

ROUTE
DES SENS
authentiques

GUIDE 2023



STRADA DI I SENSI
CORSICA

Le mot du président

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

Fiers de leur terre et heureux d'en partager les valeurs, ils jouent la carte franche de l'authenticité.

Par leur travail et leur haut niveau d'exigence, mais aussi par leur sens de l'accueil et du partage, ils expriment l'âme de l'île.

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

Dominique LIVRELLI

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

Les activités...

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

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

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

Organisez votre itinéraire sur
gustidicorsica.com

SOMMAIRE

■ LES TERRITOIRES

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

■ LES PRODUCTIONS AGRICOLES

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

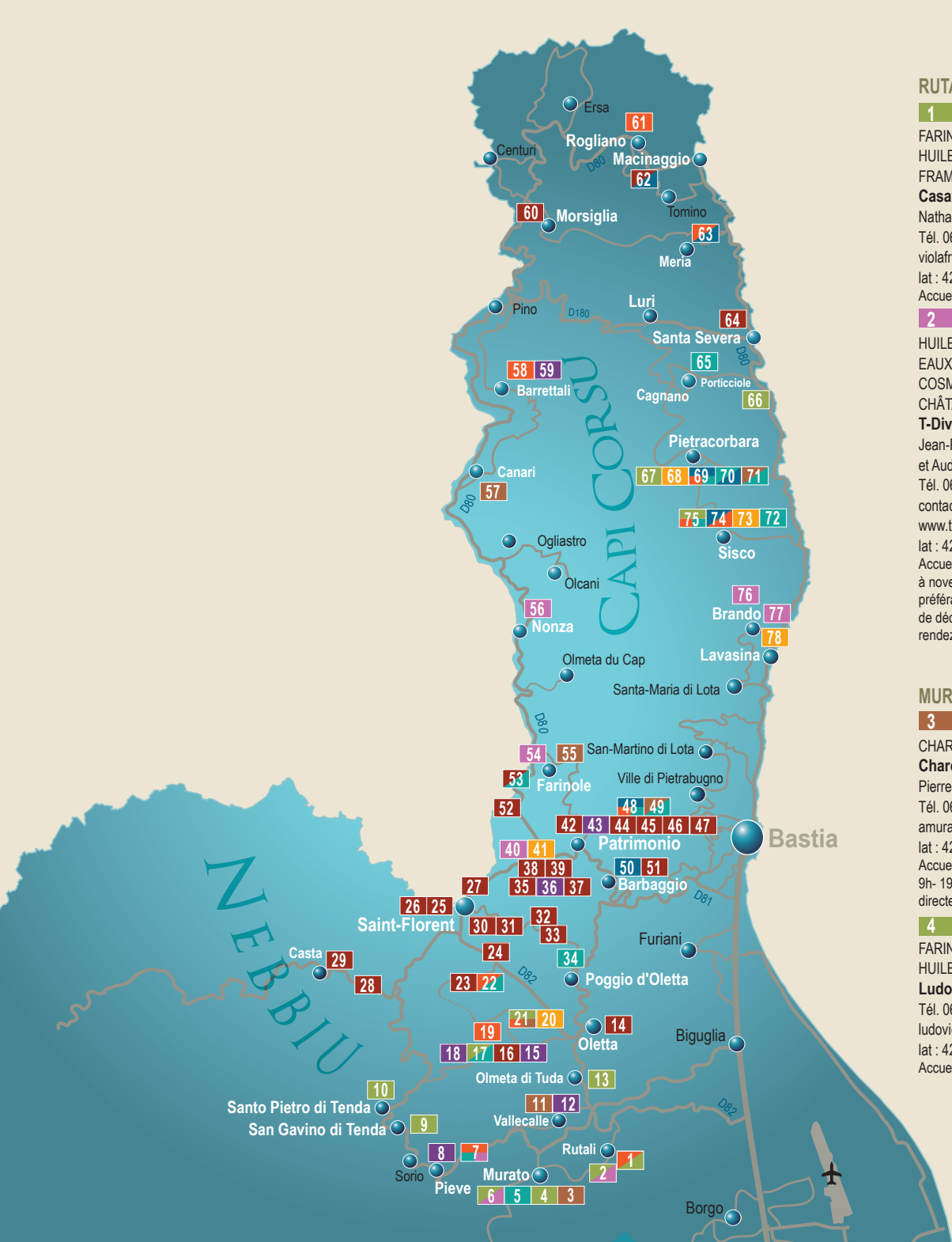
Le Cap-Corse est le berceau de nombreux gens de mer, qu'ils soient pêcheurs ou marins au long cours comme Dominique Cervoni, équipier et mentor de l'écrivain-voyageur Joseph Conrad. Sans oublier ceux qui embarquèrent vers le Nouveau Monde pour chercher fortune et qui, à leur retour, érigèrent les étonnantes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

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

Ne pas louper

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





RUTALI

1

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
FRAMBOISES ET FIGUES AB
Casaviola

Nathalie Viola
Tél. 06.23.57.88.92
violafrancois@orange.fr
lat : 42.58009200 / long : 9.35959600
Accueil : toute l'année.

2

HUILES ESSENTIELLES AB
EAUX FLORALES AB
COSMÉTIQUE
CHÂTAIGNES FRAÎCHES
T-Divina

Jean-François Chiarelli
et Audrey Langlois
Tél. 06.36.91.71.97 / 06.99.46.70.58
contact@terrdivina Corse.fr
www.terrdivina.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

CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Muratinca

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

4

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

5

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Campo di Monte
Pauline Julliard
Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94
www.fermecampodimonte.com
lat : 42.57780700 / long : 9.33252900
Accueil : sur réservation.

6

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

PIEVE

7 D 62

MARAÎCHAGE AB
TABLE À LA FERME
FABRICA CULTURALE
Providenza
Lila Daoudi
Tél. 06.58.93.22.37
ila@providenza.cc
www.providenza.cc
lat : 42.58514270 / long : 9.29212710
Accueil : de juin à septembre.

8

TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT
ET DÉCORATION
Sylvia Louisiade
Tél. 04.95.35.23.70 / 06.70.38.77.61
www.sylvia-deco.fr
lat : 42.58001900 / long : 9.28631400
Accueil : toute l'année.

SAN GAVINO DI TENDA

9

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

10

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

11

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

12

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

OLMETA DI TUDA

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 ET PLAINE

14 Village

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

ROUTE DU LAC DE PADULA

15

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

16

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

17

HUILE D'OLIVE AOP / AB
GÎTES ET MAISON DE MAÎTRE
Domaine de Campu
Matthieu Cesari
Tél. 06.26.26.20.20
domainedecampu@gmail.com
www.domainedecampu.corsica
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
coutellieriedartdelaconcadoru
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 BIO
AGNEAU DE LAIT
GAEC E Belle Bone
Jean-Laurent Massari
Tél. 06.20.33.12.14 / 06.75.35.60.23
mariapetra2b@gmail.com
www.belle-bone.fr
lat : 42.64027300 / long : 9.33297200
Accueil : toute l'année.
10h-12h et 16h-20h

ROUTE DE SAN GRIOLO

22

MARAÎCHAGE AB
CONDIMENTS ET AROMATES AB
ŒUFS AB - 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.

