

GUIDE 2020

Retrouver l'essentiel

CIRCUITS DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE  
**CORSICA**  
STRADA DI I SENSI



ROUTE  
DES SENS  
authentiques

### Le mot du président

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse rurale, mais surtout au cœur des Corses... La découverte de nos produits agricoles ou artisanaux ne serait pas complète sans cette rencontre privilégiée avec les femmes et les hommes qui perpétuent, développent et modernisent nos savoir-faire ancestraux, donnant ainsi à la Corse l'une de ses plus belles richesses : un patrimoine gastronomique, culturel et humain inimitable !



### Lionel MORTINI

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

### Dui parolle d'u presidente

A STRADA DI I SENSI invita à un viaghju in core di a Corsica nustrale ma dinò in core di i Corsi.

A scupertu di i nostri prudutti agriculi o artigianali ùn saria cumplessa senza u scontru d'issa ghjente chì cuntinueghja, sviluppegghja è modernizeghja e nostre pratiche antiche chì danu à a Corsica una di e so più belle ricchezze : un patrimoniu gastronomicu, culturale è umanu senza parà !

### LES ACTIVITÉS EN 9 CATÉGORIES

VIN
MIEL
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...

NEBBIU - CAPI CORSU	3
CENTRU DI CORSICA	11
CASINCA - CASTAGNICCIA - COSTAVERDE	17
CORSICA LIVANTINA	25
SUD CORSE	33
SARTINESI - VALINCU - TARAVU	39
DUI SEVI-DUI SORRU - CRUZINI - CINARCA	47
BALAGNA	55
LES PRODUCTIONS AGRICOLES	65

POUR DÉCOUVRIR LES RICHESSES DU TERROIR CORSE ET ORGANISER VOTRE ITINÉRAIRE, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE [www.gustidicorsica.com](http://www.gustidicorsica.com)

Productions agricoles, artisanales ou de 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 avant de vous y rendre.**





**À VOIR... À FAIRE...**

DE NOMBREUX SENTIERS DE RANDONNÉE, SUR LE LITTORAL (NOTAMMENT LE SENTIER DES DOUANIERS) ET DANS L'INTÉRIEUR, POUR ADMIRER FAUNE PROTÉGÉE, FLORE, MONUMENTS ET PAYSAGES CLASSÉS OU REMARQUABLES. LE CONSERVATOIRE DU COSTUME CORSE, LES ÉTONNANTES « MAISONS D'AMÉRICAINS » DE STYLE NÉOCLASSIQUE TOSCAN ET LES TOMBEAUX MONUMENTAUX QUI SONT UNE PARTICULARITÉ ARCHITECTURALE DU CAP-CORSE. LE SITE « CONCA D'ORU - GOLFE DE SAINT-FLORENT » LABELLISÉ « GRAND SITE DE FRANCE » ....



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LE FESTIVAL D'AUTOMNE DE LA RURALITÉ, FIN SEPTEMBRE-DÉBUT DÉCEMBRE DANS DE NOMBREUX VILLAGES DU CAP-CORSE ET DU NEBBIU / A FIERA DI U VINU (FOIRE DU VIN), DÉBUT JUILLET À LURI.



**INFOS**

[www.bastia-tourisme.com](http://www.bastia-tourisme.com) / Office de pôle / +33 (0)4 95 54 20 40  
[www.corsica-saintflorent.com](http://www.corsica-saintflorent.com) / +33 (0)4 95 37 06 04  
[www.macinaggiogioliano-capcorse.fr](http://www.macinaggiogioliano-capcorse.fr) / +33 (0)4 95 35 40 34  
[www.lucciana-mariana.com](http://www.lucciana-mariana.com) / +33 (0)4 95 38 43 40

NEBBIU  CAPICORSU

Tel un doigt pointant le nord, le Cap-Corse portait, dans l'Antiquité, le nom de *Sacrum promuntorium*, promontoire sacré. Un pays de pêcheurs et marins, voire de grands voyageurs, tels ces « Américains » qui, partis chercher fortune sur le « nouveau continent », érigèrent à leur retour de somptueuses demeures. Familiers de la mer, les Capcorsins ne s'en sont pas détournés pour autant du travail de la terre. Les cultures en terrasses témoignent de cette activité agricole qui a évolué au fil des siècles. La culture du cédrat quoique moins soutenue s'y maintient, la vigne s'y épanouit encore et toujours, et l'on a sauvé de l'oubli une variété d'oignon, en attente d'une appellation d'origine protégée (AOP). Le Nebbiu, lui, s'étend autour du golfe de Saint-Florent, de la plaine fertile de la Conca d'Oru dominée par le massif du Tenda jusqu'aux Agriates si improprement qualifiées de

« désert » car propices à la culture des céréales et de l'olivier comme à la croissance de plantes aromatiques locales ou endémiques.

Malgré un passé tourmenté, marqué par les guerres, qu'illustre bien l'histoire de Maria Gentile, la jeune rebelle de Poggio d'Oletta, surnommée l'Antigone corse, tout ici parle de la ténacité de l'homme à faire que, toujours, la vie reprenne ses droits. Si pâturages et oliveraies sont toujours prégnants sur ce territoire, nous sommes dans un haut-lieu de la viticulture corse. Les sols argilo-schisteux, parfois adoucis par des formations calcaires, ont donné naissance à des vins qui, depuis la Rome antique, sont renommés pour être parmi les meilleurs de Méditerranée. Aujourd'hui, la notoriété des vins de l'AOP Patrimonio et des muscats de l'AOP du Cap-Corse fait honneur au patient travail d'une terre généreuse.



**ROUTE DE SAINT-FLORENT**

**20** 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**

**21**  
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.

**22**

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

**23**

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.

**15**

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

**16**

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.

**17**

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**

**18**  
POTAGER - ÉPICERIE BIO  
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.

**19**

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.

**OLETTA ET PLAINE**

**10**  
VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
**Domaine Novella**  
Pierre-Marie Novella  
Tél. 04.95.39.07.41  
Mob. 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.

**11**

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

**12**

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**

**13**  
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.

**14**

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 vendredi, 9h-12h et 14h-18h / en dehors de ces horaires et le week-end, 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.

**OLMETA DI TUDA**

**9**  
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.

**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.





## CASTA

**24**  
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**  
**25**  
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.

**26**  
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.

**27**  
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'Appiccio (Patrimonio).

**28**  
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.

**29**  
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**  
**30**  
VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
**Domaine Orega de Gaffory**  
Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05  
www.oregadegaffory.com  
lat : 42.69498100 / long : 9.34909600  
Accueil : toute l'année du lundi au vendredi / d'avril à septembre 7/7 jours.

**31**  
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.

**32**  
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.

**33**  
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.

**34**  
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.

**35**  
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.

**36**  
ŒUFS 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

**37**  
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<sup>er</sup> avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

**38**  
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.

**39**  
BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO  
AROMATES BIO - ŒUFS 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<sup>er</sup> juin au 30 septembre, le soir (sur réservation).

**40**  
GÎTES RURAUX  
ÉLEVAGE DE BREBIS  
**A Torra**  
Pascale et Serge Ficaja  
Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96  
atorra0545@orange.fr  
lat : 42.70225200 / long : 9.36216600  
Accueil : toute l'année.

**41**  
ATELIER COUPELLERIE D'ART  
**Yves Andreani**  
Tél. 06.18.35.54.70  
www.yves-andreani.com  
lat : 42.70047500 / long : 9.36075000  
Accueil : toute l'année.

**42**  
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.

**43**  
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.

**44**  
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.

**45**  
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 / en dehors de la période estivale, il est préférable de téléphoner.

**BARBAGGIO**  
**46**  
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.

**47**  
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**  
**48**  
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

**49**  
CHEVAUX CORSES  
CENTRE ÉQUESTRE  
**U Tragulinu**  
Romain Provent  
Tél. 06.17.14.52.12  
lat : 42.73590900 / long : 9.34800300  
Accueil : toute l'année.

**50**  
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

**51**  
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.

**52**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
**U Casgiu Ulmitese**  
Jean-Baptiste Guerrini  
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

**53**  
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

**54**  
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.

### BARRETTALI

**55**  
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.

**56**  
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

**57** 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.

**58** 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.

**59** 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

**60**  
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<sup>er</sup> 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

**61**  
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

**62**  
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.

**63** Porticciolo  
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

**64** 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.

**65**  
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.

**66**  
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.

**67**  
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<sup>er</sup> avril au 31 octobre.

**68**  
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

**69** Hameau Balba  
MIEL AOP / AB  
**Miel du Cap**  
Marlène Hahusseau  
Tél. 06.63.63.13.37  
facebook.com/mielluocap  
lat : 42.81580941 / long : 9.43797434  
Accueil : toute l'année, uniquement sur rendez-vous.

**70**  
SAFRAN AB - MARAÎCHAGE AB  
CONFITURES, CONFITS, CHUTNEYS,  
KETCHUPS AB  
**L'Ortu è 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.

**71** 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

**72** 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.

**73**  
BALADES À CHEVAL  
**Véronique Nicoli**  
Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05  
www.cavallulibrando.com  
lat : 42.76940400 / long : 9.47030600  
Accueil : toute l'année.

### LAVASINA

**74**  
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.





**À VOIR... À FAIRE...**

MONTAGNES, VALLÉES, RIVIÈRES, CASCADES ET LACS QUI COMPOSENT LES SPECTACULAIRES PAYSAGES DU CENTRU DI CORSICA : FORÊT DE VIZZAVONA, VALLÉE DE VERGHELLU, VALLÉE DE LA RESTONICA, MONTE CINTU, MONTE ROTONDU, MONTE D'ORU, CAPU TAFUNATU, PAGLIA ORBA... NOMBREUX SITES HISTORIQUES ANCIENS. L'UNIQUE CITADELLE CORSE CONSTRUITE À L'INTÉRIEUR DES TERRES : LA CITADELLE DE CORTÉ, CLASSÉE AUX MONUMENTS HISTORIQUES, QUI ABRITE DANS SON ENCEINTE LE MUSÉE DE LA CORSE ET LE FONDS RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN...



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / A FIERA DI U CASGIU (FOIRE DU FROMAGE), DÉBUT MAI À VENACO / CAVALL' IN FESTA (FÊTE DU CHEVAL), DÉBUT-JUIN À CORTÉ / MERCATU MUNTAGNOLU, FIN JUILLET À RIVENTOSA / A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT), FIN JUILLET À VEZZANI / A SANTA DI U NIOLU (FÊTE RELIGIEUSE ET FOIRE AGRICOLE), LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE À CASAMACCIOLI.



**INFOS**

www.corte-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 46 26 70  
www.office-tourisme-niolu.com / +33 (0)4 95 48 05 22

CENTRU  DI CORSICA

De la profonde forêt de Vizzavona à la statue du Christ Roi qui trône au col de Verghju, c'est l'Eldorado pour les inconditionnels des activités de pleine nature. Baignades en rivière, balades bucoliques dans les forêts de pin Lariciu, accrobranche, randonnées à cheval, canyoning, ascension vers les sommets des massifs du Cintu et du Rotondu, excursions vers les lacs du Tavignanu et de la Restonica. Tout est possible. Mais ce Centru di Corsica, cœur historique et géographique de l'île, invite également à explorer l'âme corse ; à Corté, ancienne capitale de la république corse, marcher sur les pas de cet homme des Lumières que fut Pasquale Paoli ou visiter le Musée régional d'anthropologie. Et, naturellement, humer et goûter les produits de cette terre. Les micro-régions du Cortenais, du Vénacais et du Niolu constituent un territoire où le pastoralisme a de tout temps occupé

une place de choix. Élevages bovin et porcin, dans la plus pure tradition, offrant une viande et une charcuterie aux goûts incomparables, et castanéculture complètent notamment cette activité phare. Chaque micro-région est réputée pour la typicité de ses fromages (de chèvre ou de brebis) à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie qui, comme les autres fromages de Corse font l'objet d'une démarche AOP. Quant au Brocciu, unique spécialité AOP française à base de lactosérum, il donne lieu ici à l'élaboration des *falculle*, douceurs tendres et dorées cuites sur une feuille de châtaignier.

