : 8.95334800

Accueil : de mi-avril à la fin octobre, 10h -
12h30 et 15h 19h / le reste de l'année sur
rendez-vous.

ÎLE -ROUSSE

14

MAÎTRE VERRIER

VITRIL - FUSING

A Casa Bella

Pierre-Olivier Genton-Orsini

Tél. 04.95.48.35.89 / 06.66.87.98.31

acasabella20@yahoo.fr

www.a-casa-bella.com

lat : 42.63236600 / long : 8.93966700

Accueil : toute l'année / du lundi au samedi
/ 9h-19h.

SANTA REPARATA DI BALAGNA

15

MIEL AOP

PAIN D'ÉPICES

BONBONS

Miel A Matricula

Jean-Claude Gras

Tél. 04.95.60.16.21 / 06.80.44.33.83

grasstella@orange.fr

lat : 42.60346200 / long : 8.92783200

Accueil : toute l'année / du lundi au samedi
15h-19h et sur rendez-vous.

16

VENTE ET RESTAURATION
DE PRODUITS DE LA FERME
VIANDE DE VEAU - LÉGUMES - CONFITURES

U Casanu

Paulette et Antoine Poli

Tél. 04.95.60.25.33 / 06.01.19.21.93

poli.paulette63@orange.fr

lat : 42.60355708 / long : 8.92727538

Accueil : d'avril à octobre / du lundi au
samedi / 9h-12h et 15h-20h.

17

CÉRAMIQUE D'ART

RAKU ET POTERIE DE GRÈS

Atelier Codolina

Catherine d'Angeli

Tél. 06.03.10.46.99

codolina@orange.fr

www.raku-codolina.over-blog.com

lat : 42.60221800 / long : 8.92994400

Accueil : du lundi au vendredi / début
avril à fin septembre, 10h-19h / le reste
de l'année, sur rendez-vous.



SANTA REPARATA DI BALAGNA

18
ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES
RANDONNÉES
LAIT D'ÂNESSE BIO - SAVONNERIE
HUILE D'OLIVE AOP
JUS D'AGRUMES - CONFITURES
Balagnane
Olivier Fondacci
Tél. 06.74.91.81.83 / 06.30.13.91.25
balagnane@gmail.com
lat : 42.59643300 / long : 8.9307050
Accueil : toute l'année.

19
MARAÎCHAGE BIO
HUILE D'OLIVE AOP BIO
CAMPING À LA FERME
Emmanuelle Fondacci
Tél. 06.08.16.64.02
paulmanue@wanadoo.fr
lat : 42.59478739 / long : 8.92921864
Accueil : tous les mercredi matin sur le
marché de Lumio jusqu'à fin octobre /
vente directe sur l'exploitation, tous les
jours de juin à septembre de 10h à 12h.

PLAINE D'AVAPESSA

20
VINS AOP CALVI
Domaine Maestracci
E Prove
Camille Anaïs Raoust
Tél. 04.95.61.72.11
contact@domaine.maestracci.com
www.domaine.maestracci.com
lat : 42.57154700 / long : 8.92250800
Accueil : hors saison, mardi et vendredi,
9h-12h et sur rendez-vous / en saison,
tous les jours 9h-12h30 et 14h-19h30
sauf dimanche et jours fériés.

21
AMANDES DÉCORTIQUÉES
(GRILLÉES ET SALÉES)
Jean-Pascal Fondacci de Paoli
Tél. 06.14.82.11.76
jpfondacci@sfr.fr
lat : 42.57479100 / long : 8.91817100
Accueil : toute l'année.

22
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Régine Heitzler
Tél. 06.12.77.38.90
regineheitzler@yahoo.fr
lat : 42.56862500 / long : 8.91596900
Accueil : de septembre à juin.

23
JARDIN BOTANIQUE FRUITIER
Renée et Robert Kran
Tél. 04.95.61.81.91 / 06.80.06.97.81
robert.kran@wanadoo.fr
lat : 42.55964400 / long : 8.90357200
Accueil : visite guidée quotidienne à partir
de 16 h, d'avril à septembre / 15 h à partir
du 1^{er} octobre jusqu'au 1^{er} novembre / sur
réservation la veille, visite à 10 h, suivie
d'un brunch / sur rendez-vous pour les
groupes et hors les périodes.

FELICETO

24
VERRERIE CORSE
ART DE LA TABLE
David Campana,
maître verrier (à la canne)
Tél. 04.95.61.73.05 / 06.13.32.46.79
d20225@hotmail.com
www.verrierie-corse.com
lat : 42.54574800 / long : 8.93734800
Accueil : toute l'année / tous les jours,
10h-12h et 15h-18h / samedi, 10h- 17h.

25
ATELIER BIJOUX
MERVEILLES
Dans les yeux de Lucie
Lucie Eymeri
Tél. 04.95.46.24.91
lesyeuxdelucie@gmail.com / www.
danslesyeuxdelucie.com - shop.
danslesyeuxdelucie.com
lat : 42.54359000 / long : 8.93661700
Accueil : du 1^{er} juin au 30 septembre / du
lundi au samedi, 10 h-13h et 16h -19h /
fermé le dimanche / sur rendez-vous le
reste de l'année.