23

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

ROUTE DE SAINT-FLORENT

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-12h
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 AOP PATRIMONIO

Clos Teddi

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

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..



6

CASTA

28

VINS AOP PATRIMONIO

Domaine Pinelli

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

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 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 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, de mars
à septembre à l'Appicciu (Patrimonio).

33

VINS AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Yves Leccia

Tél. 04.95.30.72.33 / 06.23.47.29.45
www.yves-leccia.com
lat : 42.66812100 / long : 9.34578900
Accueil : toute l'année.

34

GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES

Monte à Torra

Christelle Dervieux
Tél. 06.63.67.02.01
dervieuxchristelle@orange.fr
lat : 42.65563900 / long : 9.35561000
Accueil : toute l'année.

PATRIMONIO

35

VINS AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Domaine Orenge de Gaffory

Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05
www.orengadegaaffory.com
lat : 42.69498100 / long : 9.34909600
Accueil : toute l'année du lundi au
vendredi / d'avril à septembre 7/7 jours.

36

ATELIER COUTELLERIE D'ART

Yves Andreani

Tél. 06.18.35.54.70
www.yves-andreani.com
lat : 42.41260000 / long : 9.21020000
Accueil : toute l'année.

37

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.

38

VINS AB/AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Clos Santini

Tél. 04.95.37.00.92
domaine.francksantini@gmail.com
lat : 42.69629300 / long : 9.35038000
Accueil : toute l'année 9h-18h.

39

VINS AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Domaine Montemagni

Tél. 04.95.37.00.80 / 06.03.17.01.26
www.domaine-montemagni.com
lat : 42.69677500 / long : 9.36296800
Accueil : d'avril à octobre.

40

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

41

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.

42

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.

43

ATELIER CÉRAMISTE

Julien Truchon

Tél. 06.65.98.08.32
www.atelierjtruchon.com
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année.

44

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.

45

VINS AB/AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Clos Marfisi

Julie et Mathieu Marfisi
Tél. 04.95.37.01.16 / 06.14.55.98.34
julie.marfisi@gmail.com
lat : 42.69870800 / long : 9.35540800
Accueil : d'avril à octobre.

46

VINS AB/AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

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.

47

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.

48

BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO

AROMATES BIO - ŒUFS BIO

FERME-AUBERGE

Brasserie Ribella

Ferme-auberge Libertalia

Pierre-François Maestracci
www.ribella.fr
Tél. 06.23.16.41.25
lat : 42.69762100 / long : 9.36155500
Accueil : brasserie toute l'année / ferme-
auberge du 1^{er} juin au 30 septembre, le
soir (sur réservation).

49

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

50

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 uni-
quement / vente sur le marché de Bastia
tous les samedis. 7h30-12h30 / 17h-19h.

51

VINS AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Mlle D - Marie-Françoise Devichi

Tél. 04.95.37.01.07 / 06.03.83.57.03
M.F@wanadoo.fr
lat : 42.69063000 / long : 9.37786700
Accueil : toute l'année / il est préférable
de téléphoner.

PATRIMONIO ROUTE DU CAP

52

VINS AB/AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Stephanie Olmeta

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

FARINOLE

53

VINS AOP PATRIMONIO

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

CAMPING À LA FERME - GÎTES

Domaine De Catarelli

Laurent Le Stunff
Tél. 04.95.37.02.84
laurent036@gmail.com
lat : 42.72040500 / long : 9.33576800
Accueil : du 15 avril au 31 octobre / sur
rendez-vous les autres périodes.

7



FARINOLE

54

CHEVAUX CORSES
CENTRE ÉQUESTRE

U Tragulinu

Romain Provent

Tél. 06.17.14.52.12

lat : 42.73590900 / long : 9.34800300

Accueil : toute l'année.

55

VIANDE BOVINE

VIANDE DE PORC AB

Cyrille Provent

Tél. 07.78.80.33.97

proventcyrille@gmail.com

Accueil : toute l'année sur commande.

NONZA

56

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

57

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

58

CÉDRATS CORSES CONFITS

LIQUEURS - FRUITS CONFITS

CONFITURES

Les Cédrats du Cap-Corse

Xavier Calizi

Tél. 06.72.15.84.78

www.lescédratsducapcorse.com

lat : 42.87576600 / long : 9.34109800

Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous.

59

JOUETS ET OBJETS EN BOIS

Brin de bois

David Catala

Tél. 04.95.38.69.35 / 06.32.88.81.05

brindebois@free.fr

lat : 42.87618800 / long : 9.35415200

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

MORSIGLIA

60

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

ROGLIANO - MACINAGGIO

61 Rogliano, Hameau de Vignalello

HERBES AROMATIQUES BIO

INFUSIONS BIO

GAEC Casa Orsi

Isabelle Orsi

Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38

www.casaorsi.fr

lat : 42.95423100 / long : 9.41394500

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

62 Poggiale

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

DISTILLERIE

Casa Angeli

Daniel et Antò Angeli

Tél. 04.95.34.18.62 / 06.76.99.15.36

www.casaangeli.fr

lat : 42.95222200 / long : 9.42635400

Accueil : toute l'année.

MERIA

63

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

64

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

65

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.

66 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

67 Hameau Lapedina

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

Jean-Louis Gherardi

Tél. 04.95.35.22.47 / 06.09.71.90.88

jean.louis.gherardi@wanadoo.fr

lat : 42.85511900 / long : 9.42560900

Accueil : du 15 octobre à fin juillet.

68

MIEL AOP

Gérard Laurenti-Gherardi

Tél. 04.95.44.07.52 / 06.86.51.61.84

capucciucapone@orange.fr

lat : 42.84546300 / long : 9.42644200

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

69

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.

70

DISTILLERIE- LIQUEURS

CHAMBRES D'HÔTES

Fabien Barone

Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72

pietracorbara@orange.fr

lat : 42.84492300 / long : 9.44632200

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

71

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

72

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 42.81326270 /

long : 9.479542 Accueil : d'avril à

octobre.

73 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,

le jeudi matin / marché à Sisco, juillet et

août, le mardi 17h-20h.

74

SAFRAN AB - OIGNONS DU CAPCORSE

AB - LÉGUMES D'ÉTÉ - CONFITURES

CHUTNEYS - KETCHUPS - SIROPS

SELET 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.

75 Le Poggio

HUILE D'OLIVE AOP

OIGNONS DU CAP-CORSE - GÎTES

Olivier Bardin

Tél. 04.95.36.32.90 / 06.16. 22.11.24

o.p.bardin@wanadoo.fr

lat : 42.81546400 / long : 9.43041600

Accueil : toute l'année / 9h-18h.

