

Fattu in CENTRU di CORSICA



**Découvrez le
CENTRE CORSE et
ses ACTEURS**

Référencement de nos
producteurs et artisans du
territoire.

Communauté d'Communes
du CENTRE CORSE



Fattu in CENTRU di CORSICA



La Communauté de Communes du Centre Corse vous propose sa nouvelle brochure qui invite à la découverte du patrimoine identitaire gastronomique et culturel.

«**Fattu in CENTRU di CORSICA**», référence les acteurs de notre territoire afin d'inciter à consommer local et valoriser l'attractivité de nos villages.

Ce référencement vise à développer un tourisme durable pour offrir des séjours où découvrir le patrimoine naturel et culturel du territoire communautaire (-9 868 habitants) en associant les artisans, les agriculteurs et ceux qui œuvrent à la protection de l'environnement.

L'agenda de nos foires et marchés, que vous pourrez consulter en dernière page, se trouve également sur nos sites internet : www.centre-corse.com ou www.corte-tourisme.com

Cette démarche s'inscrit dans le cadre du label Famille+ que détient la 4C.

Catégorie d'Activité :





Antoine Guelfucci

Osteria di l'Orta

Marina et Antoine ouvrent leurs chambres d'hôtes " L'Osteria di l'Orta ", en 1998 : 5 chambres spacieuses et une grande piscine. Quelques années plus tard, ils ouvriront le restaurant pour proposer aux visiteurs des repas à base de produits faits maison. En effet, il dispose d'un hectare et demi de culture légumière présente sur le domaine. Pour se diversifier toujours plus, ils ont créé leur propre vin " Casa Guelfucci " (Rouge, Rosé et Blanc). Les produits sont à retrouver au restaurant mais

également en vente directe, à ce titre on retrouve : des confitures, des soupes, des plats cuisinés, du caviar d'aubergines. Sans oublier les jolies brebis que l'on aperçoit gambader depuis les chambres.



OSTERIA DI L'ORTA
VIN - CH. D'HOTES
GUELFUCCI ANTOINE
ET MARINA
20250 CORTE
contacts@osteria-di-l-orta.com
04.95.61.06.41



Charcuterie A Lattiniccia



Romain Rinieri

Depuis le 1er février 2018, Romain Rinieri s'est lancé dans la charcuterie dans son village à Saint-Pierre de Venaco. Il sera la 5e génération de charcutier de sa famille, ce qui représente plus d'un siècle de travail. Son savoir-faire lui a donc été transmis par son père et son grand-père. Il suivra une formation au lycée agricole de Borgo, pour se perfectionner et acquérir les notions

théoriques de ce métier. A ce jour, il élève 80 cochons dont il fait une charcuterie fermière. Depuis 2019 il a également 15 vaches corses pour la viande de veau, qui transhument jusqu'au bergeries de Tataralla de mi-mai à fin septembre.



CHARCUTERIE - ELEVAGE
Sortie du village
20250 ST PIERRE DE VENACO
rinieriromain@gmail.com
06.13.15.59.62





Jean-Pierre
Corteggiani

Fromagerie Corteggiani

Jean Pierre Corteggiani est un jeune berger qui a repris l'exploitation familiale. Il a complété le savoir-faire de plusieurs générations par un BPREA obtenu au CPS de Corte. Son troupeau compte aujourd'hui 150 brebis de race corse qui transhument en période estivale jusqu'aux bergeries de Felce situées entre Corte et Casanova. Cet élevage lui permet de produire des brocciu AOP et fromages de type venacais, de fin novembre à fin juin.

Ces produits sont à retrouver dans plusieurs points de ventes sur l'ensemble de l'île, ainsi qu'en vente directe.



FROMAGE – BROCCIU AOP
20250 CORTE
ghjuvanellu@gmail.com
06.79.30.28.86





Laura Sansonetti

Sole Arte

Laura Sansonetti est une créatrice artisanne de Venaco. Auparavant graphiste, elle est désormais enseignante d'arts appliqués en plus de tenir son atelier-boutique. En 2013, elle a d'abord ouvert en tant que galerie d'exposition, puis en 2014 elle s'est transformée en un véritable atelier-boutique.

Elle y confectionne des tableaux, des sculptures en bois flottés et surtout des bijoux en argent, en laiton, et en bronze ! « Chaque pièce est unique » !

L'atelier-boutique est ouvert à l'année sur rendez-vous, et d'avril à octobre de 10 à 13h et de 18h à 20h. De plus, elle propose des ateliers individuels pour adulte à la demi-journée ou à la journée sur demande.