26
VINS AOP CALVI
Domaine Renucci
Bernard Renucci
Tél. 04.95.61.71.08
domaine.renucci@wanadoo.fr
www.domaine-renucci.com
lat : 42.54283400 / long : 8.93830800
Accueil : du 1^{er} mai au 30 octobre.

27
HUILE D'OLIVE AOP
Le Moulin du Château
Pierre Florczyk
Tél. 06.07.77.51.26
moulin.chateau@orange.fr
lat : 42.54297500 - long : 8.94081100
Accueil : toute l'année / tous les jours
15h-19h.

CORBARA

28 Littoral
ATELIER DE CRÉATION DE BIJOUX
BdeH
Hélène Cancela
Tél. 06.14.59.09.02 / 06.40.21.69.27
helene.cancela@yahoo.fr
www.creation-bijoux-corse.fr
lat : 42.62555000 / long : 8.91826000
Accueil : d'avril à novembre, 10h-12h30
et 15h30-19h30 / de novembre à mars,
horaires flexibles, téléphoner avant.

29 Route du village D 313
GRÈS UTILITAIRE, CULINAIRE
ET DÉCORATIF
Poterie de Corbara
Antoine Campana
Tél. 04.95.60.23.37 / 06.12.69.30.66
antoroland0521@orange.fr
lat : 42.61795000 / long : 8.89867200
Accueil : du 1^{er} avril au 8 novembre /
10h-12h et 15h-18h30.

PIGNA

30
CRÉATEUR VERRIER
ART DE LA TABLE
DÉCORATION ET BIJOUX
Atraverse
Virginie Torrelli
Tél. 06.86.61.98.40
contact@atraverse.com
www.atraverse.com
lat : 42.5992583 / long : 8.90287399
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au
samedi, 10h-13h et 15h-18h / autre sur
rendez-vous

AREGNO

31
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU
L'Anghjulescu
Nathalie Castellani
Tél. 06.16.22.74.13
nathalie.rossi20@orange.fr
lat : 42.58209992 - long : 8.89627488
Accueil : toute l'année.

32
FABRICATION D'OBJETS
DE DÉCORATION
PIERRE, MÉTAL, BOIS FLOTTÉ
ET PIN LARICIO
C'era una volta
Raphaël Cavallero et Carole Tramoni
Tél. 06.81.94.71.91 / 07.89.67.89.56
www.ceraunavolta.fr
lat : 42.58433600 / long : 8.89504100
Accueil : toute l'année.

33
CÉRAMIQUE UTILITAIRE
ET DÉCORATIVE
Atelier Caruli
Carole Fanet
Tél. 06.13.04.31.74
www.caruli.fr
lat : 42.57984600 / long : 8.89090300
Accueil : toute l'année / horaires variables
selon saison /
été (juin-septembre) 10h -13h et 16h-19h,
le reste de l'année sur rendez-vous.

34
MIEL AOP
Antoine Negretti
Tél. 04.95.60.66.77 / 06.24.62.17.57
suzanne.thereze@gmail.com
lat : 42.58395000 / long : 8.88206300
Accueil : toute l'année.



SANT' ANTONINO

35

HUILE D'OLIVE AOP

U Spuntinu

Frédéric Delenne

Tél. 06.12.96.94.43

spuntinu@gmail.com

lat : 42.58479300 / long : 8.90344700

Accueil : de juin à fin septembre.

36

JUS D'AGRUMES ET RAISIN

CONFITURE D'AGRUMES

VINS

HUILE D'OLIVE AOP

Clos Antonini

Olivier Antonini

Tél. 04.95.61.76.83 / 06.09.58.94.01

olivier-antonini@wanadoo.fr

lat : 42.58967100 / long : 8.9058980

Accueil : d'avril à fin octobre.

37

POTERIE

CÉRAMIQUE

La lézarde

Rachel Hoog

Tél. 06.22.01.69.62

rachel.hoog2b@gmail.com

www.rachelhoog-lalezarde-corse.com /

la-lézarde-corse

lat : 42.58966200 / long : 8.90511700

Accueil : tous les jours d'avril à octobre / 10h-18h.

38

LAPIDAIRE

BIJOUX

Atelier Mano à Mano

Carole Mallet

Tél. 06.14.54.91.88

zouni08@hotmail.com

Instagram : manoamano / carole.mallet.56

lat : 42.58966200 / long : 8.90511700

Accueil : tous les jours d'avril à octobre / 10h-18h.

LUMIO

39 Village

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA

RUCHE

Les Chasseurs de Miel

Corinne Dumas et Christian Aurenty

Tél. 06.70.99.33.30

les-chasseurs-de-miel@laposte.net

facebook.com/Les-chasseurs-de-miel

lat : 42.57820700 / long : 8.83294400

Accueil : toute l'année, samedi et dimanche 9h-13h + mercredi 9h-13h d'avril à octobre.

40 Chemin San Petru

VINS AB / AOP CALVI

Clos Culombu

Étienne Suzzoni

Tél. 04.95.60.70.68

culombu.suzzoni@wanadoo.fr

www.closculombu.fr

lat : 42.56303600 / long : 8.84452800

Accueil : toute l'année / juin-juillet-août, non stop 9h30-19h30.

