STRADA DI I SENSI

DÉCOUVREZ LE MEILLEUR DE LA CORSE !

ROUTE DES SENS authentiques

GUIDE 2025

ROUTE DES SENS authentiques

Le mot du président

C'est avec grand plaisir que je vous invite à découvrir le guide 2025 des Routes des Sens Authentiques. La Corse, bien plus qu'une destination aux paysages captivants, reste un territoire vivant et productif, riche en traditions agricoles et artisanales. Nos producteurs sont au cœur de cette vitalité, et leur travail est essentiel pour le développement et l'épanouissement de notre pays.

Ce guide met en lumière ces femmes et ces hommes passionnés ainsi que les principales productions corses, notamment celles bénéficiant des labels AOP, IGP et Label Rouge. En parcourant ces itinéraires, vous découvrirez une Corse authentique, façonnée par le dévouement et l'expertise de ceux qui y vivent et y travaillent. C'est cette ruralité dynamique que nous souhaitons valoriser, en soutenant les circuits courts et en promouvant une agriculture durable et respectueuse de notre environnement.

Je tiens également à souligner l'initiative du label « Gusti di Corsica », lancée par l'Odarc. Ce label célèbre les talents de nos chefs qui mettent en valeur les produits corses à travers une cuisine gastronomique mêlant tradition et innovation. Il s'inscrit ainsi dans la même démarche de promotion des circuits courts et de qualité que les Routes des Sens Authentiques, illustrant la synergie de nos efforts pour valoriser la richesse de notre production locale.

Nous espérons que votre découverte vous offrira une nouvelle perspective sur la richesse de notre île. Profitez de votre voyage, le meilleur de la Corse vous attend !

Dominique LIVRELLI

Président de l'Office du développement agricole et rural de Corse

Prisidenti di l'Uffiziu di u sviluppu agriculu è rurale di Corsica

Les activités...

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

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

Organisez votre itinéraire sur
gustidicorsica.com

Sommaire

LES TERRITOIRES

P. 2. Nebbiu - CapiCorsu
P. 12. Centru di Corsica
P. 18. Casinca - Castagniccia - CostaVerde
P. 26. Corsica Livantina
P. 34. Sud Corse
P. 42. Sartinesi - Valincu - Taravu
P. 52. Gravona - Prunelli - Paesi d'Aiacciu
P. 58. Dui Sevi-Dui Sorru - Cruzini - Cinarca
P. 66. Balagna

LES PRODUCTIONS AGRICOLES

P. 78. Les vins
P. 79. L'huile d'olive
P. 80. Le brocciu
P. 81. La charcuterie
P. 82. Les fromages fermiers
P. 83. La farine de chataigne
P. 84. La clémentine
P. 85. Le pomelo
P. 86. L' agneau de lait et le cabri
P. 87. Le veau
P. 88. Les fruits et légumes
P. 89. Les noisettes et amandes
P. 90. Les miels
P. 91. Les huiles essentielles
P. 92. L' agriculture biologique

NEBBIU CAPICORSU

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

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

Ne pas louper !

LES FESTIVITÉS AUTOUR DE LA SAINT MARTIN, EN OCTOBRE ET NOVEMBRE, À PATRIMONIO : LE FESTIVAL D'AUTOMNE DE LA RURALITÉ **SAN MARTINU IN PATRIMONIU** QUI OFFRE UNE IMMERSION RICHE DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES CULTURELS DANS LE TERRITOIRE DE LA CONCA D'ORU ET DU NEBBIU / LE 11 NOVEMBRE, À PATRIMONIO, AUTOUR DU SAINT PATRON DES VIGNERONS, UNE SOIXANTAINE DE COMMUNES SONT RASSEMBLÉES DANS LA FERVEUR ET LA CONVIVIALITÉ AVEC LA TRADITIONNELLE MISE EN PERCE DU TONNEAU DE VIN BÉNI /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**

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

RUTALI

1

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

2

HUILES ESSENTIELLES AB
EAUX FLORALES AB
COSMÉTIQUE
CHÂTAIGNES FRAÎCHES
T-Divina
Jean-François Chiarelli
et Audrey Langlois
Tél. 06.95.23.85.90 / 06.99.46.70.58
contact@tdivinacorse.fr
www.tdivina.corse.fr
lat : 42.57510700 / long : 9.35210400
Accueil : de mai à juillet et de septembre à novembre, du lundi au vendredi (il est préférable de prendre rendez-vous) / de décembre à avril, uniquement sur rendez-vous.

MURATO

3

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP / AB
LIQUEURS
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.

MURATO

5

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

RAPALE

6

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Dominique Casu
Tél. 06.15.45.30.49
casudume@gmail.com
lat : 42.35400000 / long 9.18460000
Accueil : toute l'année, sur rendez-vous.

PIEVE

7

TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT
ET DÉCORATION
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

8

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

SANTO PIETRO DI TENDA

9

HUILE D'OLIVE AOP
Olivier Morati
Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94
oliviermorati@yahoo.fr
lat : 42.6050223 / long : 9.2617690
Accueil : toute l'année.

VALLECALLE

10

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 : 42.35450000 / long : 9.20238000
Accueil : toute l'année.

11

FORGE - COUTELLERIE
U Curtellu Vallecallese
Pierre Pruneta
Tél. 06.84.62.85.72
mp.pruneta@gmail.com
lat : 42.59960000 / long : 9.20238000
Accueil : toute l'année.

12

CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Battaglia
Felix Battaglia
Tél. 06.73.48.47.21
felixbattaglia72@gmail.com
lat : 42.59908825 / long : 9.33920400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

OLMETA DI TUDA

13

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

OLETTA VILLAGE

14

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

OLETTA PLAINE

ROUTE DU LAC DE PADULA

15

VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Santamaria
Jean-Louis,Thomas et Matisse Santamaria
Tél. 04.95.39.03.51 / 06.13.97.56.63
domaine.santamaria@orange.fr
lat : 42.62640600 / long : 9.32087000
Accueil : toute l'année du lundi au samedi / 9h-12 et 14h-18h / en dehors de ces horaires sur confirmation téléphonique uniquement.

16

CHARCUTERIE AOP
VIANDE BOVINE AB
SCEA Navarra charcuterie
François-Frédéric Navarra
Tél. 06.58.00.24.95
earlnavarraff@gmail.com
lat : 42.61644400 / long : 9.28879700
Accueil : toute l'année.

17

HUILE D'OLIVE AOP / AB
GÎTES ET MAISON DE MAÎTRE
Domaine de Campu
Marion Filippetti
Tél. 06.08.36.65.04
contact.domainedecampu@gmail.com
www.domainedecampu.com
lat : 42.61154000 / long : 9.32130000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / gîtes et maison de maître de juin à septembre.

18

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

19

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 D' OLMELLI

20

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.

21

HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES AB
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

VICCIOLAJA

22

VIN AOP PATRIMONIO
Domaine Boccheciampe
Nadine Boccheciampe
Tél. 07.83.56.39.80
domaine.boccheciampe@gmail.com
www.domaineboccheciampe
lat : 42.65683100/ long : 9.33222100
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 14h -19h

ROUTE DE SAN GRIOLO

23

MARAÎCHAGE AB
CONDIMENTS ET AROMATES AB
ŒUFS - PETITE ÉPICERIE
CONFITURES -TABLE À LA FERME
Le Potager du NebBIO
Jérémie Verdeau
Tél. 06.17.17.45.53 / 04.95.60.64.16
lepotagerdunebbio@orange.fr
Facebook : le potager du nebbio
lat : 42.65995900 / long : 9.31140400
Accueil : d'avril à octobre.

ROUTE DE SAINT- FLORENT

24 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

25

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.

26

VINS AB / HVE3 / AOP PATRIMONIO
Clos Teddi
Marie-Brigitte Poli
Tél. 09.66.82.24.07
www.closteddi.fr
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400
Accueil : visite de la cave uniquement sur rendez-vous / point de vente (village Saint-Florent) toute l'année, 9h30-12h30 et 16h-20h.

27

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

CASTA

28

VINS AB/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.

29

VINS AB/AOP PATRIMONIO
Domaine Casta
Remi Casta
Tél. 06.67.03.12.03 / 06.15.39.24.65
remi.casta@laposte.net
www.domainecasta.com
lat : 42.66747000 / long : 9.21752300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

POGGIO D'OLETTA ET RÉGION

30

VINS AB/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.

31

VINS AB/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.

32

VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Leccia
Lisandru Leccia
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.46.84.06.79
www.domaineleccia.fr
domaine.leccia@gmail.com
lat : 42.66970100 / long : 9.34444700
lat : 42.69778000 / long : 9.36348800
Accueil : toute l'année à la cave + d'avril à octobre à la boutique de Patrimonio.

33

VINS AB/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.

34

GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES
Monte à Torra
Christelle Dervieux
Tél. 06.63.67.02.01
dervieuxchristelle@gmail.com
lat : 42.65563900 / long : 9.35561000
Accueil : d'avril à octobre.

35

ATELIER COUTELLERIE D'ART
Jérémie Célérault
Tél. 06.59.55.82.49
jeremiecelerault@lescouteauxdecj.fr
lat :42 64352800 / long : 9 35574000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PATRIMONIO

36

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

37

ATELIER COUTELLERIE D'ART
Stazzona di San Martinu
Yves Andreani
Tél. 06.18.35.54.70
www.yves-andreani.com
lat : 42.41260000 / long : 9.21020000
Accueil : toute l'année.

38

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.

39

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

40

VINS AB/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.

41

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 : 1er octobre > 31 mai, du lundi au vendredi, 9h-13h et 14h 30-17 h / 1er juin > 30 septembre, du lundi au samedi, 9h-13h et 14h 30-18h.

42

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.

43

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

PATRIMONIO

44
ATELIER POTIER CÉRAMISTE
Julien Truchon
Tél. 06.65.98.08.32
commande@atelierjtruchon.com
www.atelierjtruchon.com
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année / horaires et plan, http://g.page/ateliertruchon

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 / il est préférable de téléphoner.

46
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.

47
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.

PATRIMONIO

48
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.

49
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 1er juin au 30 septembre, le soir (sur réservation).

50
VINS AOP PATRIMONIO
Clos U Suale
Jean-Baptiste et Patricia Ferrandi
Tél. 06.10.15.20.22 / 06.09.58.39.37
Jb.ferrandi@gmail.com
lat : 42.6974194200 / long : 9.36151370
Accueil : tous les week-end / jours fériés / toutes les vacances scolaires / tous les mercredi après-midi.

51
MIEL AOP
L'Oru di Patrimonio
Céline et Stéphane Olmeta
Tél. 06.09.55.29.18
celine.olmeta@sfr.fr
lat : 42 69742 00 / long : 9 3611500
Facebook : l'oru di Patrimonio
Accueil : du lundi au vendredi ,14h-18h

52
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.

BARBAGGIO

53
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.

54
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Mlle D - Marie-Françoise Devichi
Tél. 06.03.83.57.03
M.F@wanadoo.fr
https://www.instagram.com/melledevichi
lat : 42.69063000 / long : 9.37786700
Accueil : toute l'année / il est préférable de téléphoner.

PATRIMONIO ROUTE DU CAP

55
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 1er avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

FARINOLE

56
CAMPING À LA FERME - GÎTES
Domaine De Catarelli
Laurent Le Stunff
Tél. 04.95.37.02.84
laurent036@orange.fr
lat : 42.72040500 / long : 9.33576800
Accueil : du 15 avril au 31 octobre / sur rendez-vous les autres périodes.

57
CHEVAUX CORSES
CENTRE ÉQUESTRE
U Tragulinu
Romain Provent
Tél. 06.17.14.52.12
lat : 42.73590900 / long : 9.34800300
Accueil : toute l'année.

58
BOEUF AB
PORC
PORCELET
VEAU
Cyrille Provent
Tél. 07.78.80.33.97
proventcyrille@gmail.com
Accueil : toute l'année sur commande.

NONZA

59
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

60
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
E Pasturelle
Sabrina Lorenzi
Tél. 06.16.02.63.29
sabrinalorenzi@orange.fr
lat : 42.84575300 / long : 9.33546900
Accueil : de décembre à mai tous les jours sauf les mercredis / le matin pour la vente / sur rendez-vous pour les visites.

BARRETTALI

61
CÉDRATS CORSES CONFITS
LIQUEURS - FRUITS CONFITS
CONFITURES - AB
Les Cédrats du Cap-Corse
Xavier Calizi
Tél. 06.72.15.84.78
xaviercalizi@hotmail.com
www.lescedratsducapcorse.com
lat : 42.87576600 / long : 9.34109800
Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous.

62
JOUETS ET OBJETS EN BOIS
Au Bois d'Eden
David Catala
Tél. 06.32.88.81.05
dcatala@hotmail.fr
lat : 42.87618800 / long : 9.35415200
Accueil : toute l'année, 9h -12h et 14h -18h.

MORSIGLIA

63
VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Paoli
Claude et Cyrille Lippi
Tél. 04 95 35 64 79 /06 16 92 54 33
cyrille.lippi@orange.fr
www.clos-paoli.com
lat : 42.94.129670 / long : 9.36693470
Accueil : de mi-avril à mi-octobre.
Avec un apéritif du Cap Corse: Impassitu et Rappu. Digestif : limoncellu

MACINAGGIO - TOMINO

64 Poggiale
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
DISTILLERIE
Casa Angeli
Daniel et Antò Angeli
Tél. 06.76.99.15.36
www.casaangeli.fr
lat : 42.95222200 / long : 9.42635400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

65 Route de Tomino
HERBES AROMATIQUES
MÉDITERRANÉENNES AB
OIGNONS DE SISCO AB
INFUSIONS AB
GAEC Casa Orsi
Isabelle Orsi
Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38
www.casaorsi.fr
lat : 42.95195200 / long : 9.48459800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

MERIA

66
MARAÎCHAGE
POIVRE DES MOINES AB
CONFITURES
U Sole di Meria / U Legnu Santu
Anton' Santu Marchini
Tél. 06.16.35.81.37
u-sole-di-meria@laposte.net
lat : 42.93294500 / long : 9.46152200
Accueil : toute l'année sur l'exploitation à Meria et tous les samedis au marché de Bastia.

LURI - SANTA SEVERA

67
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

68
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.

69
POTERIE
L'Atelier l'Archéen
Cyril Navarro
Tél. 06.46.54.00.81
atelierlarcheen@gmail.com
Facebook : atelier l'archéen - Instagram : atelier-larcheen
lat : 42.879000 / long : 9.439000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

70
COUTELLERIE - FORGE
Gaël Mayeur
Tél. 06.27.27.41.23
mayeurgael@gmail.com
lat : 42.879000 / long : 9.439000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

71 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

72 Hameau Lapedina
FARINE DE CHÂTAIGNE AB/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.

73
MIEL AB/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.

74
GÎTES - CAMPING À LA FERME
MARAÎCHAGE
U Licetu
Séverine Leoni
Tél. 06.85.87.22.84
severine.leoni@gmail.com
lat : 42.84659300 / long : 9.44053100
Accueil : de mai à octobre / 08h-20h.

75
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 1er avril au 31 octobre.

76
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
FERME-AUBERGE
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

77
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES
Les 5 Arches
Pascal Hemery et Matthieu Breda
Tél. 04.95.32.15.17
contact@les5arches.com
www.les5arches.com
lat : 42.81326270 / long : 9.47954200
Accueil : d'avril à octobre.

