

STRADA DI I SENSI



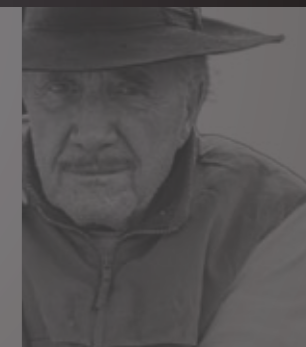
CORSICA

C I R C U I T S E S C A P A D E S E T D É C O U V E R T E S



À la rencontre des SAVEURS et SAVOIR-FAIRE d'un terroir unique.

STRADA
DI I SENSI



CORSICA

www.gustidicorsica.com

L'éloge de la différence, la particularité, l'ancrage du passé, la valorisation des ressources naturelles et culturelles, c'est ce que vous découvrirez sur la Route des Sens Authentiques.

Les savoir-faire y sont honorés et résolument tournés vers l'avenir. Des femmes et des hommes amoureux de leur terre ont su conjuguer art de pratiquer un métier ancestral et mode de vie moderne.

Ils portent l'enjeu majeur de valoriser leur production dans le respect de l'identité de leur territoire.

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse mais aussi au cœur des Corses. Authenticité, goût du partage, respect de la terre... la Corse rurale vous ouvre ses portes. Une rencontre dans la confiance et la convivialité...

Jean-Louis LUCIANI
Président de l'Office
du Développement Agricole
et Rural de Corse



U vantu di a sfarenza, a particularità, l'arradichera in u passatu, u valorizà di i ricchezzi naturali è culturali, eccu ciò ch'è vo aveti da scopra nantu à A Strada di i Sensi.

Longu à issa strada, i sapè-fà sò rispittati è si dani à l'avvena di modu risultu. Par sti donne è st'omi ch'ani in cori a so tarra, si cunfacini arti di praticà un mistieru anticu è modu di vita mudernu.

U so scopu maestru hè di valorizà a so pruduzioni in u rispettu di l'idintità di u so rughjonu.

A STRADA DI I SENSI hè un invitu à un viaghju in u cori di a Corsica ma dinò in u cori di i Corsi. Sputichezza, brama di spartera, rispettu di a tarra... a Corsica campagnola vi aprì i so porti. Un incontru colmu di cunfidenza è di cunvivialità...

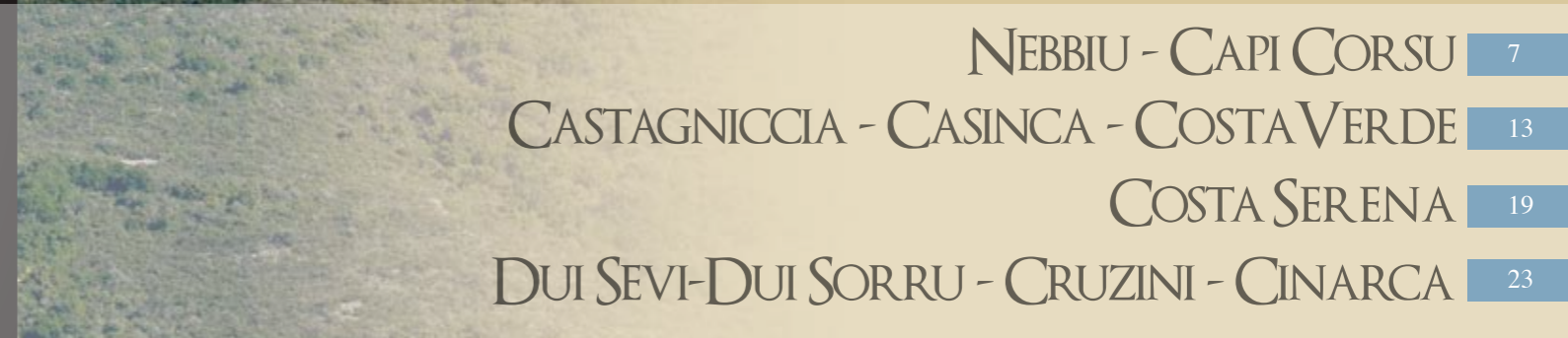
Ghjuvan Lavighju LUCIANI
Prisidenti
di l'Uffiziu di u Sviluppu
Agriculu è Rurale
di Corsica

BONNE ROUTE!

BONA STRADA!



NEBBIU - CAPI CORSU	7
CASTAGNICCIA - CASINCA - COSTA VERDE	13
COSTA SERENA	19
DUI SEVI-DUI SORRU - CRUZINI - CINARCA	23
Les productions agricoles corses	27



DUI SEVI-DUI SORRU - CRUZINI - CINARCA

NEBBIU - CAPI CORSU

CASTAGNICCIA - CASINCA - COSTA VERDE

COSTA SERENA



NEBBIU - CAPI CORSU



Une étroite péninsule, tel un doigt pointé vers le nord, qui s'ouvre sur le golfe de Saint-Florent, jusqu'aux Agriates encore parfois improprement appelées « désert des Agriates » - ce sont en réalité des terres agraires, propices à la culture des céréales et de l'olivier...

Un territoire où le patrimoine bâti révèle un passé combattant et marqué par la foi. Vous y découvrirez les cultures en terrasse du Cap Corse et les oliveraies multiséculaires de la plaine fertile de la Conca d'Oru (Corne d'abondance), témoins de la forte

activité agricole des siècles passés. Aujourd'hui, pâturages et jeunes oliveraies façonnent toujours le paysage, mais cette terre reste avant tout un haut lieu de la viticulture corse - ses sols argilo-schisteux parfois adoucis par des formations calcaires ont produit des vins qui, dès l'Antiquité, figuraient parmi les meilleurs de Méditerranée.

Actuellement, les célèbres vins de l'AOC Patrimonio et les fameux muscats du Cap Corse sont un véritable hommage à cette terre prodigue.



RENCONTRER



ESPLURÀ
EXPLORER



À VOIR... À FAIRE

Les monuments classés du Nebbiu, notamment la citadelle et la cathédrale de Saint-Florent et l'église pisane de Murato, les chapelles romanes du Cap Corse, les belles « Maisons d'Américains » et les tombeaux familiaux qui sont une particularité du paysage du Cap, le conservatoire du Costume corse, le musée du Cédrat, le moulin réhabilité d'Ogliastru, le moulin à vent Mattei, le sentier de l'Eau à Pietracorbara (balades vers moulins, ponts, fontaines), les randonnées sur le sentier des douaniers, les tours génoises...

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs.
- La fête patronale des vignerons et du partage «A San Martino», le 11 novembre à Patrimonio.
- La Foire du Vin, début juillet à Luri.

INFOS

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

[Voir le plan détaillé](#) →

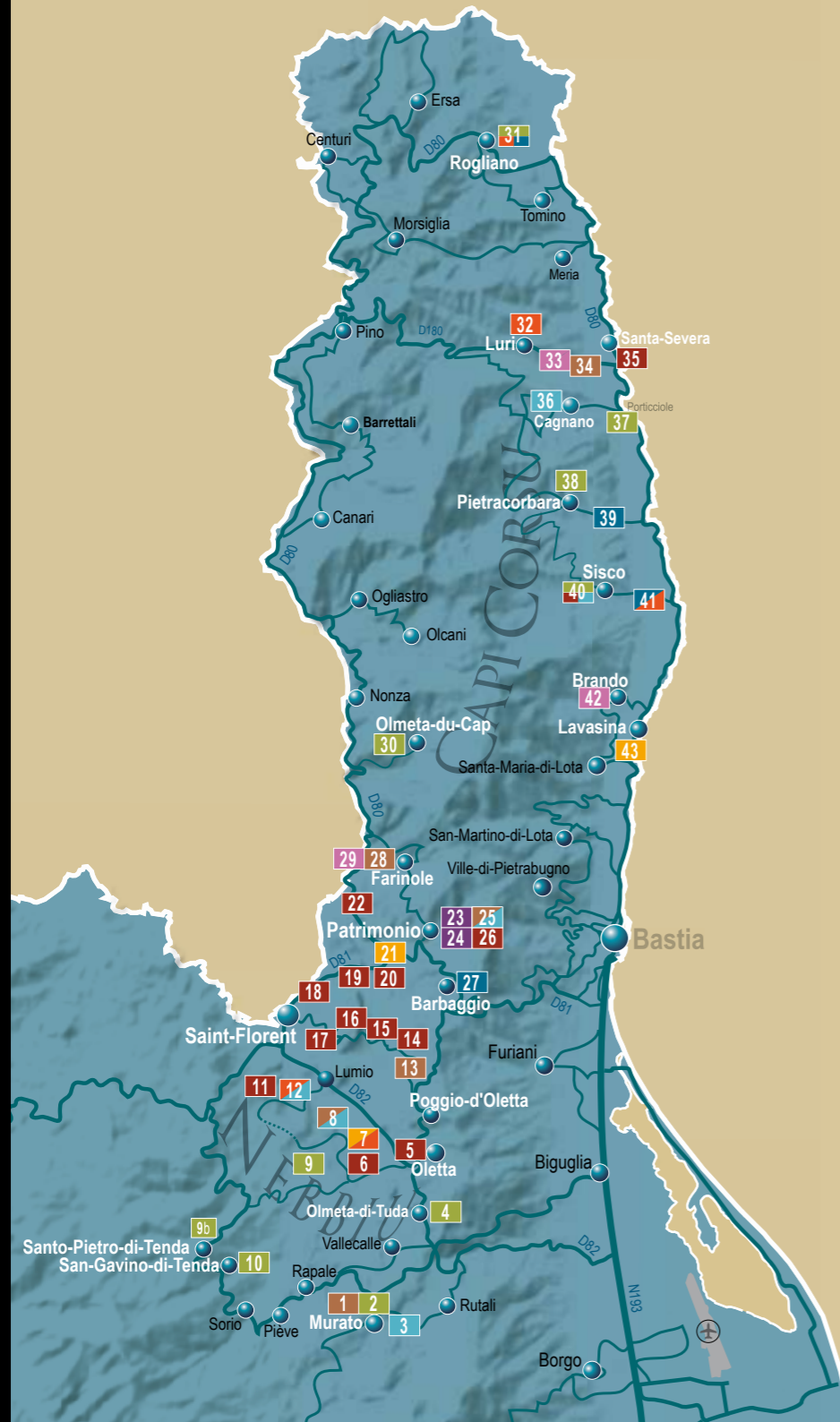


DECOUVRIR
SCOPRE



TASTÀ
GOÛTER





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers
- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