41 I Salducci

HUILES ESSENTIELLES BIO

HYDROLATS

HUILES DE MASSAGE

GAEC de l'Astratella

Noëlle Irolla et Milou Corteggiani

Tél. 06.87.28.32.45

info@astratella.com

lat : 42.55679800 / long : 8.82433100

Accueil : toute l'année / d'avril à octobre, 14h-19h / l'hiver sur rendez-vous.

MONTEGROSSO

42

SAVONS ET COSMÉTIQUES

AUX PRODUITS DE LA RUCHE

De la Ruche aux Savons

Marie Collignon

Tél. 06.46.46.95.47

peanut188@hotmail.com

lat : 42.54811100 / long : 8.81285100

Accueil : toute l'année / 8h-12h et 17h-19h / sur rendez-vous.

43

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA

RUCHE

GAEC l'Arnaghju di u Picciu

Pierre-Henri et Marie Carboni

Tél. 06.46.46.95.47 / 06.80.24.81.99

carboni.pierrehenri@hotmail.fr

lat : 42.54811100 / long : 8.81285100

Accueil : toute l'année / 8h-12h et 17h-19h / sur rendez-vous.

CALENZANA

44 Route du village

VINS AOP CALVI

APÉRITIFS

LIQUEURS - EAUX DE VIE

CONFITURES - CONFISERIES

Domaine Orsini

Tél. 04.95.62.81.01

www.vins-corse-orsini.com

lat : 42.53261500 / long : 8.82249300

Accueil : toute l'année / 9h-12h30 et 14h-20h.

45 Route du village et village

VINS AOP CALVI

GÎTES

Domaine Camellu

Bernard Villanova

Tél. 04.95.33.34.12 / 06.80.10.79.02

camellu@wanadoo.fr

Cave :

lat : 42.5082800 / long : 8.85494500

Gîtes :

lat : 42.52590900 / long : 8.82557900

Accueil : d'avril à septembre / 10h-20h.

46 Village

VANNERIE TRADITIONNELLE CORSE

Annick Rony

Tél. 06.75.02.83.80

rony-annick@orange.fr

www.vanneriecorse.fr

lat : 42.51041700 / long : 8.84965500

Accueil : d'avril à fin octobre, 10h-12h

et 14h-19h / le reste de l'année, il est préférable de téléphoner.

47 Village

VEAU CORSE

AGNEAU DE LAIT CORSE

Seb Viande Boucherie

Sébastien Nouveau

Tél. 04.95.62.71.51 / 06.88.47.88.28

sebviande@yahoo.fr

lat : 42.50800400 / long : 8.85642000

Accueil : toute l'année sauf le lundi, 8h30 - 12h30 et 15h - 18h30 / de juin à septembre, 16h - 19h30.

48 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP

Barthélémy et Jessica Guidoni

Tél. 06.77.07.17.76 / 06.23.21.16.19

barthelemy.guidoni@hotmail.fr

lat : 42.50797400 / long : 8.85734200

Accueil : tous les jours de novembre à juin / 10h - 12h.

49 Route de Zilia

VEAU

HUILE D'OLIVE AOP

Jean-François Orsini

Gaëc A Petra Catinata

Tél. 06.64.04.69.81

orsinijean-francois@orange.fr

lat : 42.51044500 - long : 8.86597700

Accueil : de juin à septembre, tous les matins 9h-12h / d'octobre à mai, le mercredi et le samedi 9h-12h.



ZILIA ROUTE DE CALENZANA

50

VINS AOP CALVI
Domaine Alzipratu
Pierre Acquaviva
Tél. 04.95.62.75.47
bureau@alzipratu.com
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : en saison, du lundi au vendredi
9h-12h et 14h-19h, le samedi, 10h-12h
et 15h-19h / hors saison, du lundi au
vendredi, 9h-12h et 14h-17h.
Parcours sensoriels sur rendez-vous.

51

HUILE D'OLIVE AOP
Dominique Raineri
Tél. 06.81.18.75.49
raineri.dume@orange.fr
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : d'avril à septembre.

MONCALE

52

SAVONS ARTISANAUX
A.S Figarella
Patrick Ravel
Tél. 06.23.65.73.16
savonneriefigarella@outlook.fr
lat : 42.50694800 / long : 8.81712300
Accueil : toute l'année / du lundi au
vendredi 9h -12h et 14h30-16h30.

53

MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC
PROPOLIS
Marie et Colin Dupre
Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92
dupref@wanadoo.fr
lat : 42.51017000 / long : 8.81372500
Accueil : de mai à octobre, du lundi au
samedi, 9h-12h30 / toute l'année sur
rendez-vous.

54

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Le Calenzanais
Lisa Villanova
Tél. 04.95.65.22.38
villanovalisa@gmail.com
lat : 42.50894700 / long : 8.80929800
Accueil : fabrication de fin novembre à juin
/ vente toute l'année.

CALVI

55

CÉRAMIQUE & LAND-ART
Cathy Astolfi
Tél. 06.46.21.84.66
cathy.astolfi@orange.fr
www.cathy-astolfi.com
lat : 42.56722900 / long : 8.75845200
Accueil : toute l'année.