78
ÉLEVAGE DE CHÈVRES ANGORA
PRODUCTION DE MOHAIR
(fil à tricoter- tissage et accessoires)
Mohair du Cap-Corse
Sonia Romey
Tél. 06.70.94.57.41
soniaromey@gmail.com
lat : 42.81449300 / long : 9.43965800
Accueil : sur rendez-vous.

79 Hameau Balba
MIEL AOP / AB
PROPOLIS - POLLEN
ET TRÉSORS DE LA RUCHE
Miel du Cap
Marlène Hahusseau
Tél. 06.63.63.13.37
contact@mielducap.fr
www.mielducap.fr
facebook / insta : @mielbioducap
lat : 42.81580941 / long : 9.43797434
Accueil : boutique au hameau de Balba à Sisco, toute l'année sur rendez-vous / marché à Erbalunga, de juin à septembre, lle jeudi matin / marché à Sisco, juillet et août, le mardi 17h-20h.

80 Stupiella
HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUES NATURELS
« SLOW COSMÉTIQUE »
Ìntimu
Hélène et Laurent Filippi. GAEC Filippi
Tél. 06.73.30.15.24
contact@intimu.fr
www.intimu.fr
lat : 42.4900000 / long : 9.25590000
Accueil : visites de juin à septembre / sur rendez-vous.

81
SAFRAN AB - OIGNONS DU CAPCORSE AB - LÉGUMES D'ÉTÉ - CONFITURES CHUTNEYS - KETCHUPS - SIROPS SEL ET VINAIGRE AROMATISÉS AU SAFRAN...
L'Ortu è a Manera
Marc Boxberger
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.

82 Le Poggio
OIGNONS DOUX 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.

83
POTERIE DE GRÈS
ÉMAILLÉ –FAÏENCE
Poterie de Sisco. Retour à la Terre
Martine Chuinard
Tél. 07.68.32.83.48
martine.jeff@yahoo.fr
www.retour-a-la-terre.net / Facebook / instagram – Martine Chuinard
lat : 42.81621700 / long : 9.42670200
Accueil : toute l'année / 14h -20h.

BRANDO / ERBALONGA

84
BALADES À CHEVAL
Véronique Nicoli
Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05
www.cavalludibrando.com
lat : 42.76940400 / long : 9.47030600
Accueil : toute l'année.

LAVASINA

85
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.

Centru di Corsica

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

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

Ne pas louper !

..... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT MAI MAI À VENACO, **A FIERA DI U CASGIU** (FOIRE DU FROMAGE) / MI-JUILLET, À VEZZANI, **A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA** (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT) / FIN JUILLET, À RIVENTOSA, **MERCATU MUNTAGNOLU** (FOIRE RURALE) / LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE, À CASAMACCIOLI, **A SANTA DI U NIOLU** (FÊTE RELIGIEUSE ET FOIRE RURALE) /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS**...

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

ALBERTACCE ET RÉGION

1

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

2

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

3

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

4

MIEL AOP
E Spilonche
Jérôme Albertini
Tél.06.21.06.42.99
albertini.jerome@hotmail.com
lat : 42.235800 / long : 8.98812000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

5 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

6

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

CALACUCCIA

7

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.

LOZZI

8

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

9

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

10

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

11

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

POPOLASCA

12

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

PIEDIGRIGGIO

13

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

PONTE LECCIA

14

VINS AB/AOP CORSE
Domaine Vico et Clos Venturi
Jean-Marc et Emmanuel Venturi
Tél. 04.95.47.32.04 / 06.40.49.34.93
contact@domainevico.com
www.closventuri.com
lat : 42.47171200 / long : 9.2068000
Accueil : du mardi au samedi, 9h30 -12h30 et 13h30-17h30 (18h30 en saison) / sélection à déguster à la boutique du domaine (gratuit) / pour autres demandes professionnelles (visite de chai, dégustation), demande et réservation par mail / tous les vins en boutique «Anne Marchetti et Clos Venturi»- route de Corte-Pedigriggiu, tous les jours, 9h30 -12h30 et 14h30-19h30. Tél. 04.95.59.73.21.

ASCO

15 D 147, Route de la station de ski

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
CABRIS
MIEL AOP
VEAU
Jean-Michel Massiani
Tél. 06.89.86.54.21 / 06.43. 77.13.26
jmmassiani@gmail.com
lat : 42.44807000 / long : 9.02681000
Accueil : toute l'année (selon saisonnalité des produits) / fromage, de janvier à juillet / miel et caissettes de veau, toute l'année.

MOLTIFAO

16

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

CASTIFAO PLAINE

17

HUILES ESSENTIELLES AB
HYDROLATS AB
COSMÉTIQUES
HUILE D'OLIVE AOP
Tesoru di Machja
Jean-François et Pierre-Louis Antoniotti
Tél. 06.08.88.49.69 / 06.48.27.29.53
tesorudimachja@gmail.com
www.immortellecorsebio.com
instagram : tesorudimachja
facebook : Tesoru di Machja
lat : 42.5119400 / long : 9.1511100
Accueil : mi-mai à mi -octobre/ 9h-12h

18

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE AB
BROCCIU AOP
BALADES À DOS DE MULE ET D 'ÂNE
Capre di Luda
Sandra Mazzoni & Constant Vadella
Tél. 07.84.09.80.23 / 06.19.94.56.97
caprediluda@gmail.com
lat : 42.5402100 / long : 9.0991000
Accueil : toute l'année / il est préférable de téléphoner avant.

CASTELLO DI ROSTINO

19

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

20

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.

SALICETO - Pont à Golu

21

FERME-AUBERGE
COCHON,VEAU ET AGNEAU À LA BROCHE
U Sapè Fà
Marguerite Cambuli Samartini
Tél. 06.76.79.46.96
exploitation.usapefa@gmail.com
Facebook : exploitation U Sapè Fà
Instagram : Ferme Auberge U Sapè Fà
lat : 42.42478200 / long : 9.20261400
Accueil : sur réservation / d'octobre à mai, vendredi et samedi soir / de juin à septembre, du mardi au samedi soir.

AÏTI

22

SELLIÈRE MAROQUINIÈRE
ARTISANE DU CUIR
Allegro Creazione
Pascale Allegro Orsoni
Tél. 06.16.81.61.75
contact@allegrocreazione.fr
pascale.allegro@gmail.com
lat : 42.235800 / long : 9.144100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

CENTRU DI CORSICA

OMESSA-CAPORALINO

23 T 50

FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS
BROCCIU AOP

U Tribiu
Johanna Barazzoli
Tél. 06.33.46.36.13
johanna.barazzoli@wanadoo.fr
lat : 42.37173050 / long : 9.18781480
Accueil : de décembre à juin.

CORTE ET RÉGION

24

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.

25

AIRE NATURELLE DE CAMPING
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

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.

26

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

Joseph-Marie Sabiani
Tél. 06.08.57.56.55
marion.sabiani@gmail.com
lat : 42.31806900 / long : 9.15275300
Accueil : toute l'année.

27

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES

Osteria di l'Orta
Antoine et Marina Guelfucci
Tél. 04.95.61.06.41 / 06.81.87.83.20
www.osteria-di-l-orta.com
lat : 42.31256500 / long : 9.15220800
Accueil : du 1er avril au 15 novembre /
œnotourisme et vente de vin à la propriété.

CORTE ET RÉGION

28

FROMAGE ET TOMME FERMIERS
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.

29 T 50

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

A Chjusellina
Jean-Max Leonelli
Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12
www.achjusellina.com
lat : 42.28609200 / long : 9.19412100
Accueil : ferme-auberge, début mai à fin
septembre sur réservation / chambres
d'hôtes, toute l'année.

30 T 50

CHARCUTERIE AOP

Nathalie et Jean-Paul Leonelli
Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12
lat : 42.28609200 / long : 9.19412100
Accueil : toute l'année.

31 D 39

BALADES ET RANDONNÉES
ÉQUESTRES
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
TRACTION ANIMALE

SCOP ARL EQUILOISIRS - FAE
Thierry Angot
Tél. 04.95.61.09.88 / 06.13.97.09.04
contact@equiloisirs-fae.com
www.equiloisirs-fae.com
lat : 42.28573700 / long : 9.20952300
Accueil : toute l'année.

32 D 39

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
AGNEAUX DE LAIT

GAEC Orsatelli
Tél. 06.12.31.38.17
jo.orsatelli@orange.fr
lat : 42.28840800 / long : 9.21298200
Accueil : d'octobre à juin.

33 D 39 Favallelo

CAMPING À LA FERME
FERME-AUBERGE
FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP - AGNEAUX DE LAIT

Bergerie U Féu
François Bienfait
Tél. 06.11.66.04.70 / 06.09.81.40.65
rosa-djabella@orange.fr
lat : 42.28440570 / long : 9.23034000
Insta : u. casgile_bienfait_pere. fils
Accueil : de mai à octobre sur réservation.

34 T 50

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
PLATS CUISINÉS

U Stazzu
Marie-Rose Guglielmi
Tél. 04.95.46.31.84 / 06.23.01.62.08
maroguglielmi@gmail.com
lat : 42.28007400 / long : 9.20591700
Accueil : livraison de plats cuisinés à
domicile ou cuisinés sur place en toutes
occasions toute l'année / fromage et
Brocciu, de décembre à mi-juillet.

35 D 40 sur axe Corte-Aleria

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

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.

36 T 50

VEAU AB

Amaghju
Emmanuel Firroloni
Tél. 06.20.91.62.41
manu.firroloni@orange.fr
lat : 42.25444350 / 9.2112301
Accueil : vente en caissettes toute l'année
sur rendez-vous.

GIUNCAGGIO

37

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 1er mars à fin septembre.
De juin à mi-juillet, sur rendez-vous,
visite de la suberaie et démonstration
d'extraction du liège.

VENACO

38 D 340, route de Lugo

MIEL AOP/AB – SAFRAN AB
SAVONNERIE – COSMÉTIQUE
CHAMBRES D'HÔTES – GÎTES
HÉBERGEMENTS INSOLITES

Casa di l'Apa – Tesori
Aurélie Avignon
Tél. 06.76.55.52.40
aurelie.a.2b@gmail.com
lat : 42.23863450 / long : 9.17331680
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
pour les produits et sur réservations pour
les hébergements.

39

CRÉATION ET FABRICATION
DE BIJOUX ET OBJETS D'ART

Sole Arte
Laura Sansonetti, artiste designeuse
Tél. 06.22.15.16.00
laura.sansonetti2@gmail.com
www.solearte.fr
lat : 42.23082600 / long : 9.17368400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de mai à septembre 10h-13h et 18h-20h
–stages en atelier : https://www.facebook.
com/laura.sansonetti.5/ https://www.
instagram.com/laura_sansonetti/

40

ARTISANE DU CUIR

Cuir et Variation
Mélanie Gallois
Tél. 06.26.68.25.02
Cuiretvariation@gmail.com
www.cuiretvariation.com
Facebook : cuiretvariation
Instagram : cuirvariation
lat : 42.2288720 / long : 9.17201100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

NOCETA

41

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

42

FROMAGE ET TOMME FERMIERS
DE BREBIS AB - BROCCIU AOP/AB

GAEC Harry, Françoise et Romain Loefgen
Tél. 06.78.92.14.61 / 06.78.55.59.21
loefgen@outlook.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

43

CHARCUTERIE AOP

Antò Chiesi
Tél. 06.35.49.95.70
antoine.chiesi@hotmail.fr
lat. 42.18265800 / long 9.16952300
Accueil : d'avril à septembre /
9h-12h et 15h-19h.

44

CHARCUTERIE AOP

Pierre Selvini
Tél. 06.42.31.68.62
charcuterieselvini@gmail.com
@charcuterieupaese
@charcuterieUPAESE
lat : 42.18521460 / long : 9.17050680
Accueil : du 15 mai au 30 septembre /
le reste de l'année sur rendez-vous.

45

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU

Mimi Costa
Tél. 06.73.80.77.25
mimicosta.exp-agricole@orange.fr
lat : 42.16160200 / long : 9.13867800
Accueil : de mars à septembre.

CENTRU DI CORSICA

Casinca - Castagniccia Costa Verde

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

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

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

Trois micro-régions aux identités bien affirmées et aux ressources complémentaires.

Ne pas louper !

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT MAI, À CASTELLARE DI CASINCA, **A FIERA DI SAN BRANCA** (FOIRE DE LA CASINCA) / MI-MAI, À LORETO DI CASINCA, **FOIRE DU PRINTEMPS** / FIN JUILLET, AU COL DE PRATU, **A FIERA DI A BOCCA DI U PRATU** (FOIRE RURALE) / TOUS LES LUNDIS EN JUILLET ET AOÛT, À PERO CASEVECHJE ET TALASANI, **LES LUNDIS DU TERROIR /** MI-AOÛT, À CERVIONE, **A FIERA DI A NUCIOLA** (FOIRE DE LA NOISETTE) / MI-NOVEMBRE, À VESCOVATO, **AGRI'SGIANI** (SALON DE L'AGRICULTURE ET DE L'ARTISANAT)...

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

CAMPILE

1

MIEL AOP
BOUGIES DE CIRE D'ABEILLES
Tisoru Di L'Apa Corsa
Olivier Attil Cappelluti
Tél. 06.24.56.37.29
aolivier18@free.fr
lat : 42.49113450 / long : 9.35488990
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

PLAINE DE VESCOVATO

2 Route du Golo

MARAICHAGE – AGRUMES
Fieschi maraichage
Jean-Jacques Fieschi
Tél. 07.88.25.23.63
fieschi.maraichage@gmail.com
lat : 42.528185 / long : 9.466606
Accueil : toute l'année.

3 Torracia

VINS AOP ET IGP
CLÉMENTINES IGP
Domaine Falcucci
Claire Falcucci
Tél. 06.18.11.06.92
earl.m.falcucci@gmail.com
lat : 42.52133710 / long 9.45765270
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

4 Lieu-dit Bangale

SIROPS D'AGRUMES
D'AUTRES FRUITS
ET D'AROMATIQUES
VINAIGRES DE FRUITS
Les Jardins d'Alesani
Élodie et Gregoire Bouret
Tél. 06.58.94.28.45
contact@alesani.com
www.alesani.com
lat : 42.49872800 / long : 9.44802600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PLAINE DE VENZOLASCA

5 Route du village

CHAMBRES D'HÔTES
Maison de la Vigne
François Fantoni
Tél. 04.95.34.36.68 / 06.23.21.33.14
www.maisondelavigne.com/micro-brasserie
lat : 42.48926200 / long : 9.46459500
Accueil : toute l'année sur réservation (fermeture du 15.12 au 15.01).

LORETO DI CASINCA

6

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.

7

CHARCUTERIE AOP
L'Allevu di Pol di Feru
Pierre et Anghjulu Santu Albertini
Tél. 06.78.23.64.23 / 06.12.01.23.73
lat : 42.47617800 / long : 9.43029200
Accueil : de novembre à août / jeudi et vendredi en matinée / samedi et dimanche marché de Bastia.

8

CHARCUTERIE AOP
Salameria Corsa
«Ghjuvan Carlu Albertini» et Filles
Tél. 04.95.36.31.08
0616695578@sfr.fr
lat : 42.47804700 / long : 9.43227700
Accueil : de décembre à juillet sur rendez-vous.

MONTE

9

CHARCUTERIE AOP
A Muntisgiana
David Pellier
Tél. 06.10.98.54.67
david.pellier@sfr.fr
lat : 42.460000 / long : 9.390000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / en matinée en juin, juillet, août.

SILVARECCIO

10 Hameau de Gagliana

CHARCUTERIE AOP
Ghjuvan Battista Bourdiec
Tél. 06.03.13.23.26
salameriagb@gmail.com
lat : 42.44905600 / long : 9.40895100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
Possibilité de se restaurer sur place.