BRANDO / ERBALONGA

76 Silgaggia

HUILES ESSENTIELLES BIO

COSMÉTIQUES NATURELS

« SLOW COSMÉTIQUE »

Intimu

Laurent et Hélène Filippi

Tél. 06.73.30.15.24

contact@intimu.fr

www.intimu.fr

lat : 42.78198000 / long :9.44975700

Accueil : de mai à septembre / du lundi

au vendredi / uniquement sur rendez-vous.

77

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

78

MIEL AOP

Grégory Marchioni

Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30

marchioni.g@hotmail.fr

lat : 42.75541500 / long : 9.46699400

Accueil : toute l'année.

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

Mais découvrir, c'est aussi s'immerger dans l'histoire et les savoir-faire de la région. Le souvenir de Pasquale Paoli habite le territoire de Ponte Novu à Corte qui fut le cœur battant de la république corse au temps des Lumières et abrite aujourd'hui le Musée d'anthropologie de la Corse. L'authenticité du pastoralisme, activité séculaire reine du territoire, s'exprime à travers les fromages du Venacais et du Niolu, dont la typicité fait l'objet d'une démarche de certification en appellation d'origine protégée. Cette authenticité, on la retrouve avec le fameux brocciu qui s'est imposé au fil du temps comme l'un des trésors du terroir corse et se décline dans une infinité de plats salés ou sucrés, dont les *falculelle*, tendres délices dorés sur une feuille de châtaignier. Les productions bovines et porcines et la castanéculture 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 À VENACO, A FIERA DI U CASGIU (FOIRE DU FROMAGE) / MI-JUIN, À CORTE, CAVALL' IN FESTA (FÊTE DU CHEVAL) / FIN JUILLET, À VEZZANI, A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT) / LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE, À CASAMACCIOLI, A SANTA DI U NIOLU (FÊTE RELIGIEUSE ET FOIRE AGRICOLE) /// TOUTE L'ANNÉE, LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...





ALBERTACCE ET RÉGION

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

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

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

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

CASAMACCIOLI
5
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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
6
AIRE NATURELLE DE CAMPING
Mathieu Acquaviva
Tél. 04.95.48.00.08 / 04.95.48.06.90
www.acquaviva-fr.com
lat : 42.33418100 / long : 9.00866700
Accueil : de mi-avril à mi-octobre.

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

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

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

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

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

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

PIEDIGRIGGIO
13
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 AOP CORSE
Domaine Vico
Jean-Marc Venturi
Tél. 04.95.47.32.04
www.closventuri.com
lat : 42.47171200 / long : 9.2068000
Accueil : toute l'année, 9h-12h et 14h-19h
/ dégustations, visites guidées et spuntinu
à la cave sur réservation.

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

CASTELLO DI ROSTINO
17
FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Rustinu
Jean-Jacques Bernet
Tél. 06.99.03.26.83
lat : 42.48891200 / long : 9.28744000
bernetij@gmail.com
Accueil : toute l'année, tous les jours
(sauf période de foires et salons).

PASTORECCIA
18
CHAMBRES D'HÔTES
La Marlotte
Frédérique et Christophe Ambroggi
Tél. 06.60.41.77.73
pastoreccia@gmail.com
lat : 42.46222400 / long : 9.31526600
Accueil : toute l'année.



OMESSA-CAPORALINO

19 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

20

CHARCUTERIE AOP
A Stella
Magali Ori Sayag
Tél. 06.75.06.18.37
a-stella@orange.fr
lat : 42.31265300 / long : 9.14442600
Accueil : toute l'année.

21

AIRE NATURELLE DE CAMPING
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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.

22

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ET DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Joseph-Marie Sabiani
Tél. 04.95.32.54.81 / 06.08.57.56.55
marion.sabiani@gmail.com
lat : 42.31806900 / long : 9.15275300
Accueil : toute l'année.

23

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES
Osteria di l'Orta
Antoine et Marina Guelfucci
Tél. 04.95.61.06.41 / 06.81.87.83.20
www.osteria-di-l-orta.com
lat : 42.31256500 / long : 9.15220800
Accueil : du 1^{er} avril au 15 novembre /
cénotourisme et vente de vin à la propriété.

CORTE ET RÉGION

24

FROMAGE ET TOMME FERMIERES
DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC A Pasturella
Cosima et Ilda Penciolelli
Tél. 06.85.83.31.49 / 06.89.62.97.98
lat : 42.31904300 / long : 9.17081200
Accueil : de fin novembre à mi-août.

25 T 50

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

26 T 50

CHARCUTERIE AOP
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Ferme Leonelli
Nathalie Leonelli
Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12
lat : 42.28609200 / long : 9.19412100
Accueil : toute l'année.

27 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.

28 D 39

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
AGNEAUX DE LAIT
Joseph Orsatelli
Tél. 06.12.31.38.17
jo.orsatelli@orange.fr
lat : 42.28840800 / long : 9.21298200
Accueil : d'octobre à juin.

29 T 50

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
FERME-AUBERGE
U Stazzu
Marie-Rose Guglielmi
Tél. 04.95.46.31.84 / 06.23.01.62.08
maroguglielmi@gmail.com
lat : 42.28007400 / long : 9.20591700
Accueil : ferme-auberge, toute l'année
sur réservation / fromage et Brocciu,
de décembre à mi-juillet.

30 D 40 sur axe Corte-Aleria

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Gaec Camposciolo
Mathieu Guglielmi
Tél. 06.33.64.05.66
guglielmi.mathieu@orange.fr
lat : 42.27136180 / long : 9.20806388
Accueil : de septembre à fin juillet.

31 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

32

CAMPING À LA FERME
ÉLEVAGE D'ÂNES
PRODUCTION DE LIÈGE
Ernella
Françoise Mariani
Tél. 06.28.60.53.87
marianifrancoise1@gmail.com
lat : 42.20859300 / long : 9.34544800
Accueil : du 1^{er} mars à fin septembre.
De juin à mi-juillet, sur rendez-vous,
visite de la suberaie et démonstration
d'extraction du liège.

VENACO

33 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.

34

CRÉATION ET FABRICATION
DE BIJOUX ET OBJETS D'ART
Sole Arte
Laura Sansonetti, artiste designeuse
Tél. 06.22.15.16.00
laura.sansonetti2@gmail.com
www.solearte.fr
lat : 42.23082600 / long : 9.17368400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
stages en atelier toute l'année / juillet et
août, 10h-13h et 18h-20h.
Boutique « Mani di Donne » à Alistro- San
Giuliano du 1^{er} juin au 30 septembre et
début novembre à fin décembre.

NOCETA

35

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

36

FROMAGE ET TOMME FERMIERES
DE BREBIS AB
BROCCIU AOP/AB
GAEC Harry et Françoise Loeffgen
Tél. 04.95.47.23.62 / 06.78.55.59.21
loeffgen@orange.fr
lat : 42.17396900 / long : 9.18812600
Accueil : de décembre à juin 14h-18h
sauf le dimanche / juillet-août,
9h-13h sauf le dimanche.