Dans ce territoire montagnard, si les villages ont parfois une beauté austère, si les gens ne sacrifient pas à la jovialité de commande, la force de la nature n'a d'égale que celle des traditions d'hospitalité.

RENCONTRERS CUNTRÀ EXPLORERES PLURÀ DÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ



## ALBERTACCE et région

**1**  
RANDONNÉES À CHEVAL  
TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES  
ÉLEVAGE BOVIN  
**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  
ÉLEVAGE BOVIN  
**E Tramizzole**  
Jean-Darius Luciani  
Tél. 04.95.48.09.94  
Mob. 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  
Mob. 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  
Mob. 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  
Mob. 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  
Mob. 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  
Mob. 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.

**MOLTIFAO**  
**16**  
FORGE - COUTELLERIE  
**I Cultelli di Caccia**  
Jean-François Deak  
Tél. 04.95.47.13.95  
Mob. 06.60.10.31.35  
cultellidicaccia@orange.fr  
www.cultellidicaccia.com  
lat : 42.48411200 / long : 9.16488100  
Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

**CASTELLO DI ROSTINO**  
**17**  
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

**18**  
**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.

## MOROSAGLIA

**19**  
**NOISETTES IGP**  
**CONFISERIE**  
**Charles Agostini**  
 Tél. 06.77.80.97.64  
 biscuiterie.agostini@orange.fr  
 lat : 42.43870800 / long : 9.30810800  
 Accueil : d'avril à octobre.

## 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  
 Mob. 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  
 Mob. 06.81.87.83.20  
 www.osteria-di-l-orta.com  
 lat : 42.31256500 / long : 9.15220800  
 Accueil : du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre /  
 œnotourisme 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  
 Mob. 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  
 Mob. 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  
 Mob. 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  
 Mob. 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<sup>er</sup> 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 : ouvert toute l'année sur rendez-  
 vous / stages en atelier toute l'année /  
 horaires 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 Loeffgen**  
 Tél. 04.95.47.23.62  
 Mob. 06.78.55.59.21  
 loeffgen@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**  
**FROMAGE FERMIER DE BREBIS**  
**VEAU CORSE**  
**Mimi Costa**  
 Tél. 06.73.80.77.25  
 mimicosta.exp-agricole@orange.fr  
 lat : 42.16160200 / long : 9.13867800  
 Accueil : de mars à septembre.



**À VOIR... À FAIRE...**

LES NOMBREUX VILLAGES REMARQUABLES ET TRÈS TYPIQUES DE CHAQUE MICROREGION, LA ROUTE DE LA CORNICHE EN COSTA VERDE, LES CHAPELLES ROMANES DE CASINCA, LES COUVENTS DE CASTAGNICCIA, LE MUSÉE DÉPARTEMENTAL PASCAL-PAOLI, LE MUSÉE ETHNOGRAPHIQUE ANTON DUMENICU-MONTI, LE PARC GALÉA, LE SITE DES LÉGENDAIRES EAUX D'OREZZA CONNU DÈS L'ANTIQUITÉ. LE MASSIF DU SAN PETRONE, LE SITE DE MUCCHIATANA, LES DUNES DE PRUNETE, LE PLATEAU DE LA SCUPICCIA, LES CASCADES DE L'UCCELLUNILE ET DE LA STRUCCIA...



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / A FIERA DI SAN BRANCA (FOIRE RURALE DE LA CASINCA), DÉBUT MAI À CASTELLARE DI CASINCA / LA FOIRE RURALE DE CASTAGNICCIA, DÉBUT JUILLET À PIEDICROCE / A FIERA DI A BOCCA DI U PRATU (FOIRE RURALE), FIN JUILLET AU COL DE PRATU / LE PETIT MARCHÉ D'ARCAROTA, TOUS LES DIMANCHES DE JUILLET ET AOÛT AU COL D'ARCAROTA / A FIERA DI A NUCIOLA (FOIRE DE LA NOISETTE), MI-AOÛT À CERVIONE.



# CASINCA CASTAGNICCIA COSTAVERDE

Sur la côte et le versant Est, un territoire... de contrastes ? Dominée par des villages un peu perchés, comme pour mieux contempler la mer, la Casinca déroule le tapis vert d'une plaine fertile. Si elle n'est plus, comme dans l'Antiquité, le « grenier de Rome », elle se signale toujours par l'excellence de sa production maraîchère et fruitière.

La Castagniccia, elle, déploie ses hautes collines où le châtaignier est roi. Comme par le passé, l'activité principale y reste l'exploitation de cette châtaigneraie également propice à l'élevage porcin comme à la production de miel. Sobre jusqu'à l'austérité s'agissant des moulins, fours et fontaines, l'architecture s'y fait plus spectaculaire pour les édifices religieux ou les demeures de notables, témoignant alors de la prospérité artisanale et agricole passée d'une région qui fut, au XIX<sup>e</sup> siècle, la plus peuplée de l'île.

La Costa Verde vit pour sa part dans un dialogue entre mer et montagne. De San Giuliano, fief de l'agrumiculture – avec notamment un pomelo protégé par une identification d'origine protégée (IGP) – à Valle d'Alisgiani dont le couvent fut en 1736 le théâtre du sacre de Théodore, très éphémère roi de Corse. Ici, si vous dites « petite reine » on ne vous répond pas « vélo » mais... « noisette ! » : celle de Cervione, elle aussi caractérisée par une IGP, héritage d'un passé récent qui vit la Corse être la première région française productrice de noisettes de bouche, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale.

Trois micro-régions aux identités bien distinctes, donc. Mais qui ont en commun des sols riches, où l'eau est abondante. Et le fait d'apporter la preuve éclatante que le travail de l'homme, toujours, porte littéralement ses fruits.

**INFOS**

www.castagniccia-maremonti.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 38 41 73  
www.castagniccia.fr / +33 (0)4 95 33 38 21





## VENZOLASCA

### 1 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.

### 2 Route de Venzasca

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).

## PORRI

### 6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

CABRIS

**Julien Bosc**

Tél. 06.12.79.01.72

bergerie.porri@orange.fr

lat : 42.45296500 / long : 9.43460300

Accueil : de février à août sur rendez-vous.

## SILVARECCIO

### 7

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.

### 8 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.

## LORETO DI CASINCA

### 3

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.

### 4

CHARCUTERIE AOP

**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.

### 5

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.

## QUERCETTO - CASABIANCA

### 10

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

### 11

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

### 12 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

### 13 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@hotmail.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

### 14

MARAÎCHAGE 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.

### 15

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.

### 16 D 506, Route d'Orezza

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.



## PERO CASEVECCHIE

**17**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
**Casgile di A Tavagna**  
Barthélémy Giancoli  
Tél. : 04.95.36.99.50 / 06.89.15.88.38  
barthelemy.giancoli@orange.fr  
lat : 42.41995000 / long : 9.46695000  
Accueil : de janvier à juin (en matinée)  
sur rendez-vous.

## VELONE ORNETO

**18**  
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.

**19**  
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

**20**  
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

**21** 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.

**22**  
ATELIER DE POTERIE  
**Aline Prat et Thiébaud 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.

**23**  
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.

## SAN GIOVANNI DI MORIANI

**24** I Cioti  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
TABLE D'HÔTES  
**I Cucchi**  
Louis Regetti et Ghislaine Fesnel  
Tél. 06.70.04.99.84 / 06.34.26.16.28  
ghislaine.fesnel@gmail.com  
lat : 42.37481200 / long : 9.47198200  
Accueil : fromage de mai à juillet  
en matinée / table d'hôtes de mai à  
septembre.

## SANTA MARIA POGGIO

**25** Chemin de Pevocchio  
HUILE D'OLIVE AOP, MOULIN  
**Domaine LS**  
Anthony Angel  
Tél. 06.11.19.89.03 / 06.24.65.15.46  
ribombu3@orange.fr  
lat : 42.35542400 / long : 9.51970700  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

**26**  
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

**27**  
BALADES À DOS D'ÂNE  
ÉLEVAGE D'ÂNES  
**La Ferme aux Ânes**  
Joël Poli  
Tél. 06.17.94.95.60  
www.ecoledesanes.com  
lat : 42.32378500 / long : 9.52957800  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**28**  
HUILE D'OLIVE AOP  
**Moulin de Prunete**  
Joseph Rioli  
Tél. 04.95.38.01.84  
joseph.rioli@orange.fr  
lat : 42.32328200 / long : 9.53950500  
Accueil : vente de mai à septembre,  
9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin  
en novembre et décembre.

## SAN GIULIANO

**29** RT10 Lieu-dit Alistru  
FERME COSMÉTIQUE  
**Realia**  
Muriel Creystey  
Tél. 04.95.36.04.46  
www.realia-cosmetic.com  
lat : 42.31807500 / long : 9.51554700  
À partir de juin 2019 :  
lat : 42.26053900 / long : 9.54262300  
Accueil : toute l'année / visite guidée  
atelier et boutique, jardin /  
été : journées des sens beauté  
et bien-être 2 fois par mois.

**30**  
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.





### SAN GIULIANO

**31** Campo del Olmo  
VINS IGP  
HUILE D'OLIVE AOP  
GÎTE  
**Domaine de Saint-Antoine**  
Giocante Pietri  
Tél. 06.51.16.69.89  
giocante.pietri@gmail.com  
lat : 42.29307532 / long : 9.53874206  
Accueil : juin-juillet-août, du lundi au samedi, 17h-19h / de septembre à mai sur rendez-vous / gîte sur réservation.

**32** Alistro  
FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP  
**Gaëc d'Alistro**  
Jean Cardi et Fils  
Tél. 06.32.82.84.66  
jeancardi@free.fr  
lat : 42.26632200 / long : 9.54358000  
Accueil : toute l'année.

**33** T10  
CONFISERIE ET CONDIMENTS  
À BASE DE NOISETTE  
**L'Atelier de la Noisette**  
Tél. 04.95.38.02.41 / 06.23.01.96.64  
www.atelierdelanoisette.com  
lat : 42.27821000 / long : 9.55005800  
Accueil : de mars à décembre.

**34** Route de San Giuliano D 52  
ARTISTE PEINTRE  
**Atelier Béatrice Bonhomme**  
Tél. 04.95.38.89.00  
beabonhommepeintre@free.fr  
lat : 42.29933200 / long : 9.50335800  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### PERELLI D'ALESANI

**35**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
**Muteri**  
David et Karine Santucci  
Tél. 06.79.77.49.24 / 06.75.90.94.26  
fromageriemuteri@gmail.com  
lat : 42.32347900 / long : 9.39369500  
Accueil : de février à novembre sur rendez-vous / fromage frais à partir de février, affiné à partir de mars.

### PIETRICAGGIO

**36**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
CABRIS  
**Ange-Paul Alfonsi**  
Tél. 06.30.20.80.86  
mariejoalfonsi@wanadoo.fr  
lat : 42.33511400 / long : 9.38898900  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### FELCE

**37**  
VERGERS - SIROPS À L'ANCIENNE  
ET CONFITURES - VINAIGRE  
À L'ANCIENNE  
**Les Jardins d'Alesani**  
Patrice Bouret  
Tél. 06.07.94.09.20  
www.alesani.com  
lat : 42.34972600 / long : 9.41934100  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### NOCARIO

**38**  
MIEL AOP  
**Jean-Joseph Raffalli**  
Tél. 06.37.09.15.69  
jjraf@hotmail.com  
lat : 42.39804900 / long : 9.35670400  
Accueil : de mi-mai à mi-septembre sur rendez-vous, 2<sup>e</sup> point de vente à Piedicroce.