PIANO

11

CHARCUTERIE AOP
Anthony Domestici
Tél. 04.95.39.24.00 / 06.75.48.96.32
anthonydomestici2b@gmail.com
lat : 42.44773600 / long : 9.40230400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.
Possibilité de se restaurer sur place.

QUERCETTO - CASABIANCA

12

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
CABRIS
AUBERGE
Georges Grisanti
Tél. 06.77.86.06.22
grisanti.georges@orange.fr
lat : 42.43735700 / long : 9.36490500
Accueil : de janvier à juin, 14h-17h au chalet / de juillet à septembre en estive à Casabianca + auberge / beignets sur commande.

SCATA

13 D 205

COUTELLERIE FERRONERIE
Fabien Cazorla
Tél. 04.95.47.79.19
cazorla.fabien20@gmail.com
www.coutelier-cazorla.com
lat : 42.42834200 / long : 9.41680300
Accueil : de juin à septembre : du mardi au samedi, 9h30-12h30 et 15-19h (modulable) / d'octobre à mai : du mardi au samedi, 9h30 -12h30 et 14h -18h.

13 b Folleli

T 10. Résidence U Centru - Bât D.

PIAZZOLE

14 D 506, Route d'Orezza

MIEL AOP
Les Ruchers d'Orezza
Nicolas Fontana
Tél. 04.95.35.85.23 / 06.78.13.63.26
lat : 42.40123900 / long : 9.39054800
Accueil : de mai à octobre sur rendez-vous.

FOLELLI ET RÉGION

15

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 / 2 jours par semaine les autres mois.
2e point de vente, tous les jours, sur la place du marché à Bastia.

16

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.

17 San Pellegrino

FERME AUBERGE
ÉLEVAGE OVIN
La bergerie
Virginie Giustiniani
Tél. 04.95.36.97.48
giustinianivirginie@yahoo.fr
lat : 42.44622600 / long : 9.52633800
Accueil : de juin à septembre, tous les soirs sauf lundi (déjeuner sur réservation)/ d'octobre à mai, le week-end (et sur réservation les autres jours).

FOLELLI ET RÉGION

18 Route d'Orezza D 506

POTERIE
Poterie De Gentile
Françoise Badoil
Tél. 06.16.79.45.58
michel.de-gentile@orange.fr
lat : 42.44509000 / long : 9.48642600
Accueil : de juin à octobre,
10h-19h /autres périodes
sur rendez-vous.

19 Route d'Orezza D 506

MIEL AOP
Ghjuvan Battistu Rocchi
Tél. 06.82.76.47.90
jbrocchi2@orange.fr
lat : 42.44423800/ long : 9.45962900
Accueil : de juin à octobre.

PERO CASEVECCHIE

20

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

21

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.

POGGIO MEZZANA

22

CHARCUTERIE AOP
A Sulana
Marie-Lea Battesti
Tél. 06.17.06.53.10
marieleabattesti12@gmail.com
lat : 42.39381900 / long : 9.49526200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SANTA LUCIA DI MORIANI

23

MIEL AOP
Jean Mary
Tél. 06.03.78.31.59
mary.apiculteur@wanadoo.fr
lat : 42.38552600 / long : 9.50688500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SAN NICOLAO

24 Moriani Plage

ATELIER DE POTERIE
Aline Prat et Thiébault Sisson
Tél. 04.95.38.48.22 / 06.18.04.78.98
www.potieriedupratu.com
lat : 42.37254900 / long :9.52539100
Accueil : toute l'année / visite sur
rendez-vous.

25 Bordeo, route de Moriani Plage

HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE NATURELLE
JARDIN AROMATIQUE
ENC
Sophia 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.

26 San Nicolao village

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.

SANTA MARIA POGGIO

27 Chemin de Pevecchio

HUILE D'OLIVE AOP, MOULIN
Domaine LS
Anthony Angel
Tél. 06.11.19.89.03 / 06.24.65.15.46
angel.antony@gmail.com
dume.zaru@gmail.com
lat : 42.35542400 / long : 9.51970700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

28 Strada di a Sulana

VANNERIE SAUVAGE
(MYRTE, JONC, OSIER)
Natalina Figarella
Tél. 04.95.35.82.47 / 06.83.30.16.61
natalina.odexpo.com
lat : 42.34551200 / long : 9.49642900
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours /
de novembre à mars, sur rendez-vous.
Organisation de stages.

VALLE DI CAMPOLORO

29 RT 10

MIEL AOP
PROPOLIS - HYDROMEL
BOUGIES - VINAIGRE DE VIN
Ciccoli Apiculteurs
François Xavier Ciccoli
Tél. 06.37.39.15.11
contact@ciccoli-apiculteurs.corsica
www.ciccoli-apiculteurs.corsica
lat : 42.32962000 / long : 9.53721000
Accueil : toute l'année.

30 Chemin Botrangulu

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

31

BALADES À DOS D'ÂNE
ÉLEVAGE D'ÂNES
La Ferme aux Ânes
Joël Poli
Tél. 06.17.94.95.60
www.ecoledesanes.com
lat : 42.1933200 / long : 9.3215700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

32

HUILE D'OLIVE AOP
Moulin de Prunete
Joseph Rioli
Tél. 04.95.38.01.84
joseph.rioli@orange.fr
lat : 42.32332800 / long :9.53950500
Accueil : vente de mai à septembre,
9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin
en novembre et décembre.

33 T10 Prunete - A Fiorentina

CONFISERIE ET CONDIMENTS
À BASE DE NOISETTE
L'Atelier de la Noisette
Laurina Serra
Tél. 04.95.38.02.41 / 06.23.01.96.64
atelierdelanoisette@gmail.com
lat : 42.31904900 / long : 9.54087700
Accueil : de mars à décembre.

SAN GIULIANO

34

PLANTS MARAÎCHERS AB
PPAM AB (plantes à parfum aromatiques et médicinales)
Corse Plants Production
Jean-Claude Crispi et Fils
Tél. 06.52.57.80.61 / 06.19.40.81.07
crispi.jc@gmail.com
lat : 42.30881054 / long : 9.52464437
Accueil : du mardi au vendredi 14h-18h / fermeture en juillet-août.

35 Alistru

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

36 T10 Alistru

FERME COSMÉTIQUE
Realia
Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.corsica
lat : 42.26026230 / long : 9.54726630
Accueil : visite et vente toute l'année / du lundi au samedi / 10H00-19h00.

37 T 10 Ciavattone

NOISETTES IGP
CONFISERIE - BISCUITERIE
Charles Agostini
Tél. 06.77.80.97.64
biscuiterie.agostini@orange.fr
lat : 42.25536100 / long : 9.54568800
Accueil : d'avril à octobre.

38 D 52 Route de San Giuliano

ARTISTE PEINTRE
Atelier Béatrice Bonhomme
Tél. 04.95.38.89.00 / 06.71.51.23.81
beabonhommepeintre@free.fr
lat : 42.29933200 / long : 9.50335800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

39 D 52, Id Perucchiese

CHARCUTERIE AOP
Serra Verde
Petru Riolacci
Tél. 06.23.23.64.85
petru.riolacci@gmail.com
lat : 42.28691200 / long : 9.502398
accueil : d'avril à juillet, sur rendez-vous.

PERELLI D'ALESANI

40

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

41

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

NOCARIO

42

MAISON DE LA CHÂTAIGNE
Parc Naturel Régional de Corse
Tél. 04.95.39.27.37
mdmattei@pnr.corsica - www.pnr.corsica
lat : 42.39427500 / long : 9.35536000
Accueil : toute l'année / horaires différentes selon saisons / téléphoner avant.

CROCE HAMEAU POGHJU

43

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 19 h30 (laisser un message le matin) / restauration à la ferme et marché de producteurs le samedi matin sur le point de vente.

SAN LORENZO

44 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.

45 Cima

CHARCUTERIE AOP
Ghjulia et Benoît Rinaldi
Tél. 06.74. 43.64.75 (Ghjulia)
06.13.02.04.19 (Benoît)
rina20@wanadoo.fr
lat : 42.38686000 / long : 9.28260100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / boutique à Saint-Florent en période estivale.

46 Hameau Coïbiti

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
BISCUITERIE AB - CONSERVERIE 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

47 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.

Corsica Livantina

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

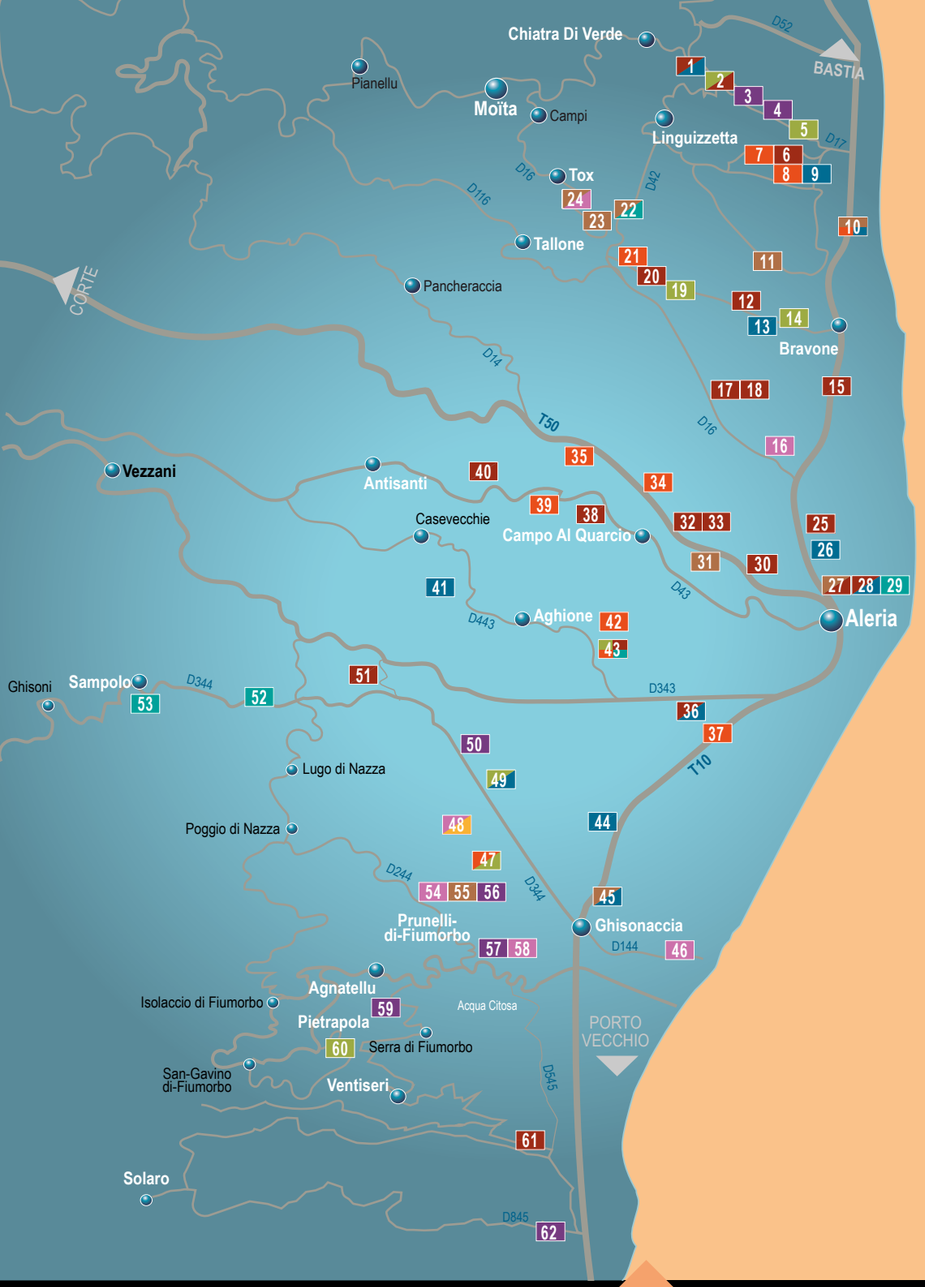
Le sous-sol lui-même regorge de trésors archéologiques, vestiges de la grandeur d'Aleria, la capitale de la Corsica romana impériale. Les Étrusques, « peuple des Tyrrhéniens », y ont également révélé leurs mystères et les archéologues en découvrent toujours davantage sur ce passé florissant.

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

Ne pas louper !

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : FIN JANVIER, À ALERIA, **A FESTA DI SAN MARCELLU** / MI- JUIN, À ALERIA, **IN'ALERIA FESTIVAL** (FESTIVAL DES TERROIRS ET DU PARTAGE) / FIN JUIN, À FRASSICIA, **A FESTA DI U GRANU** (FÊTE DES MOISSONS) //// LES 7 ET 8 SEPTEMBRE, À PANCHERACCIA, LE PÉLERINAGE **NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA,** NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII^{e} SIÈCLE.)...

INFOS
Office de tourisme intercommunal Fiumorbu Castellu
Route de Ghisoni - 20240 GHISONACCIA
+33 (0)4 95 56 12 38
isa.ghisonaccia@gmail.com info@corseorientale.com
www.corseorientale.com



ROUTE DE
CHIATRA DI VERDE CANALE DI VERDE

1
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.

2
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.

3
POTERIES - PEINTURES
Atelier Leden
Denise Ledroit
Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67
ledenpotpeint12@gmail.com
blog : http//terracorsica.blogspot.fr
lat : 42.26025100 / long : 9.51665000
Accueil : toute l'année / ventes, expositions, démonstrations.

4
COUTELLERIE ARTISANALE
Coutellerie du Sant-Appianu
Sébastien Knipper Antonini
Tél. 06.88.53.42.86
couteauxska@gmail.com
lat : 42.26177600 / long : 9.51544300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

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 AB / AOP CORSE
Domaine Costa Verde
Valérie Giudicelli
Tél. 06.87.95.02.27
valeria.giudicelli@orange.fr
lat : 42.24989000 / long : 9.52529300
Accueil : tous les jours de l'année / pas de production en 2023 / prochaine récolte en 2024.

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
CONFITURES D'AGRUMES
Les Saveurs de Jeanne
Jeanne Salvat et Sandrine Cimino
Tél. 06.20.11.51.53 / 06.37.67.80.06
lessaveursdejeanne@gmail.com
lat : 42.24030900 / long : 9.52100000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en octobre.

9
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.

10 T 10
VEAU - BŒUF - LÉGUMES
CAMPING À LA FERME
A Giustiniana
Guillaume Filippi
Tél. 06.04.65.17.15
guilfilippi@gmail.com
lat : 42.22644900 / long : 9.54561400
Accueil : vente toute l'année sur rendez-vous / camping à la ferme du 15 mai au 15 septembre.

BRAVONE

11
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.

12
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.

13
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.

14
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin Oltremonti
Emilie Borel-Berta
Tél. 06.29.54.02.65
accueil@oltremonti.com
www.oltremonti.com
lat : 42.1928200 / long : 9.5219300
Accueil : accueil, dégustation et épicerie de février à décembre / visites, groupes et scolaires sur rendez-vous / initiation à l'élaiotechnique et (ou) à la dégustation professionnelle sur rendez-vous.

15 T 10
VINS IGP ET AOP CORSE
Domaine Eric Poli
Eric Poli & Fils
Tél. 04.95.38.82.75
lat : 42.20895600 / long : 9.53396260
Accueil : toute l'année.

TALLONE - TOX

16 Route de Tallone D16
CENTRE ÉQUESTRE
Écurie U Baladinu
Marie-Line Luciani épouse Coppolani
Tél. 04.95.44.04.01 / 06.29.44.21.31
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).