VIVARIO / CANAGLIA

37

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.

38

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.

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 passait jadis pour le « verger de la Corse ». Malgré la marche du temps, cette vocation agricole est restée vivace.

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

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

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

Ne pas louper

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





FOLELLI

17 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.

18 Route d'Orezza D 506
MIEL AOP
Ghjuvan Battista Rocchi
Tél. 06.82.76.47.90
jbocchi2@orange.fr
lat : 42.44423800 / long : 9.45962900
Accueil : de juin à octobre.

PERO CASEVECCHIE

19
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

20
VEAU
PRODUITS DE LA RÉGION
Jean-Jacques Renosi
Tél. 04.95.36.83.77 / 06.89.77.79.96
lat : 42.40128300 / long : 9.48148000
Accueil : sur rendez-vous, d'avril à juin
et de septembre à décembre.

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.

SANTA LUCIA DI MORIANI

22
MIEL AOP
Jean Mary
Tél. 06.03.78.31.59
mary.apiculteur@wanadoo.fr
lat : 42.38552600 / long : 9.50688500
Accueil : de juillet à octobre, du lundi au
jeudi 15h-19h / de mai à juin sur ren-
dez-vous.

SAN NICOLAO

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

24 Moriani
HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB - JARDIN
ESSENCES NATURELLES CORSES
ENC
Albrecht Keyserlingk
Tél. 04.95.38.46.04
www.enc.fr
lat : 42.37061000 / long : 9.51211500
Accueil : visite du jardin de juin à
septembre (en français et allemand).
Point de vente ouvert toute l'année :
de juin à septembre, du lundi au samedi /
d'octobre à mai du lundi au vendredi.

25 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.

SAN GIOVANNI DI MORIANI

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

SANTA MARIA POGGIO

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

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.

ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

29
CLÉMENTINES IGP
NOISETTES IGP
GÎTES
Jean-Paul Mancel
Tél. 06.10.07.76.90
info@gites-corsica.com
lat : 42.33927200 / long : 9.52021200
Accueil : visite de vergers sur rendez-
vous (pas de vente directe).
Gîtes sur réservation toute l'année.

PRUNETE

30
BALADES À DOS D'ÂNE
ÉLEVAGE D'ÂNES
La Ferme aux Ânes
Joël Poli
Tél. 06.17.94.95.60
www.ecoledesanes.com
lat : 42.1933200 / long : 9.3215700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

31
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin de Prunete
Joseph Rioli
Tél. 04.95.38.01.84
joseph.rioli@orange.fr
lat : 42.32332800 / long : 9.53950500
Accueil : vente de mai à septembre,
9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin
en novembre et décembre.

SAN GIULIANO

32
PLANTS MARAÎCHERS AB
PPAMAB (plantes à parfum aromatiques et médicinales)
Corse Plants Production
Jean-Claude Crispi et Fils
Tél. 06.52.57.80.61 / 06.19.40.81.07
crispi.jc@gmail.com
lat : 42.30881054 / long : 9.52464437
Accueil : du mardi au vendredi 14h-18h
/ fermeture en juillet-août.



SAN GIULIANO

33 Campo del Olmo

VINS IGP
HUILE D'OLIVE AOP
GÎTE

Domaine de Saint-Antoine
Giocante Pietri
Tél. 06.51.16.69.89
giocante.pietri@gmail.com
lat : 42.29307532 / long : 9.53874206
Accueil : juin-juillet-août, du lundi au
samedi, 17h-19h / de septembre à mai
sur rendez-vous / gîte sur réservation.

34 **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.

35 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
www.atelierdelanoisette.com
lat : 42.27821000 / long : 9.55005800
Accueil : de mars à décembre.

36 T10 Alistru
FERME COSMÉTIQUE
Realia
Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.26053900 / long : 9.54262300
Accueil : toute l'année / visite guidée
atelier et boutique, jardin /
été : journées des sens beauté
et bien-être 2 fois par mois.

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 Perucchiase
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 ren-
dez-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
mariejoalfonsi@wanadoo.fr
lat : 42.33511400 / long : 9.38898900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

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.

NOCARIO

42
ATELIER BOIS - MOBILIER
TRADITIONNEL - OBJETS SOUVENIRS
Arte è Legnu
Pantaleón Alessandri
Tél. 09.60.48.01.53
pantaleon.alessandri@live.fr
lat : 42.39385200 / long : 9.36076400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
par mail.

CROCE HAMEAU POGHJU

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 19h30 (laisser un message le matin).

44
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP – CABRIS
A Sciocca
Catherine Le Beschu
Tél. 06 43 08 40 58
catlebeschu@gmail.com
lat : 42.40892500 / long : 9.35755800
Accueil : d'avril à décembre (fromage
frais, affiné, crottin, tome).

SAN LORENZO

45 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.

46 Hameau Coibiti

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.

CARTICASI

48
PARFUMS - COSMÉTIQUE
Testa Maura
Xavier Torre
Tél. 06.10.61.30.40
www.testamaura.com
lat : 42.35729400 / long : 9.29021800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
possibilité restauration et hébergement
sur place pour les groupes sur réservation.

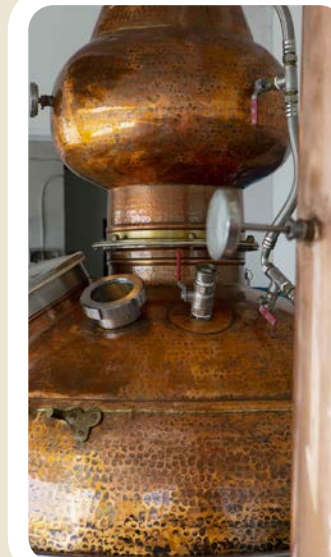
Largement distribuées entre le Monte Rinosu qui veille sur elle et le littoral fertile, les richesses ne manquent pas à la Corsica Livantina. Elles se déploient des pics rocheux et sauvages aux ondulations paisibles des zones protégées et classées de la basse vallée du Tavignanu et des étangs de Diana 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 AVRIL-DÉBUT MAI, **ART'È GUSTU** (FESTIVAL DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE) / DÉBUT JUILLET, À ALERIA, **A FESTA DI U GRANU** (FÊTE DES MOISSONS) / FIN JUILLET, À GHISONI, **BIERA IN FESTA** (FÊTE DE LA BIÈRE) //// LES 1^{ER} JUILLET ET 8 SEPTEMBRE, À PANCHERACCIA, LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII^E SIÈCLE.)...





ROUTE DE CHIATRA DI VERDE

1
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
L'orsaghja
Patrice Santucci
Tél. 06.71.80.26.74
lat : 42.28429700 / long : 9.4896800
Accueil : de mars à juin sur rendez-vous.

2
VINS AOP CORSE / IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
Domaine Vecchio
Florence Giudicelli-Girard
Tél. 04.95.38.03.37 / 06.03.78.09.96
vecchio@sfr.fr
lat : 42.28010500 / long : 9.49264200
Accueil : de mai à août, 9h30-12h30 et 15h30-19h / mars-avril et octobre, 9h-12h et 15h-17h / septembre (vendanges), 10h-12h / autres périodes sur rendez-vous.