**39**  
ATELIER BOIS - MOBILIER  
TRADITIONNEL - OBJETS SOUVENIRS  
**Arte à Legnu**  
Pantaleon Alessandri  
Tél. 09.60.48.01.53  
pantaleon.alessandri@live.fr  
lat : 42.39385200 / long : 9.36076400  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous par mail.

### CROCE Hameau Poghju

**40**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP - ŒUFS FRAIS  
**A Funtanella**  
Carine Croce  
Tél. 06.88.53.74.00  
c.oricelli@gmail.com  
lat : 42.40903100 / long : 9.35461500  
Accueil : de décembre à avril, du lundi au samedi / de mai à juillet, tous les jours, de 16h à 19h30 (laisser un message le matin).

**41**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP - CABRIS  
**A Sciocca**  
Catherine Lebeschu  
Tél. 06.43.08.40.58  
catlebeschu@gmail.com  
lat : 42.40892500 / long : 9.35755800  
Accueil : d'avril à décembre (fromage frais, affiné, crottin, tome).

### SAN LORENZO

**42** Hameau Borgu  
MIEL AOP  
**Les Ruchers de la Casaluna**  
Christophe Barbaras  
Tél. 06.85.75.00.48.  
christophe.barbaras2b@orange.fr  
lat : 42.39494400 / long : 9.28039600  
Accueil : de mai à janvier sur rendez-vous.

**43**  
CHARCUTERIE AOP  
**Benoît Rinaldi**  
Tél. 06.13.02.04.19 / 06.50.57.13.55  
rina20@wanadoo.fr  
lat : 42.38686000 / long : 9.2860100  
Accueil : de septembre à juin sur rendez-vous / boutique à Saint-Florent en période estivale.

**44** Hameau Coibiti  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB  
BISCUITERIE AB - CONSERVIERE AB  
MIEL AOP/AB - CHARCUTERIE AOP/AB  
CONFITURES AB  
**Castagna di Vallerustie**  
Jean-Paul Vincensini et Fils  
Tél. 04.95.47.15.45  
www.vincensini.fr  
lat : 42.38416200 / long : 9.28468800  
Accueil : sur rendez-vous par mail (contact@vincensini.fr) 48h avant / repas pour groupes, initiation à la découpe et à la dégustation de charcuterie.

### LORIANI

**45** Hameau Cambia  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - GÎTE  
**Stéphane Guerrini**  
Tél. 06.11.09.93.43  
guerrini.stephane@gmail.com  
lat : 42.37221400 / long : 9.29541500  
Accueil : sur rendez-vous.

### CARTICASI

**46**  
PARFUMS - COSMÉTIQUE  
**Testa Maura**  
Xavier Torre  
Tél. 06.10.61.30.40  
www.testamaura.com  
lat : 42.35729400 / long : 9.29021800  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / possibilité restauration et hébergement sur place pour les groupes sur réservation.

**À VOIR... À FAIRE...**

LE COMPLEXE ARCHÉOLOGIQUE D'ALÉRIA : LE SITE ANTIQUE, LE MUSÉE LOGÉ DANS LE FORT MATRA, LES THERMES ROMAINS, LA NÉCROPOLE PRÉROMAINE. LES ESPACES NATURELS REMARQUABLES : L'ÉTANG DE DIANA, L'ÎLE SAINTE-MARIE, LA RIVIÈRE DU TAVIGNANU, LE RÉSERVOIR DE TEPPE (ALÉRIA) ; LES VESTIGES DES BAINS DE PUZZICHELLU (AGHIONE) ; LE DÉFILÉ DE L'INZECCA (GHISONI)... LES PICS CHRISTE ELEISON ET KYRIE ELEISON, LE MONTE RINOSU ET SES LACS, LA FORÊT DE MARMANU, LES PONTS GÉNOIS, LES FONTAINES ET CASCADES...



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES HALLES DE PRUNELLI / ART'È GUSTU (FÊTE DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA GASTRONOMIE), MI-AVRIL À ALÉRIA / BIERA IN FESTA (FÊTE DE LA BIÈRE), FIN JUILLET À GHISONI / LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII<sup>È</sup>S.), LES 1<sup>È</sup>R JUILLET ET 8 SEPTEMBRE À PANCHERACCIA.



**INFOS**

www.corsica-costaserena.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 56 12 38  
www.oriente-corsica.com / +33 (0)4 95 57 01 51

CORSICA  LIVANTINA

Depuis les six lacs du massif du Monte Rinosu auquel elle s'adosse, jusqu'au littoral, la Corsica Livantina offre toutes ses richesses.

Elle déploie ses fastes naturels, avec entre autres les douces ondulations de la basse vallée du Tavignanu et les étangs d'Urbinu et de Diana, tous sites Natura 2000 et Znieff\*. Ici, les échassiers traversent le ciel comme une particularité supplémentaire du territoire.

Elle révèle ses trésors historiques et archéologiques autour d'Aléria, fondée par les Grecs sous le nom d'Alalia, puis enjeu de luttes entre Romains et Carthaginois, comptoir qui devint ensuite capitale de la Corse romaine du temps d'Auguste. Les archéologues se demandent d'ailleurs combien de ces vestiges dorment encore sous le sable du rivage ou les terres du littoral.

Enfin, elle donne à savourer les fruits de son opulence agricole. Si la large plaine a conservé la tradition pastorale née avec les bergers du Fium'Orbu, ainsi que la viticulture qui fit une partie de son antique renommée, elle a développé depuis, autour des classiques et vastes vergers, toute une palette de cultures. C'est ainsi une des terres d'élection de la fameuse clémentine de Corse, doublement labellisée (IGP et Label rouge) mais aussi du pomelo de Corse, également en IGP, sans oublier le kiwi, petit mais tellement savoureux ! L'évolution a été similaire sur les étangs : à la production traditionnelle d'huîtres, moules et palourdes, déjà connue des Romains, s'ajoutent aujourd'hui pisciculture et aquaculture.

Souvenir d'une époque ancienne, revenu à la vie, le blé, lui, est à nouveau cultivé depuis quelques années, renouant avec l'histoire millénaire de la Corsica Livantina.

\*zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique.







**ROUTE DE CHIATRA DI VERDE**

**1**  
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.

**2**  
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.

**3**  
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.

**4**  
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.

**5**  
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**

**6**  
VINS 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.

**7**  
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.

**8**  
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.

**9**  
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.

**10 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.

**11 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.

**12**  
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.

**13**  
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.

**14**  
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.

**15**  
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.

**16**  
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.

**17 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.

**18 Route de Tallone**  
CENTRE ÉQUESTRE  
**Écurie U Baladinu**  
Marie-Line Luciani épouse Coppolani  
Tél. 04.95.44.04.01 / 06.29.44.21.31  
mlluciani2b@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).

**19 Route de Tallone**  
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.



### TALLONE - TOX

**20** 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.

**21** Route de Tox  
**VINS AOP CORSE**  
**Clos Fornelli**  
 Josée Vanucci Couloumere  
 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.

**22** 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.

### TALLONE - TOX

**23** Route de Tox  
**CHARCUTERIE AOP**  
**GAEC Sant' Appianu**  
 Stéphanie Frombolacci  
 et Pierre-Antoine Battini  
 Tél. 06.21.75.82.99 / 06.20.90.01.28  
 ste-phanie@live.fr  
 lat : 42.23303000 / 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.

**24** 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

**25**  
**FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE**  
**BROCCIU AOP - YAOURTS**  
**CONFITURES DE LAIT - CABRIS**  
**Pierre Pellegrini**  
 Tél. 06.16.29.27.96  
 capramoitinca@gmail.com  
 lat : 42.27842900 / long : 9.41174400  
 Accueil : sur rendez-vous de Noël à juillet / en matinée, fromagerie (fabrication) / après midi, fromagerie et bergerie.

### PIANELLU

**26**  
**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

**27** 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.

**28** T 10  
**HÛÎTRES 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.

**29** 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.

**30** Route de la mer  
**VINS AOP CORSE / IGP**  
**PRODUITS DE LA RÉGION**  
**La boutique Aléria**  
 La cave d'Aléria  
 Tél. 04.95.57.02.48  
 boutiquealeria@uvib.fr  
 https://www.cavedaleria.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.

**31** 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.

**32** T 50 chemin de Calviana  
**FROMAGE FERMIER DE BREBIS**  
**A Teghja**  
 André Bonagiunta  
 Tél. 07.81.18.79.42  
 zazaetnini@hotmail.com  
 lat : 42.11465900 / long : 9.49446900  
 Accueil : de janvier à avril, en matinée. De mai à décembre, sur rendez-vous.

**33** T 50  
**VINS AOP CORSE**  
**Clos d'Orlea**  
 François Orsucci  
 Tél. 04.95.57.13.60  
 le-clos-lea@wanadoo.fr  
 lat : 41.13829700 / long : 9.48339300  
 Accueil : toute l'année (heures de bureau).

**34** 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.

**35** 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.

**36**  
**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.

**37** 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

**38** 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.

**39** T 50  
**POMMES**  
**Joseph et Anne-Marie Paolacci**  
 Tél. 06.16.13.42.25  
 joanpao@live.fr  
 lat : 42.14311800 / long : 9.45448200  
 Accueil : du 15 sept. au 01 nov. / tous les jours, sauf le jeudi, 9h-12h et 14h30-19h.

**40** D 343  
**DISTILLERIE ARTISANALE**  
**SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE**  
**Domaine Mavela**  
 Stefanu, Lisandru et Nicolas Venturini  
 Tél. 04.95.56.60.30  
 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  
CAMPO AL QUARCIO**

**41**  
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.vinscorsas.com  
lat : 42.13427600 / long : 9.44942300  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de 8h à 17h en juillet-août.

**42 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).

**43**  
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 (vignes, clémentiniers, oliviers) et dégustations sur rendez-vous.

**AGHIONE**  
**44**  
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.

**45**  
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.

**46**  
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.

**47**  
HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES AB  
VIN AOP CORSE - GÎTE  
**Domaine Marquilliani**  
Anne Amalric  
Tél. 06.25.72.65.62  
marquillianne@wanadoo.fr  
www.oliudicorsica.fr  
lat : 42.09866200 / long : 9.43649400  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous et gîte sur réservation.

**GHISONACCIA**  
**48 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).

**49**  
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.

**50 Cattone**  
HUILES ESSENTIELLES  
D'IMMORTELLE AB  
TISANES AB  
**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.

**51 Saint-Antoine**  
SCULPTURE - PEINTURE  
PERLES D'ARGILE  
**La Méduse du Fiumorbu**  
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.

**ROUTE DE GHISONI**  
**52**  
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**  
**53**  
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**  
**54**  
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 mai à septembre / boutique, visite distillerie, atelier enfant « fabrication savon », atelier « balade botanique à dos de poney » (06.81.33.87.48) / voir périodes horaires et tarifs sur site.

**55**  
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.

**56**  
ARTISTE PEINTRE  
ARTISAN D'ART  
**Atelier Florence Santoni Vittori**  
Florence Santoni Vittori  
Tél. 06.27.58.54.16  
plumef@orange.fr  
www.florencesantoni.artisteo.com  
lat : 42.00564300 / long : 9.36228200  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**ACQUA CITOSA**  
**57**  
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**  
**58**  
OBJETS DÉCO  
BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE - PIERRE  
**Le Bois de l'Île**  
Frédéric Marquet  
Tél. 06.31.23.31.32  
boisdelle@outlook.fr  
www.boisdelle.fr  
lat : 41.99797900 / long : 9.35297500  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**PIETRAPOLA**  
**59**  
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**  
**60**  
VINS AOP - IGP  
VINS D'APÉRITIF  
LIQUEURS ET EAUX DE VIE  
VINAIGRE DE VIN  
CONFITURES D'AGRUMES  
GÎTES  
**Domaine Saint-Hubert**  
Marie-Hélène Boubay  
et Claudine Inzaina  
Tél. 06.09.54.61.90 / 06.19.38.10.72  
gaec-sthubert@wanadoo.fr  
lat : 41.94944300 / long : 9.38347400  
Accueil : octobre-mai, samedi, 15h-19h  
juin-septembre, du lundi au samedi, 16h-19h. Gîtes toute l'année.