CALVI Route de L'aéroport

56

VINS AOP CALVI
Clos Landry
Cathy Paolini
Tél. 04.95.65.04.25 / 06.85.84.45.09
closlandry@wanadoo.fr
lat : 42.54806600 / long : 8.78449100
Accueil : hiver, 9h-12h et 14h-17h / été,
9h-19h.

57

VEAU BIO
O' Paradisu Ranch
Fabien Cointrel et Josepha Villanova
Tél. 06.23.92.17.54 / 06.22.06.11.22
paradisuranch@gmail.com
lat : 42.3068000 / long : 8.4748900
Accueil : toute l'année.

58

VINS AOP CALVI
Enclos des Anges
Marjorie Spurr
Tél. 06.20.26.31.70
richard@enclosdesanges.fr
lat : 42.53386500 / long : 8.77881700
Accueil : sur rendez-vous.

59

VINS AB/AOP CALVI
Domaine A Ronca
Marina Acquaviva
Tél. 06.87.55.55.45
www.aronca.fr
lat : 42.50624800 / long : 8.78503200
Accueil : toute l'année / d'octobre à mai,
mercredi et samedi 15h-18h / de juin à
septembre, tous les jours sauf dimanche
11h-12h30 et 16h-19h.

60

VINS AOP CALVI
Domaine de la Figarella
Achille Acquaviva
Tél. 04.95.61.06.69
www.domaine-figarella.com
lat : 42.50624800 / long : 8.78503200
Accueil : toute l'année / d'octobre à mai,
mercredi et samedi 15h-18h / de juin à
septembre, tous les jours sauf dimanche
11h-12h30 et 16h-19h.

61

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
L'Enferata
Elsa Mattei et Jean-Baptiste Filippi
Tél. 06.79.80.98.02 / 06.31.12.50.27
jbelsa20@yahoo.fr
lat : 42.49540400 / long : 8.77891800
Accueil : de décembre à juillet / 9h-12h.

Route de Bonifato

62

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
ACCUEIL À LA FERME
Sandrine Schaeffer
Tél. 04.95.60.71.79
altore1@outlook.fr
lat : 42.45222500 / long : 8.83090900
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h

Route de Galeria

63

VEAU BIO
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
HUILES ESSENTIELLES
PLANTES AROMATIQUES
U Marsulinu
Laëtitia Simeoni et Jean-Baptiste Geronimi
Tél. 06.14.21.12.28
laetitia.simeoni@orange.fr
jb-geronimi@hotmail.fr
lat : 42.45910700 / long : 8.74791600
Accueil : toute l'année.

64

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Pastore
Antoine, Alexandrine et Paul-Noël
Massoni
Tél. 06.42.46.32.52
antoine.massoni@nordnet.fr
lat : 42.45488400 / long : 8.74400000
Accueil : toute l'année / 9h-12h et
15h-19h.

L'Argentella

65

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CABRIS
Liccione
Jean-Christophe Savelli
Tél. 06.84.19.97.95 / 06.86.04.53.47
jean-christophe.savelli20260@orange.fr
lat : 42.49887800 / long : 8.68237800
Accueil : toute l'année.



Les VINS



La Corse est l'héritière d'un savoir-faire viticole qui remonte à l'Antiquité. Six siècles avant Jésus-Christ, les Grecs raffolaient déjà du vin d'Alalia (Aléria).

Les vignerons corses ont su développer une véritable démarche qualité et tirer le meilleur des atouts naturels que le monde entier leur envie. La mise en valeur des cépages locaux, et la grande diversité des terroirs associée à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la personnalité tout à fait originale de leurs vins.

La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde de plus de 30 cépages autochtones. Dans cette mosaïque, trois d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus nobles de Corse : le Niellucciu (cépage noir), le Sciaccarellu (cépage noir) et le Vermentinu (cépage blanc).

Avec des rouges de garde, fins et puissants, des rosés à forte personnalité, des muscats à la réputation légendaire, des blancs superbes, parmi les meilleurs de Méditerranée, la Corse joue pleinement son rôle dans la famille des grands vins.

Elle compte notamment 9 AOP, deux appellations principales (« Ajaccio » et « Patrimoine »), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartène », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap-Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap-Corse »).



www.vinsdecorse.com

L'HUILE d'olive



La Corse héberge l'olivier depuis la nuit des temps. L'huile d'olive est un produit identitaire par excellence, issu en grande partie d'oliviers multicentenaires.

Le patrimoine oléicole insulaire est composé de variétés endémiques à l'île (Sabina, Zinzala, Capanace et Curtinese), et de variétés apportées au fil des siècles, notamment lors de la présence génoise aux XVI^e et XVII^e siècles (Ghjermana et Aliva nera).

Les oléiculteurs corses s'attachent à préserver cette oliveraie sans équivalent, jamais altérée par

le gel, dont certains sujets bâtissent des troncs vénérables depuis plus de 2000 ans – véritables monuments végétaux ils atteignent parfois jusqu'à des hauteurs de 20 mètres.

Issue d'un environnement riche et préservé, l'huile d'olive corse est caractérisée par sa douceur en bouche que l'on doit à la récolte des fruits à pleine maturité et par une palette aromatique exceptionnelle où l'on retrouve les parfums intenses du maquis corse.