SOLE ARTE
ARTISANAT
20231 VENACO
laura.sansonetti2@gmail.com
06.22.15.16.00





Jean-Paul Chiesi
Claire Duval

Fromagerie de Grotelle «Chez Jean-Paul et Claire»

L'exploitation située à Altiani, a été créée dans les années 80 par Jean-Paul Chiesi, actuellement aidé par Claire Duval. Il y a 160 brebis corses et 40 chèvres en production laitière qui transhumant dans la vallée de la Restonica aux bergeries de Grutelle. Ils y produisent des fromages type venacais et brocciu AOP en vente directe aux bergeries de mai à octobre. Ils ont opté pour un mode d'élevage décalé avec une mise bas au mois de février/mars, ce qui permet une production fromagère l'été, et aux visiteurs d'assister au processus de transformation, tous les jours à 13h confection de fromages, puis à 16h celle du Brocciu AOP.



FROMAGERIE CHIESI
FROMAGE ET BROCCIU AOP
GRUTELLE RESTONICA
20250 CORTE
coyotacciu@hotmail.fr
06.10.41.22.42





Arte Fà

Arte Fa est un regroupement d'artisans et d'artistes, chacun apportant sa touche créative et son expertise dans des domaines variés.

Aymeric « fait de cartons » : crée des objets déco et du mobilier en carton, transformant ce matériau ordinaire en œuvres d'art fonctionnelles et esthétiques.

Dominique Dauchez (d2) : peint des tableaux, réalise de la carterie et des t-shirts originaux.

Jeremy Bueno (Acquarius) : se spécialise dans la mode et les accessoires avec un style unique.

Krysia (Krysia Bijoux Créations) : Elle conçoit des bijoux en

pierres de Corse, mettant en valeur la beauté naturelle de ces matériaux locaux.

Mélanie : Passionnée par le cuir, elle crée des pièces innovantes et raffinées, alliant tradition et modernité.

Sandrine (creasognu) : Experte en tissage, elle réalise des pièces textiles uniques et originales.

Virginie (Hatrya) : Dédiée aux plantes aromatiques, elle compose des arrangements floraux qui rendent hommage à la nature corse.



ARTE FÀ
ARTISANAT D'ART
20250 CORTE
06.23.84.60.84 - 06.63.57.48.17





Jean Max, Nathalie & Jean Paul Leonelli

Ferme Leonelli

La ferme-auberge de la famille Leonelli propose un large panel de prestations.

Nathalie et son mari Jean-Max Leonelli ont suivi les traces de leurs parents et grands-parents agriculteurs. Nathalie s'occupe de l'élevage bovin et porcin (éleveur transformateur «porcu nustrale»). Jean-Max lui s'occupe des bovins, brebis ainsi que des vaches laitières. Ils ont transmis leur passion à leur fils Jean-Paul, qui lui est éleveur sélectionneur transformateur, il produit une

charcuterie AOP avec une véritable tracabilité sur la race. Véritable circuit court, l'intégralité de leur fabrication (œufs de poules, viandes, charcuteries, différents fromages...) se retrouve à leur table d'hôtes le soir. Au total 5 chambres d'Hôtes permettent également de séjourner sur place.



CHAMBRE D'HOTES
A CHJUSELINA
CHARCUTERIE ET BROCCIU AOP
ELEVAGES BOVIN
FERME AUBERGE
20250 CORTE
achjuselina@gmail.com
06.22.39.73.12





Daniel Gualandi

Atelier U Mio Mondu

Daniel Gualandi est un artiste plasticien, il a fait de sa passion son métier. Depuis toujours, il crée des figurines et des tableaux. Il confectionne des bijoux en inox hypoallergénique, en pierres semi-précieuses et naturelles, la qualité de ses matières premières étant essentielle pour lui. Par la suite, il décide de se lancer dans le travail du cuir. Il crée aujourd'hui des ceintures, des sacs entièrement cousu main, à partir de cuir de veau ou vachette. Soucieux du respect des animaux et dans une

démarche écoresponsable, la peau de ces bêtes est donc revaloriser. Vous pouvez retrouver cet artiste dans sa boutique-atelier à Corte où il crée sur place depuis 2017. « A savoir que toutes mes créations sont des modèles uniques personnalisables et sur-mesure. »



U MIO MONDU
ARTISANAT
20250 CORTE
danielgualandi@live.fr
06.47.24.54.30





Emilie Albertini

Fromagerie Albertini

Installée depuis 2013, Emilie est la quatrième génération d'agriculteurs. Son troupeau compte environ 150 chèvres de race Corse, qui sont menées de manière traditionnelle en élevage extensif sur les terrains de la famille, qu'elles paissent librement tout au long de l'année. L'exploitation est dotée d'un atelier de fromagerie où vous pourrez retrouver des fromages frais et affinés, de la tome, du brocciu AOP... La vente se fait exclusivement en direct sur

les différentes foires et marchés de la région, dans lesquels vous pourrez aussi retrouver la fabrication de migliaccioli, qui peut être aussi réalisée à la demande pour tout événement.