**À VOIR... À FAIRE...**

LES SITES CLASSÉS : COUVEN DE LA TRINITÉ, DOMAINE AU DÉPART DE LA BAIE DE STAGNOLU JUSQU'À LA POINTE DE LA FIUMARA, ESCALIER DU ROI D'ARAGON, FALAISES ET PLATEAU DE BONIFACIO, MASSIF DU MONT DE LA TRINITÉ, ARCHIPEL DES LAVEZZI\*, COL ET AIGUILLES DE BAVELLA. FORÊT DE L'OSPEDALE, SENTIERS DU PATRIMOINE, CANYONS, CASCADE DE PISCIA DI GHJADDU, HIPPODROME DE VISEU. LE MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE, LES SITES PRÉHISTORIQUES DE CUCURUZZU ET DE CAPULA, LES CASTELLI D'ARAGHJU ET CECCIA, L'ÉCOMUSÉE DE L'OLIVIER...

\* excepté les îles de Cavallo et de Camaro Canto qui, bien que faisant partie de l'archipel, ne sont pas classées.



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / A FESTA DI L'OLIU NOVU (FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE), MI-AVRIL À SAINTE-LUCIE DE TALLANO / LES MÉDIÉVALES, DÉBUT JUIN À LÉVIE / A FIERA D'AUDDÈ, FIN JUILLET À AULLÈNE / LES FÊTES CATHOLIQUES ET PROCESSIONS DE BONIFACIO.



**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



Le cap Pertusatu marque sa pointe sud, les aiguilles de Bavella son extrémité septentrionale, le lion de Roccapina veille sur sa façade ouest et Porto-Vecchio garde le Levant. Ici s'épanouit le territoire de l'Extrême-Sud, le plus varié de l'île.

Blanche et calcaire aux falaises sur lesquelles se perche Bonifacio la médiévale, la roche se fait rouge et granitique pour les pics bordant l'Alta-Rocca, la fière « Terre des Seigneurs ». Elle aura parfois sur le chemin montré un visage tourmenté par les tafoni, résultats d'une érosion lente, ou, maçonnée pour former un oriu, sera devenue un abri pour l'homme et ses travaux. Déchiquetée sur la côte ouest, paradis encore préservé, elle apparaît en âpre toile de fond des forêts de pins laricio de Bavella et de l'Ospedale ; elle amasse les gigantesques blocs formant la montagne de

Cagna, dernier sommet avant l'Avretu, la plaine qui court de Figari au littoral oriental. Et, partout, elle donne son assise et sa pierre aux villages.

Aujourd'hui regardée comme destination de baignade, avec ses plages renommées comme Rondinara, c'est aussi et surtout une terre ancienne aux sites archéologiques nombreux. Terre de Résistance, elle ancre ses racines dans une tradition pastorale millénaire, témoin le plateau d'estive du Cuscionu, le plus vaste de Corse. Qui souhaite réellement la découvrir ne peut l'oublier, pas plus qu'il ne peut dédaigner les vins de Figari et Porto Vecchio, les oliviers multi-centenaires et l'huile d'olive de l'Alta Rocca ou les cultures ensoleillées de plantes aromatiques, dont a *muredda*, l'immortelle de Corse, tous ces témoins de la force du Sud qui perpétuent son caractère.





### 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**  
**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.

**5**  
**VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO**  
**Domaine Granajolo**  
 Gwenaëlle 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<sup>er</sup> juin au 30 septembre 9h-13h et 17h-19h.

**6**  
**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.

**7 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).

**8 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**  
**9**  
**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  
 torracciaorriu@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).

**10**  
**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.

**ROUTE DE L'OSPEDALE**  
**11**  
**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.

**12**  
**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**  
**13**  
**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 17h-18h.

**14**  
**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.

**15**  
**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.

**16 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.  
 Autres : sur rendez-vous.

**SOTTA**  
**17**  
**ÉLEVAGE DE VEAUX - 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.

**18**  
**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.

**19**  
**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**  
**20**  
**VINS AOP FIGARI**  
**HÉBERGEMENT DE CHARME**  
**Domaine De Peretti Della Rocca**  
 Jean Baptiste De Peretti Della Rocca  
 Tél. 06.50.73.95.25  
 domainedeperettidellarocca@gmail.com  
 lat : 41.52639400 / long : 9.15717200  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**21**  
**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.

**22**  
**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**  
**23**  
**HUILES ESSENTIELLES AB**  
**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.

**24**  
**FROMAGE FERMIER DE BREBIS**  
**BROCCIU AOP - GÎTE**  
**HUILE D'OLIVE AOP**  
**Jean-Joseph Marcellesi**  
 Tél. 06.40.40.20.43  
 contact@vallicella.com  
 www.vallicella.com  
 lat : 41.52844800 / long : 9.12031500  
 Accueil : fromagerie, de décembre à août.



## PISCIA

**25**

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.

**26**

FERME AUBERGE  
CHAMBRES D'HÔTES

**Les Bergeries de Piscia**

Marc et Christine Finidori  
Tél. 04.95.21.48.45 / 06.14.88.56.30  
www.domainedepiscia.com  
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800  
Accueil : repas toute l'année sur réservation / chambres en 1/2 pension uniquement / balades en calèche.

## FIGARI

**27 D 859**

AUBERGE  
LOCATIONS

**Pozzo di Maistri**

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.

**28 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.

## FIGARI

**29**

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.

**30**

VINS AOP FIGARI

**Domaine de Tanella**

Jean-Baptiste De Peretti Della Rocca  
Tél. 04.95.70.46.23 / 06.77.32.67.52  
www.domaine-tanella.com  
lat : 41.48942700 / long : 9.13139700  
Accueil : point de vente au cœur de Figari / juin-septembre, ouvert 7 jours sur 7, 09h-20h / octobre-mai, du lundi au samedi, 09h30-12h30 et 15h-18h / visite de cave sur rendez-vous.

## BONIFACIO et région

**31 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.

**32 Chemin de Campagru**

HUILE 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 charcuterie, de fromages, antipasti maison et choix de vins).

**33 Sant'Amanza - Calalonga**

BOUGIES ARTISANALES  
**Sylvie Adani**  
Tél. 06.22.07.16.47  
casalunabonifacio@gmail.com  
www.casalunacreation.com  
lat : 41.39.20.9300 / long : 9.20823300  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**34 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.

**35 Sant'Amanza**

VINS IGP-AB

**Domaine Zuria**

Nadine Zuria  
Tél. 04.95.25.56.26 / 06.23.38.20.73  
domainezuria@orange.fr  
lat : 41.42723500 / long : 9.18238000  
Accueil : d'avril à octobre, lundi et vendredi / ouverture de la cave fin 2019.

**36 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.

**37 Sant'Amanza**

LÉGUMES 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.

**38**

VOLAILLES AB - CEUFS 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

**39**

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
HUILE D'OLIVE AOP  
OIGNONS DE SISCO

**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.

## SAINTE-LUCIE DE TALLANO

**40**

HUILE D'OLIVE AOP  
CHAMBRES D'HÔTES

**U Palazzu**

Jean Christophe Arrii  
Tél. 04.95.70.23.01 / 06.13.44.09.51  
arrii-jc@hotmail.fr  
lat : 41.69875500 / long : 9.06499600  
Accueil : d'avril à octobre.

**41**

HUILES D'OLIVE AOP  
PÂTE D'OLIVES-OLIVES DE TABLE

**La cave à huiles**

Don-Jean Santa Lucia  
Tél. 06.13.05.43.23  
djsaluz@wanadoo.fr  
lat : 41.69719200 / long : 9.06263300  
Accueil : d'avril à septembre.

## ALTAGÈNE

**42**

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 ROUTE DE CUCURUZZU

**43**

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.

**44**

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.

## LÉVIE VILLAGE

**45**

COUPELLERIE 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

**46**

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

**47**

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.



**À VOIR... À FAIRE...**

LES SITES NATURELS CLASSÉS : PAYSAGES DE LA COMMUNE DE BELVEDÈRE-CAMPOMORO, PRESQU'ÎLE DE L'ISOLELLA, ROCCAPINA. LES SITES PRÉHISTORIQUES DE FILITOSA ET DE CAURIA. LE MUSÉE DE PRÉHISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE DE SARTÈNE. A CASA DI ROCCAPINA (EXPOSITION, SPECTACLE AVEC AUDIOGUIDE, SENTIERS DE DÉCOUVERTE). L'EXPOSITION « BARBARESQUES » AMÉNAGÉE DANS LA TOUR DE CAMPOMORO. LE MUSÉE « U MONDU DI U PORCU » À COZZANO. LES NOMBREUX CIRCUITS DE RANDONNÉES ET BALADES...



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES VISITES GÉNOLOGIQUES TOUS LES MARDIS ET VENDREDIS À PARTIR DE JUILLET / LE MARCHÉ DE SARTÈNE LE SAMEDI MATIN / A FIERA DI U TURISIMU CAMPAGNOLU (FOIRE DU TOURISME RURAL), DÉBUT AOÛT À FILITOSA / LA FOIRE RURALE DE BARACCI, MI-AOÛT AUX BAINS DE BARACCI.



**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

# SARTINESI VALINCU - TARAVU

Taravu, Rizzanesi et Ortolu, trois fleuves délimitent un territoire où les humains, depuis toujours, œuvrent et laissent des traces de leur passage.

Trois vallées pour une terre riche, objet autant de soins que de convoitise depuis la Préhistoire. Rien d'étonnant, donc, si on y trouve les deux tiers des mégalithes de l'île, à commencer par le site de Filitosa et la statuare mégalithique formant le triangle Stantari-Cauria-Paddaghju (Paddaghju est le plus important alignement de menhirs de Méditerranée).

Si la région a vu naître de nombreux seigneurs, le vaillant vice-roi de Corse Vincentellu d'Istria et une noblesse datant du VII<sup>e</sup> siècle ; si le tumulte des révoltes paysannes y a souvent régné ; rien de surprenant non plus si barbares et barbaresques s'y sont succédés pour mener raids et invasions dont les noms de certains lieux comme Campomoru portent encore le souvenir.

Des menaces qui repoussèrent longtemps les populations, de tradition pastorale, vers le refuge des villages en hauteur. Là, en plus de la fraîcheur, le couvert de chênes verts et de châtaigniers fournit la base de l'alimentation porcine. Autre point de résistance, et non des moindres, Sartène, altière sur son belvédère dominant le golfe du Valincu.

Au Moyen-Âge, la plaine fertile n'était peuplée que sporadiquement, au temps des semailles et de la moisson, et par les bergers qui y conduisaient leurs troupeaux pour l'hivernage. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, les familles se sont réinstallées dans les basses vallées, et le miel, l'huile d'olive, le fromage au goût fumé typique et le vin ont rejoint la charcuterie de la montagne au rang des productions de la région. Une manière savoureuse pour le Sartinesi-Valincu-Taravu de prospérer en restant fidèle à ses origines.

RENCONTRERS CUNTRÀ EXPLORERES PLURÀ DÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ



## 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.

## GROSSETO-PRUGNA

**4**  
**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.

**5** **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 mai, tous les jours / label Ecocert.

## ZEVACO

**6**  
**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.

**7**  
**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.

**8**  
**FERME-AUBERGE**  
**U Taravu**  
 Angeot et Nadia Andreucci  
 Tél. 04.95.24.46.06  
 Mob.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.