STRADA DI I SENSI

MURATO

1
FROMAGE DE CHÈVRE
VENTE DE CABRIS
Marie-Joséphine Vinciguerra
Quartier Sottano – 20239 Murato
Tél. 04.95.37.69.17 / 06.10.56.76.88
lat : 42.577100 / long : 9.327907

2
FARINE DE CHÂTAIGNER AOP
HUILE D'OLIVE AOP
Ludovic Biaggi
Quartier du couvent – 20239 Murato
Tél. 06.20.11.74.42
ludovic.biaggi@sfr.fr
lat : 42.574457 / long : 9.326014

3
FERME-AUBERGE
Campo di Monte
Pauline Julliard
20239 Murato
Tél. 04.95.37.64.39
www.fermecampodimonte.com
lat : 42.577807 / long : 9.332529

OLMETA-DI-TUDA

4
HUILE D'OLIVE AOP
Ange Pastinelli
Palmintuccio – 20232 Olmeta-di-Tuda
Tél. 06.09.02.05.19 / 06.23.24.75.29
lat : 42.609703 / long : 9.358185

OLETTA

5
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Pierre-Marie Novella
Route de Saint-Florent – 20232 Oletta
Tél. / fax 04.95.39.07.41
Mob. 06.77.11.80.65
domainenovella@wanadoo.fr
lat : 42.629144 / long : 9.352495

Route du lac de Padula

6
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Jean-Louis Santamaria
Route du lac de Padula – 20232 Oletta
Tél : 04.95.39.03.51 / 06.20.30.07.69
lat : 42.626406 / long : 9.320870

7
MIEL AOP – CONFITURES
Domaine Petricajola - Félicien Luciani
Chemin de Rapale – 20232 Oletta
Tél. 04.95.32.45.22 / 06.17.07.60.24
www.domaine.petricajola.com
lat : 42.639542 / long : 9.312416

8
FERME AUBERGE
FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Casgiu d'Amore
François-Joseph d'Amore
La Plaine – 20232 Oletta
Tél. 06.99.63.22.01 / 06.99.76.22.02
ucasgiudamore@gmail.com
lat : 42.636137 / long : 9.297136

9
HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
Moulin Olivier Morati
Lieu-dit Vezzi
20246 Santo Pietro di Tenda
Tél. 04.95.31.80.61 / 06.13.58.26.94
oliviermorati@yahoo.fr
Moulin à proximité du lac de Padula, point de
vente au village de Santo-Pietro-di-Tenda
lat : 42.604668 / long : 9.263249

SAN-GAVINO-DI-TENDA

10
HUILE D'OLIVE AOP
Mathilde Poggioli
Lieu-dit Querceta
20246 San-Gavino-di-Tenda
Tél. 04.95.37.72.32
mathilde.poggioli@orange.fr
lat : 42.597235 / long : 9.267576

Route de San Griolo

11
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Aliso Rossi
Dominique Rossi
Hameau Corsu - Route de San Griolo
20246 Santo-Pietro-di-Tenda
Tél. 04.95.37.03.03 / 06.20.33.83.09
www.alisorossi.com
lat : 42.650000 / long : 9.291392

12
TABLE À LA FERME
POTAGER – ÉPICERIE BIO
Le Potager du Nebbio
Jérémy Verdeau
Route de San Griolo – 20232 Oletta
Tél. 06.17.17.45.53
lepotagerdunebbio@orange.fr
Facebook : le potager du nebbio
lat : 42.659959 / long : 9.311404

POGGIO-D'OLETTA

13
FROMAGE DE CHÈVRE
Monte à Torra
Christelle Dervieux
Lieu-dit Croce – 20232 Poggio-d'Oletta
Tél. 06.63.67.02.01
dervieuxchristelle@orange.fr
lat : 42.656639 / long : 9.355610

14
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Yves Leccia
Lieu-dit Morta piana
20232 Poggio-d'Oletta
Tél. 04.95.30.72.33 / 06.23.47.29.45
www.yves-leccia.com
lat : 42.668121 / long : 9.345789

15
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Leccia Annette
20232 Poggio-d'Oletta
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.11.57.82.36
www.domaineleccia.fr
lat : 42.669701 / long : 9.344447
lat : 42.697780 / long : 9.363488

16
VINS AOC PATRIMONIO
Nicolas Mariotti Bindi
Lieu-dit Morta piana
20232 Poggio d'Oletta
Tél. 06.12.05.24.59
nicolas.mariotti@wanadoo.fr
lat : 42.669701 / long : 9.344425

17
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Cordoliani
Romain Perfetti
Lieu-dit Sant'Angelo
20232 Poggio-d'Oletta
Tél/Fax 04.95.35.08.88 / 06 11 01 16 15
www.domaine-cordoliani.com
lat : 42.667533 / long : 9.336184

SAINT-FLORENT

18
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Gentile Jean-Paul
Lieu-dit Olzo – 20217 Saint-Florent
Tél. 04.95.37.01.54 / 06.23.19.01.84
www.domaine-gentile.com
lat : 42.692551 / long : 9.321567

PATRIMONIO

19
VINS AOC PATRIMONIO – LIQUEURS
Domaine Franck Santini
BP 05. 20253 Patrimonio
Tél. 04.95.37.00.92
domaine.francksantini@gmail.com
lat : 42.696293 / long : 9.350380

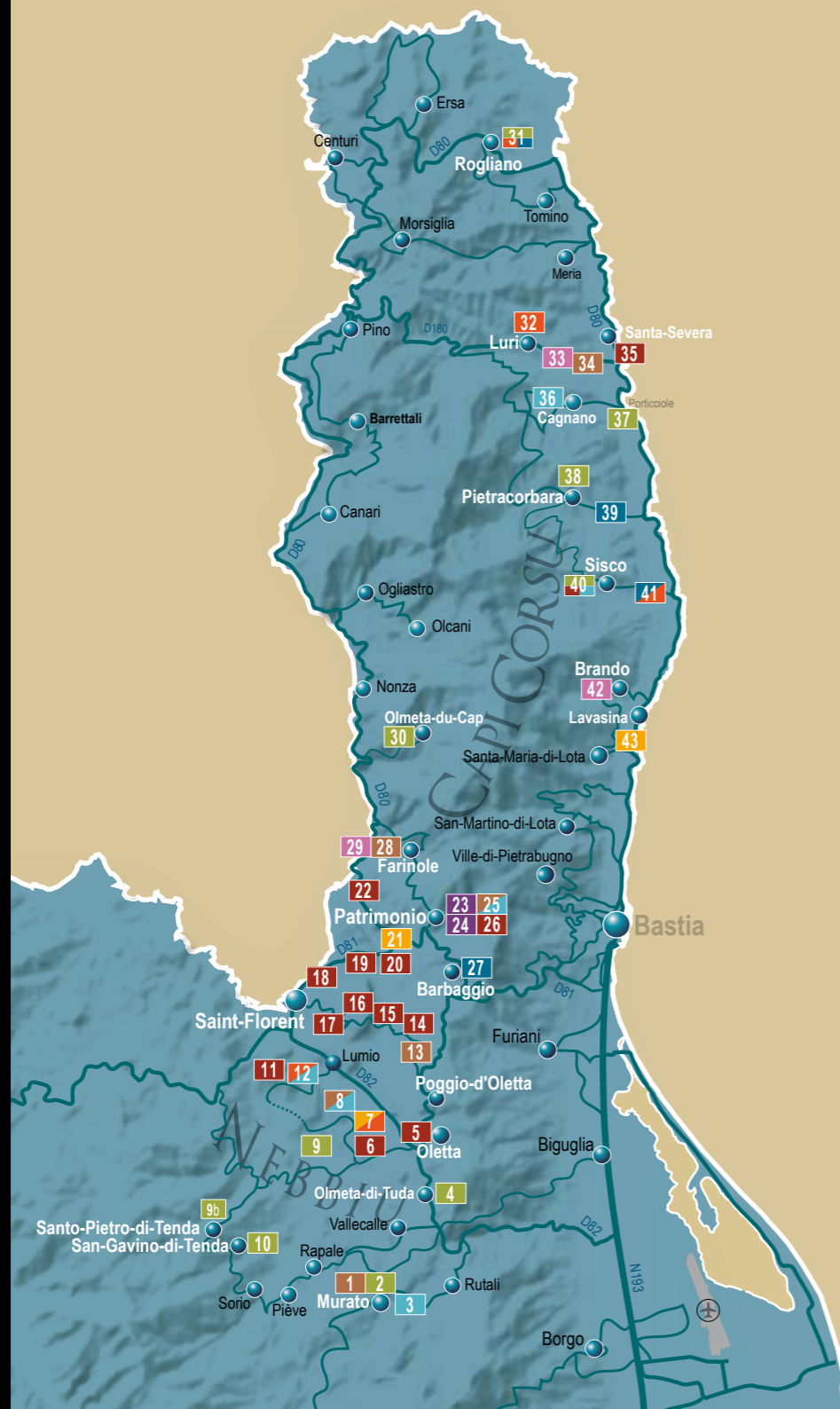
20
VINS AOC PATRIMONIO
Domaine Oregna de Gaffory
Lieu-dit Morta Majo - 20253 Patrimonio
Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05
www.oregadegaffory.com
lat : 42.694981 / long : 9.349096