Fromagerie Albertini



@fromagerie_albertini



FROMAGE EMILIE ALBERTINI
FROMAGE CHEVRE
20250 CORTE
albertinimi@gmail.com
06.27.19.61.28





Harry Loefgen

GAEC Loefgen

En 1977, Harry Loefgen, un jeune allemand, découvre la Corse en sac à dos. Il rencontrera alors un vieux berger dans la vallée du verghellu qui lui transmettra sa passion des bêtes et son savoir-faire ancestral. Il s'installera alors à Muracciole avec sa femme Françoise, où ils débiteront une activité de berger. Depuis peu, Romain leur fils a souhaité diversifier l'activité en installant quelques ruches colorés pour commencer une production de miel. Cette exploitation familiale qui compte actuellement

200 brebis produit des fromages type venacais bio, brocciu AOP et de la tome qu'ils produisent depuis maintenant 40 ans.



GAEC LOEFGEN
FROMAGE ET TOMME DE BREBIS AB
BROCCIU AOP/AB - MIEL AB
20219 MURACCIOLE
loefgen@orange.fr
06.78.55.59.21



Charcuterie A Stella



Magali Ori Sayag

Magali Ori Sayag est une ancienne coiffeuse à domicile. Elle a ensuite décidé de démarrer un élevage porcin, uniquement des porcs de race corse pour la qualité de leurs viandes. C'est un petit élevage de qualité respectueux de l'environnement donnant une charcuterie classé AOP et une charcuterie fermière. Comme le déclare fièrement Magali : « Produire le moins possible, mais produire du mieux que possible, en perpétuant la charcuterie avec les méthodes ancestrales »

Magali porte toute son attention à la qualité de son élevage et de sa production, elle propose des produits affinés avec rien de plus qu'un peu de sel et de poivre. On peut retrouver ses produits en vente à la « Robba Paisana ». Ce point de vente collectif situé en centre-ville de Corte, lui permet de vendre sa charcuterie ainsi que les produits dérivés.



CHARCUTERIE A STELLA
CHARCUTERIE - ELEVAGE
20250 CORTE
a-stella@orange.fr
06.75.06.18.37





Ilda Penciolelli

GAEC A Pasturella

Il y a 20 ans, Ilda découvrait le monde agricole aux côtés de sa belle-soeur Cosima, qui depuis toujours, est à la conduite des troupeaux. Ilda décide de se former au CPS de Corte. De cette communion de savoirs est née A Pasturella, une exploitation de 180 brebis laitières où les deux femmes s'épaulent et se complètent efficacement. Aujourd'hui forte de son expérience et de son savoir-faire, elle produit du Brocciu AOP et des fromages de type venacais mais aussi de la tomme à la myrthe par exemple.



GAEC A PASTURELLA
FROMAGE BREBIS
20250 CORTE
ildapenciolelli@gmail.com
04.89.62.97.98





Jordan Leduc

Fromagerie Casgiu Lertucciu

A la suite d'un stage chez un éleveur du Centre Corse, Jordan a su qu'il serait berger. Il s'orientera donc vers un CAP puis une formation au lycée agricole de Borgo. Il commencera avec quelques brebis en 2010, mais ne débutera véritablement sa production qu'en 2017.

A ce jour, son exploitation, qui d'ailleurs offre une vue imprenable sur la citadelle de Corte, compte 150 brebis. Jordan produit des fromages de brebis affinés ainsi que

du brocciu AOP, de la confiture de lait... Il élève seul ses bêtes, et pour lui, c'est un véritable travail-passion. Néanmoins, il bénéficie de l'aide et du soutien de son père qui lui est retraité.



LEDUC
FROMAGE ET BROCCIU AOP
20250 CORTE
jordan.2b@hotmail.fr
06.40.83.23.14





Joseph Sabiani

GAEC Sabiani

Joseph Sabiani passionné par le pastoralisme, a toujours su qu'il serait berger. Il décide donc s'installer il y a plus de 20 ans sur la commune de Corte avec seulement quelques bêtes.