**9**  
**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

**10**  
**AUBERGE – GÎTES D'ETAPE**  
**Chez Paul Antoine**  
 Paul Antoine Lanfranchi  
 Tél. 04.95.24.44.40. / 06.84.22.40.47.  
 chezpaul@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.

**11**  
**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.

**12**  
**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

**13**  
**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.

**14**  
**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

**15**  
**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

**16** **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.

**16 b** **Filitosa**  
 Tél. 04.95.74.09.05  
 lat : 41.74412900 / long : 8.87196100  
 Accueil : d'avril à octobre.

## COZZANO

**17**  
**CHARCUTERIE AOP**  
**Gaspard et Dominique Cesari**  
 Tél. 04.95.24.44.71  
 Mob. 06.30.47.15.54  
 rosariacesari@hotmail.fr  
 lat : 41.93070800 / long : 9.14738900  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**18**  
**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.

## COZZANO

**19**  
**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.

**20**  
**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° 17, 18, 19) 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 musée du cochon (réservations au musée au 04.95.52.94.87).





**OLIVESE**

**21**  
TABLE D'HÔTES  
CHAMBRES D'HÔTES  
**U Cantu**  
Adelio et Jacqueline Martino  
Tél. 04.95.26.78.66  
Mob. 06.81.95.18.34 / 06.84.13.30.85  
adelio.martino@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.

**COL DE LA VACCIA**

**22**  
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**

**23**  
CONFITURES AB  
**Biortu**  
Virginie Vellutini  
Tél. 04.95.24.35.18  
Mob. 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.

**24**  
FROMAGE DE BREBIS  
ET DE BREBIS-CHÈVRE  
**Coopérative fromagère U Taravu**  
Tél. 04.95.24.35.45  
Mob. 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).

**25**  
SAVONNERIE ARTISANALE  
**I Suvari**  
Sébastien Sivori  
Tél. 04.95.20.26.52 / 06.08.28.68.92  
savonnerie@isuvari.com  
lat : 41.79067100 / long : 8.96748600  
Accueil : toute l'année (téléphoner avant) juillet-août, groupes sur réservation.

**PILA CANALE**

**26** 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**

**27**  
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.

**28**  
VINS AOP AJACCIO  
**Domaine de Prataovone**  
Isabelle Courrèges  
Tél. 04.95.24.34.11  
Mob. 06.86.43.07.05  
domaineprataovone@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.

**29**  
FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP  
GÎTES  
**U Pastureddu**  
Françoise Cianfarani  
Tél. 06.98.03.74.36  
www.limbaro.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.

**STILICCIONU  
COMMUNE DE SERRA DI FERRO**

**30**  
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**

**31** 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**

**32**  
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**  
**33** Abbartello  
CENTRE ÉQUESTRE  
**La Plage**  
Guillemette Billiet  
Tél. 06.31.92.29.93  
centreequestre.laplage@yahoo.fr  
lat : 41.70929600 / long : 8.82960900  
Accueil : chevaux et poneys / hiver : leçons et promenades, école affiliée FFE / été : promenades plage, maquis, baignade, promenades nocturnes.

**34** 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.

**35** 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**

**36**  
FROMAGE ET TOMME FERMIERES  
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.

**37**  
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.







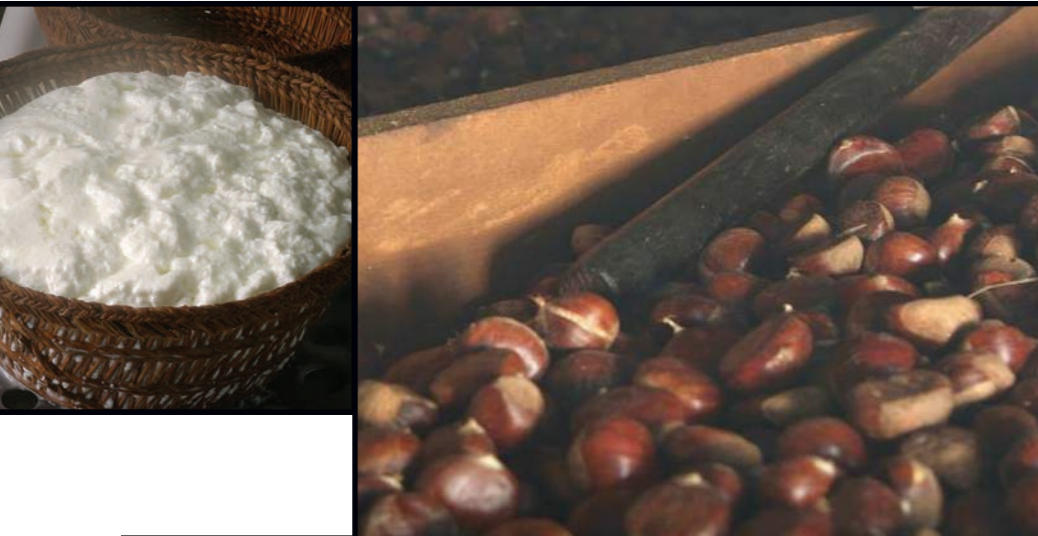
**À VOIR... À FAIRE...**

CÔTÉ NATURE : LE GOLFE DE PORTO (CALANQUES DE PIANA, GOLFE DE GIROLATA, RÉSERVE DE SCANDOLA) CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, LES FORÊTS DE PIN LARICIO D'AÏTONE ET DE LONCA, LES NOMBREUSES CASCADES ET PISCINES NATURELLES, LES GORGES DE LA SPILONCA, LA PUNTA DI A SPUSATA, LE MONTE ROTONDU, LE LAC DE CRENU... CÔTÉ CULTURE : LES SITES PRÉHISTORIQUES ET MÉDIÉVAUX, LES TOURS ET PONTS GÉNOIS, LES COUVENTS DE CARGÈSE ET DE VICO, L'ÉGLISE GRECQUE DE CARGÈSE, CLASSÉE MONUMENT HISTORIQUE...



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES RENCONTRES INTER-CONFRÉRIES, FIN JUILLET À PIANA / LA FOIRE RURALE DE SAN ROCCU, MI-AOÛT À RENNO / MELE IN FESTA (FÊTE DU MIEL), FIN SEPTEMBRE À MURZO / LA FÊTE DU MARRON, FIN NOVEMBRE À Evisa / A TUMBERA (FOIRE DU COCHON), FIN DÉCEMBRE À RENNO.



**INFOS**

www.cargese.net / Office de pôle / +33 (0)4 95 26 41 31  
 www.porto-tourisme.com / +33 (0)4 95 26 10 55  
 www.otpiana.com / +33 (0)9 66 92 84 42

# DUI SEVI-DUI SORRU

## CRUZINI - CINARCA

Des confins d'Ajaccio au golfe de Porto, le passé a laissé ses traces, centenaires ou millénaires.

Ouverte sur la mer et la montagne, la Cinarca déroule ses vergers en coteaux, ses plaines et collines où pâturent ovins, caprins et bovins. En scrutant ses hauteurs, on décèle les vestiges des *castelli* érigés par les seigneurs Cinarchesi, issus selon la légende d'un prince romain du XI<sup>e</sup> siècle ; tandis que les mégalithes de Montalbi, San Sixto ou Tremica témoignent d'une présence humaine dès la Préhistoire.

Au pied du massif du Monte Rotondu, la vallée du Cruzini semble secrète, presque sauvage. On n'y arrive pas par hasard. Les deux dernières guerres ont saigné ses villages, puis est venu l'exode rural. Mais lorsqu'on aime, on ne se résigne pas.

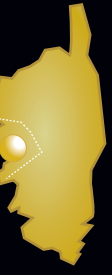
Au-delà du seul attachement aux racines, le

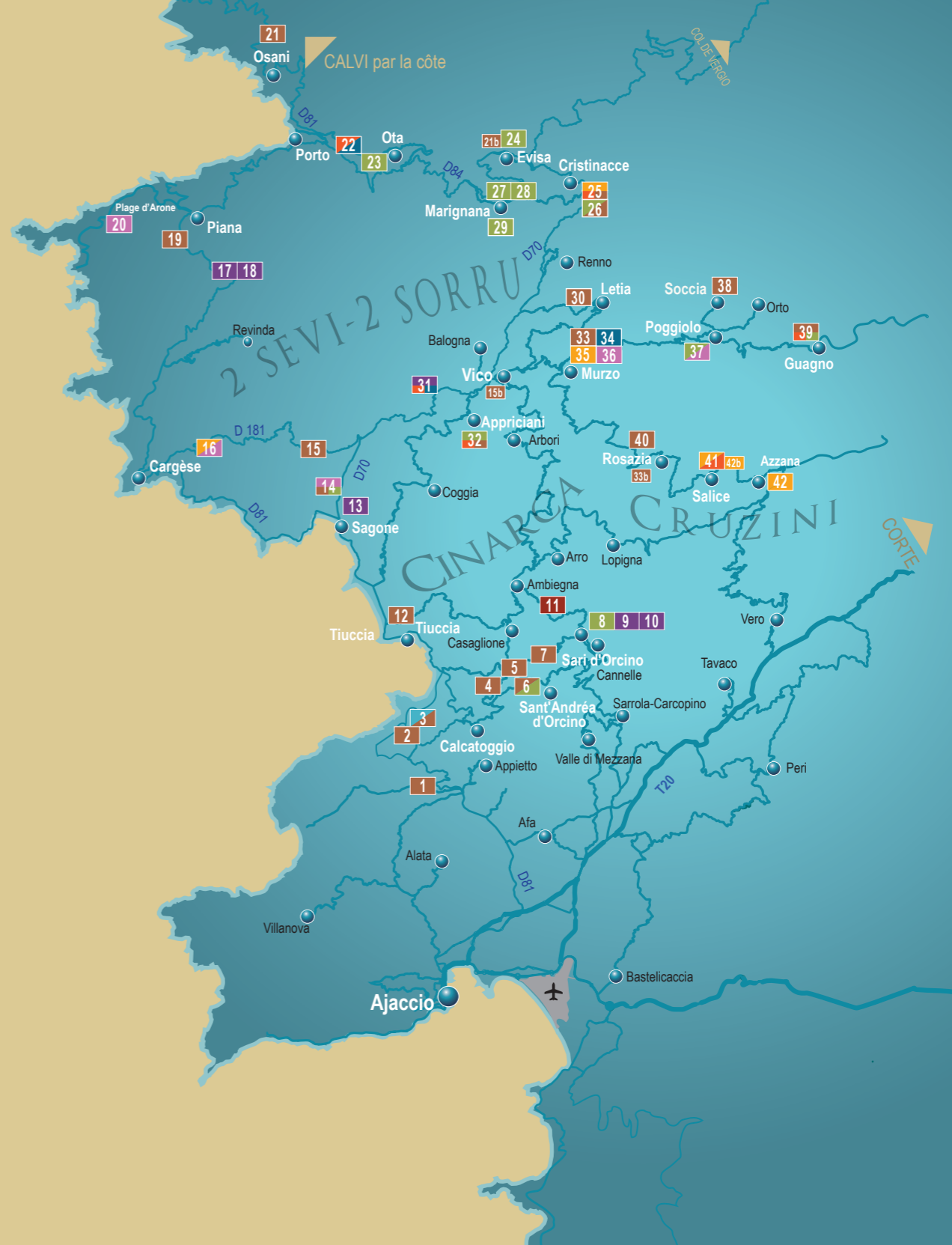
Cruzini a su entretenir ou susciter des vocations : bergers, apiculteurs, éleveurs porcins...