3
HUILE D'OLIVE AOP - VINS IGP
Domaine de Teghja
Paul di Luna
Tél. 04.95.35.96.65 / 06.16.02.16.94
www.domainedeteghja.com
lat : 42.27291800 / long : 9.50490100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

4
POTERIES - PEINTURES
Atelier Leden
Denise Ledroit
Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67
ledenpotpeint12@gmail.com
blog : http://terracorsica.blogspot.fr
lat : 42.26025100 / long : 9.51665000
Accueil : toute l'année / ventes, expositions, démonstrations.

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.
En conversion Bio.

7
CLÉMENTINES IGP/AB
KIWIS IGP/AB
Domaine de Vignarella
Jean-André et Aurore Cardosi
Tél. 06.21.40.58.70
aurorecardosi@gmail.com
lat : 42.25097100 / long : 9.49762300
Accueil : de novembre à février / lundi, mercredi, samedi.

8
CONFITURES D'AGRUMES
Les Saveurs de Jeanne
Jeanne Salvat
Tél. 06.20.11.51.53 / 06.37.67.80.06
chiosura@orange.fr
sandrine.cimino@orange.fr
lat : 42.24030900 / long : 9.52100000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en octobre.

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 AB - VEAU AB À LA BROCHE
GAEC du Petricciu - A Nustrale
Jacques et Lucien Filippi
Tél. 06.16.86.82.78 / 06.29.69.61.81
GAEC.DU.PETRICCIU@ORANGE.FR
lat : 42.24809800 / long : 9.54419400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

11 T 10
VEAU AB - BŒUF - LÉGUMES AB
CAMPING À LA FERME
A Giustiniana
Guillaume Filippi
Tél. 06.04.65.17.15
guilfilippi@laposte.net
lat : 42.22644900 / long : 9.54561400
Accueil : vente toute l'année sur rendez-vous / camping à la ferme du 15.05 au 15.09.

12
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
U Chjatrese
Michel Marty
Tél. 06.73.56.47.48
pastorechiatra@gmail.com
lat : 42.284384 / long : 9.472827
Accueil : de novembre à août, en matinée / téléphoner avant pour autres horaires

13
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Casgiu San Paolo
Dominique Chabas
Tél. 06.85.01.82.76
dominique.chabas@orange.fr
lat : 42.21646500 / long : 9.50890400
Accueil : toute l'année, du lundi au dimanche, 10h-13h.

BRAVONE

14
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.

15
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.

16
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.

17
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin Oltremonti
Emilie Borel-Berta
Tél. 06.29.54.02.65
accueil@oltremonti.com
www.oltremonti.com
lat : 42.19246560 / long : 9.52156000
Accueil : de mai à octobre / visite guidée et dégustation / lundi et jeudi à 17h, mardi et vendredi à 10h.
Groupes et scolaires sur rendez-vous.
Point de vente toute l'année.

18 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

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

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

21 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.

22 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.

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

TALLONE - TOX

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

25 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.

26 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 : 42.23303000 / long : 9.45178200
Accueil : point de vente à Aléria /
de novembre à mars, vendredi, samedi /
d'avril à août, mercredi, jeudi, vendredi /
visite de l'atelier sur rendez-vous.

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

MOÏTA

28
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP - YAOURTS
CONFITURES DE LAIT - CABRIS
Pierre Pellegri
Tél. 06.16.29.27.96
capramoitinca@gmail.com
lat : 42.27842900 / long : 9.41174400
Accueil : sur rendez-vous de Noël à juillet.

PIANELLU

29
BALADE EN CHÂTAIGNERAIE
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
Emanuele Barbieri
Tél. 04.95.39.60.74 / 06.71.88.52.63
valdibura29@gmail.com
castanea-corsica.com
lat : 42.28842700 / long : 9.36172400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
(balade et dégustation).

ALERIA ET RÉGION

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

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

32 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.

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

34 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.

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

36 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.

37 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.

38
VINS AOP CORSE
Clos Canereccia
Christian Esteve
Tél. 06.09.97.03.17
www.closcanereccia.com
lat : 42.13372800 / long : 9.46140900
Accueil : tous les jours en
juillet-août-septembre /
sur rendez-vous hors période estivale /
stages d'initiation à la dégustation.

39 T 50 Rotani
CLÉMENTINES IGP
Jean-Georges Marcadal et Fils
Tél. 06.17.32.89.60 / 06.14.80.73.34
marcadal@soledoru.fr
lat : 42.13834500 / long : 9.45735100
Accueil : de novembre à mi janvier, tous
les jours, 8h-16h.

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

41 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.

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



ANTISANTI

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

44 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 clé-
mentines, 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).

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

AGHIONE

46
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.

47
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.

48
HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES AB VIN AOP CORSE
GÎTE
Domaine Marquilliani
Anne Amalric
Tél. 06.25.72.65.62
marquilliane@wanadoo.fr
www.oliudicorsica.fr
lat : 42.09866200 / long : 9.43649400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous
et gîte sur réservation.

GHISONACCIA

49
DISTILLERIE DE RHUM
Distillerie U Massicciu
Laelitia 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.

50 Route de la mer, D 144
HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB
MUSÉE DE L'IMMORTELLE
Helios di Corsica
S. Acquarone et N Andreani
Tél. 09.72.96.44.49
ka.helios20corse@gmail.com
www.heliosdicorsica.com
lat : 42.00379100 / long : 9.43634500
Accueil : en juillet - août, du lundi au
dimanche / autres périodes du mardi au
samedi / horaires sur site internet.
Visite du musée gratuit.

51
NOISETTES IGP ET CONFISERIES
HUILE ET FARINE DE NOISETTES IGP
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES DE FIGUES
Raphaëlle Peignier Astima
Tél. 06.71.89.40.70
www.le-verger-de-raphaelle.fr
lat : 42.02850100 / long : 9.38631400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

52 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.
53 Saint-Antoine
SCULPTURE - PEINTURE
PERLES D'ARGILE
La Méduse du Fiumorbu
Catherine Mienville Lanfranchi
Tél. 07.83.25.30.66
catherine@medusacorsica.com
www.medusa.corsica
lat : 42.07930900 / long : 9.36443800
Accueil : de juillet à septembre, tous les
jours, sur rendez-vous.

54 Route Maison Pieraggi, D343A
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

55
FERME-AUBERGE
L'Inzecca Pinzalone
Antoine Ottavi
Tél. 04.95.56.62.62
lat : 42.09695700 / long : 9.30343800
Accueil : d'avril à septembre, sur
réservation, tous les jours, midi et soir / de
mi-novembre à mi-mars, les vendredis et
samedis soirs.