21
MIEL AOP
Pierre Carli
Lieu-dit U Lustincone -20253 Patrimonio
Tél. 06.17.03.44.28
mlpcarli@free.fr - www.corsemiel.com
lat : 42.699087 / long : 9.349557

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

22 à 43 : Carte suivante →





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers

- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

STRADA DI I SENSI

PATRIMONIO

22
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Stéphanie Olmeta
20253 Patrimonio
Tél. 06 75 77 72 13
stephanie.olmeta@orange.fr
lat : 42.700353 / long : 9.350771

23
ATELIER COUPELLERIE D'ART
Yves Andreani
20253 Patrimonio
Tél. 06 18 35 54 70
www.yves-andreani.com
lat : 42.700475 / long : 9.360750

24
ATELIER POTERIE ET CÉRAMIQUE
ART DÉCORATIF DE LA TABLE
Julien Truchon
Lieu dit Campo d'Elge - 20253 Patrimonio
Tél. 04.95.36.22.67 / 06.17.96.11.23
www.jlceram.com
lat : 42.701208 / long : 9.354756

25
GÎTES RURAUX
ÉLEVAGE DE BREBIS
Serge Ficaja
Hameau Calvello - 20253 Patrimonio
Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96
atorra0545@orange.fr
lat : 42.702252 / long : 9.362166

26
VINS AOC PATRIMONIO
MUSCAT AOC CAP CORSE
Clos de Bernardi
Jean-Laurent de Bernardi
20253 Patrimonio
Tél. 04.95.37.01.09 / 06.18.49.60.16
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.696565 / long : 9.363253

BARBAGGIO

27
PAIN ET BISCUITS BIO
Le Fournil Bio
Bernadette Journet-Casalta
Lieu-dit Piazzes - 20253 Barbaggio
Tél. 04.95.37.09.88 / 06.77.29.48.90
Le-fournil-bio@sfr.fr
lat : 42.689273 / long : 9.377461

FARINOLE

28
FROMAGE DE CHÈVRE
Cyrille Provent
20253 Farinole
Tél. 06.22.62.01.81
Boss55@hotmail.fr
lat : 42.733419 / long : 9.360180

29
CHEVAUX CORSES
CENTRE ÉQUESTRE
Romain Provent
Route de la mer - 20253 Farinole
Tél. 06.17.14.52.12
lat : 42.735909 / long : 9.348003

OLMETA-DU-CAP

30
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
David Boncompagni
20217 Olmeta-du-Cap
Tél. 04.95.37.83.65 / 06.50.13.52.34
vanina.boncompagni@sfr.fr
lat : 42.768264 / long : 9.369802

ROGLIANO

31
HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
MARAIÇAGE - GÎTES
Isabelle Orsi
Hameau de Vignalello - 20247 Rogliano
Tél. 06.10.66.91.38 / 04.95.35.46.77
www.lalividirugliano.fr
lat : 42.954231 / long : 9.413945

LURI

32
MARAÎCHAGE - OIGNON SISCO
Vincent Barbier
Hameau de Sorbo - 20228 Luri
Tél. 06.88.78.83.17
lat : 42.900616 / long : 9.388683

33
CONSERVATOIRE DU PATRIMOINE
VÉGÉTAL DU CAP-CORSE
Association Cap Vert
Lieu-dit Cepita - 20228 Luri
Tél. 04.95.35.05.07 / 06.26.86.74.58
www.lesjardinstraditionnelsducapcorse.org
lat : 42.895630 / long : 9.419590

34
CHARCUTERIE démarche AOC
Henri Ghelardini
Polveroso - 20228 Luri
Tél. 06.09.96.20.47
h.divertis@hotmail.fr
lat : 42.897115 / long : 9.427050

SANTA-SEVERA

35
VINS ET MUSCAT AOC CAP CORSE
Domaine Pieretti Lina Venturi.
Santa Severa - 20228 Luri
Tél. 04.95.35.01.03 / 06.17.93.92.17
www.vinpieretti.com
lat : 42.889661 / long : 9.473295

CAGNANO

36
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES
Casale Lucrezia - Lucrezia Agostini.
Hameau de Carbonacce
20228 Cagnano
Tél. 04.95.59.78.19 / 06.13.77.28.85
lucrezia.agostini@orange.fr
lat : 42.882160 / long : 9.423498

37
HUILE D'OLIVE AOP
Christian Mons Catoni
Porticcio - Marine de Cagnano
20228 Cagnano
Tél. 06.07.39.76.66
christian.mons@panhard.fr
lat : 42.870254 / long : 9.477799

PIETRACORBARA

38
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Louis Gherardi
Hameau Lapedina
20223 Pietracorbara
Tél. 04.95.35.22.47 / 06.09.71.90.88
jean-louis.gherardi@wanadoo.fr
lat : 42.855119 / long : 9.425609

39
DISTILLERIE - LIQUEURS
Fabien Barone
Route du village - Lieu dit A Murticcia
20223 Pietracorbara
Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72
lat : 42.844923 / long : 9.446322

SISCO

40
HUILE D'OLIVE AOP
OIGNONS DE SISCO - GÎTES
Olivier Bardin
Le Poggio - 20233 Sisco
Tél. 06.16.22.11.24 / 04.95.36.32.90
o.p.bardin@wanadoo.fr
lat : 42.815464 / long : 9.430416

41
SAFRAN - OIGNONS DE SISCO
La safranière du Cap
Stéphanie Scavino.
Lieu-dit Casanova - 20233 Sisco
Tél. 06.01.20.39.69 / 06.41.74.64.44
info@la-safraniere-du-cap.com
lat : 42.813575 / long : 9.435510

BRANDO / ERBALONGA

42
BALADES À CHEVAL
Véronique Nicoli
Les Glacières de Brando
20222 Erbalonga
Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05
www.cavalludibrando.com
lat : 42.769404 / long : 9.470306

LAVASINA

43
MIEL AOP
Jean-Pierre et Grégory Marchioni
Pozzo Poretto - 20222 Lavasina
Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30
marchioni.g@hotmail.fr
lat : 42.755415 / long : 9.466994

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





CASTAGNICCIA CASINCA → COSTA VERDE



Au sud de Bastia, sur la côte Est... Un territoire contrasté, où l'eau est abondante et les sols fertiles. Tout d'abord, la plaine de Casinca, surmontée de charmants villages posés dans la verdure comme des balcons sur la mer. Nommée dans l'Antiquité «Grenier de Rome», elle est encore aujourd'hui la vedette de la production maraîchère et fruitière de l'île.

En remontant vers l'intérieur des terres, c'est le châtaignier qui règne en maître. Les majestueux villages de la Castagniccia témoignent d'un passé glorieux bâti sur l'exploitation de

la châtaigneraie qui reste de nos jours l'activité principale de cette région. La Costa Verde affiche quant à elle la plus grande proximité mer-montagne ; de nombreux artisans et producteurs se sont installés dans ses trois attractives Pieve ; les productions y sont très variées, mais c'est la noisette de Cervione qui tient actuellement le haut du pavé avec une prochaine IGP !

La Casinca et la Costa Verde se caractérisent notamment par une agrumiculture en plein essor..



RENCONTRER

SCUNTRA



ESPLORÀ
EXPLORER



À VOIR... À FAIRE

Les sites classés, les chapelles romanes de la Casinca, le musée départemental Pascal Paoli, le musée d'art et de traditions populaires de l'ADECEC, les couvents des trois Pieve de Castagniccia et de la Costa Verde, les fours, fontaines, rivières, cascades, le Parc Galea, les sites Natura 2000 (massif du San Petrone, site de Mucchiatana, dunes de Prunete Canniccia), les incontournables cascades de l'Ucellunite et de la Struccia, la station thermale des eaux d'Orezza, datant de l'époque romaine...

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs.
- La foire de San Branca, au mois de mai à Castellare di Casinca.
- La foire rurale du Col de Pratu, fin juillet.
- Le petit marché d'Arcarota, tous les dimanches de juillet et août.
- La foire rurale de Castagniccia, le week-end de Pâques à Piedicroce.
- La foire de la Noisette, les 17 et 18 août à Cervione.