De Sagone à Evisa, en passant par Porto, entre maquis et pinèdes, plages et lacs, calanques et cascades, les Dui Sevi-Dui Sorru célèbrent les noces de l'olivier, du châtaignier et du miel. Auxquelles s'invitent fromages, charcuteries et confiseries. Sites préhistoriques et médiévaux parlent d'une occupation ancienne, et persistante en dépit des dangers venus de la mer. Mais, malgré la vigilance, la crainte des pirates, malgré les guerres, l'hospitalité n'était pas un vain mot : Grecs et Juifs persécutés y trouvèrent, plus qu'un refuge, un nouveau foyer.

Aujourd'hui, on cultive ici un art de vivre autour d'une passion commune, à toute épreuve. Celle de la terre.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÈCOUVRI R SCOPREGOÛTERTASTÀ





### 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 ET DE BREBIS  
**U Pevanicu**  
 Paul-Jean Poggi  
 Tél. 06.16.95.39.28  
 lat : 42.01924600 / long : 8.69681600  
 Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30.

#### 3 Pevani

FERME-AUBERGE  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 ÉLEVAGE BOVIN  
**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 : 8.75536400  
 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

COUPELLERIE  
 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  
 ÉLEVAGE BOVIN  
 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 : 8.71476600  
 Accueil : toute l'année.

#### 15

Route de Paomia  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
 BROCCIU AOP  
 ÉLEVAGE BOVIN  
**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.

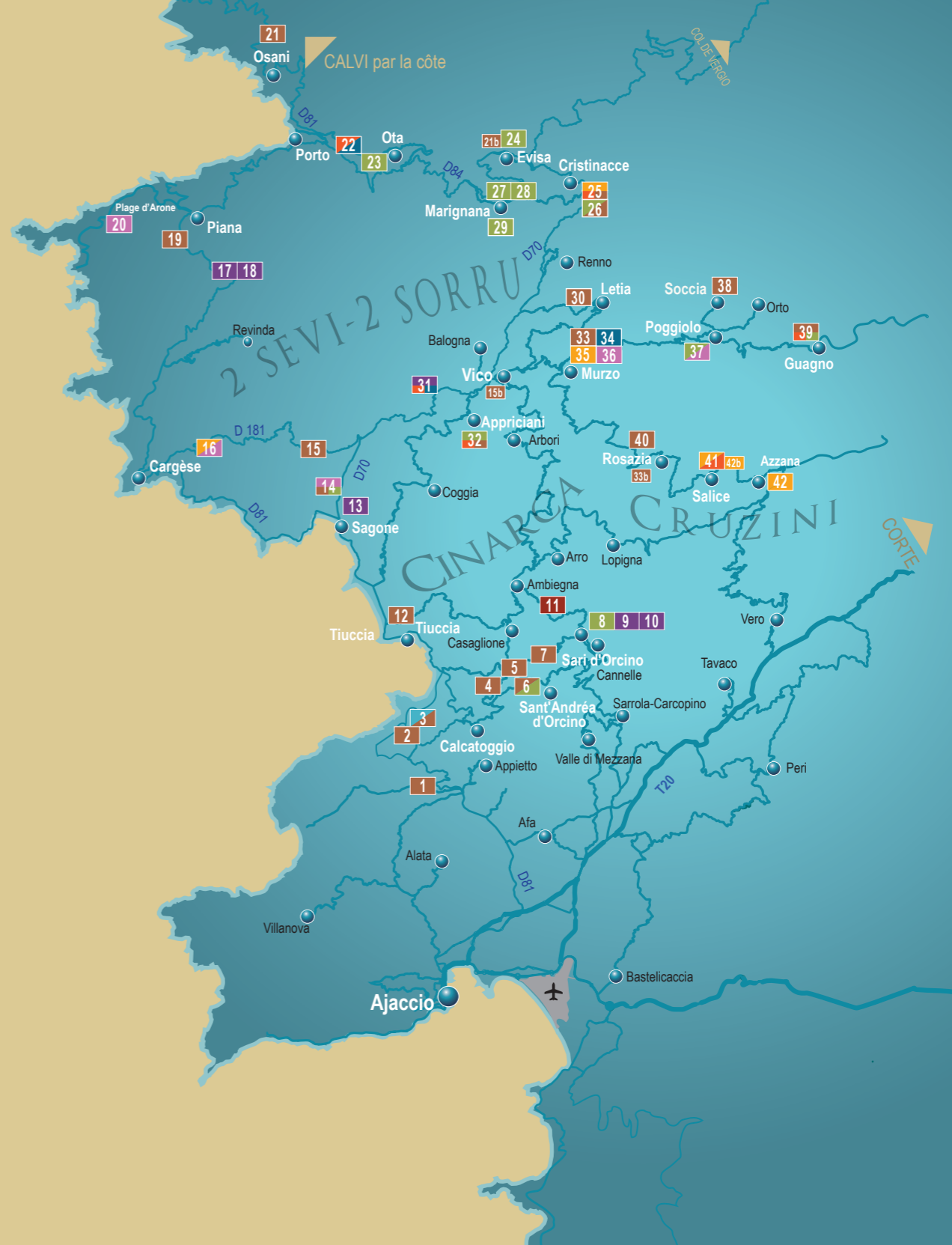
### CARGÈSE PAOMIA

#### 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.







### APPRICIANI

**32**  
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
 MARAÎCHAGE  
**Jean-Luc et Virginie Albertini**  
 Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42  
 albertini.jeanluc@orange.fr  
 lat : 42.14859500 / long : 8.76769700  
 Accueil : toute l'année.

### MURZO

**33**  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
**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

**33 B Rosazia**  
 Exploitation  
 Accueil : de novembre à fin juillet  
 9h-12h.

**34**  
 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<sup>er</sup> au 30 avril, du lundi au  
 vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1<sup>er</sup> mai au  
 30 septembre, tous les jours y compris les  
 jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

### 35

MIEL AOP  
**Michel Artily**  
 Tél. 04.95.50.07.64  
 Mob. 06.83.82.59.49  
 acquale2@wanadoo.fr  
 lat : 42.17100400 / long : 8.82986700  
 Accueil : toute l'année.

**36**  
 COSMÉTIQUE  
**Kymella / Crena Care cosméticos**  
 Brigitte Artily  
 Tél. 04.95.50.07.64  
 Mob. 06.79.83.28.90  
 kymella.com / crenacare.com  
 lat : 42.17100400 / long : 8.82986700  
 Accueil : toute l'année.

### POGGIOLO

**37**  
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/ AB  
 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  
 lat : 42.17834500 / long : 8.90654300  
 Accueil : vente de farine de châtaigne,  
 d'octobre à décembre / randonnées en  
 montagne, de mai à septembre / activité  
 toute l'année.

### SOCCIA

**38**  
 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.

### GUAGNO

**39**  
 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.

### ROSAZIA

**40**  
 CHARCUTERIE 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

**41**  
 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.

### AZZANA

**42**  
 MIEL AOP  
**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.  
**42 B Salice**  
 Point de vente  
 lat : 42.10430200 / long : 8.92328700





**À VOIR... À FAIRE...**

LA RÉSERVE DE BIOSPHERE DU FANGO. LA FORÊT DE BONIFATO ET SA RIVIÈRE « LA FIGARELLA », LA FORÊT D'ASCO. LE PARC BOTANIQUE DE SALECCIA ET SES EXPOSITIONS. LES RANDONNÉES PÉDESTRES SUR 250 KM DE CHEMINS RÉHABILITÉS. LES VILLAGES PERCHÉS AUX RUELLES ÉTROITES ET AUX MAISONS TYPIQUES. LES NOMBREUSES ÉGLISES ET CHAPELLES D'ART ROMAN ET BAROQUE. LA MONTAGNE DES ORGUES (VISITES GUIDÉES, DÉCOUVERTE PATRIMOINE, PARCOURS INITIATIQUES ET MUSICAUX). LE GOLF DU REGINU. LES NOMBREUSES MANIFESTATIONS CULTURELLES...



BALAGNA 



**NE PAS LOUPER...**

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LA FOIRE RURALE DE SANTA RESTITUTA, FIN MAI À CALENZANA / A FIERA DI L'ALIVU (FOIRE DE L'OLIVIER), MI-JUILLET À MONTEGROSSO / A SAN VINCENTE (FÊTE DES VIGNERONS), FIN JUILLET À CALVI / A FIERA DI L'AMANDULU (FOIRE DE L'AMANDIER), DÉBUT AOÛT À AREGNO / A FIERA DI U PANE (FOIRE DU PAIN), MI-AOÛT À LUMIO / A FIERA DE L'ISULA À ÎLE-ROUSSE, DÉBUT OCTOBRE.



« Balanin, oint et fin ! » assure un vieux dicton corse. Allusion à ce qui fit longtemps la prospérité de la Balagne – l'huile d'olive – comme au talent de ses enfants pour tirer le meilleur parti des ressources disponibles, en alliant travail de la terre et sens du commerce. Un don propice à l'épanouissement d'une économie, mais aussi d'un art de vivre, d'une créativité qui ont laissé leur empreinte sur le patrimoine : chapelles romanes, églises et demeures baroques, fresques, orgues... Les échanges marchands avec l'Italie lors des siècles passés y ont par ailleurs développé le goût des arts et particulièrement de la musique, populaire et traditionnelle mais aussi « savante » comme en témoignent d'importants fonds de partitions anciennes. Aujourd'hui encore on y valorise la culture et l'artisanat d'art – lutherie,

verrerie, poterie... – qui, au côté de l'agriculture, contribuent à la dynamique des villages. Et au charme d'une terre qu'on ne saurait résumer à de longues plages de sable fin ou des criques idylliques et qu'il faut considérer dans sa totalité, du tranquille golfe de Galeria aux gorges de l'Asco où règne le mouflon, symbole de la Corse montagnarde. L'oléiculture a conservé ses droits, tout autant que la viticulture, pratiquée elle aussi depuis l'Antiquité grecque, et le pastoralisme y tient toujours une place de choix. C'est également un terroir d'élection pour les vergers d'amandiers et de pêchers, l'apiculture, mais aussi l'exploitation de l'immortelle, dont on extrait une huile essentielle aux multiples vertus et qui aux beaux jours embaume l'air ambiant de sa fragrance chaude et épicée : le parfum enivrant d'une « terre de cocagne ».

**INFOS**

[www.balagne-corsica.com](http://www.balagne-corsica.com) / Office de pôle / Calvi +33 (0)4 95 65 16 67

## 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-etrarte.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 Macchia**  
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  
juliacervoni@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**  
Aurore Vaillant-Ferreri  
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  
VITRAIL- 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.



LES ARTISANS DE BALAGNA SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE "STRADA DI L'ARTIGIANI"



BALAGNA



## 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<sup>er</sup> octobre jusqu'au 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 : 42.6179500 / long : 8.89867200  
Accueil : du 1<sup>er</sup> 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  
ÉLEVAGE BOVIN  
**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.

LES ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE "STRADA DI L'ARTIGIANI"



## 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-lezarde-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

CRÉATION DE BIJOUX MARTELÉS  
**Maesbijoux**  
Marjorie Maestracci  
Tél. 06.13.79.29.36  
artmaes@hotmail.fr  
lat : 42.57644600 / long : 8.83612600  
Accueil : toute l'année (sauf janvier et  
février) 9h-12 h et 15 h-19 h.

40 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.

41 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.

42 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

43

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.

44

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

45 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.

46 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.

47 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.

48 Village

VIANDE DE 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.

49 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.

50 Route de Zilia

VIANDE DE VEAU CORSE  
HUILE D'OLIVE AOP  
Jean-François Orsini  
**Gaec 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.

LES ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE "STRADA DI L'ARTIGIANI"



BALAGNA



## ZILIA ROUTE DE CALENZANA

51

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.