L'Huile d'Olive de Corse-Oliu di Corsica AOP se décline en deux gammes :

- l'une plus « fraîche », issue de la « Récolte sur l'Arbre », aux arômes d'amande, d'artichaut, ou de pomme ;
- l'autre plus « douce », issue de la « Récolte à l'Ancienne », par chute naturelle sur filets, aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs du maquis.



www.oliudicorsica.fr

Le Brocciu



Emblème fromager de la Corse, le brocciu incarne une tradition pastorale ancestrale.

Bien plus qu'un fromage, il est une « institution gastronomique ». Des légendes se sont d'ailleurs construites autour de ce délice ayant traversé les millénaires, dont celle du berger corse qui détiendrait le secret de sa fabrication du Roi Salomon.

Fabriqué indifféremment à partir de lait de chèvre ou de brebis (ou les deux mélangés), son goût est subtil, délicat et léger. Il ne doit en aucun cas être confondu avec la brousse dont il n'a de commun que la blancheur !

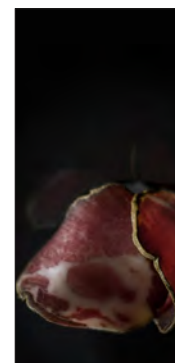
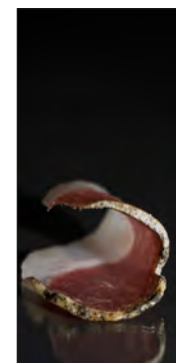
Le brocciu est reconnu en AOP depuis 1998. Il est fabriqué exclusivement à base de lactosérum. Sa production débute chaque année en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en juin quand le lait devient moins riche. En effet, le brocciu doit contenir au moins 40% de matière grasse pour bénéficier de l'appellation d'origine protégée.

Frais ou affiné, qualifié de « passu » ou « sec » selon la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, il se glisse un peu partout, de l'entrée au dessert. Il se déguste nature ou dans de nombreuses spécialités sucrées, dont l'incontournable *fiadone*, ou salées tels que chaussons aux blettes, cannelloni farcis, omelettes à la menthe... Il fait également des merveilles dans une multitude de recettes inventives. S'accordant avec une infinité de saveurs, toutes les audaces sont permises !



www.aoc-brocciu.com

U Prisuttu, u Lonzu, a Coppa



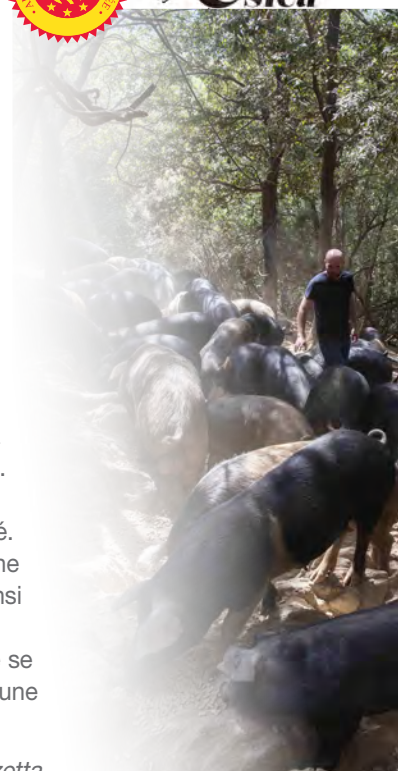
En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition ancestrale qui repose sur l'utilisation de parcours par une race locale rustique, le porc « Nustrale ». Cette race ainsi que la phase de finition des animaux au gland ou à la châtaigne sont les principaux fondements qui établissent un lien au terroir fort et original, base de l'appellation d'origine protégée. Plusieurs produits de charcuterie sèche sont concernés par ce signe de qualité et d'origine.

- Le « Prisuttu ou Jambon sec de Corse », produit phare de la gamme. Le « Prisuttu » est salé au sel sec de mer sans aucun autre additif

ou conservateur. Sa maturation est lente et prend au minimum 12 mois. Il se distingue par sa couleur rouge soutenue, son onctuosité et sa richesse aromatique au petit goût de noisette. L'épaisseur du gras visible est importante.

- Le « Lonzu ou Lonzo de Corse » doit avoir au minimum 3 mois d'âge avant d'être commercialisé. Il se caractérise par des arômes légers et frais, une saveur douce, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. Au tranchage, on obtient une noix de muscle rouge et persillée ainsi qu'une couche de gras de couverture.
- La « Coppa di Corsica ou Coppa de Corse » doit être affinée durant au moins 5 mois. Elle se distingue par une couleur rouge soutenue et persillée, un bouquet aromatique complexe, une bonne onctuosité et une texture sèche. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

D'autres produits charcutiers viennent compléter la gamme : *salciccia*, *ficatellu*, *salamu*, *panzetta*, *bulagna*...



www.charcuteriedecorse.com

Les fromages fermiers



Le pastoralisme et la figure du berger tiennent une place de premier ordre dans les traditions vivantes corses. Venant du fond des âges et basé sur la valorisation des ressources spontanées du territoire, l'élevage de petits ruminants a durablement façonné les paysages et les esprits.