17 Route de Tallone D16
VINS AOP CORSE / IGP
Domaine des Terres Rouges
Maryline et Pierre Gandoin
Tél. 04.95.57.04.18 / 06.22.53.52.62
scasteanne@gmail.com
lat : 42.162129 / long : 9.491075
Accueil : du 15.06 au 15.09 / du lundi au vendredi /autres périodes, téléphoner avant.

18 Route de Tallone D16
VINS AOP CORSE / IGP
Domaine Invenesi
Pierre-Edouard Gandoin
Tél. 06.38.58.53.14
pe2gandoin@gmail.com
lat : 42.162129 / long : 9.491075
Accueil : du 15.06 au 15.09 / du lundi au vendredi /autres périodes, téléphoner-avant.

19 Stradda Petraghja
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.

20 Stradda Petraghja. Pianiccia
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.

CORSICA LIVANTINA

TALLONE - TOX

21 Stradda Petraghja. Pianiccia
CLÉMENTINES IGP/AB
POMELOS IGP/AB
AUTRES AGRUMES
AVOCATS
Domaine De La Taste
Anthony De La Taste
Tél. 04. 95. 56. 37. 69
qualite@domainesdelataste.com
www.domainesdelataste.com
lat : 42.20811900 / long : 9.46702400
Accueil : d'octobre à mars.

22 Route de Tox
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GÎTE
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.

23 Route de Tox
CHARCUTERIE AOP
GAEC Sant' Appianu
Stéphanie Frombolacci et P.-A. Battini
Tél. 06.21.75.82.99 / 06.20.90.01.28
ste-phanie@live.fr
lat : 42.2330300 / long : 9.45178200
Accueil : point de vente à Aleria, en camion « food truck ».

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.

ALERIA ET RÉGION

25 T 10
VINS AOP CORSE / IGP
Domaine Terra Vecchia
Clos Poggiale
Jean-François Renucci
Tél. 04.95.57.20.30
lat : 42.13525700 / long : 9.52876600
www.clospoggiale.fr
Accueil : de mai à septembre / visites et dégustation de 9h à 19h / autres activités œnotouristiques sur réservation / visite gourmande, visite gastronomique etc.

26 T 10
HUÎTRES ET MOULES
E NUSTRALE DI DIANA
Étang de Diana
Tél. 04.95.57.02.53 / 09.67.09.68.75
etangdiane@wanadoo.fr
lat : 42.12927300 / long : 9.51582300
Accueil : tous les jours sauf dimanche pour le point de vente / pas de visites d'atelier / dégustation huitres et moules de mai à octobre.

27 Route de la mer
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VIN IGP
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.

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

29 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.

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

31 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.

32 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.

33
VINS AOP CORSE
Clos Canereccia
Christian Esteve
Tél. 04.95.34.17.85
www.closcanereccia.com
lat : 42.13372800 / long : 9.46140900
Accueil : tous les jours en juillet-août-sept / sur rendez-vous hors période estivale / apéritif vigneron et pique-nique sur réservation.

34 T 50 Rotani
CLÉMENTINES IGP
Soledoru
Jean-Georges Marcadal et Fils
Tél. 06.17.32.89.60 / 06.14.80.70.34
vincent.marcadal@soledoru.fr
lat : 42.13834500 / long : 9.45735100
Accueil : de novembre à mi-janvier / du lundi au samedi / 8h-16h.

35 T 50
POMMES - CLÉMENTINES IGP
RAISIN DE TABLE
Bruno Mura
Tél. 06.23.30.35.11
cendrinemura@hotmail.fr
lat : 42.14311800 / long : 9.45448200
Accueil : du 24 juillet au 7 octobre, du lundi au samedi, 9h-12h et 16h-19h /du 9 octobre au 15 novembre, du mardi au dimanche, 14h-19h.

36 D 343 Lieu-dit Licettu
DISTILLERIE ARTISANALE
SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE
Cap Corse Mattei
Tél. 04.95.56.60.30 / 04.95.56.63.15
contact@distillerie.corsica
www.distilleriemattei.com
lat : 42.08415800 / long : 9.45668000
Accueil : boutique ouverte toute l'année / visite de la distillerie de juillet à septembre, du lundi au vendredi / voir tarifs et horaires sur site internet.

37 RT 10
MARAICHAGE AB
TABLE À LA FERME
Pumata
Lisandru Venturini
Tél. 07.88.02.75.65
info@pumata.com
www.pumata.com
lat : 42.08166000 /l ong : 9.48212000
Accueil : de mai à septembre / hors saison sur réservation.

ANTISANTI

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

39 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).

CORSICA LIVANTINA

ANTISANTI

40 Pianiccione

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

AGHIONE

41

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.

42

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

43

HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES AB - VIN AOP CORSE
HÉBERGEMENT DE CHARME
Domaine Marquiliani
Anne Amalric
Tél. 06.25.72.65.62
marquilianne@wanadoo.fr
www.domainedemarquiliani.com
lat :42.09866200 / long : 9.43649400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / hébergement oenotouristique sur réservation.

GHISONACCIA

44

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

45

VEAU AB - OEUFS AB
Philippe et Sonia Guidicelli
Tél. 06.27.96.46.02
sabatin.guidicelli@orange.fr
lat : 42.07620300 / long : 9.46684800
Accueil : toute l'année / sur rendez-vous téléphonique (sauf le dimanche).

46 Route de la mer, D 144

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

47

NOISETTES IGP ET CONFISERIES
HUILE ET FARINE DE NOISETTES IGP
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES DE FIGUES
Le verger de Raphaëlle
Raphaëlle et Camille Peignier Astima
Tél. 06.71.89.40.70 / 06.49.61.29.09
www.le-verger-de-raphaelle.fr
lat : 42.02810990 / long : 9.38635360
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

48 Gattone

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

49 Route d'Alzitone «La Gare»

HUILE D'OLIVE AOP
VINAIGRES DE FRUIT
SAS Ottavi Agri
Françoise Ottavi
Tél. 06.76.33.86.86
oliuottavi@gmail.com
lat : 42.05782490 /ong : 9.38131870
Accueil : sur rendez-vous téléphonique/ de juin à août, octobre et novembre.

50 Saint-Antoine

SCULPTURE - PEINTURE
PERLES D'ARGILE
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.

51 Route Maison Pieraggi, D 343A

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

ROUTE DE GHISONI

52

FERME-AUBERGE
L'Inzecca Pinzalone
Antoine Ottavi
Tél. 04.95.56.62.62
antoineottavi66@gmail.com
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, le vendredi et samedi soir.

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 :
Boutique de mai à septembre, du lundi au vendredi / 09h00 -19h00 / plus le samedi en juillet-août / sur rendez-vous pour autres périodes.
Distillerie : visite guidée, atelier enfants, atelier bien-être / périodes et horaires différentes de mai à septembre.

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

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

HAMEAU DE QUERCIOLO

57

ART - OBJETS EN BOIS (OLIVIER ET CHÂTAIGNIER) - BIJOUX
Alicia Bernardini Créations
Alicia Bernardini
Tél. 06.60.58.59.21
alicia.bernardini@live.fr
lat : 42.00674140 / l ong : 9.38121180
Accueil : toute l'année / du lundi au vendredi / 10h-12h et 16h-19h.

58

IMMORTELLE AB
Charly Stoyanovitch
Tél. 06.09.06.71.39
isulatonda@hotmail.fr
lat : 42.00674140 / long : 9.38121180
Accueil : du lundi au vendredi / 10h-12h et 16h-19h.

AGNATELLU

59

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

PIETRAPOLA

60

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

61

VINS IGP ET AOP CORSE
Domaine Inzaina
Grégory Inzaina
Tél. 06.19.38.10.72 / 06.22.21.56.93
domaine.inzaina@gmail.com
lat : 41.90738600 / long : 9.37885000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique / gîtes toute l'année.

SOLARO CHIOLA

62

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

CORSICA LIVANTINA

Sud Corse

Une terre tout en contrastes.

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

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

Ne pas louper !

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

INFOS

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

SOLENZARA

1

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

2

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

3

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.

4

VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO
Domaine Granajolo
Gwenaële Boucher
Tél. 04.95.70.37.83
www.granajolo.fr
lat : 41.69715100 / long : 9.38139600
Accueil : avril-mai, 10h-13h / juin-octobre,10h-13h et 16h-18h.

5

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.

6 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).

7 D 468

FERME ÉQUESTRE
CENTRE DE TOURISME
ÉQUESTRE
Country Horse
Karine 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

8

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

9

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.

MURATELLO ET RÉGION

10

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

11

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Maxime Ansaloni
Tél : 04.95.70.52.05 / 06.22.24.86.18.
maxime2a.corse@gmail.com
lat : 41.58986000 / long : 9.20618000
Accueil : décembre à mai, tous les matins. juin à septembre, tous les jours au plateau du Cuscione.

12

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 :
- d'avril à octobre / mardi, mercredi, vendredi et samedi / 14h30-18h30 /
- de juin à août / du mardi au samedi / 15h00-20h00 /
camping de juin à septembre /
boutique de mars à décembre /
2e point de vente au magasin de producteurs à Porto Vecchio.

13 D159, route de Murateddu

MIEL AB / AOP
L'Apicultrice
Francine Lucchinacci
Tél. 06.81.30.08.29.
francine.lucchinacci@gmail.com
lat : 41.57458700 / long : 9.17992200
Accueil : tous les mercredis / autre sur rendez-vous.

ROUTE DE PORTO-VECCHIO

14 Pastricciola

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

SOTTA

15

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

16

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

17

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

18

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.

19

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

20

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

21

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
HUILE D'OLIVE AOP
ŒUFS FRAIS AB
Ghjuvan Ghjiseppu et Thomas Marcellesi
Tél. 06.40.40.20.43 / 06.12.89.33.67
contact@valicella.com
www.valicella.com
lat : 41.52751180 / long : 9.12478490
Accueil : fromagerie, de décembre à août.

PISCIA

22

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

23

CHARCUTERIE AOP
Maxence Finidori
Tél. 06.15.59.54.95
maxence.finidori@hotmail.fr
www.uporcuranger.com
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.

24

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Domaine de Piscia
Marc et Christine Finidori
Tél. 06.14.88.56.30
www.domainedepiscia.com
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : de mai à septembre, produits de la ferme / restauration sur réservation / chambres d'hôtes sur réservation (petit déjeuner).

FIGARI

25 D 859

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

26 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
petra.bianca@sfr.fr
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.

27 Village

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

28 Village

VINS AOP FIGARI
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Domaine de Tanella
Alexandra et Marc Aurèle de Peretti Della Rocca
Tél. 04.95.70.46.23
contact@domaine-tanella.com
www.domaine-tanella.com
lat : 41.48942700 / long : 9.13139700
Accueil : toute l'année au centre du village de Figari / dès le printemps, site de dégustation ouvert au cœur des vignes / Certifié HVE niveau 3.

BONIFACIO ET RÉGION

29 T10

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

BONIFACIO ET RÉGION

30 Spinella
VINS IGP-AB
Domaine Zuria
Nadine Zuria
Tél. 06.67.98.69.38
domainezuria.vente@gmail.com
lat : 41.42714500 / long : 9.18561800
Accueil : d'avril à octobre du lundi au samedi / 10h-18h

31 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).

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

33 Les Hauts de Sant'Amanza
PLANTES AROMATIQUES
FLEURS COMESTIBLES
LÉGUMES DE SAISON
Le potager en herbes
Marc Ceselia
Tél. 06.38.31.49.57 / 06.85.53.22.84
contact@lepotagerenherbes.fr
lat : 41.40018400 / long : 9.22084300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

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

35 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.

36 Rue Paul Nicolaï
LÉGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB
PAIN AB
L'Ortulinu
Philippe et Annie Belanger
Tél. 06.59.17.21.46
l.ortulinu@gmail.com
lat : 41.38785000 / long : 9.16894000
Accueil : visite de l'exploitation, route de Cala Longa, sur rendez-vous 24h avant / point de vente à la boulangerie épicerie bio.

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

PIANOTTOLI CALDARELLO

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

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

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

ALTAGENE

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.

LEVIE

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

44 Village
COUTELLERIE TRADITIONNELLE ET DE CRÉATION
Coutellerie du Lotus
Franck Thomas
Tél. 04.95.74.05.13
coutelleriedulotus@hotmail.com
coutelleriedulotus.com
lat : 41.70626800 / long : 9.12502500
Accueil : toute l'année.

GUALDARICCIU

45
MIEL AOP
PRODUITS DE LA RUCHE
Miellerie U Bugnu
Sandrine Robaglia
Tél. 06.13.41.16.20
miellerieubugnu@gmail.com
Lat : 41.70725600 / long : 9.15120300
Accueil : toute l'année.

Sartinesi Valincu - Taravu

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

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

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

Ne pas louper !

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT AOÛT, À FILITOSA, **A FIERA DI U TURISIMU CAMPAGNOLU** (FOIRE DU TOURISME RURAL) / MI-AOÛT, À OLMETO, À LA SOURCE THERMALE DE BARACCI, **ACQUA È SALUTA** / MI-SEPTEMBRE, À ARGIUSTA-MORICCIO, **FESTA DI I SENSI** /// À PARTIR DE JUILLET, VISITES ŒNOLOGIQUES TOUS LES VENDREDIS SUR LES 250 HA DE L'AOP SARTÈNE /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS**...

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

COTI CHIAVARI

1 Chemin de Chiosedda

HUILES ESSENTIELLES
EAUX FLORALES
VIN BLANC IGP
Oliu di Vita
Raphaël Bianchi
Tél. 06.10.73.30.12
oliudivita@gmail.com
www.oliudivita.com
lat : 41.7695700 / long : 8.73411400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PORTICCIO ET RÉGION

2

SELLIER HARNACHEUR
Atelier Atletico
Alix Gauffreau
Tél. 04.95.25.59.41 / 07.89.63.10.36
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.

3

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).

4

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Rotolu
Sylvie Brunelli
Tél. 04.95.25.00.52
jean.brunelli@orange.fr
lat : 41.90508000 / long : 8.81877400
Accueil : tous les jours, toute l'année / 10h-11h30 / de novembre à juin, brocciu AOP / de décembre à septembre,fromage.

CAURO PISCIATELLO

5

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

CAURO VILLAGE

6

FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES ET CONSERVES
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
L'Urticeddu
Mattea Scarbonchi Hodnik
Tél. 06.27.44.57.52
mattea.scarbonchi@live.fr
lat : 41.91410800 / long : 8.90760800
Accueil : toute l'année.

GROSSETO-PRUGNA

7 T 40

PLANTS MARAÎCHERS AB
FRUITS/LÉGUMES AB
CONFITURES AB
ÉLEVAGE OVIN AB
L'Anghjuledda
Olivier Segonne
Tél. 06.26.96.88.82
oliviersegonne@orange.fr
lat : 41.88209800 / long : 8.95811200
Accueil : de juin à août / lundi, mercredi et vendredi après-midi / sur la place du village le samedi. Autres : téléphoner avant.

8 T 40 Cardo Torgia

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

ROUTE D'ALBITRECCIA

9 D 102

CONFITURES AB
TERRINES AB
AGNEAUX AB
Domaine Cappa
Elisa & Frédéric Cappaccini
Tél. 04.95.53.60.88
contact@domainecappa.corsica
www.domainecappa.corsica
lat : 41.85255760 / long : 8.95355330
Accueil : point de vente toute l'année du lundi au vendredi / 8h30-12h30 et 13h30 -16h30.