SAMPOLO

56
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

57
HUILES ESSENTIELLES AB
EAUX FLORALES AB
COSMÉTIQUE - SAVONS
Domaine Amuredda
Stephan et Marina Francisci
Tél. 06.25.61.32.49
www.domaine-amuredda.fr
lat : 42.03479900 / long : 9.34784000
Accueil : de mai à septembre /
boutique, visite distillerie, atelier enfant
«fabrication savon», atelier «bien être»,
atelier «balade botanique à dos de poney»
(06.81.33.87.48) / voir périodes horaires
et tarifs sur site.

58
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.

59
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.

ACQUA CITOSA

60
VEAU
PRODUITS DE LA FERME
Ferme Suartella
Isabelle Achilli
Tél. 06.70.01.57.41
www.fermesuartella.fr
lat : 41.98137200 / long : 9.37149200
Accueil : repas à la ferme, toute l'année
sur réservation.

AGNATELLU

61
OBJETS DÉCO
BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE - PIERRE
Le Bois de l'île
Frédéric Marquet
Tél. 06.31.23.31.32
boisdelille@outlook.fr
www.boisdelille.fr
lat : 41.99797900 / long : 9.35297500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIETRAPOLA

62
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

63
VINS IGP ET AOP CORSE
Domaine Inzaina
Claudine Inzaina & Fils
Tél. 06.19.38.10.72 / 06.22.21.56.93
domaine.inzaina@gmail.com
lat : 41.94944300 / long : 9.38347400
Accueil : octobre-mai, samedi, 15h-19h
juin-septembre, du lundi au samedi,
16h-19h. Gîtes toute l'année.

SOLARO CHIOLA

64
COUTELLERIE D'ART
François Panzani
Tél. 06.16.72.18.73
francoispanzani@gmail.com
www.coutelleriepanzani.com
lat : 41.88224100 / long : 9.39334200
Accueil : toute l'année, sauf 4 matinées
(lundi - mardi - jeudi - vendredi).

Une terre tout en contrastes.

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

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

Ne pas louper

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : 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 Route de Bavella
FERME-AUBERGE
GÎTES
A Pinzutella
Jean-Martin Lucchini
Tél. 04.95.57.41.18
www.auberge-apinzutella.com
lat : 41.85240600 / long : 9.35821900
Accueil : d'avril à septembre.

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

SARI SOLENZARA

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

SAINTE-LUCIE DE PORTO-VECCHIO

4 D 168 A
CHARCUTERIE AOP
COCHON À LA BROCHE
Charcuterie de San Martino
Emily Prigent
Tél. 06.07.98.49.34
emyp2a@gmail.com
lat : 41.74120200 / long : 9.29719600
Accueil : du 15 juin au 15 septembre, du lundi au vendredi / vente directe et planches à consommer sur place, en forêt / cochon à la broche sur réservation hors forêt pour événements

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

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

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

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

9 D 468
FERME ÉQUESTRE
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
Country Horse
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

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

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

ROUTE DE L'OSPEDALE

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

MURATELLO ET RÉGION

13
HUILES ESSENTIELLES
COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS
Les Simples et Divines
Isabelle Buiret
Tél. 06.28.28.28.00
www.lessimples.com
lat : 41.58978600 / long : 9.24566500
Accueil : d'avril à octobre / du lundi au samedi / 10h-12h et 16h30-19h00.

14
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Maxime Ansaloni
Tél. 04.95.70.52.05 / 06.22.24.86.18.
maxime2a.corse@gmail.com
lat : 41.58966100 / long : 9.20597200
Accueil : décembre à mai, tous les matins. juin à septembre, tous les jours au plateau du Cuscione.

15
FRUITS ET LÉGUMES AB
ŒUFS DE LA FERME
CAMPING À LA FERME
La Ferme d'Alzetta
Martine et Daniel Hervet
Tél. 06.15.19.50.45
www.fermedalzetta.com
lat : 41.58657600 / long : 9.20053300
Accueil : de mars à décembre, nous consulter pour horaires / camping de juin à septembre.

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

ROUTE DE PORTO-VECCHIO

17 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

18
ÉLEVAGE DE VEAU - AUBERGE
Le Relais
Jacky Pandolfi
Tél. 04.95.20.80.21 / 06.29.69.27.60
lerelaisotta@gmail.com
lat : 41.54489300 / long : 9.19612700
Accueil : point de vente et auberge toute l'année / exploitation sur rendez-vous.

19
CRÉATION DE BIJOUX
PIERRES SEMI-PRÉCIEUSES
Jean-Paul Angeli
Tél. 04.95.71.25.94 / 06.22.60.60.49
lat : 41.51705600 / long : 9.19964900
Accueil : sur rendez-vous toute l'année, téléphoner 48h avant.

20
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

21
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.

22
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.

23
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.

24
VINS AOP FIGARI
Domaine Nicolai
Tél. 06.83.81.91.85
domaine.nicolai2a@gmail.com
lat : 41.53369700 / long : 9.12477400
Accueil : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

25
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
HUILE D'OLIVE AOP
Jean-Joseph 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
26
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.

27
CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Cagna
Maxence Finidori
Tél. 06.15.59.54.95
maxence.finidori@hotmail.fr
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / visite du domaine porcin et viticole en buggy + *spuntinu* (casse-croûte) sur réservation.

28
FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Les Bergeries de Piscia
Marc et Christine Finidori
Tél. 06.14.88.56.30
www.domainedepiscia.com
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : repas toute l'année sur réservation / chambres en ½ pension uniquement / balades en calèche.

FIGARI
29 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.

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

31 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.

32 Village
VINS AOP FIGARI
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Domaine de Tanella
Jean-Baptiste De Peretti Della Rocca
Tél. 04.95.70.46.23 / 04.95.78.59.92
www.domaine-tanella.com
lat : 41.48942700 / long : 9.13139700
Accueil : toute l'année au cœur du village de Figari / horaires d'ouverture disponibles sur le site internet.

BONIFACIO ET RÉGION
33 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

34 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

35 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).

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

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

38 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.

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

40 Sant'Amanza
LÉGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB
PAIN AB
L'Ortulinu
Philippe et Annie Belanger
Tél. 04.95.10.43.55
philippebelanger2a@gmail.com
lat : 41.38993100 / long : 9.20183600
(cala longa)
lat : 41.39406600 / long : 9.18055700
(bonifacio)
Accueil : visite de l'exploitation, route de Cala Longa, sur rendez-vous 24h avant / point de vente, quartier Longone.

41
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

42 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.

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

SAINTE-LUCIE DE TALLANO

44
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.

45
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

46
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

47 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.

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

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

GUALDARICCIU

50
FROMAGE FERMIER
DE BREBIS ET CHÈVRE
U Valdiliicciu
Philippe Delcroix
Tél. 06.81.80.52.17 / 06.43.69.12.32
delcroix.elisabeth@orange.fr
lat : 41.70517900 / long : 9.15339100
Accueil : de décembre à juillet.