À vocation laitière, les races ovines et caprines corses sont officiellement reconnues par le ministère de l'Agriculture depuis plus de trente ans pour les premières et près de vingt ans pour les secondes. Elles sont rustiques et adaptées aux conditions difficiles du relief corse. Élevées à l'air libre toute l'année, chèvres et brebis pâturent une végétation diversifiée. Entre montagne et prairies, cette alimentation riche et variée offre aux fromages fermiers corses des saveurs incomparables.

Élaborés par le berger qui traite exclusivement le lait de son exploitation, les fromages traditionnels corses sont avant tout le fruit de savoir-faire ancestraux. Ils sont classés en cinq grandes familles qui correspondent aux communes et régions dans lesquelles ils sont produits : Venaco, Sartène, Bastelicaccia, Calenzana et Niolo. Ils sont à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie, exception faite du « Casgiu Sartinesu » (région de Sartène) qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite. Mais sans conteste, des plus doux au plus forts, selon leur durée d'affinage, leur particularité est qu'ils ont tous un caractère bien affirmé !



La farine de châtaigne



En Corse, la présence du châtaignier date de temps immémoriaux. Sa culture s'y développe au Moyen Âge, notamment pour l'utilisation de son bois. C'est à partir du XV^e siècle que la castanéiculture corse connaît un véritable essor, devient une activité économique dominante, et la châtaigne l'aliment de base des Corses. Elle se distingue avant tout par un précieux savoir-faire, celui de la transformation en farine de châtaigne dont la qualité et l'authenticité sont reconnues en AOP.

Au niveau diététique, la farine de châtaigne corse est remarquable grâce à sa faible teneur en lipides et sa richesse en nutriments nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme (amidon, protides, potassium, phosphore, magnésium, calcium, sodium et vitamines B1 B2 et C).

Elle ne contient ni gluten, ni colorant, ni conservateur et apporte un goût typé et une agréable couleur brune aux recettes.

Sa finesse, sa pureté, son goût biscuité de châtaigne sèche, son fondant en bouche sont un véritable délice. Si les recettes traditionnelles sont toujours aussi prisées (*pulenta, nicci, brilluli, gnucchetti, macarelli, fritelli...*), la farine de châtaigne s'est parfaitement adaptée à une cuisine actuelle : flans, crêpes, cakes, blinis, pains d'épices, macarons, béchamel et diverses autres sauces... Elle est facile à utiliser et peut remplacer avantageusement la farine de blé.

Rien d'étonnant qu'elle retrouve depuis quelques années les faveurs du public.



La clémentine



La clémentine a été découverte en 1900, en Algérie, dans la plantation d'un orphelinat, par le Frère Clément de qui elle tient son nom.

Elle est issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.

Dans l'île, le tout premier clémentinier fut planté sur la Plaine Orientale en 1925. C'est dans les années soixante, après la création de la station de recherches agronomiques de San Giuliano, que sa culture s'est développée en Corse.

Unique clémentine française, elle joue aujourd'hui un rôle considérable dans l'économie insulaire. Elle est le fleuron et le moteur de la filière agrumicole corse.

Son terroir d'exception s'étire sur les pentes douces et ensoleillées de la Plaine Orientale, entre 200 et 300 m d'altitude. On l'identifie grâce à sa certification en indication géographique protégée. Sa haute qualité a également été récompensée au niveau national par un label rouge.

Elle garnit les étals d'octobre à janvier. On la reconnaît facilement grâce à sa bonne odeur, sa petite taille, ses feuilles vertes et effilées, son teint bien orangé, sa peau lisse, fine et brillante et son célèbre «cul vert», garantie d'une maturation naturelle sur l'arbre, sans activateurs en chambre froide. Les gourmets apprécient particulièrement son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin.



Le pomelo



Le pomelo a été découvert au XVIII^e siècle, dans les Caraïbes, suite à une hybridation spontanée entre un pamplemoussier et un oranger doux. Il est le seul agrume à ne pas être originaire d'Asie. Bien que d'une espèce différente, il est fréquemment confondu avec son ancêtre, le pamplemousse.

Sa culture s'est développée sur le continent américain dès le XIX^e siècle, mais elle est relativement récente dans les vergers européens.

Il a été implanté en Corse dans les années 1990 avec la variété à chair rouge Star Ruby.

Actuellement, la Corse est l'unique productrice de pomelo de France métropolitaine (en moindre quantité, la Guadeloupe et la Guyane en cultivent également).

Rustique, il supporte bien les hivers et se ramasse à partir de février-mars jusqu'en juin-juillet. Cueilli à maturité sur l'arbre, il est rapidement commercialisé sans traitement après récolte. Ses qualités gustatives dues au terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs corses lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée.

Le pomelo de Corse est un fruit sans pépin. Sa peau, de couleur jaune, peut présenter une tache rouge-orangé, elle est lisse et fine (contrairement à celle du pamplemousse). Sa chair rose à rouge pourpre est très juteuse. Son goût est parfumé et sucré avec des petites notes d'acidité qui émoussent délicieusement les papilles.



AGNEAU de lait & CABRI

L'histoire, la géographie et l'insularité de la Corse ont construit une identité pastorale qui reste encore vivace. La production d'agneau de lait et de cabri est issue d'une tradition multimillénaire, attestée par la découverte d'ossements datant du Néolithique ancien.