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

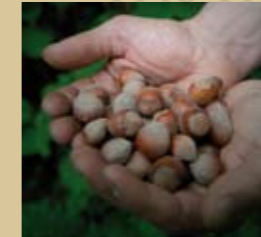
[Voir le plan détaillé](#) →

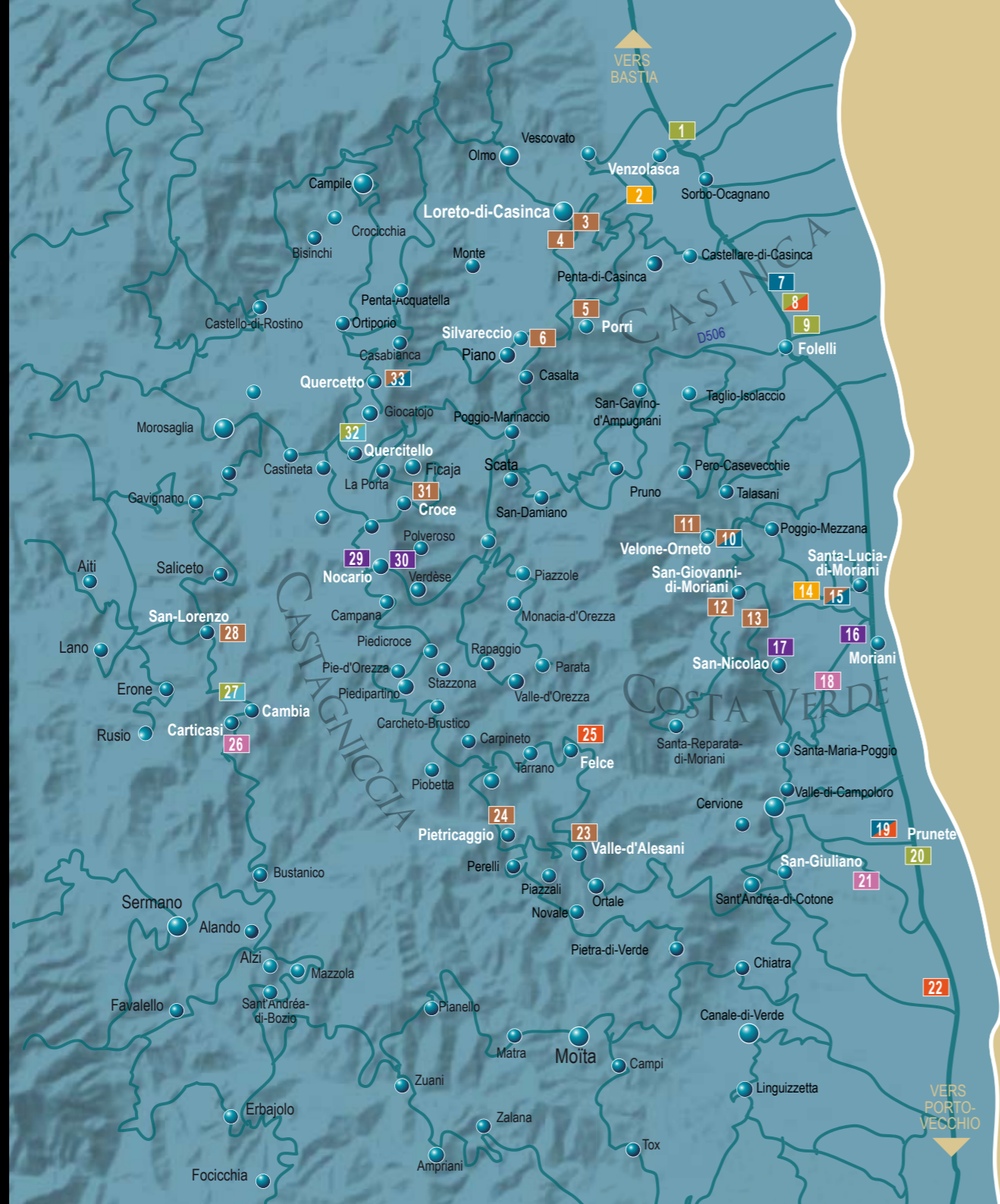
DECOUVRIR
SCOPRE



TASTÀ

GOÛTER





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers

- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

CORSICA STRADA DI I SENSI

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

VENZOLASCA

1
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine de Vignale - Stephana Chiari
Plaine de Venzolasca, route de Cap Sud
20215 Venzolasca
Tél. 06.21.10.10.96
www.domainedevignale.com
lat : 42.507716 / long : 9.496522

2
MIEL AOP
Casa Fontanella - Florence Marsili
20215 Venzolasca
Tél. 06.24.47.23.73
miel.marsili@orange.fr
lat : 42.483561 / long : 9.450900

LORETO DI CASINCA

3
CHARCUTERIE démarche AOC
François Albertini
Place du village
20215 Loreto di Casinca
Tél. 04.95.36.30.24 / 06.86.37.56.65
lat : 42.476097 / long : 9.430418

4
CHARCUTERIE démarche AOC
Pierre Albertini
Place du village
20215 Loreto di Casinca
Tél. 06.78.23.64.23
lat : 42.476178 / long : 9.430292

PORRI

5
FROMAGE DE CHÈVRE
Julien Bosc
Village - 20215 Porri
Tél. 06.12.79.01.72
bergerie.porri@orange.fr
lat : 42.452965 / long : 9.434603

6
CHARCUTERIE démarche AOC
Geoffroy Donati
Village - 20215 Silvareccio
Tél. 06.31.29.90.35
lat : 42.450028 / long : 9.410485

FOLELLI

7
BIÈRE ARTISANALE AROMATISÉE AU CÉDRAT - PRODUITS DE LA RÉGION
Brasserie Lutina - Paisolu di Lutina
RN 198 - 20213 Folelli
Tél. 06.45.80.48.93
www.corsicabox.fr
lat : 42.457732 / long : 9.500027

8
MARAÎCHAGE AB - HUILE D'OLIVE AOP
Jean Valère Geronimi
Lieu-dit Pratali
RN 198 - 20213 Folelli
Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76
jferonimi@me.com
lat : 42.455210 / long : 9.503425

9
HUILE D'OLIVE AOP
François Andreani
Villa Santa Catalina
20213 Folelli
Tél. 06.80.75.99.38
francois.andreani@sfr.fr
lat : 42.452852 / long : 9.507526

VELONE ORNETO

10
VIANDE DE VEAU
PRODUITS DE LA RÉGION
Jean-Jacques Renosi
Hameau Carbonaccia
20230 Velone Orneto
Tél. 04.95.36.83.77 / 06.89.77.79.96
lat : 42.401283 / long : 9.481480

11
FROMAGE DE CHÈVRE
Jean-André Santini
Hameau Orneto
20230 Velone Orneto
Tél. 04.95.38.25.62 / 06.03.18.40.97
jean-andre.santini0826@orange.fr
lat : 42.398748 / long : 9.480891

SAN-GIOVANNI-DI-MORIANI

12
FROMAGE DE CHÈVRE
Ghislaine Fesnel
I Cucchi
20230 San Giovanni di Moriani
Tél. 06.70.04.99.84 / 06.34.26.16.28
ghislaine.fesnel@gmail.com
lat : 42.374812 / long : 9.471982

13
CHARCUTERIE démarche AOC
Eric Barre
Hameau de Casone
20230 San Giovanni di Moriani
RN 198 - 20213 Folelli
Tél. 06.15.43.05.66
corsicampagnola@gmail.com
lat : 42.373977 / long : 9.470648

14
MIEL AOP
Jean Mary
Route du village
20230 Santa Lucia di Moriani
Tél. 04.95.38.54.03
mary.apiculteur@wanadoo.fr
lat : 42.385526 / long : 9.506885

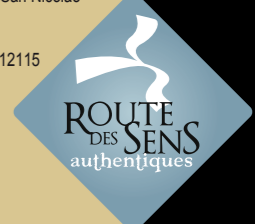
15
FROMAGE DE CHÈVRE
BLADES AVEC CHÈVRES
Capra Parc
Eric Arnaud
Route du village
20230 Santa Lucia di Moriani
Tél. 06.79.17.14.62
www.capra-parc.fr
lat : 42.382241 / long : 9.509832