AULLENE

51
CHAMBRES D'HÔTES
San Larenzu
Laurent Henry
Tél. 04.95.78.63.12 / 06.60.11.11.99
07.60.06.24.83
sanlarenzu20116@gmail.com
www.chambres-gite-altarocca-aullene.com
lat : 41.7702000 / long : 9.08022300
Accueil : toute l'année sur réservation.

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 connaissent 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 AOÛT, À OLMETO, À LA SOURCE THERMALE DE BARACCI, **ACQUA È SALUTA** / MI-SEPTEMBRE SEPTEMBRE, À ARGJUSTA-MORICCIO, **LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE** /// À PARTIR DE JUILLET, VISITES CENOLOGIQUES TOUS LES VENDREDIS /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**



PORTICCIO ET RÉGION

1
SELLIER HARNACHEUR
Atelier Atletico
Alix Gauffreau
Tél. 04.95.25.59.41 / 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.

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

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

CAURO PISCIATELLO

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

CAURO VILLAGE

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

GROSSETO-PRUGNA

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

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

AZILONE AMPAZA

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

ZEVACO

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

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

11
FERME-AUBERGE
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.

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

GUITERA

13
AUBERGE – GÎTES D'ETAPE
Chez Paul Antoine
Paul Antoine Lanfranchi
Tél. 04.95.24.44.40 / 06.84.22.40.47
chezpaulo@wanadoo.fr
www.chezpaulantoine.com
lat : 41.91.257300 / long : 9.08438600
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours sauf mercredi et jeudi midi / le reste de l'année sur réservation uniquement.

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

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

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

GIOVICACCE

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

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



SARTINESI - VALINCU - TARAVU

SAMPOLO

19
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Marc Blanwalhin
Tél. 06.13.19.25.27 / 06.87.38.14.85
blanwalhin.jean-marc@orange.fr
lat : 41.94193900 / long : 9.12213800
Accueil : toute l'année.

PALNECA / FILITOSA

20 Route du Col de Verde
ATELIER DE CÉRAMIQUE
«TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN »
Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni
Tél. 04.95.24.47.52
mijocorse@aol.com
lat : 41.9690300 / long : 9.18889200
Accueil : sur rendez-vous 48h avant /
possibilité d'hébergement sur place.
20 b Filitosa
Tél. 04.95.74.09.05
lat : 41.74412900 / long : 8.87196100
Accueil : d'avril à octobre.

COZZANO

21
CHARCUTERIE AOP
Gaspard et Dominique Cesari
Tél. 04.95.24.44.71 / 06.30.47.15.54
rosariacesari@hotmail.fr
lat : 41.93070800 / long : 9.14738900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

22
SAFRAN AB
BIÈRE AB
AUBERGE
Zaffaranu / Ferme Bocca
Sylvain Martinez-Ciccolini
Tél. 06.81.13.21.97
www.bocca.corsica
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de juin à septembre, visites les vendredis
matin / confitures, sirop, aides culinaires /
Auberge et micro-brasserie sur 2^e site au
centre du village.

23
MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS
AUBERGE
Dolia / Ferme Bocca
Maria Ghjuvanna Colombani
Tél. 06 10 59 80 79
www.bocca.corsica
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous /
de juin à septembre, visites les vendredis
matin / miel, vinaigres, confitures.
Auberge sur 2^e site au centre du village.

24
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Buresi
Hervé Buresi
Tél. 06.85.09.55.70 / 06.18.82.22.81
charcuterieburesi@gmail.com
www.usapefa-charcuteriecorse.fr
lat : 41.93739000 / long : 9.15987000
Accueil : toute l'année.

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

OLIVESE

25
TABLE D'HÔTES
CHAMBRES D'HÔTES
U Cantu
Jacqueline et David Martino
Tél. 04.95.26.78.66 / 06.71.70.15.12
davidmartino@orange.fr
lat : 41.84379700 / long : 9.05965300
Accueil : de novembre à mars, vendredi
et samedi (fermeture en janvier) / d'avril
à octobre, tous les jours.

26
CHARCUTERIE AOP
L'Usu Corsu
Julie Poli
Tél. 06.07.68.68.44
poli.julie89@gmail.com
lat : 41.84603600 / long : 9.05960700
Accueil : point de vente toute l'année /
d'avril à octobre : journée balade en 4x4
à travers le parcours du cochon, casse-
croûte champêtre de 10h à 15h
(tarifs sur demande).

COL DE LA VACCIA

27
FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Col de la Vaccia
Antoine-Dominique Buresi
Tél. 06.84.75.70.27
buresiad10@gmail.com
lat : 41.83313300 / long : 9.09060200
Accueil : du 15 avril au 30 septembre.

PETRETO-BICCHISANO

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

29
CONFITURES AB
Bioru
Virginie Vellutini
Tél. 04.95.24.35.18 / 06.12.90.08.20
vellutini.v@gmail.com
www.biocorse.fr
lat : 41.79713200 / long : 8.97672300
Accueil : toute l'année (sauf du 20 au 31
décembre) / de juillet à septembre, du
lundi au samedi / autres périodes : lundi,
mardi, jeudi, samedi, 10h-12h.

30
FROMAGE DE BREBIS
ET DE BREBIS-CHÈVRE
Coopérative fromagère U Taravu
Tél. 04.95.24.35.45 / 06.22.52.58.85 (Dr)
coopfromtaravu@orange.fr
lat : 41.79052900 / long : 8.97723500
Accueil : de décembre à juin, du lundi au
samedi / juillet-août, en matinée (8h-12h).

31
SAVONNERIE ARTISANALE
I Suvari
Sébastien Sivori
Tél. 04.95.20.26.52 / 06.08.28.68.92
savonnerie@isuvvari.com
lat : 41.79067100 / long : 8.96748600
Accueil : toute l'année (téléphoner avant)
juillet-août, groupes sur réservation.

PLAINE DE PILA CANALE

32 Route de Petreto-Bicchisano D 757
HUILE D'OLIVE AOP
HERBES AROMATIQUES
VERVEINE
Macchia à 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

33
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,
9h-11h et 15h30-19h / dégustations
(payantes) sur réservation / visite du
domaine (payante) sur réservation et
exclusivement le jeudi, places limitées.

PRATAVONE COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

34
VINS AOP AJACCIO
Domaine Vaccelli
Georges Courrèges
Tél. 04.95.24.35.54
vaccelli@aol.com
lat : 41.76107700 / long : 8.86755700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

35
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

36 D 402
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine Arcusa
Pierre Peraldi
Tél. 06.16.72.07.87
06.33.22.95.98 (Patricia)
www.domainearcusa.com
lat : 41.77312900 / long : 8.85396200
Accueil : sur rendez-vous.

37 D 402
MARAÎCHAGE AB
I Terminelli
Jean-Baptiste Aliotti
Tél. 06.22.81.12.80
jbalotti@hotmail.fr
lat : 41.77249020 / long : 8.85144930
Accueil : d'avril à décembre, tous les jours le matin.

38 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

39
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.