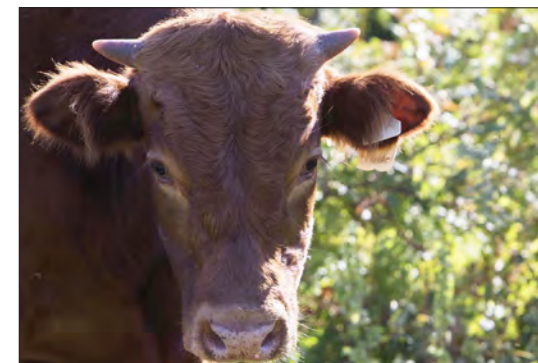
Provenant exclusivement des races ovine et caprine corses, l'élevage d'agneau de lait et de cabri est basé sur des systèmes pastoraux complexes qui reposent sur la gestion des ressources d'un territoire et sur la connaissance qu'a le berger de ses animaux.

L'agneau de lait et le cabri sont nés et élevés en Corse. Ils sont abattus à un âge compris entre 30 et 45 jours. Leur poids varie alors entre 5 et 7 kg. Leur production a lieu d'octobre à mai. Nourris exclusivement au pis de la mère, de leur naissance jusqu'à l'abattage, ils bénéficient d'un lait de haute qualité, imprégné des parfums des prairies et du maquis. Ce mode d'élevage donne à leur chair une saveur tendre, subtile, fleurie... Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques. De plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Ces deux spécialités incontournables de la gastronomie insulaire font l'objet de travaux en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par une indication géographique protégée « Agneau de lait Corse - Agnellu di Corsica » et « Cabri de Corse ».



Le VEAU



Autrefois, le nombre de bovins, animaux de travail par excellence, donnait la mesure de l'importance de l'activité agricole d'une région. Aux abords de la première guerre mondiale, les effectifs ont commencé à chuter avec notamment le déclin de la production céréalière. La déprise rurale de l'après-guerre n'ayant pas épargné la Corse, les animaux de trait ont été reconvertis en animaux allaitants à partir des années cinquante.

Depuis, l'élevage de vaches allaitantes s'est développé et organisé. En plaine comme en

montagne, les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu.

C'est en 2013, que la race bovine corse a été officiellement reconnue sous le nom de « Razza Vaccina Corsa ». De tempérament calme, les vaches de race corse ont un excellent comportement maternel. La viande de veau né et élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût parfumé sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

Le veau de Corse est commercialisé sous la marque collective « Corsicarne » qui garantit que l'animal est un authentique produit de terroir né, élevé et abattu en Corse. La marque propose : « Vitellu », issu en grande partie des élevages de plaine / « Vitellettu », produit phare, issu de l'élevage de montagne / « Manzu », issu de systèmes d'élevage transhumants.



Les fruits & légumes

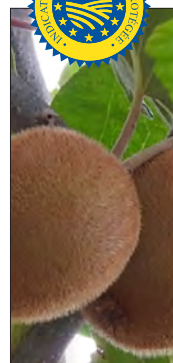


Les arboriculteurs et maraîchers corses sont engagés dans une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Ils cultivent des variétés adaptées, proposant ainsi des produits d'excellente qualité gustative, cueillis à maturité et arrivant dans les assiettes quasiment sans transport ni stockage.

L'oignon et le kiwi

Au cœur du Cap-Corse, la commune de Sisco produisait au siècle dernier jusqu'à 500 tonnes d'oignon doux. Si pendant la période d'après-guerre, la déprise agricole a engendré le déclin rapide de sa production, grâce aux particuliers qui l'ont maintenue dans leurs jardins, sa semence a été préservée et sa culture relancée. Il se différencie des autres variétés par sa grande douceur, la faiblesse de son facteur lacrymogène ainsi que la proportion originale de ses composés aromatiques. Il est actuellement inscrit dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine protégée « Oignon doux du Cap-Corse ».

Originaire du sud-est de la Chine, le kiwi, quant à lui, est une toute nouvelle production corse. Apparue au début des années soixante-dix, elle s'est développée face à la demande croissante des consommateurs. Ses vergers s'étendent principalement sur la façade orientale de l'île. Grâce aux conditions climatiques et au savoir-faire de la Corse en arboriculture fruitière, caractérisé par des vergers de petites tailles, une fertilisation raisonnée, une irrigation maîtrisée et de faibles rendements, le kiwi de Corse est, depuis 2020, reconnu par une indication géographique protégée.



Noisettes & amandes



La noisette. En Corse, l'histoire de ce petit fruit millénaire originaire d'Asie Mineure commence au début du XX^e siècle. À partir de 1920, la variété « Fertile de Coutard » s'est implantée sur la Côte Orientale, principalement dans l'Orezza-Ampugnani, la Casinca et la Costa Verde, aire géographique de l'IGP « Noisette de Cervione ». Elle y a acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production exempt de traitements phytosanitaires que par la finesse de sa saveur : intense, ni rance, ni amère, ni aigre, légèrement boisée.... Un vrai bonheur pour les

patissiers, chocolatiers et confiseurs qui la déclinent à l'infini. Elle est également utilisée en huile alimentaire ou cosmétique et en condiment.