52

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

53

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.

54

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.

## 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.

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

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.

## Route de L'aéroport

58

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.

59

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.

60

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

61

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

62

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

63

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
VENTE DE 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 ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE "STRADA DI L'ARTIGIANI"



BALAGNA



# LES productions agricoles CORSES



LA CORSE REGORGE DE PRODUITS ET DE SAVOIR-FAIRE QUI TÉMOIGNENT DE SON HISTOIRE ET DE SA SITUATION GÉOGRAPHIQUE AU CŒUR DE LA MÉDITERRANÉE.

Cette distinction qualitative et identitaire est reconnue et attestée par de nombreux signes officiels de qualité. Pas moins de 16 appellations d'origine protégée (AOP) : vins (9 AOP), brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, charcuteries (3 AOP). La clémentine se distingue par un label rouge et une indication géographique protégée (IGP), le pomelo et la noisette sont également certifiés en IGP, de même que les vins de l'île de beauté. 19 820 ha sont cultivés en agriculture biologique.

De nombreuses autres démarches de reconnaissance sont en cours : AOP pour les différents types de fromages, le saucisson et l'oignon du Cap-Corse, IGP pour l'agneau de lait, le cabri, le kiwi, l'orange et l'huile essentielle d'immortelle. Ces signes officiels garantissent l'origine et la qualité des produits. Ils permettent également de protéger et de transmettre les savoir-faire pour pérenniser ces productions et les activités qui les accompagnent. Ces prochaines pages vous parleront de la richesse et de la diversité des principales productions agricoles insulaires.





# Les VINS de Corse



Forcément inattendus...

Voici quelques années que les vignerons corses ont relevé le défi de la qualité. Sous la bannière unitaire des "vins de Corse" et avec pour mots d'ordre progrès et modernité, tradition et typicité.

La Corse étant une montagne dans la mer, chacune de ses nombreuses vallées profite d'une exposition et d'un microclimat différents. Elle offre, en outre, une grande diversité de sols particulièrement appropriés à la culture de la vigne.

De plus, la Corse recèle un autre trésor : plus de 30 cépages aux noms évocateurs dont le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu que l'on retrouve dans les différentes appellations d'origine protégées\* (AOP) de l'île et l'indication géographique protégée (IGP) « Vins de l'Île de Beauté ».

Ces différents terroirs alliés à des cépages typiques et au savoir-faire de nos vignerons offrent des rouges de garde, fins et puissants, des rosés à forte personnalité et des blancs magiques...

Sans oublier le « Muscat du Cap-Corse », vin doux naturel qui provient du cépage muscat blanc à petit grain. D'une très grande persistance en bouche, le muscat du Cap-Corse libère des arômes riches et très complexes aux parfums sauvages qui rappellent les agrumes et le coing.

Cette diversité et cette richesse maîtrisées permettent aujourd'hui à la Corse de jouer pleinement son rôle dans la famille des grands vins.

\* Deux appellations principales (« Ajaccio » et « Patrimonio »), 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 »).



Douceur, arôme & volupté !

Le verger oléicole corse est le reflet de 3 000 ans d'histoire ! Il est aujourd'hui composé d'une mosaïque de terroirs et de cultivars offrant une palette diverse d'arômes, avec un point commun qui est la douceur de l'huile.

La qualité et la typicité de l'huile d'olive de Corse sont reconnues par l'appellation d'origine protégée (AOP) « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica ». Ce signe officiel de qualité garantit que l'huile d'olive a été produite :

- en Corse ;
- avec des variétés d'olives locales ;
- selon un savoir-faire ancestral ;
- avec des méthodes culturelles modernes et respectueuses de l'environnement.

# Oliu di Corsica



L'huile d'olive en AOP se décline en deux gammes : l'une plus « fraîche », issue de la « récolte sur l'arbre », l'autre plus « douce », issue de la « récolte à l'ancienne », par chute naturelle sur filets.

C'est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d'amertume et de piquant. Les fruits cueillis à maturité lui offrent rondeur et complexité - les olives restées longtemps sur l'arbre s'imprègnent parfaitement des parfums du milieu environnant, des fleurs, du maquis, du romarin... Selon les variétés et leurs associations, les arômes dominants s'expriment au travers de saveurs de noisette, d'amande, de pomme, d'herbe fraîche, de miel, de fleurs ou de pâtisserie.

La finesse de l'huile d'olive de Corse lui permet d'accompagner des mets délicats tout en les sublimer.



# Le Brocciu



Fausse idée,  
vraie exception !

Non, le Brocciu n'est pas la version corse du mot « brousse ». Intraduisible, le Brocciu est corse, un point c'est tout. Au pluriel, c'est brocci (prononcez « brotchi »), car vous ne saurez vous satisfaire d'un seul !

Le Brocciu bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Étrange : il peut être de lait de chèvre ou de brebis corses, voire même les deux mélangés.

Exceptionnel : il est l'unique fromage français en AOP issu du petit lait (lactosérum).

Étonnant : au petit lait additionné de sel, on ajoute au plus 25% de lait cru entier.

La production du Brocciu débute en novembre, après le

sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en mai/juin, période à partir de laquelle 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. En deçà de ce taux, le produit fabriqué est improprement appelé « brousse ».

Le Brocciu peut également être affiné. Dans ce cas, il est salé à sec en surface après 24h d'égouttage puis transporté dans une salle fraîche dans laquelle il peut rester de 15 jours à plusieurs mois. Suivant la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, le Brocciu peut être qualifié de « passu » ou de « sec ». Il convient parfaitement à la pâtisserie (*fiadone, imbruciate...*) ou aux préparations culinaires (artichauts farcis, omelette à la menthe ...). On peut également le déguster nature, en toute simplicité, ou avec un soupçon d'eau-de-vie de myrte !



Les authentiques !

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 (AOP). 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.

# U Prisuttu, u Lonzu, a Coppa di Corsica



À déguster en copeaux...

• 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 : *salcicia, ficatellu, salamu, panzetta, bulagna...*





# Le Fromage corse

LE FROMAGE CORSE RESTE LE PRODUIT LE PLUS EMBLÉMATIQUE DE L'IDENTITÉ PASTORALE INSULAIRE. Afin de sauvegarder ce patrimoine culturel et gastronomique de l'île, des démarches AOP sont en cours pour les différents types de fromages corses.



Un caractère d'exception !

La Corse, autrefois nommée « île des bergers », demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. Cet héritage s'explique par le caractère très montagneux de l'île : l'élevage de petits ruminants est l'une des meilleures façons de valoriser le territoire. Le pâturage étant la base de l'alimentation des troupeaux insulaires, la richesse floristique de l'île, la diversité des territoires et du couvert végétal renforcée par la pratique de la transhumance (changement d'altitude) confèrent au lait corse des qualités organoleptiques spécifiques. Ces pratiques d'élevage associées à des races autochtones et à un savoir-faire ancestral donnent aux fromages corses une typicité unique dans tout le bassin méditerranéen. Les fromages fermiers traditionnels sont fabriqués selon des techniques proches. Il s'agit de fromages à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie.

Selon les territoires insulaires, on trouvera du « Niolu », du « Calinzana », du « Bastelicaccia » ou du « Venachese ». Une exception toutefois : le « Casgiu Sartinesu », qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

Les fromages issus du lait de chèvre sont plus forts en goût tandis que ceux obtenus à partir du lait de brebis expriment plus de douceur. Traditionnellement moulés dans des formes puis longuement maniés lors de l'affinage, ils développent des arômes de lait frais et de noisette quand ils sont consommés jeunes. Au fil de l'affinage, ils exhalent des saveurs d'épices douces, de confit et de cacao, qui leur confèrent leur réputation de fromages au caractère affirmé. D'ailleurs, certains sont traditionnellement consommés avec de la confiture de figue afin d'adoucir leur goût puissant.



L'héritage gastronomique

L'appellation d'origine protégée (AOP) « Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa » est issue d'un savoir faire réinventé par les héritiers de dix siècles de tradition. Ce signe officiel de qualité garantit que la farine de châtaigne a été produite : en Corse / avec des variétés de châtaignes locales / en respectant techniques traditionnelles et savoir-faire ancestraux / sans traitements chimiques.

Les châtaignes ainsi récoltées offrent une garantie de qualité supérieure, un goût unique et typique.

La farine de châtaigne corse se caractérise par sa saveur sucrée, sa finesse, sa pureté, son goût biscuité et son fondant en bouche ! Afin de garantir les qualités nutritionnelles et gustatives du produit, la farine est obligatoirement conditionnée sous vide pour la distribution dans les commerces. Dans les

# La Farine de châtaigne corse



foires ou directement chez le producteur, on peut la trouver dans un emballage simple. Pour la conserver à la maison, il convient de la mettre soit dans le réfrigérateur (conservation courte) soit dans le congélateur (conservation longue).

Alliée de la gastronomie par son goût exceptionnel, elle est un ingrédient idéal pour la préparation de nombreuses recettes, salées ou sucrées, traditionnelles ou innovantes. On la retrouve dans des préparations emblématiques comme les beignets, les *nicci*, la *pulenda*. Elle peut également remplacer la farine de blé dans la composition de nombreux produits courants : pain, pâtes, gâteaux, crêpes, panures...

Par ses propriétés anti-allergisantes, elle est prescrite dans le cas de certaines allergies aux protéines et plus particulièrement au gluten.



# La Clémentine de Corse



Une gourmandise éphémère

La clémentine est issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger. Elle nous vient de l'autre rive de la Méditerranée où elle fut découverte, il y a une centaine d'années, dans la plantation d'un orphelinat de Misserghin près d'Oran en Algérie par le père Clément dont elle tient son nom.

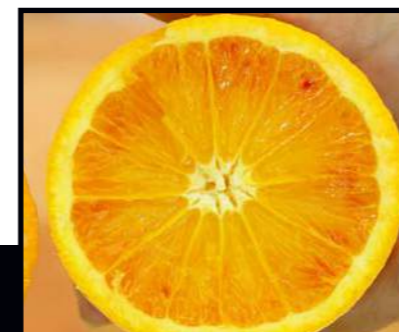
La clémentine de Corse est l'unique clémentine française.

La production se localise principalement dans la plaine orientale de l'île, de Bastia à Porto-Vecchio, généralement entre 2 et 300 mètres d'altitude. La récolte s'étend d'octobre à janvier selon les variétés qui peuvent être précoces (Caffin), de saison (Commune SRA et Oraval) ou tardives (Nules).

La clémentine de Corse bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit sa qualité, sa traçabilité et sa fraîcheur.

Ce signe de reconnaissance européen assure également une protection de l'origine considérant que la clémentine de Corse bénéficie de qualités dues à son terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs de l'île. Sa haute qualité a également été récompensée au niveau national par un label rouge.

Sa peau fine et brillante atteint sa coloration et sa maturité sur l'arbre, naturellement, sans activateur. En début de saison, elle peut être partiellement verte à sa base tout en étant mûre car c'est le froid qui donne une pigmentation orange à la peau. Elle est récoltée à la main avec ses feuilles. Les producteurs impliqués dans l'IGP et le Label rouge pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement. Riche en vitamines et en oligo-éléments, ce fruit juteux au goût délicatement acidulé ensoleillera vos hivers !



Fraîcheur  
Saveur & Douceur

Le pomelo, né d'une hybridation naturelle entre un pamplemoussier et un oranger, est le seul agrume à ne pas être originaire d'Asie, mais des Antilles.

Dans les vergers européens, c'est un tout jeune agrume. Il a été implanté en Corse dans les années 1990 avec la variété à chair rouge Star Ruby - La culture des agrumes en Corse est très ancienne, l'ensoleillement et la douceur hivernale de la plaine orientale ont favorisé les cultures agrumicoles depuis l'Antiquité.