ZIGLIARA

10

SAVONNERIE - COSMÉTIQUES
A Signora
Anais Pilone
Tél. 06.72.17.62.67
asignora.cosmetiques@gmail.com
www.a-signora.com
lat : 41.84597640 / long : 8.99560230
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SANTA MARIA SICHÉ

11

MIEL AOP - PRODUITS DE LA RUCHE
Miellerie Wuatelet Ceccaldi
Fred Wuatelet Ceccaldi
Tél. 06.81.64.87.81
freddw2a@yahoo.fr
lat : 41.87638370 / long : 8.98022960
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

AZILONE AMPAZA

12

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

ZEVACO

13

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.

14

MARRONS GLACÉS
CONFITURES
MIEL AOP
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.

15

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

16

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

17
AUBERGE – GÎTES D'ETAPE
Chez Paul Antoine
Paul Antoine Lanfranchi
Tél. 04.95.24.44.40 / 06.84.22.40.47
chezpaulo@wanadoo.fr
www.chezpaulantoine.com
lat : 41.91.257300 / long : 9.08438600
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours sauf mercredi et jeudi midi / le reste de l'année sur réservation uniquement.

18
FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET BREBIS
U Vutarincu
Paul Casamarta
Tél. 06.10.15.41.28.
paulcasamarta@gmail.com
lat : 41.89202604 / long : 9.08920100
Accueil : d'avril à novembre, en matinée.

19
MAISON D'HÔTES
Maison d'hôtes Zella
Jean-Marie et Pierre Casamarta
Tél. 06.80.92.84.46
contact@zella.fr / www.zella.fr
lat : 41.90506800 / long : 9.08655900
Accueil : toute l'année.

20
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

21
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.

22
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

23
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

24 Route du Col de Verde
ATELIER DE CÉRAMIQUE
«TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN »
Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni
Tél. 06.86.43.25.80
mijocorse@aol.com
lat : 41.9690300 / long : 9.18889200
Accueil : du lundi au vendredi / 10h-12h et 14h-18h.

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

COZZANO

25
CHARCUTERIE AOP
Gaspard et Dominique Cesari
Tél. 04.95.24.44.71 / 06.30.47.15.54
rosariacesari@hotmail.fr
lat : 41.93070800 / long : 9.14738900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

26
SAFRAN AB
BIÈRE AB
AUBERGE
Zaffaranu / Ferme Bocca
Sylvain Martinez-Ciccolini
Tél. 06.81.13.21.97
www.bocca.corsica
lat : 41.93508000 / long : 9.15885000
Accueil : toute l'année.

27
MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS
AUBERGE
Dolia / Ferme Bocca
Maria Ghjuvanna Colombani
Tél. 06 10 59 80 79
www.bocca.corsica
lat : 41.93508000 / long : 9.15885000
Accueil : toute l'année.

28
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.

OLIVESE

29
TABLE D'HÔTES
CHAMBRES D'HÔTES
CHARCUTERIE AOP
U Cantu
Jacqueline et David Martino
Tél. 04.95.26.78.66 / 06.71.70.15.12
davidmartino@orange.fr
lat : 41.84379700 / long : 9.05965300
Accueil : de novembre à mars, vendredi et samedi (fermeture en janvier) / d'avril à octobre, tous les jours.

30
CHARCUTERIE AOP
L'Usu Corsu
Julie Poli
Tél. 06.07.68.68.44
poli.julie89@gmail.com
lat : 41.84603600 / long : 9.05960700
Accueil : point de vente toute l'année / d'avril à octobre : journée balade en 4x4 à travers le parcours du cochon, casse-croûte champêtre de 10h à 15h (tarifs sur demande).

COL DE LA VACCIA

31
ERME-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

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

33
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.

PLAINE DE PILA CANALE

34 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.

PONT DE CALZOLA
COMMUNE DE CASALABRIVA

35

VIN AB / BIODYNAMIE
Domaine Comte Abbatucci
Jean-Charles Abbatucci
Tél. 04.95.74.04.55 / 06.10.13.70.17
contact@domaine-abbatucci.com
www.domaine-abbatucci.com
lat : 41.77249130 / long : 8.90887410
Accueil : ouvert du 16 avril au 30 septembre : du mercredi au dimanche de 9h-11h et 15h30-19h au restaurant «Le Frère» / dégustations et visite du domaine sur rendez-vous (payantes).

COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

36

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

37

VINS AOP AJACCIO
Domaine de Pratavone
Isabelle Courrèges
Tél. 04.95 24.34.11 / 06.86.43.07.05
domainepratavone@wanadoo.fr
lat : 41.76058800 / long : 8.86662300
Accueil : d'avril à septembre, du lundi au samedi / juillet-août, tous les jours / d'octobre à mars, en matinée.

PRATAVONE
COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

38 D 402

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

39 D 402

MARAÎCHAGE AB
I Terminelli
Jean-Baptiste Aliotti
Tél. 06.22.81.12.80
jbaliotti@hotmail.fr
lat : 41.77249020 / long : 8.85144930
Accueil : d'avril à décembre, tous les jours le matin.

40 Village

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

STILICCIONU
COMMUNE DE SERRA DI FERRO

41

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.

42 D757

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

SERRA DI FERRO

43 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 : vente en barquettes, tous les jours sauf le dimanche, 9h-17h / boucherie traditionnelle, les mercredi et samedi, 9h-13h (tous les jours sauf le dimanche de début juin à fin septembre).

SOLLACARO

44 Route de la Cigala

MARAICHAGE
FLEURS COMESTIBLES
EN PERMACULTURE
Ortu Tesoru
Sampiero Paoletti
Tél. 06.65.70.40.61
ortu.tesoru@gmail.com
lat : 41.7324000 / long : 8.8640400
Accueil : de février à novembre / paniers sur commande / visites sur rendez-vous.

45 Filitosa

HUILE D'OLIVE AOP
GÎTES
Le Moulin de Sardelle
Juliette 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

46 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.

47 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

48 D 257

FROMAGE ET TOMME FERMIERS
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.

49 D 257

VINS AOP SARTÈNE
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine Sant Armettu
Gilles Seroin & Fils
Tél. 04.95.76.24.47
www.santarmettu.com
lat : 41.69952500 / long : 8.95188700
Accueil : de mai à octobre, du lundi au samedi, 9h-18h / de novembre à avril, 9h-17h.

FOZZANO

50

TOURNEUR PIPIER
Legnu Nustrale
Jeff Nicolier
Tél. 06.52.24.04.07
www.legnunustrale.com
lat : 41.69832200 / long : 9.00109100
Accueil : de juin à novembre /autre période, sur rendez-vous téléphonique.

PORTIGLIOLO

51 Route de Belvedère D121

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

PROPRIANO
PONT DE RENA BIANCA

52 T 40

MARAÎCHAGE AB
Marie-Paule Trebor
Tél. 06.22 .71.32. 97
gerardtrebor@yahoo.fr
lat : 41.6546020 / long : 8.91868300
Accueil : de mai à octobre, tous les jours.

PLAINE DE SARTENE

53 A Madunina

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

ROUTE DE LEVIE

54 D 69

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

ROUTE DE LEVIE

55 D 69

VINS AOP SARTÈNE
Domaine Fiumicicoli
Simon Andreani
Tél. 04.95.77.10.20
contact@fiumicicoli.corsica
www.domaine.fiumicicoli.com
lat : 41.65949100 / long : 9.00442500
Accueil : d'avril à fin septembre.

GRANACE

56 N°45 Forconcello

ATELIER DE SCULPTURE
CÉRAMIQUE
Nostru Sognu
Carole Lanfranchi
Tél. 06.89.99.92.58
cclea@live.fr
carolelanfranchi.com
lat : 41.63899170 / long : 9.01302860
Accueil : vente toute l'année / atelier sculpture, toute l'année sur rendez-vous.

ROUTE DE TIZZANO

57

FERME ÉQUESTRE
VEAU AB
REPAS À LA FERME
Santu Pultru
Emmanuel Lucchini et Stéphanie Casalta
Tél. 06.82.33.61.28
www.randochevalcorse.fr
lat : 41.5665400 / long : 8.91368600
Accueil : Toute l'année.

58

VINS AOP SARTÈNE
GÎTES
Domaine Mosconi
Albert-Emmanuel Mosconi
Tél. 06.16.65.11.11
aemosconi@hotmail.fr
lat : 41.55295900 / long : 8.89739500
Accueil : du 20 mai au 30 septembre, tous les jours, 8h-12h et 16h-20h.

59

MIEL AOP
GÎTES
U Campu Tondu
Georges Preziosi
Tél. 06.23.53.82.07
ucamputondu@orange.fr
lat : 41.54634100 / long : 8.89258400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous (miellerie) et réservation (gîtes).

GIUNCHETTO

60 T 40

MIEL AOP
Bergerie Acciola
Marie et Laurent Feuvrier
Tél. 06.88.97.16.10
bergerie.acciola@gmail.com
lat : 41.57940300 / long : 8.94235000
Accueil : d'avril à octobre, sur rendez-vous (c'est aussi une auberge)

61 T 40

PLANTES AROMATIQUES
ET MÉDICINALES
TISANES – CONDIMENTS
Terra di Giuncheto
Carole Rifflet
Tél. 07.78.31.92.78
terradigiuncheto@gmail.com
lat : 41.58078920 / long :8.9469169
Accueil : d'avril à octobre, du mardi au dimanche / de novembre à mars, mercredi, vendredi, samedi et dimanche.

VALLÉE DE L'ORTOLU

62 Orasi T 40

HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB
Distillerie Vitalba
Michèle Pantalacci
Tél. 06.86.96.28.26
www.vitalba.fr
lat : 41.56496800 / long : 8.96704400
Accueil : d'avril à octobre du lundi au vendredi, 14h-18h / juillet-août + samedi.

63 T 40

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - BEURRE BLANC
AGNEAUX DE LAIT
Gaec d'Urtolu
Tél. 06.14.49.84.77
gaecdurtolu@gmail.com
Bergerie :
lat : 41.54705500 / long : 8.97092800
Accueil : sur rendez-vous / brocciu de novembre à juin / fromage de novembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

63 b Route de Mola D 250

Fromagerie :
lat : 41.59693300 / long : 9.00357700

64 T 40

FERME ÉQUESTRE
Fior di Lezza
Fleur Lesnard Cabero Borja
Tél. 06.18.39.23.03
fiordilezza@gmail.com
lat : 41.54705500 / long : 8.97092800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / 8h-20h en juillet-août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine ovin voisin, dégustation de fromages.

64 b Cupabia

En saison estivale, autre ferme équestre / balades, dégustation de fromages sur la plage de Cupabia.
lat : 41.74136600 / long : 8.79491700

65 Route de Mola D 250

VINS AB / AOP SARTÈNE
MAISONS DE LOCATION
HUILE D'OLIVE AB / AOP
Castellu di Baricci
Elisabeth Quilichini
Tél. 09.88.99.30.62
www.castelludibaricci.com
lat : 41.57171300 / long : 8.99135300
Accueil : 8h13h et 14h-16h / consulter site internet (modification horaires selon saison).

66 Route de Mola D 250

VINS AOP SARTÈNE
MAISON D'HÔTES
Domaine San Micheli
Jean-Paul et Benedicte Phelip
Tél. 04.95.77.08.79
06.71.58.43.99 (régisseur)
www.domainesanmicheli.com
lat : 41.56771500 / long : 9.01308700
Accueil : de mai à septembre, du lundi au samedi, 10h-19h / hors saison, du lundi au vendredi,10h-18h.

67 Route de Mola D 250

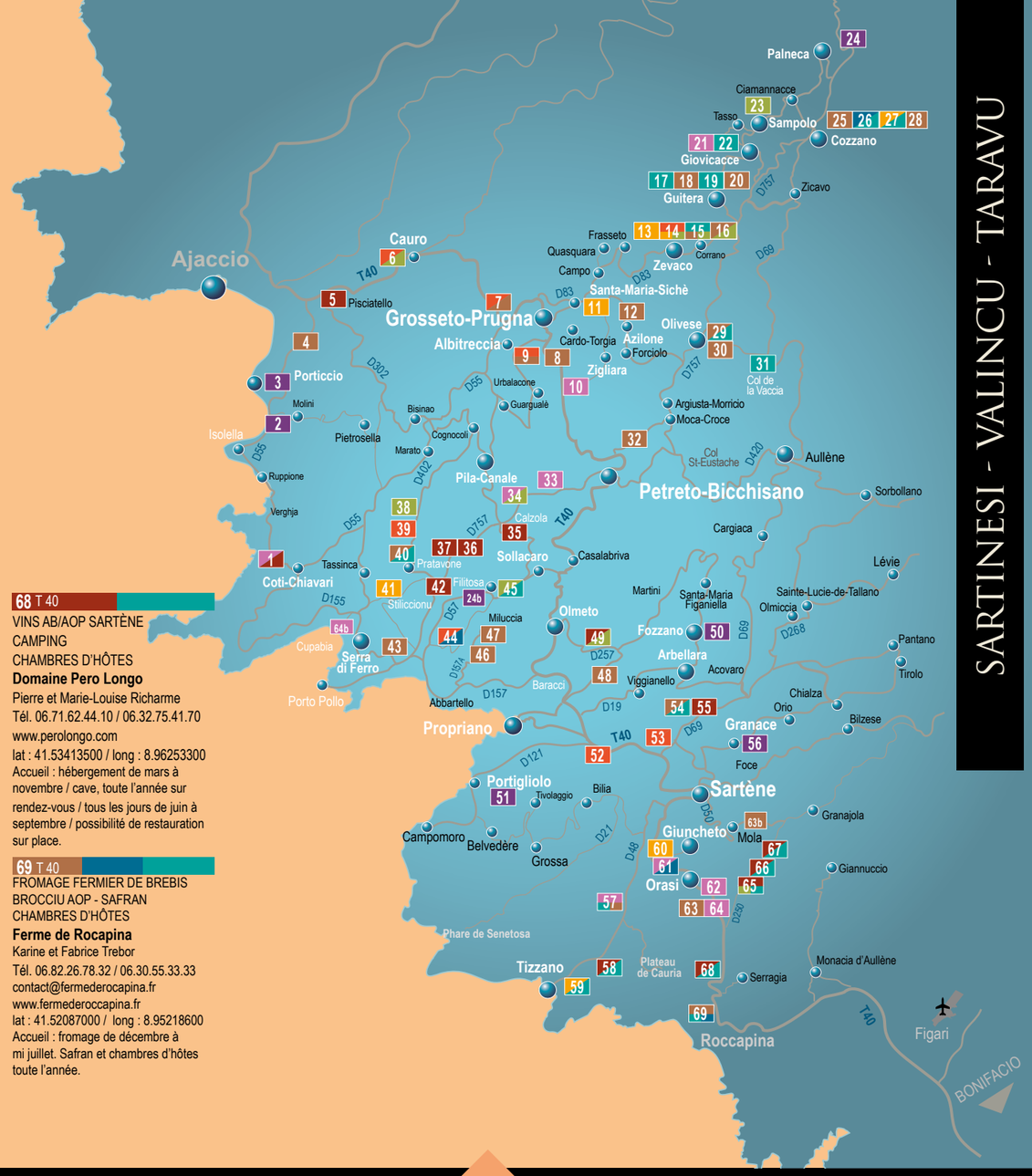
VINS AOP SARTÈNE
MAISONS D'HÔTES
Domaine Saparale
Philippe et Julie Farinelli
Tél. 04.95.77.15.52
www.saparale.com (cave) www.lehameaudesaparale.com (séjours oenotouristiques et séjours en villas hôtelières)
lat : 41.5853200 / long : 8.9968900
Accueil : toute l'année / séjours oenotouristiques sur réservation / cave : de mai à septembre, du lundi au samedi / hors saison, du lundi au vendredi / hébergements toute l'année.