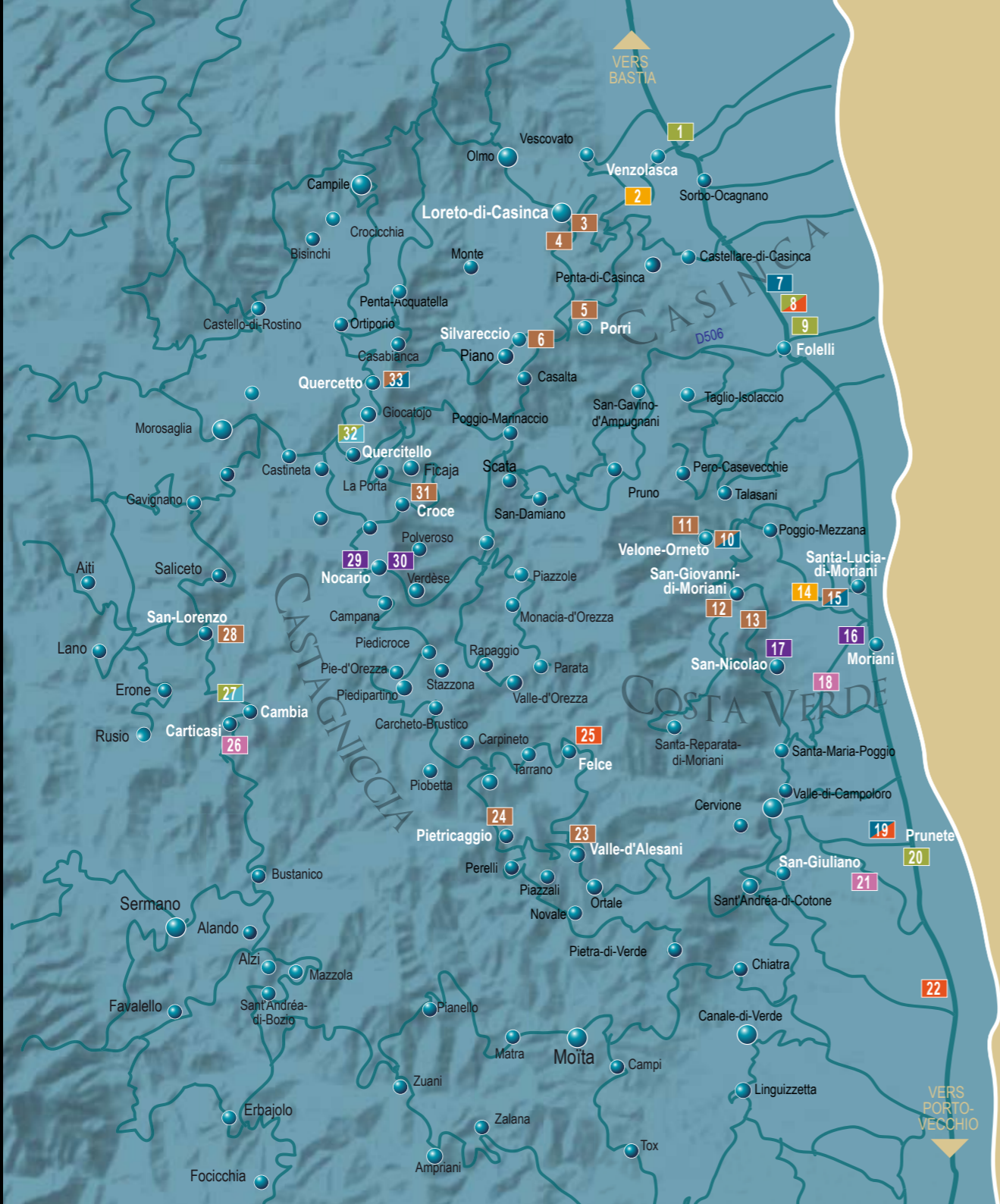
16
ATELIER DE POTERIE
Poterie du Pratu - Aline Prat
20230 Moriani
Tél. 04.95.38.48.22
www.poteriedupratu.com
lat : 42.372549 / long : 9.525391

17
ATELIER DE RELIURE et restauration de livres anciens et documents graphiques
A libru apertu - Denise Arnold
Hameau de Piedigrado
20230 San Nicolao
Tél. 06.22.57.59.35
alibruapertu@orange.fr
lat : 42.370957 / long : 9.492522

18
HUILES ESSENTIELLES AB - Extraits naturels - Produits de bien-être - Jardin aromatique - **Essences Naturelles Corses**
Ferme biologique Bordeo
Albrecht Keyserlingk
Plaine de Moriani - 20230 San Nicolao
Tél. 04.95.38.46.04
www.enc.fr
lat : 42.370610 / long : 9.512115

19 à **33** : Carte suivante





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers

- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

CORSICA STRADA DI I SENSI

PRUNETE Commune de Cervione

- 19** NOISETTES ET BALADES À DOS D'ÂNE
Joël Poli
Route d'Anghione
Lieu-dit Felicelli
20230 Prunete
Tél. 06.17.94.95.60
jpoli.bourricot@orange.fr
www.ecoledesanes.com
lat : 42.323785 / long : 9.529578
- 20** HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
Moulin de Prunete
José Rioli
20221 Prunete
Tél. 04.95.38.01.84 / 04.95.38.01.86
lat : 42.323328 / long : 9.539505

SAN GIULIANO

- 21** FERME COSMÉTIQUE
REALIA
Muriel Creystey
Levole
20230 San Giuliano
Tél. 04.95.36.04.46
Fax 04.95.36.04.66
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.318075 / long : 9.515547
- 22** CONFISERIE ET CONDIMENTS
À BASE DE NOISETTE
L'Atelier de la Noisette
Charles Storzini
RN 198. A Fiorentina
20230 San Giuliano
Tél. 04.95.38.02.41
www.atelierdelanoisette.com
lat : 42.278210 / long : 9.550058

VALLE D'ALESANI

- 23** CHARCUTERIE démarche AOC
Antoine et Jacqueline Bereni
Lieu-dit Terriola - 20234 Valle d'Alesani
Tél. 04.95.35.92.65 / 06.51.94.67.44
antoine.bereni@orange.fr
lat : 42.323208 / long : 9.419182

PIETRICAGGIO

- 24** FROMAGE DE CHÈVRE
Ange Paul Alfonsi
Place du village - 20234 Pietricaggio
Tél. 06.30.20.80.86
mariejoalfonsi@wanadoo.fr
lat : 42.335114 / long : 9.388989

FELCE

- 25** VERGERS-Sirops de fruits à l'ancienne
Patrice Bouret
20234 Felce
Tél. 06.07.94.09.20
www.alesani.com
lat : 42.349726 / long : 9.419341

CARTICASI

- 26** PARFUMS - COSMÉTIQUE Parfums
100 % naturels aux huiles essentielles
Testa Maura - Xavier Torre
Place du village - 20244 Carticasi
Tél. 06.10.61.30.40
www.testamaura.com
Lat : 42.357294 / long : 9.290218

CAMBIA

- 27** FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - GÎTE
Stéphane Guerrini
Loriani - 20244 Cambia
Tél. 06.11.09.93.43
guerrini.stephane@gmail.com
lat : 42.372214 / long : 9.295415

SAN LORENZO

- 28** CHARCUTERIE démarche AOC
Benoît Rinaldi
Lieu-dit Cima - 20244 San Lorenzo
Tél. 06.13.02.04.19 / 06.50.57.13.55
rina20@wanadoo.fr
lat : 42.386860 / long : 9.282601

NOCARIO

- 29** ATELIER BOIS - PUZZLES VERTICAUX
ART ET DÉCO
Véronique Paoli
Village - 20229 Nocario
Tél. 04.95.50.78.40 / 06.73.07.74.92
atelier.paoliartetdeco@free.fr
lat : 42.398111 / long : 9.352117

30

- ATELIER BOIS - MOBILIER
TRADITIONNEL - OBJETS SOUVENIRS
Pantaléon Alessandri
Hameau Pietricaggio
20229 Nocario
Tél. 09.60.48.01.53
Pantaleon.alessandri@live.fr
Lat : 42.393852 / long : 9.360764

CROCE

- 31** FROMAGE DE CHÈVRE
A sciocca
Pascale Marchand
Hameau Poghju - 20237 Croce
Tél. 04.95.39.29.08
marchand-pascale@orange.fr
lat : 42.408925 / long : 9.357558

QUERCITELLO

- 32** FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - MOULIN
GÎTES
Felice Tomasi
Hameau Stoppiano
20237 Quercitello
Tél. 04.95.39.23.91 / 06.72.79.67.88
www.casadicornu.com
lat : 42.430373 / long : 9.340874

QUERCETTO

- 33** FROMAGE DE CHÈVRE - BEIGNETS
Georges Grisanti
Hameau Casabianca
20237 Quercetto
Tél. 06.77.86.06.22
grisanti@live.fr
lat : 42.437357 / long : 9.364905

- ...et aussi à Furiani
ATELIER BOIS
Jouets et objets de décoration
Ets Cantarelli.
ZI Pastoreccia. 20600 Furiani
Tél. 04.95.30.34.20 / 06.28.51.46.05
Lat : 42.664578 / long : 9.438355





COSTA SERENA

Au coeur de la plaine orientale, les étangs d'Urbinu et de Diana, zones humides classées «zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique», un maquis luxuriant, en arrière fond, le Monte Renosu qui abrite pas moins de six lacs...

Ce lieu exceptionnel fera le bonheur des férus de nature sauvage ! Mais la Costa Serena, c'est aussi les terres ancestrales des bergers du Fium'Orbu et la vaste plaine d'Aleria réputée

depuis la Haute Antiquité pour la richesse de ses productions - L'opulente Aleria, capitale de la Corse sous l'empereur Auguste, fut un comptoir cosmopolite convoité par tous les peuples de la Méditerranée.

Actuellement, la tradition d'élevage y est toujours bien présente, vignes et vergers prospèrent ainsi que les «nouvelles» cultures : clémentine, pomelo, kiwi... et bien sûr les fameuses huîtres de l'étang de Diana.

NB : la clémentine de Corse est la seule clémentine produite en France... la Corse est la première région productrice d'amandes de l'Hexagone.



RENCONTRER



DÉCOUVRIR



À VOIR

Le musée Jérôme-Carcopino logé dans le Fort Matra, les thermes romains, la nécropole préromaine, le site archéologique (du plateau de Casabianda jusqu'aux collines surplombant l'étang Del Sale) le musée Mnémosina, les espaces naturels remarquables, la tour de Diana, les défilés de l'Inzecca et des Strette, les pics Christe Eleison et Kyrie Eleison, le monte Renosu et ses lacs, la forêt de Marmanu, les ponts génois, fontaines et cascades, le hameau abandonné au dessus du lac de Sampolu...

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs.
- La foire rurale Clementina in Festa, en novembre à Linguizzetta.
- Le pèlerinage à Notre-Dame de Pancheraccia, nommée « La Lourdes corse » (apparition de la vierge au XVIII^e s.).