Deux décennies plus tard, son exploitation compte pas moins de 500 brebis de race Corse ainsi que 160 chèvres. Dans ses vastes champs valonnées Joseph s'atelle à la gestion de ses troupeaux.

C'est avec l'aide de sa soeur et de son père pour la partie fabrication que l'exploitation Sabiani propose un fromage affiné de brebis, un fromage affiné de chèvre ainsi que du brocciu AOP.



GAEC SABIANI J.
FROMAGE CHÈVRE ET
BREBIS AOP
20250 CORTE
marion.sabiani@gmail.com
06.08.57.56.55





Marie Rose
Gugliemi

Ferme Auberge U Stazzu

Marie Rose Gugliemi a grandi au sein d'une exploitation familiale agricole, pourtant, passionnée d'arts plastiques elle se dirige alors vers des études dans ce domaine. Lorsque son père décide de prendre sa retraite, Marie Rose ne peut se résoudre à abandonner la ferme. Plus de vingt ans après, son troupeau compte 100 brebis qui lui permettent de fabriquer des fromages et du brocciu AOP.

Elle perpétue un savoir-faire ancestral, en effet, la traite s'effectue à la main sans machine. Marie Rose gère également la ferme auberge «U Stazzu» avec sa nièce Françoise où elle propose une cuisine traditionnelle à base de produits frais de son exploitation.



U STAZZU
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - CH.D'HOTES
20250 POGGIO DI VENACO
marogugliemi@gmail.com
06.23.01.62.08





Johanna Barazzoli

Fromagerie U Tribiu

Johanna Barazzoli, diplômée d'un master de droit décide finalement de se former au CPS de Corte en 2011. Alors agée de 22 ans, elle a à coeur de reprendre l'exploitation familiale.

Son élevage compte 160 chèvres et 40 brebis qui transhumment tout les ans aux bergeries de l'ONDA sur la commune de Vivario. Situées sur le massif du Monte Rotondo sous le Monte d'Oro, les bergeries se situent sur le parcours du mythique GR20.

Johanna propose à l'année une grande diversité de produits : yaourts de chèvre et de brebis, crottins, fromages, boursin, brocciu AOP et Tomes.



U TRIBIU
FROMAGE - BROCIU AOP
BERGERIE DE L'ONDA
20219 VIVARIO
johanna.barazzoli@wanadoo.fr
06.33.46.36.13





Marie Citti

Refuge de la Sega Fromagerie Citti

Marie, Gardienne du Refuge de la Sega, puis 2018, propose hébergement et restauration rapide, à toute heure de la journée. Le refuge est la 5ème étape du Mare a Mare Nord. Au coeur de la vallée du Tavignanu, il est accessible en 5 heures de marche, au départ de Corte, depuis la citadelle qui surplombe la ville, il faut suivre le balisage orange qui serpente la vallée du Tavignanu, pour grimper progressivement vers le refuge à 1200m d'altitude. Vous pouvez rencontrer Marie au refuge du 22 mai au 3 octobre. La transhumance de ses 350 brebis et ses 60 vaches se fait des bergeries des Cappellaccio jusqu'aux bergeries des Pozzi, situées dans la Vallée de la Restonica.



JEAN & MARIE CITTI
FROMAGE
FUSSATU, LIEU-DIT CRIA
20250 CORTE
cittimarie2@gmail.com
06.38.76.05.17



Au mois de Juin

VIZZAVONA
3ème Édition

**MARCHÉ DES
PRODUCTEURS -
ARTISANS**
2024

Samedi
1er Juin
Place de la gare
Tarif spécifique 3€ aller-retour !

famille m
CORSICA
U CAMINU DI FERRU DI AGRICOLA

Marché des Producteurs-Artisans

VIZZAVONA - Place de la Gare

Tous les ans, la Communauté de Communes du Centre Corse organise un marché de producteurs regroupant plus de 90 exposants qui ont le plaisir de vous faire découvrir leur savoir-faire.

Les déplacements en train en direction de la gare de Vizzavona, sont au tarif spécifique de 3€ aller-retour.

Tous les Vendredis matin

Tous les vendredis matin, la Mairie de Corte organise un marché au coeur de la place Padoue. On y retrouve de nombreux étalages notamment de produits frais et locaux.



Au mois de Juillet

La commune de Riventosa présente sa 13^{ème} édition du Mercatu Muntagnolu de nuit organisé par l'association «A VEGHJA».