68 T 40

VINS AB/AOP SARTÈNE
CAMPING
CHAMBRES D'HÔTES
Domaine Pero Longo
Pierre et Marie-Louise Richarme
Tél. 06.71.62.44.10 / 06.32.75.41.70
www.perolongo.com
lat : 41.53413500 / long : 8.96253300
Accueil : hébergement de mars à novembre / cave, toute l'année sur rendez-vous / tous les jours de juin à septembre / possibilité de restauration sur place.

69 T 40

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - SAFRAN
CHAMBRES D'HÔTES
Ferme de Rocapina
Karine et Fabrice Trebor
Tél. 06.82.26.78.32 / 06.30.55.33.33
contact@fermederocapina.fr
www.fermederocapina.fr
lat : 41.52087000 / long : 8.95218600
Accueil : fromage de décembre à mi juillet. Safran et chambres d'hôtes toute l'année.



Gravona - Prunelli
Paesi d'Aiacciu

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

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

Ne pas louper !

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

INFOS

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

VILLANOVA - SCAGLIOLI

1

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

COMMUNE D' ALATA. D 81

2

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

3

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

AJACCIO

4 Route d'Alata, chemin di Prati

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

5 Chemin du Finosello

COUTELLERIE
Coutelier Musso Alexandre
Alexandre Musso et Olivier Moretti
Tél. 06.03.20.23.30
alexandre.musso@wanadoo.fr
www.alexandremusso.com
lat : 41.94995450 / long : 8.74751140
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

6 Chemin du Stilettu

VINS AOP AJACCIO
Domaine Comte Peraldi
Famille De Poix
Tél. 04.95.22.37.30
www.domaineperaldi.com
charlotte.lemonnier@domaineperaldi.com
lat : 41.94105300 / long : 8.77781900
Accueil : toute l'année sauf le dimanche et jours fériés / uniquement le samedi matin de novembre à avril.

ECCICA SUARELLA PLAINE DE SAINT-JEAN

7

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

8

FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES AB
L'ortu di San Ghjuvà
Jean-Michel et Saveria Fortuné
Tél. 06.87.71.37.61 / 06.22.23.15.37
saveria.fortune@gmail.com
lat : 41.90930880 / long : 8.86334150
Accueil : de novembre à février, du mardi au samedi / de mars à octobre, du lundi au samedi.

BASTELICACCIA

9 Pont de la Pierre

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
MARAICHAGE
U Palmentu
François Vincenti
Tél. 06.74.16.68.60
francois.vincenti0658@orange.fr
lat : 41.92661400 / long : 8.85079700
Accueil : toute l'année.

OCANA

10 D 3

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

11 D 3

MIEL AOP
GOURMANDISES AU MIEL AOP
Le Jardin des Abeilles
Pierre et Tiphaine Casalta
Tél. 04.95.23.83.88
www.lejardindesabeilles.com
contact@lejardindesabeilles.com
lat : 41.93817800 / long : 8.90121700
Accueil : de février à décembre / juillet-août tous les jours / infos et horaires sur le site.

12 Chialza

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

CUTTOLI PLAINE

13

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

CUTTOLI VILLAGE

14

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
A Muresca
Jérôme Pierlovisi
Tél. 06.11.11.23.44 / 06.26.76.62.80
amuresca@gmail.com
lat : 41.98994200/ long : 8.91039700
Accueil : de mars à septembre, jeudi et vendredi, 10h-12h et 15h-18h (il est préférable de téléphoner avant).

15

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

16

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

17

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

GRAVONA - PRUNELLI - PAESI D'AIACCIU

ROUTE DE VALLE DI MEZZANA

18

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

19

HUILES ESSENTIELLES AB
AGRUMES AB
Distillerie U Mandriolu
Pierre Alessandri
Tél. 04.95.25.63.52
www.mandriolu.com
mandriolu@wanadoo.fr
lat : 42.00285200 / long : 8.81402800
Accueil : de novembre à avril, 14h-17h / de mai à octobre, 10h-12h et 15h -18h / visite du verger et de la distillerie gratuite, visite du sentier botanique payante.

SARROLA-CARCOPINO
VILLAGE

20 Route du Stade

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Zichinucciu
Maria Franchi
Tél. 06.20.52.14.20
mariapascale.franchi@gmail.com
lat : 42.0209745 / long : 8.8458891
Accueil : toute l'année.

21 Lieu-dit Terra Dolce

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

PLAINE de PERI

22 T 20

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

23 T 20 Rancichella

VIN AB / AOP AJACCIO
Domaine A Peraccia
Laurent Costa
Tél. 06.65.37.37.59
domaine.aperaccia@orange.fr
lat : 41.99937610 / long : 8.85202370
Accueil : ÉTÉ (1 mai-15 septembre) du lundi au samedi, 10h-13h et 15h30-19h30
HIVER lundi, mercredi et vendredi,14h-18h
- mardi et jeudi, 9h-12h30
- samedi, 9h-12h et 5h-18h30

24 T 20

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

25 T 20

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

26 D 361

CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Brunchella
Mathieu Pinzuti
Tél. 06.33.78.32.82
porcudib@gmail.com
lat : 42.0168200 / long : 8.8651200
Accueil : toute l'année.

27 D 229

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

PLAINE de CARBUCCIA

28 Albitrone, gare de Carbuccia

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

29 D 129, gare de Carbuccia

MARAICHAGE
CONSERVES DE LÉGUMES
TABLE D'ÉTÉ
Chez Vincent
Tél. 06.10.88.37.27
vincentpadovani7@gmail.com
www.chez-vincent-restaurant.com
lat : 42.02493000 / long :8.90843000
Accueil : de mi juin à fin septembre.

30 Village

MARAICHAGE AB
ŒUFS FERMIERS
L'Ortu d'Amore
Claire et Andria d'Amore
Tél. 06.13.62.68.21
lortu.damore@gmail.com
lat : 42.03795400 / long : 8.94820100
Accueil : production toute l'année / vente à la ferme sur rendez-vous.

ROUTE DE VERO

31

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

PLAINE D' UCCIANI

32

CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Vergiavona
Michèle et Fabrice Versini
Tél. 06.22.31.23.74
mf.versini@gmail.com
lat : 42.05617500 / long : 8.95183700
Accueil : du 20 novembre au 20 juillet.

PLAINE DE TAVERA

33

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

34

CHARCUTERIE AOP
TABLE D'HÔTES
GAEC A Scalella
Chjara et Ignace Pantaloni
Tél. 06.77.89.71.02 / 06.26.14.44.02
gaec.ascalella@gmail.com
lat : 42.07212670 / long : 9.00397900
Accueil : d'octobre à mars tous les jours (sauf mercredi et jeudi).
Table d'hôtes : d'avril à juin, midi et week-end / juillet et août, midi et soir.

BOCOGNANO

35

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

GRAVONA - PRUNELLI - PAESI D'AIACCIU

Dui Sevi - Dui Sorru
Cruzini - Cinarca

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

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

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

Ne pas louper !

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : 1ER WEEK-END DE DÉCEMBRE, À EVISA, **LA FÊTE DU MARRON** / DÉBUT FÉVRIER, À RENNO, **A TUMBERA** / MI-MAI, À MURZO, **A FIERA DI A NATURA** / MI-SEPTEMBRE, À MURZO, **MELE IN FESTA** /// 2E QUINZAINE DE JUILLET, DANS DIFFÉRENTS VILLAGES DES DUI SORRU, **SORRU IN MUSICA** (FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE) / LES 16 ET 17 AOÛT, À RENNO, **SAN ROCCU** /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS**....

INFOS
Office de Tourisme Intercommunal Ouest Corsica
Place de la marine 20150 Ota-Porto
info@ouestcorsica.com
www.ouestcorsica.com / +33 (0)4 95 26 10 55

CALCATOGGIO

1 Col San Sebastiano

FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS
GAEC Manenti
Maurice et Marcel Wheatcroft
Tél. 06.43.40.69.31 / 06.43.40.40.49
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
BROCCIU AOP
VEAU
U Pevanincu
Paul-Jean Poggi
Tél. 07.86.73.50.48
lat : 42.01924600 / long : 8.69681600
Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30.

3 Pevani

FERME-AUBERGE
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU
L'Aghja
Marie-Laure Poggi
Tél. 06.76.20.82.56
poggimarielaure420@gmail.com
lat : 42.0201700 / long : 8.69447700
Accueil : hiver, vendredi et samedi soir / été, tous les soirs sauf le lundi.

SANT' ANDREA D'ORCINO

4 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.

5

CHARCUTERIE AOP
U Tretorre
André Poli
Tél. 06.79.65.53.59 / 06.22.62.29.25
da.poli@orange.fr
lat : 42.0250300 / long : 8.4818300
Accueil : transformation charcuterie du 15 novembre au 31 mars / vente toute l'année sur commande / boutique et restauration à la ferme de septembre à avril.

SARI D'ORCINO

6

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GLACES AU LAIT DE BREBIS
Cédric Rafini
Tél. 04.95.27.21.63
Mob. 06.13.40.75.94
contact@fromagerafini.com
lat : 42.0549810 / long : 8.8100216
Accueil : de janvier à juin.

7

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Buscu
Aurélia Sabiani
Tél. 06.24.43.72.43
aurelia.sabiani@gmail.com
lat : 42.0590491 / long : 8.8162564
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

8

HUILE D'OLIVE AOP
San Ghjuvà
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

VINS AOP AJACCIO
Clos d'Alzeto
Famille 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 - CASAGLIONE

10

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.

11

VINS AB
Domaine de Tremica
Richard Arnaud Le Foulon
Tèl : 06.13.49.06.42
domainedetremica@gmail.com
lat : 42.0657344 / 8.7763738,17
Accueil : Toute l'année sur rendez- vous
Instagram@www.domaine-de-tremica t
Facebook@www.domaine-de-tremica.com

COGGIA CHIOSELLA

12

COUTELLERIE
FORGE
Bertrand Filhol
Tél. 06.59.03.54.78
cateddu.couteaux@gmail.com
lat : 42.710800 / long : 8.4403200
Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

13

POTERIE
CÉRAMIQUE
Julie Roussin
Tél. 06.27.34.47.19
julieroussin13@gmail.com
lat : 42.710800 / long : 8.4403200
Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

SAGONE

14

ATELIER DE POTERIE
Marie- Françoise Bartoli
Tél. 04.95.28.03.62
lat : 42.12198700 / long : 8.70313800
Accueil : toute l'année.

15

COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES
PENSION ET DÉBOURRAGE
VEAU
Le Ranch
Pierre-Toussaint Gaffory
Tél. 04.95.28.01.57
Mob. 06.08.01.88.12
www.ranchsagone.com
lat : 42.14121300 / long : 8.7147660
Accueil : toute l'année.

16 Route de Paomia

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

16 B Vico

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

CARGESE ET RÉGION

17 PAOMIA

COSMÉTIQUE CORSE
Véronique Fieschi
Tél. 06.72.83.27.23
fieschi2a@hotmail.fr
lat : 42.14941100 / long : 8.64204100
Accueil : toute l'année.

18 VILLAGE

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ET DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
L'Eghjiu
Jean-Xavier Capodimacci
Tél. 06.87.48.11.56
elysa.ruiz@orange.fr
Instagram : @terracorsacargese
Facebook : @Terra Corsa Cargese
Lat : 42.1356200 / long : 8.59700
Accueil : du 1er avril au 5 novembre

CARGESE ET RÉGION

19 D 81 Route de Lozzi

FERME AUBERGE
CAMPING À LA FERME
VEAU AB
Le Mandriale
André Angeletti
Tél. 04.95.25.59.60 / 06.75.39.29.02
camping.le.mandriale@gmail.com
www.lemandriale.com
lat : 42.15814400 / long : 8.60700400
Accueil : du 20 avril au 20 octobre.

20 D 481 Route de Revinda

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Casgiu Angeletti
Lisandru Angeletti
Tél. 06.20.02.14.25
casgiu.angeletti@gmail.com
lat : 42.17761900 / long : 8.62099000
Accueil : de novembre à mai, en matinée (8h-11h) / de juin à octobre, à la ferme auberge «u mandriale»

PIANA ET RÉGION

21 D 81

COUTELLERIE - FORGE
U Salognu
Kevin Muzikar
Tél. 06.12.71.12.83
nocib2003@yahoo.fr
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

22 D 81

CÉRAMIQUE
Les Céramiques de Manette
Emmanuelle Taberlet
Tél. 06.18.31.40.43
lesceramiquesdemanette@gmail.com
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

23 D 81

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CABRIS
Fromagerie Sant 'Antone
Antoine Fuchs
Tél. 06.12.75.21.73
josephpiana@orange.fr
lat : 42.23606833 / long : 8.62742873
Accueil : début novembre à fin juin, route de la plage d'Arone.

OSANI

24

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

24 B Evisa

Accueil toute l'année.

OTA-PORTO

25

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

EVISA

26

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

27

CHARCUTERIE AOP
FARINE DE CHATAIGNE AOP
Ghjuan–Matteu Ceccaldi
Tél. 06.81.21.88.46
ghjuanmatteu53@gmail.com
lat : 42.25347570 / long : 8.80289130
Accueil : toute l'année / point de vente au village de mai à septembre.

CRISTINACCE

28

MIEL AOP
CONFITURES
TERRINES
Nicole Huber Baland et José Versini
Tél. 06.28.28.82.41
lat : 42.24005100 / long : 8.84361300
Accueil : toute l'année.

29

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ET PRODUITS DÉRIVÉS
Pascal Santucci
Tél. 06.89.31.68.74
pascalsantucci@orange.fr
lat : 42.23846800 / long : 8.84508600
Accueil : toute l'année.

MARIGNANA

30

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

31

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Cyril Pompeani
Tél. 04.95.24.57.75
Mob. 06.61.58.20.14
cyril.pompeani@orange.fr
lat : 42.23552400 / long : 8.80856500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

32

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini
lat : 42.22721600 / long : 8.79744300
Accueil : toute l'année / sentiers du GR 20.

LETIA

33

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

ROUTE DE VICO

34

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

35

HUILE D'OLIVE AB/AOP
IMMORTELLE AB
PLANTES AROMATIQUES AB
THERMOLUDISME
Oliu di Caldanelle
Antonia et Andrea Perrin
TEL : 06.74.37.13.95
contact@oliudicaldanelle.fr
42.16514280 / 8.74536360
Accueil : toute l'année
Concept «Aperibain» : un bain dans la source d'eau sulfureuse avec un «encas» de produits des producteurs de la région (voir tarifs par mail) / 3 km de piste en 4x4.

ROUTE DE VICO

36

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP – CABRIS
HUILE D'OLIVE AOP
San Martinu
Paul-Louis Antonini
Tél. 06.07.83.12.42
pl.antonini@yahoo.fr
Insta : san_martinu.antoninipl
Faceboock : exploitation Paul-Louis ANTONINI
lat : 42.16568000 / long : 8.78711000
Accueil : de septembre à décembre sur demande.

APPRICIANI

37

FARINE DE CHÂTAIGNE AB / 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

38

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

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

39

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

40

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.

41

COSMÉTIQUE
Kyrnella / Crena Care cosmétics
Brigitte Artily
Tél. 04.95.50.07.64
Mob. 06.79.83.28.90
kyrnella.com / crenacare.com
lat : 42.17100400 / long : 8.82986700
Accueil : toute l'année.