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

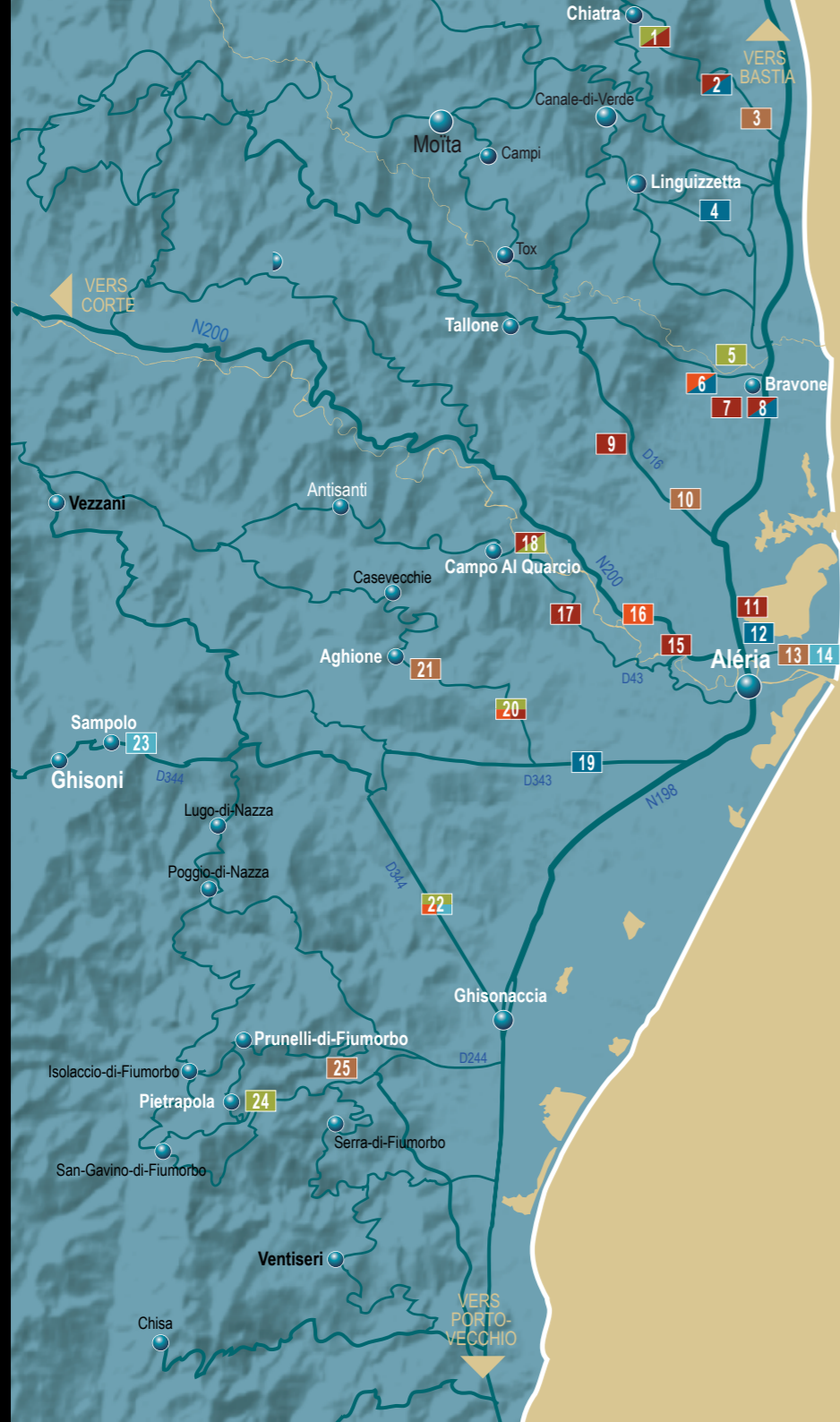
Voir le plan détaillé →

EXPLORER



TASTÀ
GOÛTER





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers
- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

CORSICA STRADA DI I SENSI

CHIATRA DI VERDE

- 1** HUILE D'OLIVE AOP - VINS IGP
Domaine de Teghja - Paul Di Luna
Route de Chiatra - 20230 Chiatra di Verde
Tél. 04.95.35.96.65 / 06.16.02.16.94
www.domainedeteghja.com
lat : 42.272918 / long : 9.504901
- 2** VINS AOC ET IGP - Produits de la région
Domaine Vecchio - Florence Giudicelli
20230 Chiatra di Verde
Tél. /fax 04.95.38.03.37 / 06.03.78.09.96
vecchio@sfr.fr
lat : 42.280105 / long : 9.492642
- 3** FROMAGE DE CHÈVRE
L' Orsaghja - Patrice Santucci
20230 Chiatra di Verde
Tél. 06.71.80.26.74
lat : 42.284297 / long : 9.489680

LINGUIZZETTA

- 4** MOUTARDE
Atelier de la moutarde
Dominique Variot
Serra Piana - 20230 Linguizzetta
Tél. / fax : 04.95.46.13.52 / 06.14.52.69.19
dominique.variot@neuf.fr
lat : 42.244013 / long : 9.527443

BRAVONE

- 5** HUILE D'OLIVE AOP
Cyril Caria
Route du village
20230 Bravone-Linguizzetta
Tél. 04.95.38.15.15 / 06.03.24.52.13
cyril.caria@neuf.fr
lat : 42.226393 / long : 9.526271

- 6** LÉGUMES DE SAISON - ŒUFS
Les légumes d'Amandine
Amandine Ollier de Marchand
Lieu-dit Peragnolo
20230 Bravone-Linguizzetta
Tél. 06.44.75.03.79
amandine.o2m@gmail.com
lat : 42.194960 / long : 9.517394

- 7** VINS AOC CORSE - VINS IGP
Domaine Coste Caserone
Brigitte Bertrand
Lieu-dit Stazzale a l'Oliva
20230 Bravone-Linguizzetta
Tél. 07.60.02.08.88
www.costecaserone.com
lat : 42.386740 / long : 9.525896

- 8** VINS AOC CORSE
BOUTIQUE PRODUITS CORSES
Domaine de Piana - Eric Poli
RN 198, 20230 Bravone-Linguizzetta
Tél. 04.95.38.86.38 / 06.19.42.54.91
www.domainedepiana.fr
lat : 42.193302 / long : 9.530796
Autre point de vente à Moriani

TALLONE

- 9** VINS AOC CORSE
Clos Fornelli - Josée Vanucci
20270 Tallone
Tél. 04.95.57.11.54 / 06.61.76.46.19
www.closfornelli.com
lat : 42.217927 / long : 9.465398

- 10** FROMAGE DE BREBIS - BROCCIU AOP
Antoine et Monique Vanucci
20270 Tallone
Tél. 06.22.34.52.07 / 06.22.40.51.27
lat : 42.159398 / long : 9.493423

ALERIA

- 11** VINS AOC CORSE - VINS IGP
Clos Poggiale - Jean-François Renucci
RN 198 - 20270 Aleria
Tél. 04.95.57.20.30 / 06.12.21.21.12
www.clospoggiale.fr
lat : 42.135257 / long : 9.528766

- 12** HUITRES ET MOULES
Bernard Pantalacci - Étang de Diane
RN 198 - 20270 Aleria
Tél. 04.95.57.02.53 / 04.95.57.07.93
etangdiane@wanadoo.fr
lat : 42.129273 / long : 9.515823

- 13** FROMAGE DE BREBIS
Jean Giuly
Route de la Mer - Cabanacce
20270 Aleria
Tél. 04.95.57.09.87 / 06.11.78.56.82
jean.giuly@orange.fr
lat : 42.114292 / long : 9.521388

- 14** FERME-AUBERGE
L' Écurie - Jeanne Marie Vincentelli
Route de la Mer - 20270 Aleria
Tél. 04.95.57.94.26 / 06.09.99.54.14
www.domainedepadulone.com
lat : 42.112307 / long : 9.548465

- 15** VINS AOC CORSE
Clos Canereccia - Christian Esteve
Lieu-dit Rotani à Vaccaghja - RN 200
20270 Aleria
Tél. 06.09.97.03.17
closcanereccia@orange.fr
lat : 42.133728 / long : 9.461409

- 16** POMMES - FRUITS
Joseph Paolacci
Lieu-dit Buggione - RN 200
20270 Aleria
Tél. 06.16.13.42.25
joanpao@live.fr
lat : 42.143118 / long : 9.454482

ANTISANTI - CAMPO AL QUARCIO

- 17** VINS AOC CORSE
Domaine du Mont Saint-Jean
Roger Pouyau.
Campo Al Quarcio 20270 Antisanti
Tél. 04.95.57.13.21 / 06.14.23.44.21
www.vinscorsces.com
lat : 42.134276 / long : 9.449423

- 18** VINS AOC CORSE - HUILE D'OLIVE AOP
Clos Lucciardi - Josette Lucciardi
Domaine de Pianiccione
Campo Al Quarcio - 20270 Antisanti
Tél. 06.77.07.27.34
contact@closlucciardi.com
lat : 42.157872 / long : 9.42231

AGHIONE

- 19** DISTILLERIE ARTISANALE
ÉPICERIE FINE
Domaine Mavela - Fanou Venturini
Lieu-dit Licettu - 20270 Aleria
Tél. 04.95.56.63.15 (magasin) /
04.95.56.60.30 (distillerie)
www.domaine-mavela.com
lat : 42.084158 / long : 9.456680