Le pomelo de Corse est un fruit sans pépin, à peau de couleur jaune pouvant présenter une tâche de couleur orangé-rouge sur la surface du fruit. Sa peau est lisse et fine. Sa chair est de couleur rose à rouge pourpre.

# Le Pomelo de Corse



Il est très juteux. Son goût est parfumé et sucré, avec quelques notes d'acidité, mais sans présence d'amertume.

Cueilli à maturité sur l'arbre et rapidement commercialisé sans traitement après récolte, il est présent sur les étals de mars à juin. Dans les vergers particulièrement bien exposés, on le trouve à partir de février.

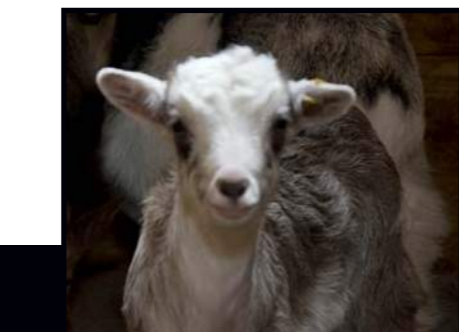
Ses qualités gustatives et son mode de production lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée (IGP), garantissant notamment excellence et savoir-faire.

AUTRES AGRUMES  
CULTIVÉS EN CORSE :  
cédrat, kumquat,  
orange, citron...





# Agneau de lait et Cabri



Le fruit d'un terroir unique

En Corse, la production de cabri et d'agneau de lait est issue d'une tradition ancestrale. Provenant exclusivement des races ovine et caprine corses, l'élevage d'agneau 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.

Nourris au pis de la mère de leur naissance jusqu'à l'abattage, l'agneau et le cabri bénéficient d'un lait de haute qualité, riche en matière grasse, en protéines, en vitamines et en minéraux. Ce mode d'élevage conduit à l'obtention d'une viande tendre et savoureuse que l'on peut déguster rôtie ou en sauce.

Traditionnellement, les abats (*rivia* ou *rivredda* dans le sud et *curatella* dans le nord) sont consommés en brochettes cuites au

feu de bois, enveloppés dans la crépine et arrosées d'une sauce au vinaigre ou, plus généralement, cuits à la poêle.

La production d'agneau de lait et de cabri a lieu d'octobre à mai. Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui, le cabri et l'agneau de lait restent des spécialités incontournables de la gastronomie insulaire ; de plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Des travaux sont actuellement menés en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par une certification en indication géographique protégée (IGP) « Agneau de lait de Corse » et « Cabri de Corse ».



Plus de couleur, plus de saveur !



# Le Veau de Corse

Présent sur l'ensemble du territoire insulaire, en plaine et en montagne, l'élevage bovin est majoritairement extensif. Les troupeaux sont conduits en plein air intégral sur prairie ou sur parcours.

Élevé sous la mère, le veau de Corse grandit en pleine nature, en liberté, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu.

Goût typique, saveur et couleur rosée de la chair sont le fruit de cette grande tradition d'élevage. En effet, c'est la consommation d'herbe et de la végétation du maquis qui donne à la viande de veau de Corse sa couleur si différenciable sur les étals et qui lui confère sa saveur toute particulière.

En sauté, rôtie au four ou simplement grillée, la viande de veau de Corse délivre son goût authentique et parfumé.

Le veau de Corse est commercialisé depuis 2008 sous la marque collective « Corsicarne ». Il s'agit d'une démarche interprofessionnelle qui garantit que l'animal est né, élevé et abattu en Corse. Choisir la marque « Corsicarne », c'est faire confiance à des professionnels qui ont misé sur la qualité d'un authentique produit de terroir.

Corsicarne propose 3 types de produits :

- « Vitellu », issu en grande partie des élevages de plaine. Il se nourrit de lait maternel et commence à s'alimenter sur prairies et parcours ; il est âgé de moins de 8 mois.

- « Vitellettu », produit phare, issu de l'élevage de montagne.

- « Manzu », issu de systèmes d'élevage transhumants, c'est un animal plus âgé, abattu entre 9 et 16 mois.



# Les fruits & légumes de Corse



Très près, très frais !

Les arboriculteurs et maraîchers corses mettent en œuvre une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Cet engagement se traduit notamment par la mise en place d'une lutte biologique intégrée et le recyclage des déchets.

Ils cultivent des variétés adaptées pour proposer des produits d'excellente qualité gustative. Les fruits et légumes corses sont plus savoureux et plus frais : ils sont cueillis à maturité et arrivent dans vos assiettes quasiment sans transport ni stockage.

La production insulaire est constituée d'une trentaine de références, principalement des productions de printemps et d'été : tomates, melon, pêches, nectarines, pastèques, abricots, courgettes, fraises, raisins de table, salades, concombres, poivrons, aubergines, prunes, pommes, cerises, blettes... Faites le bon choix !

**L'oignon du Cap-Corse** L'oignon doux du Cap-Corse, appelé aussi communément "oignon de Sisco" en raison de l'importance de sa culture dans cette commune, est très anciennement cultivé sur ce territoire. Progressivement abandonnée suite au déclin rural et à l'exode du XX<sup>e</sup> siècle, sa culture connaît aujourd'hui un renouveau dans la microrégion. Du point de vue aromatique, l'oignon du Cap-Corse 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 s'agit donc d'une variété totalement originale, liée au territoire capcorsin. On le trouve à la vente en frais dès le mois de juillet, avant sa complète maturité. L'oignon de conservation est commercialisé une fois séché à partir de la mi-août.



Au bonheur des confiseurs !

**La noisette** est traditionnellement cultivée sur la côte orientale de l'île, principalement dans l'Ampugnanu, la Casinca et la Costa Verde. Cette aire géographique correspond à celle de l'IGP « Noisette de Cervione ». Son mode de culture est exempt de traitements phytosanitaires et d'engrais chimiques. Le goût de la noisette de Cervione est franc et net, ni rance, ni amer. Il peut être légèrement boisé. Les noisettes sont sucrées, d'un sucre brut, roux et aromatique. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée. La noisette de Cervione est consommée comme fruit sec à l'apéritif ou en dessert. Elle entre également dans une large gamme de produits dérivés : crème, huile alimentaire ou à usage cosmétique, farine, chocolat, nougat, miel... Enfin, elle a donné naissance à une pâte à tartiner, « Nuciola », à base d'éclats de noisettes et issue du commerce équitable ainsi qu'à un condiment : le Salinu (noisettes broyées et sel Bio).

# Noisettes & amandes



**L'amande** est cultivée en vergers traditionnels, très étendus en Balagne, et en vergers modernes, plutôt situés sur la côte orientale et dans le Nebbiu. Durant la floraison, vers le mois de février ou début mars, des paysages entiers de ces territoires se parent alors d'une tendre couleur rosée. La Corse est la première région productrice d'amandes en France. Les producteurs corses défendent la qualité des variétés qui poussent sur leur sol, plus gustatives et cultivées de manière raisonnée.

Plus qu'en fruit de table, frais ou sec, c'est surtout dans la pâtisserie et la confiserie que ses utilisations demeurent les plus soutenues : *canistrelli*, nougats, calissons, dragées, amandes enrobées, grillées salées ou sucrées, poudre et pâte d'amande.





# Les Miels de Corse



Prenez goût au maquis !

Les miels de Corse en appellation d'origine protégée (AOP) offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs.

Cette typicité s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié :

- la végétation corse : sauvage, naturelle et endémique ;
- l'abeille corse : adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île ;
- les hommes : la production de miel est issue d'un savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

L'AOP Miel de Corse – Mele di Corsica se décline en gamme variétale aux dénominations suivantes :

- Printemps : doux, floral, fruité. Il est récolté à partir du mois de mai dans les basses vallées et la plaine.
- Maquis de printemps : goût de caramel et de cacao. Il est récolté tout le printemps, de la mer à la montagne.

- Miellats du maquis : malté, persistant, long en bouche. Il se récolte de mai à septembre dans les zones boisées, le maquis, les chênaies et les étendues de cistes.

- Châtaigneraie : tannique et long en bouche. Il se récolte de fin juin à septembre dans les zones de châtaigniers.

- Maquis d'été : aromatique et fruité. Il se récolte à partir du mois d'août dans les hautes vallées de la montagne corse.

- Maquis d'automne : amer et fort en bouche. Ce miel, au goût d'arbousier, est récolté de novembre à février.

En déplaçant les ruches de la mer à la montagne au fil des saisons, les apiculteurs corses récoltent un miel qui reflète un paysage, une saison, une floraison et un parfum original. Des plus doux aux plus amers, tantôt délicats tantôt persistants, les miels de Corse enchanteront toujours votre palais...



Naturellement Bio !

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 (*murza*), myrte (*morta*), romarin (*rosumarinu*), pin laricio (*lariciu*), genévrier nain (*astratella*), pistachier lentisque (*listincu*), fenouil (*finochju*), criste marine (*baschichja*) ...

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

# Les Huiles Essentielles corses



qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les quantités à laisser pour la reproduction.

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).

Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses sont labellisées en agriculture biologique.

Les huiles essentielles sont utilisées en aromathérapie, en pharmacie, en cosmétique, en parfumerie et parfois en cuisine. L'eau utilisée pour la distillation étant exempte de tout traitement, les « eaux florales » issues de l'extraction des huiles essentielles corses bénéficient également d'une qualité optimale et viennent compléter la gamme de produits.

# L'agriculture biologique



STRADA DI I SENSI  
**ROUTE  
DES SENS**  
authentiques

Avec près de 500 producteurs, l'agriculture biologique en Corse connaît un fort développement.

Les surfaces cultivées ont quasiment été multipliées par 3 en 5 ans. Les exploitations certifiées et en conversion vers l'agriculture biologique représentent plus de 12 % de l'ensemble des exploitations de la région.

L'agriculture biologique en Corse propose une gamme diversifiée de produits issus des productions animales comme végétales : viande, fromage, miel, fruits et légumes, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fruits secs, confitures et autres produits transformés...

L'agriculture biologique est un signe officiel de qualité régit par un cahier des charges strict (bien-être animal, respect de l'environnement, pas d'utilisation de produits chimiques de synthèses, lutte biologique, ...). Les bénéfices de l'agriculture biologique sont nombreux, sur l'environnement, sur la santé, et sur la collectivité.

La marque collective « Bio di Corsica » est l'outil de valorisation des productions certifiées AB de Corse, elle est aussi l'outil de valorisation du consommateur.

« Bio di Corsica » n'est pas une simple étiquette...

... c'est un pacte éthique entre l'Homme et sa Terre.

Conception : MEDIANI

Crédit photos : ODARC / J.-C. Attard, L. Eouzan, P. Pierangeli.





Undighjendu trà mare è monte, a Strada di i sensi conta 8 territorii cù ognunu a so propria identità. 400 soci è più, aduniti intornu à una cartula di a qualità, sviluppanu a stessa sensibilità per l'autenticità. Sò donne è omi chì li piace à sparte è chì, innamorati di a so terra, sprimenu l'anima di a Corsica campagnola. Longu à e stagione, à chì si cansa li pruponenu robba di prima trinca, ma l'invitanu ancu à esse curiosu, à risente, à guardà, à stà à sente... À ritruvà u gustu di l'essenziale...

## STRADA DI I SENSI

Oscillant entre mer et montagne, la Route des sens authentiques compte 8 territoires portant chacun sa propre identité. Plus de 400 adhérents, réunis autour d'une charte de qualité, y cultivent le même goût de l'authenticité. Des femmes et des hommes de partage, qui, amoureux de leur terre, dévoilent l'âme de la Corse rurale. Au fil des saisons, ils proposent au visiteur des produits d'exception, mais aussi l'invitent à être curieux, à sentir, regarder, écouter... À retrouver le goût de l'essentiel...