POGGIOLO

42

FARINE DE CHÂTAIGNE AB / AOP
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

43

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

44

FARINE DE CHÂTAIGNE AB/ 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

45

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

46

MIEL AB / 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.

Balagna

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

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

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

Ne pas louper !

… LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : MI-MAI, À ÎLE ROUSSE, **A FIERA DI U VINU** / MI-JUIN, À LUMIO, **A FIERA DI U PANE** (FOIRE DU PAIN) / MI-JUILLET, À MONTEGROSSO, **A FIERA DI L'ALIVU** (FOIRE DE L'OLIVIER) / DÉBUT AOÛT, À AREGNO, **A FIERA DI L'AMANDULU** (FOIRE DE L'AMANDIER) / FIN JUILLET, À CALVI, **A SAN VINCENTE** (FÊTE DES VIGNERONS) /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS…**

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

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.

LAMA

2

MARAÎCHAGE AB
HORTICULTURE
MUGUET ET CHRYSANTHÈMES
Earl E Grotelle
Andréa Garsi
et Georges Ginoux-Calassa
Tél. 07.86.82.71.26
georges.2b.gg@gmail.com
lat : 42.57037700 / long : 9.16715700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

3

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
L'Ostriconi - GAEC Lama
Jean-François et Philippe Sammarcelli
Anne Angeli
Tél. 06.10.55.71.14
sammarcelli.jf@gmail.com
lat : 42.344400 / long :9.091100
Accueil : de 9h à 18h.

URTACA

4 T 30 La Balanina

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.

5 T 30 La Balanina

FORGE ARTISANALE
FORCA OUTILS ET COUTEAUX FORGÉS
Camille Bonomo
Tél. 07.81.00.98.08
atelierforca@gmail.com
lat : 42.621520 / long :9.119303
Accueil : du lundi au samedi / 10h-13h et 15h -18h / toute l'année.

BELGODERE

6

FABRICATION DE PRODUITS
COSMÉTIQUES CORSES BIO
Donna È
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.

7

VERRERIE D'ART
FUSING / THERMOFORMAGE / SABLAGE
Atelier Vetrarte
Jocelyne Boyer
Tél.06.83.59.07.71
atelierverarte@orange.fr
www.atelier-vetrarte.fr
lat : 42.58616500 / long : 9.01780700
Accueil : de mars à novembre / fermé le dimanche / les horaires d'accueil changent tous les mois, se renseigner sur le site internet.

OLMI CAPPELLA

8

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.

COSTA

9

CÉRAMIQUE – POTERIE
Sottu a Loghja
Maëlla Ambrosini et Joris Grelet
Tél. 06.69.04.39.97 / 07.61.15.91.96
www.sottualoghja.com
insta : sottu_a_loghja
lat : 42.57487800 / long : 9.00198000
Accueil : toute l'année / mardi,mercredi, jeudi, vendredi 10h-12h et 14h-18h / samedi 9h30-12h30.

10

PEINTURES - SCULPTURES
CRÉATION DE LUMINAIRES EN BOIS DE LIERRE - BOIS FLOTTÉ
SG Atelier-Galerie
Gwen Lemasson et Sylvie Le Baron
Tél. 07.49.02.94.15
sgateliergalerie@gmail.com
www.sgateliergalerie.fr
insta :@SGateliergalerie
lat : 42.57485600 / long : 9.00310500
Accueil : toute l'année / horaires à consulter sur facebook : Atelier.Galerie.SG.Art.et.Artisanat.d.Art.Costa

SPELONCATO (ROUTE DE) PLAINE DU REGINU

11

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Santa Vena
Serena Sanna
Tél. 06.58.92.92.50
serenasc18@gmal.com
lat : 42.57873400 / long : 8.98393300
Accueil : toute l'année.

12

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP – PRODUITS LAITIERS
Fromagerie Allegrini
Dominique Allegrini
Tél. 06.11.05.73.89
exploitation.allegrini@gmail.com
lat : 42.610680700 / long : 8.979529200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

13

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
L'Eredu
Pierre-Nicolas Connault
Tél. 06.37.23.91.29
pierre-nicolas@orange.fr
Fb/insta : fromagerie l'eredu
lat : 42.62347000 / long : 8.99407000
Accueil : d'octobre à novembre / sur demande.

14

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.

15

AMANDES AB
CAMPING À LA FERME
CHAMBRES D'HÔTES
Pietra Macchja
Rose Hubert
Tél. 04.95.61.50.23 / 06.03.29.72.44
roselyne.hubert0436@orange.fr
lat : 42.60377500 / long : 8.97778300
Accueil : de mai à octobre / 10h-12h et 17h- 20h pour la dégustation.

16

HUILE D'OLIVE AOP
Olivadia
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.

17

HUILE D'OLIVE AOP
MIEL DE CORSE AOP / AB
Domaine Comte Santucci
Camille Comte
Tél. 06.61.18.19.89
lat : 42.60240000 / long : 8.97891600
camille.comte1@gmail.com
Accueil : toute l'année / sur rendez-vous.

MONTICELLO

18

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
François Fondacci
Tél. 06.73.80.95.17
francoisfondacci@yahoo.fr
lat : 42.62225700 / long : 8.9424800
Accueil : toute l'année / 9h-2h et 15h-19h.

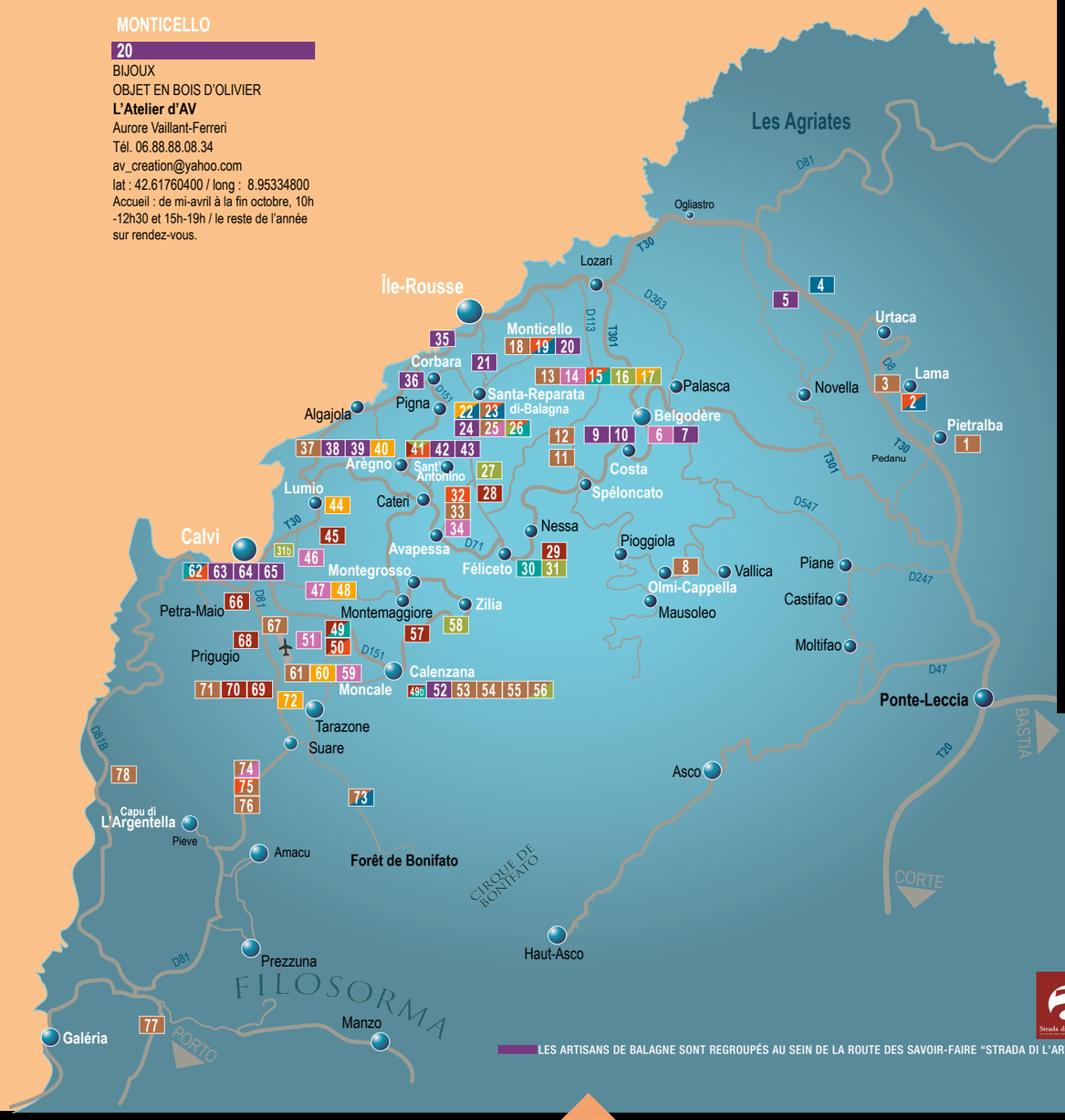
19

MARAÎCHAGE
ŒUFS DE POULE ET DE CAILLE
L'Ortu di u Fiuminale
Yann-Antoine Vaillant
Tél. 06.86.07.63.80
yannantoinevaillant@gmail.com
lat : 42.61760400 / long : 8.95334800
Accueil : de mai à septembre / 9h-13 h / sur rendez-vous hors période d'ouverture.

MONTICELLO

20

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.



SANTA REPARATA

21 Chemin Palazzi

CÉRAMISTE POTERIE GRÈS
A Terrissage
Carine Vuillequez
Tél. 06.72.71.86.01
carine.vuillequez72@gmail.com
lat : 42.61959620 / long : 8.93488110
Accueil : d'avril à décembre
(sauf en août) / téléphoner avant.

22 Village

MIEL AOP - PAIN D'ÉPICES - BONBONS
Miel A Matricula
Jean-Claude Gras
Tél. 06.78.48.50.48 / 06.80.44.33.83
grasstella@orange.fr
lat : 42.60346200 / long : 8.92783200
Accueil : sur rendez-vous téléphonique.

23 Village

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.

24

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.

25

ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES
RANDONNÉES
SAVONNERIE
Balagnane
Olivier Fondacci
Tél. 06.74.91.81.83
balagnane@gmail.com
lat : 42.59643300 / long : 8.9307050
Accueil : toute l'année.

26

MARAÎCHAGE BIO
HUILE D'OLIVE AOP BIO
CAMPING À LA FERME
TABLE D'HÔTES
Emmanuelle Fondacci
Tél. 06.08.16.64.02
manue.fondacci@gmail.com
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.

FELICETO

27 Plaine

HUILE D'OLIVE AOP
Domaine du Reginu
François Orabona
Tél. 06.60.54.92.82 / 06.78.91.33.44
info@domainedureginu.fr
lat : 425804800 / long : 8.9266000
Accueil : du 01 mai au 30 novembre / 8h-22h

28 Plaine

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.

29 Village

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 1er mai au 30 octobre.

30

GÎTES RURAUX
Casa Nustrale
Chantale Connault
Tél. 06.82.10.48.97
casa.nustrale@gmail.com
www.casa.nustrale.com
lat : 42.54370000 / long : 8.93428000
lat : 42.5432000 / long : 8,.9366200

31

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 sur rendez-vous uniquement.

31 b. Lumio, route de Calvi

A Fabrica / Accueil toute l'année.
lat : 42.5673583- long : 8.8227098

PLAINE D'AVAPESSA

32

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.

33

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

34

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 à partir de 16 h, d'avril à septembre (15 h du 1er octobre au 1er novembre) / sur réservation la veille, visite à 10 h avec brunch / sur rendez-vous pour les groupes et hors les périodes.

CORBARA

35 Littoral

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

36 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 1er avril au 8 novembre / 10h-12h et 15h-18h30.

AREGNO

37

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

38

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.

39

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.

40

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

SANT' ANTONINO

41

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.

42

LAPIDAIRE - BIJOUX
Atelier Mano a 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.

43

CERAMIQUE RAKU D'ART
Rosanna Palumbo
rosannapalumbo@outlook.com
lat : 42.58966200 / long : 8.90511700
Accueil : tous les jours d'avril à octobre.

LUMIO

44 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.

45 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.

46 I Salducci

HUILES ESSENTIELLES AB
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

47

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.

48

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

49 Route du village et village

VINS AB/AOP CALVI
GÎTES
Domaine Camellu
Bernard et Marc-Antoine Villanova
Tél. 04.95.33.34.12 / 06.72.77.67.47
domainecamellu@gmail.com
Cave :
lat : 42.5082800 / long : 8.85494500
Gîtes :
lat : 42.52590900 / long : 8.82557900
Accueil : d'avril à septembre / 10h-20h.

50 Route du village

VINS AB/AOP CALVI
APÉRITIFS
LIQUEURS - EAUX DE VIE
CONFITURES - CONFISERIES
Domaine Orsini
Tél. 04.95.62.81.01
accueil@domaine-orsini.com
www.vins-corse-orsini.com
lat : 42.53261500 / long : 8.82249300
Accueil : avril à octobre, 9h30-12h30 et 14h-18h30 / de novembre à mars, du lundi au samedi, sauf jours fériés 9h-12h et 14h-17h30.

51 Route de Saint Antoine

HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE – SPIRULINE
Senteurs de Corse
Laetitia Pinelli
Tél. 06.78.71.33.14
senteurs-de-corse@hotmail.fr
lat : 42.51620670 / long : 8.80697400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

52 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.

53 Village

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CABRIS
L'Aghja
Noël Liccia
Tél. 06.47.03.21.20
noel.liccia@orange.fr
Accueil : de janvier à juillet / tous les jours sauf le dimanche / 10h – 13h.

54 Village

VEAU CORSE
AGNEAU DE LAIT CORSE
Seb Viande Boucherie
Sébastien Nouveau
Tél. 04.95.62.71.51 / 06.88.47.88.28
sebviande@yahoo.fr
lat : 42.50800400 / long : 8.85642000
Accueil : toute l'année sauf le lundi, 8h30 - 12h30 et 15h - 18h30 / de juin à septembre, 16h -19h30.

55 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Fica Cioccia
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.

56 Route de Zilia

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 samedi 9h-12h.

ZILIA ROUTE DE CALENZANA

57

VINS AB/AOP CALVI
Domaine Alzipratu
Pierre Acquaviva
Tél. 04.95.62.75.47
bureau@alzipratu.com
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : novembre-mars, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h -17h / avril-mai, du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-18 h / octobre, du lundi au vendredi, 9h-12 h et 14h-18h / juin à septembre, tous les jours de la semaine, 9 h-12h et 14h-19h (samedi et dimanche, 10h-12h et 15 h-19h) / réservation du parcours sensoriel : reservationalzipratu@gmail.com.

58

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 / ouverture d'une boutique sur la propriété.

MONCALE

59

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

60

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 : toute l'année / 9h30- 12h30 et 15h30 -19h.

61

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

CALVI

62

PÉPINIÈRE - PLANTS POTAGERS
MARAÎCHAGE - CHAMBRE D'HÔTES
Clos Calvese – Maison Agricole
Palma Pons et Florence Tapias
Tél. 06.03.80.64.18 / 06.44.74.62.35
closcalvese@gmail.com
lat : 42.32520000 / long : 8.46030000
Instagramm : @closcalvese
Facebook : Clos Calvese Maison Agricole
Accueil : hiver, 9h-18h tous les jours / été, 9h -19h du lundi au samedi.

63

COUTELERIE ARTISANALE
A Funderia
Gilles Garcia
Tél. 06.79.07.31.62
Gillu2b@gmail.com
lat : 42.55503561 / long : 8.76186535
Accueil : toute l'année.