- 20** HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES AB
VIN AOC
Domaine Marquilliani - Anne Amalric
20270 Aghione
Tél. 04.95.56.64.02 / 06.25.72.65.62
marquilliane@wanadoo.fr
lat : 42.098662 / long : 9.436494

- 21** FROMAGE DE CHÈVRE AB
BROCCIU AOP - CABRIS
U Chjosu - Jacques Mariani
Casa « U Stazzu » - 20270 Aghione
Tél. 06.15.67.66.71
fromagerie.mariani@gmail.com
lat : 42.120502 / long : 9.408742

GHISONACCIA

- 22** HUILE D'OLIVE AOP - NOISETTES ET
DÉRIVÉS - GOÛTER À LA FERME
Raphaëlle Peignier Astima
Casa Accinta - 20240 Ghisonaccia
Tél. 06.71.89.40.70
www.le-verger-de-raphaelle.fr
lat : 42.028501 / long : 9.386314

GHISONI-SAMPOLO

- 23** FERME-AUBERGE
U Sampolu - Toussaint Fazi
Sampolu - 20227 Ghisoni
Tél. 04.95.57.60.18 / 06.12.90.38.07
www.restaurant-ghisoni-ghisonaccia.fr
lat : 42.102371 / long : 9.268385

PIETRAPOLA

- 24** FARINE DE CHÂTAIGNIE AOP
BISCUITERIE CHÂTAIGNIE
Brigitte Lemeure et Christian Higoa
Village de Pietrapola - 20243 Pietrapola
Tél. 06.18.12.74.73 (ch) / 06.13.24.68.75 (b)
c.higoa@gmail.com
lat : 41.990889 / long : 9.303341

PRUNELLI DI FIUMORBO

- 25** CHARCUTERIE démarche AOC - VEAU
Ferme Suartella - Isabelle Achilli
Acqua Citosa - Abazzia
20243 Prunelli di Fiumorbo
Tél. 06.70.01.57.41
isabelle.achilli@laposte.net
lat : 41.981372 / long : 9.371492

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





DUI SEVI-DUI SORRU CRUZINI - CINARCA



Des golfes et des remarquables rochers de granit rose sanctuarisés et classés au patrimoine mondial par l'Unesco. Plus haut : des forêts de pins lariciu, des cascades et des piscines naturelles aux eaux cristallines. Puis des châtaigniers, des côteaux aménagés en terrasse, des vergers, des jardins cultivés. Au fil des routes arpentées, la douceur du climat exalte les parfums d'immortelles, de myrte, de thym, de ciste, de genévrier ! Ce paradis a un goût de bonheur.... mais aussi de cendres, comme en témoignent les innombrables tours et

fortins génois qui protégeaient la population des invasions de pirates et les villages où planent encore l'esprit des seigneurs d'autrefois.

C'est avec fierté que certains évoqueront leur histoire et leur terroir ! Parce qu'ici, artisans, producteurs de fromage, de miel, de vin, d'huile d'olive, d'huiles essentielles, de charcuterie, de farine de châtaigne et confiserie à base de châtaigne...vous prouveront ce qu'est une passion à toute épreuve. Celle de la Terre.



À VOIR... À FAIRE

La réserve naturelle de Scandola, les golfes de Porto et de Girolata, le fortin de Girolata, les calanques de Piana, le pont génois d'Ota, le musée de la Bruyère (Porto), la forêt d'Aitone, le lac de Crenu, les cascades et piscines naturelles, le Monte Rotondu, le couvent Saint-François (Vico), les églises (notamment les 2 églises de Cargese, l'une de rite latin, l'autre byzantin), le Castellu (château) de Cinarca (site médiéval), les bains de Guagno aux eaux sulfureuses réputées, la tour d'Ancone, la punta di a Spusata, les gorges de la Spilonca...

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs.
- Les rencontres inter confréries, le 31 juillet à Piana.
- La foire rurale A Tumbera, en décembre à Renno.
- La foire rurale de San Roccu, mi-août à Renno.
- La foire Mele in Festa /Le Miel en Fête, fin septembre à Murzo.
- La Fête du Marron, fin octobre-début novembre à Evisa.

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

Voir le plan détaillé →





- Les vins
- Les miels
- L'élevage (VEAU, CABRI, AGNEAU) charcuterie, fromages
- Autour de l'olivier et du châtaignier
- Autour des vergers et des potagers
- Les artisans
- Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gîtes
- Culture/nature/bien-être/loisirs
- ...et aussi ...

CALCATOGGIO

1
FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC Manenti
Maurice et Marcel Wheatrofr
Col de San Sebastiano
20111 Calcatoggio
Tél. 06.12.64.87.82
mwheatrofr2a@gmail.com
lat : 42.015948 / long : 8.728609

SARI D'ORCINO

2
HUILE D'OLIVE AOP
Acqua In Su
Claude Blanc
20151 Sari d'Orcino
Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81
blancdelphine2a@laposte.net
lat : 42.059848 / long : 8.829353

VINS AOC AJACCIO

3
Clos d'Alzeto
Alexis Albertini
Route de la Cincarca
20151 Sari d'Orcino
Tél. 04.95.52.24.67
www.closdalzeto.com
lat : 42.076327 / long : 8.802907

SANT' ANDREA D'ORCINO

4
FROMAGE DE CHÈVRE - BROCCIU AOP
U Corsu
Clément et François Piani
Route de Casaglione
20151 Sant' Andrea d'Orcino
Tél. 04.95.52.25.38 / 06.10.57.71.55
coco.ucorsu@orange.fr
lat : 42.050150 / long : 8.782257

TIUCCIA

5
FROMAGE DE BREBIS
Ours Pierre Alfonsi
Plaine du Liamone - 20111Tiuccia
Tél. 06.16.58.28.14
alfonsiourspierre@orange.fr
lat : 42.071911 / long : 8.726629

SAGONE

6
ATELIER DE POTERIE
M. Françoise Bartoli
Route de Vico. Spugnoli
20118 Sagone
Tél. 04.95.28.03.62
lat : 42.121987 / long : 8.703138

CARGÈSE

7
MIEL AOP - COSMÉTIQUES
Véronique Fieschi
Rondolina BP 2
Lieu-dit Paomia "In de Noi"
20130 Cargèse
Tél. 06.72.83.27.23
fieschi2a@hotmail.fr
lat : 42.149411 / long : 8.642041

PIANA

8
ATELIER DE COUPELLERIE - FORGE
U Salognu
Kevin Muzicar
20115 Piana
Tél. 06.12.71.12.83
nocib2003@yahoo.fr
lat : 42.207424 / long : 8.648582

9

FROMAGE DE CHÈVRE
BROCCIU AOP- CONFITURE DE LAIT
Francois-Marie Spinosi
Place de l'école
20115 Piana
Tél. 06.12.69.18.29 / 06.22.92.22.63
civelka@hotmail.fr
lat : 42.229473 / long : 8.630187

OTA-PORTO

10
HUILE D'OLIVE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Dominique Franchi
A Santaghja
20150 Ota-Porto
Tél. 06.82.49.95.55
caroline.fouchet@wanadoo.fr
lat : 42.257015 / long : 8.741748

EVisa

11
MARRONS GLACÉS
Marina Ceccaldi
20126 Evisa
Tél. 06.79.51.57.91
marina.ceccaldi@wanadoo.fr
lat : 42.251694 / long : 8.808920

12

MIEL AOP
Alain Luciani
20126 Evisa
Tél. 06.71.45.04.13
alainluciani@wanadoo.fr
lat : 42.253237 / long : 8.800203

CRISTINACCE

13
MIEL AOP - CONFITURES - TERRINES
Nicole Huber Baland et José Versini
20126 Cristinacce
Tél. 06.28.28.82.41
lat : 42.240051 / long : 8.843613

MARIGNANA

14
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Luc Versini
I Pastini
20141 Marignana
Tél. 04.95.26.24.81 / 06.07.19.82.07 /
06.86.81.21.34
jean-luc.versini@orange.fr
lat : 42.238009 / long : 8.808809

15

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
I Pastini - Cyril Pompeani
20141 Marignana
Tél. 04.95.24.57.75 / 06.61.58.20.14
cyril.pompeani@orange.fr
lat : 42.235524 / long : 8.808565

16

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini
20141 Marignana
lat : 42.227216 / long : 8.797443

LETIA

17
FROMAGE DE CHÈVRE
Bergerie U Carucci - Jean-André Rossi
20160 Letia
Tél. 06.85.60.14.56
j.a.rossi@orange.fr
lat : 42.191111 / long : 8.825211

VICO

18
MIEL AOP
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES
Flavie Poulenard - Arrighi
Quartier Funtanella - 20160 Vico
Tél. : 04.95.20.81.06 / 06.77.68.12.45
www.gite-vico-corse.com
lat : 42.166484 / long : 8.794889

19

FROMAGE DE CHÈVRE -
CHARCUTERIE démarche AOC
Ange-Xavier Poli
20160 Vico
Tél. 04.95.28.95.28 / 06.72.65.71.66
pam.rosazia@laposte.net
- Point de vente : Vico
lat : 42.166688 / long : 8.799670
- Exploitation : Rosazia 19b
lat : 42.108167 / long : 8.873464

POGGIOLO

20
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
TRANSPORT MULETIER
Randonnées à dos d'âne, poneys
Dominique Corrieras
20125 Poggiolo
Tél. 04.95.28.34.25 / 06.10.78.56.22
astalla.@monsite.com
lat : 42.178345 / long : 8.906543