L'amande. Originaire d'Asie occidentale et introduit en Europe par les Grecs au V^e s. av. J.C., l'amandier est cultivé en Corse depuis la nuit des temps. Sa culture était souvent associée à l'élevage ovin, grâce aux possibilités de pâture sous les arbres durant une partie de l'année. Elle est cultivée en vergers traditionnels très étendus en Balagne et en vergers modernes plutôt situés sur la côte orientale et dans le Nebbiu. Aujourd'hui, la Corse est la première région productrice d'amandes en France, et l'amande corse est plébiscitée par les confiseurs haut de gamme pour ses qualités gustatives incomparables. La filière est d'ailleurs engagée dans l'élaboration d'une certification « Label Rouge ».



Les MIELS



Depuis l'Antiquité, l'activité apicole occupe une place importante sur l'île. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs mêmes des maisons d'habitation.

La généralisation des pratiques apicoles modernes date des années soixante-dix avec un véritable plan de développement de la filière. Sa typicité, reconnue en appellation d'origine protégée s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié : la végétation corse sauvage, naturelle et endémique • l'abeille corse dont l'espèce est protégée • le savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

Ce miel offre une grande diversité d'arômes et de saveurs qui s'exprime à travers une gamme variétale de 6 miels, ce qui est unique pour un miel de terroir :

- Printemps : doux, floral, fruité, récolté à partir de mai dans les basses vallées et la plaine • Maquis de printemps : goût de caramel et de cacao, récolté tout le printemps, de la mer à la montagne • Miellats du maquis : malté, persistant, long en bouche, récolté de mai à septembre dans les zones boisées, le maquis, les chênaies et les étendues de cistes • Châtaigneraie : tannique et long en bouche, récolté de fin juin à septembre dans les zones de châtaigniers • Maquis d'été : aromatique et fruité, récolté à partir d'août dans les hautes vallées de la montagne corse • Maquis d'automne : amer et fort en bouche, récolté de novembre à février.



Les HUILES essentielles



L'utilisation médicinale des plantes et des fleurs du maquis est une tradition ancestrale en Corse.

La diversité et la spécificité de la flore insulaire encore préservée offrent aujourd'hui une vaste palette d'espèces distillées pour leurs huiles essentielles : immortelle, myrte, romarin, pin laricio, genévrier nain, pistachier lentisque, fenouil, criste marine... Les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).

Cette richesse floristique, associée à une maîtrise totale de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette jusqu'à sa distillation en huile essentielle, offre la garantie d'une qualité unique. Afin de pérenniser cette ressource naturelle, en Corse la cueillette est réglementée. Elle est organisée selon un cahier des charges qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les quantités à laisser pour la reproduction. Depuis quelques années certaines espèces sont également cultivées, notamment l'immortelle, la plante du maquis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ.

Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses tendent à être labellisées en agriculture biologique. L'huile essentielle d'immortelle présente des caractéristiques chimiques uniques (chénotype à acétate de néryle) qui a conduit la filière à se diriger vers une identification géographique protégée.

L'agriculture biologique

Avec plus de 500 producteurs et près de 30 000 hectares, l'agriculture biologique connaît un fort développement en Corse.

Elle propose une gamme diversifiée issue de productions animales comme végétales : viande, fromage, miel, fruits et légumes, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fruits secs, confitures et autres produits transformés...

L'Inter Bio Corse, association à vocation inter-professionnelle de l'agriculture biologique, a créé la marque collective « Bio di Corsica » dont le cahier des charges est défini ainsi :

100 % BIO

- Bien-être animal : élevage de plein air, alimentation des animaux certifiée biologique, utilisation de médecines alternatives.
- Respect de l'environnement : espèces et variétés adaptées aux conditions locales, absence de produits chimiques de synthèse, amélioration de la fertilité des sols, pratique de la rotation des cultures, lutte de manière naturelle contre les ennemis des cultures.

100 % CORSE

- Respect du cahier des charges IGP, AOP... s'il existe pour le produit considéré - Priorité aux races et variétés locales - production 100% Corse pour les plants & alimentation des animaux - Transformation en Corse de matières premières produites en Corse - Préférence aux filières d'approvisionnement local en intrants : le compost, les huiles essentielles à destination de l'aromathérapie, les extraits végétaux...



www.interbiocorse.org

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES
réunit près de 500 adhérents durablement
engagés à offrir des produits et des prestations
de qualité.

Que ce soit pour des achats gourmands ou artisanaux,
un repas ou un séjour à la ferme, des balades-
découvertes botaniques, des randonnées à dos d'âne
ou de cheval... c'est toujours en hôte privilégié que le
visiteur est accueilli.

Nebbiu, Capi Corsu, Casinca, Castagniccia, Costa
Verde, Centru di Corsica, Corsica Livantina, Sud
Corse, Sartinesi, Valincu, Taravu, Prunelli, Gravona,
Paesi d'Aiacciu, Cruzini, Cinarca, Dui Sevi-Dui Sorru,
Balagna...

... Tant de lieux à (re)découvrir et autant de moments
à partager avec celles et ceux qui les font vivre et leur
donnent tout leur sens.