64

ARTISTE CÉRAMISTE
Cathy Astolfi
Tél. 06.46.21.84.66
atelier.cathyastolfi@orange.fr
www.cathy-astolfi.com
Le site est aussi une e.boutique.
L'atelier assure les expéditions toute l'année et toutes destinations.
lat : 42.56722900 / long : 8.75845200
Accueil : toute l'année.

65

ATELIER / BOUTIQUE PARTAGÉE « STORIA D'ARTIGIANI »

CRÉATEUR VERRIER
ART DE LA TABLE
DÉCORATION ET BIJOUX
Atraverre
Virginie Torrelli
Tél. 06.86.61.98.40
contact@atraverre.com
facebook : atelier Atraverre
lat : 42.5675300 / long : 8.7596000
Accueil : horaires sur www.atraverre.com

CALVI ROUTE DE L'AÉROPORT

66

VINS AB/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.

67

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

68

VINS AB/AOP CALVI
Enclos des Anges
Marjorie Spurr
Tél. 06.20.26.31.70
richard@enclosdesanges.fr
lat : 42.5216900 / long : 8.7732500
Accueil : sur rendez-vous.

69

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.

70

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.

71

VEAU CORSE
Pinzutella
Laetitia Massimi
Tél. 06.77.48.23.09
laetitia-massimi@gmail.com
lat : 42.48696500 / long : 8.76728200
Accueil : uniquement sur rendez-vous téléphonique.

72

MIEL AOP/ AB
Miel de la Figarella
Yves et Newlove Terce
Tél. 06.14.55.20.20
figarella@yahoo.com
http:/ miel.figarella.free.fr
lat : 42.49885720 / long : 8.79901850
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

ROUTE DE BONIFATO

73

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
AOP BROCCIU
ACCUEIL À LA FERME
Sandrine Schaeffer
Tél. 04.95.60.71.79 / 06.84.02.01.47
cardelina11@hotmail.fr
lat : 42.45222500 / long : 8.83090900
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h

ROUTE DE GALERIA

74

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

75

MARAÎCHAGE AB
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
L'Ortu di Babbo
Jean-Luc Geronimi
Tél. 06.77.86.48.52
lortudibabbo@gmail.com
lat : 42.455442 / long : 8.744773
Accueil : de mai à septembre 9h-12h
Facebook et Instagram : L'ortu di babbo

76

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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.

ROUTE DE PORTO

77

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CABRIS
E Canne
Pierre-Antoine et Laura Susini
Tél. 07.72.39.58.05 - 06.87.31.73.09
pierreantoine.susini@hotmail.fr
lat : 42.39118760 / long : 8.68360910
Accueil : sur rendez-vous téléphonique / de décembre à mars, fromage frais, brocciu AOP / d'avril à septembre, fromage affiné.

L'ARGENTELLA

78

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP - CABRIS
Liccione
Jean-Christophe Savelli
Tél. 06.84.19.97.95 / 06.86.04.53.47
jean-christophe.savelli20260@orange.fr
lat : 42.49887800 / long : 8.68237800
Accueil : du 02 janvier au 31 juillet / 9h-12h.

GUSTI DI CORSICA,
L'ART CULINAIRE CORSE RÉVÉLÉ.

Le label « Gusti di Corsica » est décerné par l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse. Il honore les restaurateurs engagés à mettre en valeur les produits corses certifiés par des signes officiels d'origine et de qualité.

Des chefs talentueux proposent un voyage entre tradition et création, invitant à savourer des plats où l'héritage corse rencontre l'innovation. Chaque assiette raconte une histoire : celle d'une île riche en saveurs, ainsi que le savoir-faire, le travail de la terre, des saisons et des hommes et femmes qui œuvrent pour préserver ce patrimoine gastronomique.

Un établissement labellisé « Gusti di Corsica » est la promesse d'une expérience gastronomique inoubliable, où chaque détail est soigneusement pensé pour éveiller les sens.

Pour les épicuriens en quête de découvertes culinaires, le site web dévoile une sélection de restaurants où l'élégance et la passion de la gastronomie corse promettent de séduire les palais les plus exigeants.

www.gustidicorsica.com

GUSTI DI CORSICA
Restaurateurs engagés

Les VINS

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

Les vignerons corses ont su développer une véritable démarche qualité et tirer le meilleur des atouts naturels d'une terre d'exception. La mise en valeur des cépages locaux et la grande diversité des terroirs, associées à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la personnalité tout à fait originale de leurs vins.

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

Avec des rouges de garde, fins et puissants, des rosés à forte personnalité, des muscats à la réputation légendaire, des blancs superbes, parmi les meilleurs de Méditerranée, la Corse joue pleinement son rôle dans la famille des grands vins.
Elle compte notamment 9 AOP, deux appellations principales (« Ajaccio » et « Patrimonio »), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartene », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap-Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap-Corse »).

www.vinsdecorse.com

L'HUILE d'olive

La Corse héberge l'olivier depuis la nuit des temps. L'huile d'olive est un produit identitaire par excellence, issu en grande partie d'oliviers multicentenaires.
Le patrimoine oléicole insulaire est composé de variétés endémiques à l'île (Sabina, Zinzala, Capanace et Curtinese), et de variétés apportées au fil des siècles, notamment lors de la présence génoise aux XVI[e] et XVII[e] siècles (Ghjermana et Aliva nera). Les oléiculteurs corses s'attachent à préserver cette oliveraie sans équivalent, jamais altérée par le gel, dont certains sujets bâtissent des troncs vénérables depuis plus de 2000 ans – véritables monuments végétaux ils atteignent parfois jusqu'à des hauteurs de 20 mètres.

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

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

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

www.oliudicorsica.fr

Le Brocciu

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

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

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

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

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

www.aoc-brocciu.com

Prisuttu, Lonzu, Coppa

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

- Le « **Prisuttu ou Jambon sec de Corse** », produit phare de la gamme. Le « Prisuttu » est salé au sel sec de mer sans aucun autre additif ou conservateur. Sa maturation est lente, et prend au minimum 12 mois. Il se distingue par sa couleur rouge soutenue, son onctuosité et sa richesse aromatique au petit goût de noisette. L'épaisseur du gras visible est importante.
- Le « **Lonzu ou Lonzo de Corse** » doit avoir au minimum 3 mois d'âge avant d'être commercialisé. Il se caractérise par des arômes légers et frais, une saveur douce, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. Au tranchage, on obtient une noix de muscle rouge et persillée ainsi qu'une couche de gras de couverture.
- La « **Coppa di Corsica ou Coppa de Corse** » doit être affinée durant au moins 5 mois. Elle se distingue par une couleur rouge soutenue et persillée, un bouquet aromatique complexe, une bonne onctuosité et une texture sèche. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

D'autres régals, tels que s*alciccia, ficatellu, salamu, panzetta, bulagna...* viennent compléter la gamme des produits charcutiers corses.

www.charcuteriedecorse.com

Les fromages fermiers

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

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

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

La farine de châtaigne

En Corse, la présence du châtaignier date de temps immémoriaux. Sa culture s'y développe au Moyen Âge, notamment pour l'utilisation de son bois. C'est à partir du XV[e] siècle que la castanéiculture corse connaît un véritable essor, elle devient une activité économique dominante et la châtaigne l'aliment de base des Corses. Elle se distingue avant tout par un précieux savoir-faire : celui de la transformation du fruit en farine dont la qualité et l'authenticité sont reconnues en AOP.
Au niveau diététique, la farine de châtaigne corse est remarquable grace à sa faible teneur en lipides et à sa richesse en nutriments nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme (amidon, protides, potassium, phosphore, magnésium, calcium, sodium et vitamines B1 B2 et C).

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

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

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

www.aopfarinedechataignecorse.com

La clémentine

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

Elle est issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger. Dans l'île, le tout premier clémentinier fut planté sur la Plaine Orientale en 1925. C'est dans les années soixante, après la création de la station de recherches agronomiques de San Giuliano, que sa culture s'est développée en Corse.

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

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

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

www.clementinedecorse.fr

Le pomelo

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

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

Il a été implanté en Corse dans les années 1990 avec la variété à chair rouge Star Ruby. Actuellement, la Corse est l'unique productrice de pomelo de France métropolitaine (en moindre quantité, la Guadeloupe et la Guyane en cultivent également).

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

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

Le cabri & l'agneau de lait

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

Provenant exclusivement des races caprine et ovine corses, l'élevage de cabri et d'agneau de lait 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.

Le cabri et l'agneau de lait sont nés et élevés en Corse. Ils sont abattus à un âge compris entre 30 et 45 jours. Leur poids varie alors entre 5 et 7 kg. Leur production a lieu d'octobre à mai. Nourris exclusivement au pis de la mère, de leur naissance jusqu'à l'abattage, ils bénéficient d'un lait de haute qualité, imprégné des parfums des prairies et du maquis.

Ce mode d'élevage donne à leur chair une saveur tendre, subtile, fleurie... Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques. De plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

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

Le VEAU

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

Depuis, l'élevage de vaches allaitantes s'est développé et organisé. En plaine comme en montagne, les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu.
C'est en 2013, que la race bovine corse a été officiellement reconnue sous le nom de "Razza Vaccina Corsa". De tempérament calme, les vaches de race corse ont un excellent comportement maternel. La viande de veau né et élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût parfumé sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

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

Les fruits & légumes

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

L'oignon doux du Cap-Corse

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

Le kiwi de Corse

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

www.maraicherscorses.com / www.apfec.corse.com

Les noisettes & amandes

La noisette

Ce petit fruit millénaire originaire d'Asie Mineure a été introduit en Corse au début du XXe siècle.
À partir de 1920, la variété « Fertile de Coutard » s'est implantée sur la Côte Orientale, principalement dans l'Orezza-Ampugnani, la Casinca et la Costa Verde, aire géographique de l'IGP « Noisette de Cervione ». Elle y a acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production exempt de traitements phytosanitaires que par la finesse de sa saveur : intense, ni rance, ni amère, ni aigre, légèrement boisée.... Un vrai bonheur pour les patissiers, chocolatiers et confiseurs qui la déclinent à l'infini. Elle est également utilisée en huile alimentaire ou cosmétique et en condiment.

L'amande

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

Les MIELS

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

La généralisation des pratiques apicoles modernes date des années soixante-dix avec un véritable plan de développement de la filière.

La typicité du miel corse reconnue en appellation d'origine protégée s'exprime par :
- la végétation corse, sauvage, naturelle et endémique ;
- l'abeille corse dont l'espèce est protégée ;
- le savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

Ce miel offre une grande diversité d'arômes et de saveurs qui s'exprime à travers une gamme variétale de 6 miels, ce qui est unique pour un miel de terroir :
• Printemps : doux, floral, fruité, récolté à partir de mai dans les basses vallées et la plaine • Maquis de printemps : goût de caramel et de cacao, récolté tout le printemps, de la mer à la montagne • Miellats du maquis : malté, persistant, long en bouche, récolté de mai à septembre dans les zones boisées, le maquis, les chênaies et les étendues de cistes • Châtaigneraie : tannique et long en bouche, récolté de fin juin à septembre dans les zones de châtaigniers • Maquis d'été : aromatique et fruité, récolté à partir d'août dans les hautes vallées de la montagne corse • Maquis d'automne : amer et fort en bouche, récolté de novembre à février.

www.mieldecorse.com

Les HUILES essentielles

L'utilisation médicinale des plantes et des fleurs du maquis est une tradition ancestrale en Corse.
La diversité et la spécificité de la flore insulaire encore préservée offrent aujourd'hui une vaste palette d'espèces distillées pour leurs huiles essentielles : immortelle, myrte, romarin, pin laricio, genévrier nain, pistachier lentisque, fenouil, criste marine... Les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).
Cette richesse floristique, associée à une maîtrise totale de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette jusqu'à sa distillation en huile essentielle, offre la garantie d'une qualité unique.
Afin de pérenniser cette ressource naturelle, la cueillette est réglementée. Elle est organisée selon un cahier des charges qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les quantités à laisser pour la reproduction.
Depuis quelques années certaines espèces sont également cultivées, notamment l'immortelle, la plante du maquis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ. L'huile essentielle d'immortelle, aux caractéristiques chimiques uniques (chémotype à acétate de néryle), a conduit la filière à se diriger vers une identification géographique protégée.
Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses tendent à être labellisées en agriculture biologique.

L'agriculture biologique

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

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

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

1OO % BIO

• Bien-être animal : élevage de plein air, alimentation des animaux certifiée biologique, utilisation de médecines alternatives.

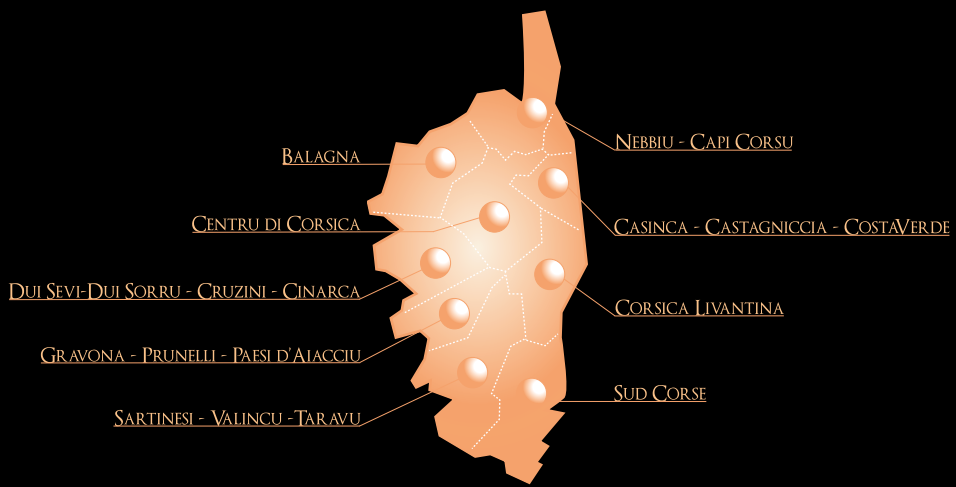
• Respect de l'environnement : espèces et variétés adaptées aux conditions locales, absence de produits chimiques de synthèse, amélioration de la fertilité des sols, pratique de la rotation des cultures, lutte de manière naturelle contre les ennemis des cultures.

1OO % CORSE

• Respect du cahier des charges IGP ou AOP s'ils existent pour le produit considéré - Priorité aux races et variétés locales - production 1OO% Corse pour les plants & alimentation des animaux - Transformation en Corse de matières premières produites en Corse - Préférence aux filières d'approvisionnement local en intrants : le compost, les huiles essentielles à destination de l'aromathérapie, les extraits végétaux…

www.interbiocorse.org

Conception : MEDIANI
Crédit photos : ODARC / J.-C. Attard, L. Eouzan, Ph Pierangeli

La Route des Sens Authentiques - Strada di i Sensi

offre une belle opportunité de découvrir les richesses du patrimoine rural insulaire à travers ses neuf territoires. Plus de cinq cents producteurs, engagés autour d'une charte de qualité exigeante, sont mis en lumière.
Parmi eux, des agriculteurs et éleveurs fiers de leur terre, ainsi que des artisans d'art qui marient authenticité des matériaux, savoir-faire et créativité. Que ce soit pour des produits gourmands, des objets artisanaux, un repas convivial, un séjour à la ferme, ou des activités de plein air telles que des balades botaniques ou des randonnées à dos d'âne ou de cheval, les visiteurs sont toujours accueillis avec chaleur et bienveillance.