ORTO

21
CHARCUTERIE démarche AOC
EARL SAN LISEU
Pascal Rutilly
20125 Orto
Tél. 04.95.28.30.58 / 06.82.58.00.94
www.sanliseu.com
lat : 42.187385 / long : 8.932149

ROSAZIA

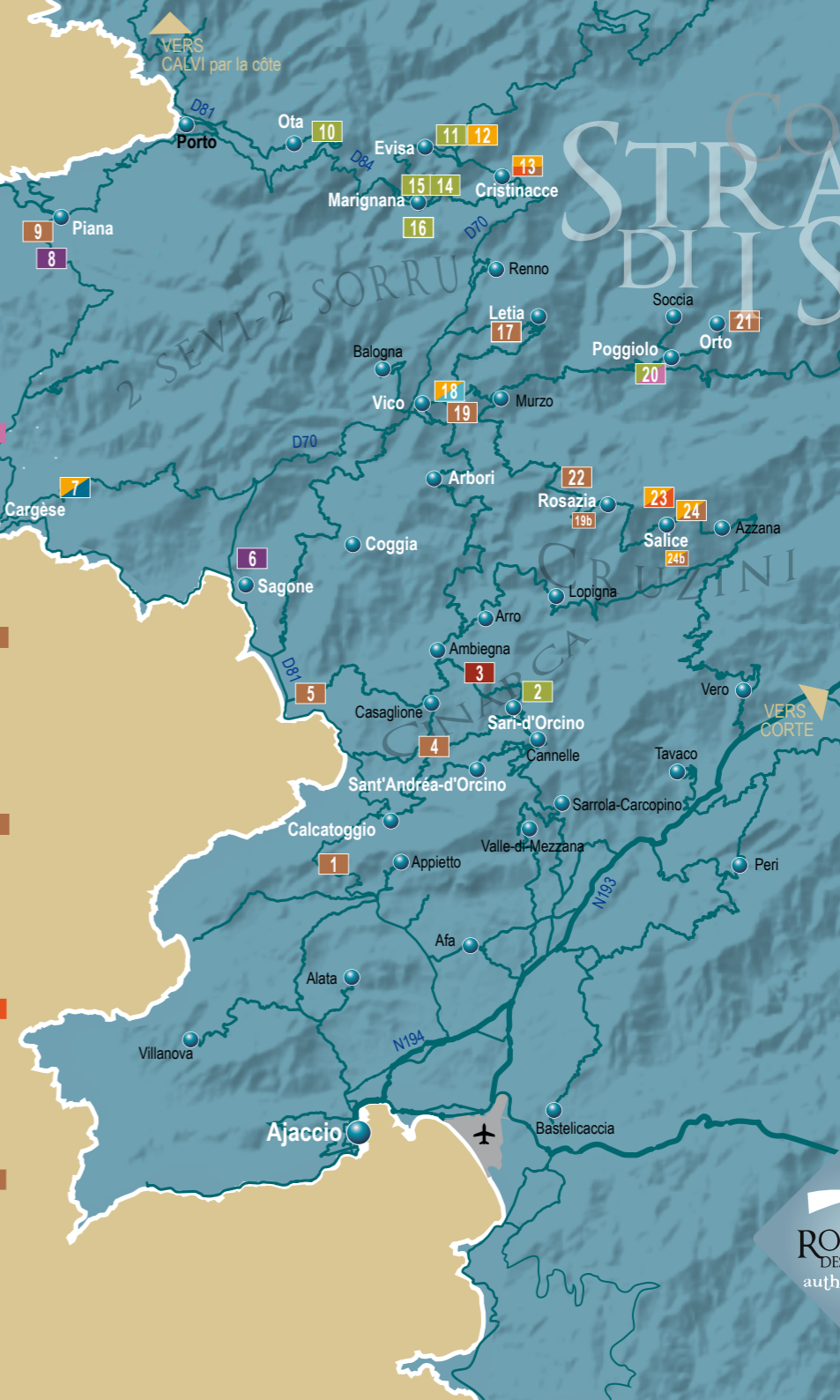
22
CHARCUTERIE démarche AOC
Nicolas Capodimacci
Lieu-dit A Noce
20121 Rosazia
Tél. 06.85.42.56.60
nicolas.capodimacci@orange.fr
lat : 42.128336 / long : 8.874623

SALICE

23
MIEL AOP - POLLEN
PAIN D'ÉPICE - CONFITURES
Miel de Salice
Annet Paoli Bruins
20121 Salice
Tél. 06.73.00.05.92
www.miel-de-salice.com
lat : 42.120701 / long : 8.901885

24

MIEL AOP
CHARCUTERIE démarche AOC
Jean-Luc Battesti
Hameau de la Prunaccia
20121 Salice
Tél. 06.42.58.71.97
lat : 42.101935 / long : 8.918629
Point de vente : Salice 24b
lat : 42.104302 / long : 8.923287



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



LES productions agricoles CORSES



QUALITÉ ET IDENTITÉ

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 douze appellations d'origine contrôlée et protégée (AOC/AOP) : vins, brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, charcuteries. La clémentine, quant à elle, se distingue par une Indication Géographique Protégée (IGP), de même que les vins de l'île de beauté.

De nombreuses autres démarches de reconnaissance sont en cours : AOC pour les fromages et l'oignon du Cap Corse, IGP pour l'agneau, le cabri, les noisettes et les pomelos, Label Rouge pour la clémentine et l'amande.

Ces signes officiels garantissent l'origine et la qualité des produits. Ils permettent également de protéger et de transmettre le 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 Contrôlées* de l'île et l'Indication Géographique Protégée « Vins de l'île de beauté ».

Ces différents terroirs alliés à des cépages typiques et au savoir-faire de nos vignerons vous 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 "Patrimoine"), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartène », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap Corse »).

Site : www.vinsdecorse.com



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-Oliu di Corsica sont reconnues par une Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP). 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.

C'est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d'amertume et de piquant. Les fruits cueillis à maturité lui offre 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 sublimant.

Site : www.oliudicorsica.fr

Oliu di Corsica

Douceur, arôme & volupté !



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 Contrôlée et de son pendant européen, l'Appellation d'Origine Protégée.

- 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 !

Site : www.aoc-brocciu.com



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 Contrôlée (AOC).

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. 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 : Salciccia, Ficatellu, Salamu, Panzetta, Bulagna...

Site : www.charcuteriedecorse.com

U Prisuttu, U Lonzu, A Coppa di Corsica ... les authentiques !



À noter : En Corse, le saucisson d'âne n'est pas un produit traditionnel !
Le Ficatellu frais se consomme uniquement durant sa période de production (mi-novembre, fin mars). Cette période peut se prolonger jusqu'en avril lorsqu'il est sec et consommé cru.

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 AOC sont en
cours pour les différents types de fromages corses.

Le Fromage corse

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 « Casgiu Vechju di 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'Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/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 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.

Site : www.aocfarinedechataignecorse.com

La Farine de châtaigne corse

L'héritage gastronomique



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 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 pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement.

Riche en vitamines et en oligo-éléments, ce fruit juteux au goût délicatement acidulé ensoleillera vos hivers !

Site : www.clementine-corse.fr



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.

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 auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Il est actuellement sur la voie d'une très prochaine Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant notamment excellence et savoir faire.

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

Le Pomelo de Corse

Fraîcheur, saveur,
couleur et douceur...



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, enveloppées 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. Ce sont donc des produits saisonniers, 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. D'ailleurs, des travaux sont actuellement menés en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par la certification Indication Géographique Protégée (IGP) « Agnellu Nustrale » et « Cabri 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 en valorisant 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.

Le Veau de Corse

Plus de couleur,
plus de saveur !



Site : www.veaudecorse.fr

Les Fruits & Légumes de Corse

Très frais, très près !



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 !

Site : www.maraicherscorse.com
www.apfecorse.com

L'oignon de Sisco 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^e 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 cap corsin.

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.



La noisette est traditionnellement cultivée sur la côte orientale de l'île, principalement dans l'Amputanu, la Casinca et la Costa Verde. Cette aire géographique correspond à celle de la future IGP «Noisette de Cervioni ». Son mode de culture est exempté de traitements phytosanitaires et d'engrais chimiques.

Le goût de la « Noisette de Cervioni » 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 Cervioni 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).

L'amandier est cultivé 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. Un Label Rouge garantissant la qualité supérieure de ces amandes est d'ailleurs en cours d'élaboration.

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.

Noisettes & Amandes

Au bonheur des confiseurs !



Les Miels de Corse

Prenez goût au maquis !



Les miels de Corse en Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/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'AOC/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'arbusier, 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...

Site : www.mieldecorse.com



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 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.

Les Huiles Essentielles corses

Naturellement Bio





La ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse rurale. Profondément attachés à leur terre, des femmes et des hommes passionnés vous offrent la chaleur d'un accueil traditionnel et la garantie d'un produit d'origine. Dans ces lieux à forte identité, savoir-faire ancestraux et modernité se côtoient pour un accord parfait entre AUTHENTICITÉ et QUALITÉ.

A STRADA DI I SENSI vi chjama à un viaghju à mezu à a Corsica campagnola. Uni pochi d'omi è di donni arradicati à a so tarra vi offrini di cori un'accolta tradiuzionali è vi garantiscini a sputichezza di a so robba. Ind'issi lochi di forti idintità, i sapè-fà di l'antichi è a mudernità viaghjani fiancu à fiancu è vani d'accunsentu a SPUTICHEZZA è a QUALITÀ.

OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE

ODARC