40 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
41 D 155
VEAU AB
Vache Tigre
Jacques Abbatucci
Tél. 06.08.69.94.45
contact@vachetigre.com
www.vachetigre.com
lat : 41.72329600 / long : 8.81593500
Accueil : toute l'année le mercredi et le samedi, 9h-13h / de juillet à mi-septembre
lundi, mercredi et samedi, mêmes horaires / visite de la ferme sur rendez-vous.

SOLLACARO / FILITOSA
42 D 57
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
43 Chemin de Curatoghja D157A
CHA RCUTERIE 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.

44 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
45 D 257
FROMAGE ET TOMME FERMIRS
DE BREBIS
BROCCIU AOP
Les Bergeries de Monaca
Jean-Simon Mondoloni
Tél. 06.09.98.14.78
lat : 41.69044900 / long : 8.93799500
Accueil : du 20 novembre au 20 août, sur rendez-vous.

46 D 257
VINS AOP SARTÈNE
HUILE D'OLIVE AOP - GÎTES
Domaine Sant Armettu
Gilles Seroïn
Tél. 04.95.76.24.47
www.santarmettu.com
lat : 41.69952500 / long : 8.95188700
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / de novembre à avril, du lundi au vendredi.

FOZZANO
47
TOURNEUR PIPIER
Legnu Nustrale
Jeff Nicolier
Tél. 04.95.73.47.57 / 06.52.24.04.07
www.legnunustrale.com
lat : 41.69832200 / long : 9.00109100
Accueil : de juin à septembre, du lundi au samedi sur rendez-vous téléphonique.

PORTIGLIOLO
48 Route de Belvedere 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
49 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
50 A Madunina
FRUITS ET LÉGUMES
(agriculture raisonnée)
Jean Digiacomu
Tél. 04.95.76.21.60
jean.digiacomu@gmail.com
www.jeandigiacomu.corsica
lat : 41.64441380 / long : 8.95771940
Accueil : toute l'année (horaires sur site).

ROUTE DE LEVIE
51 D 69
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
CAMPING ET REPAS À LA FERME
La Rivière
Stéphane Rotily Forcioli
et Natacha Genety
Tél. 04.95.50.51.16 / 06.13.61.21.53
www.campingalafermelariviere.com
lat : 41.6618100 / long : 8.99456800
Accueil : d'avril à septembre tous les jours / d'octobre à mars sur réservation.
Possibilité d'hébergement en chalet ou bergerie.



ROUTE DE LEVIE

52 D 69
VINS AOP SARTÈNE
Domaine Fiumicicoli
Simon Andreani
Tél. 04.95.77.10.20
www.domaine.fiumicicoli.com
lat : 41.65949100 / long : 9.00442500
Accueil : visite des vignes sur rendez-vous / dégustation d'avril à octobre / de novembre à mars, du lundi au vendredi sans dégustation.

SARTENE

53 Route de Granace D 148
CHAMBRES D'HÔTES
Domaine de Croccano
Christian Perrier
Tél. 04.95.77.11.37
christian.perrier@wanadoo.fr
www.corsenature.com
lat : 41.63669500 / long : 8.99137400
Accueil : du 15 janvier au 15 novembre.

GRANACE

54 N°45 Forconcello
ATELIER ART ET CRÉATION
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

55
FERME ÉQUESTRE
VEAU AB
REPAS À LA FERME
Santu Pultru
Emmanuel Lucchini et Stéphanie Casalta
Tél. 06.82.33.61.28
www.randochevalcorse.fr
lat : 41.5665400 / long : 8.91368600
Accueil : ferme équestre d'avril à octobre / repas à la ferme de juillet à mi-septembre, sur réservation.

56
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.

57
MIEL AOP
GÎTES
U Campu Tundu
Georges Preziosi
Tél. 06.23.53.82.07
ucamputundu@orange.fr
lat : 41.54634100 / long : 8.89258400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous (miellerie) et réservation (gîtes).

GIUNCHETTO

58 T 40
MIEL AOP
Bergerie Acciola
Marie et Laurent Feuvrier
Tél. 04.95.77.14.00 / 06.88.97.16.10
bergerie.acciola@gmail.com
www.la-bergerie-acciola.fr
lat : 41.57940300 / long : 8.94235000
Accueil : d'avril à octobre, sur rendez-vous (c'est aussi une auberge)

VALLÉE DE L'ORTOLU

59 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.
60 T 40
MAISONS DE LOCATION
Sarah Cerruti
Tél. 06.73.17.35.63
che-routi@hotmail.fr
lat : 41.55124800 / long : 8.96175800
Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

61 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.

61 b Route de Mola D 250
Fromagerie :
lat : 41.59693300 / long : 9.00357700

62 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.

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

63 Route de Mola D 250
VINS AB / AOP SARTÈNE
MAISONS DE LOCATION
Castellu di Baricci
Elisabeth Quilichini
Tél. 09.88.99.30.62 / 06.64.19.60.21
www.castelludibaricci.com
lat : 41.57171300 / long : 8.99135300
Accueil : 8h13h et 14h-16h / consulter site internet (modification horaires selon saison).

64 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.

65 Route de Mola D 250
VINS AOP SARTÈNE
MAISONS D'HÔTES
Domaine Saparale
Philippe et Julie Farinelli
Tél. 04.95.77.15.52
www.saparale.com (cave) www.leha-meaudesaparale.com (séjours 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.

66 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.

67 T 40
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - SAFRAN
CHAMBRES D'HÔTES
Ferme de Rocapina
Karine et Fabrice Trebor
Tél. 06.82.26.78.32 / 06.30.55.33.33
www.fermedeminora.fr
lat : 41.52087000 / long : 8.95218600
Accueil : fromage de décembre à mi juillet. Safran et chambres d'hôtes toute l'année.



SARTINESI - VALINCUCU - TARAVU

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'Égypte 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 : castanéculture 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) / MI-DÉCEMBRE, À BOCOIGNANO, **A FIERA DI A CASTAGNA** (FOIRE DE LA CHÂTAIGNE) /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**



VILLANOVA - SCAGLIOLI

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

COMMUNE D' ALATA. D 81

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

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

AJACCIO

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

ECCICA SUARELLA PLAINE DE SAINT-JEAN

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

7
FRUITS ET LÉGUMES AB
CONFITURES AB
L'ortu di San Ghjuvà
Jean Michel Fortuné
Tél. 06.87.71.37.61 / 06.22.23.15.37
saveria.fortune@gmail.com
lat : 41.90930880 / long : 8.86334150
Accueil : toute l'année / et aussi conserverie AB et épicerie fine.

BASTELICACCIA

8 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

9 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.

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

11 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 janvier à août.

CUTTOLI PLAINE

12
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

13
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).

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

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

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



ROUTE DE VALLE DI MEZZANA

17

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

18

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

19 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.

20 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

21 T 20

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

22 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

23 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.

24 T 20

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

25 D 361

CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Brunchella
Matthieu Pinzuti
Tél. 06.33.78.32.82
sophie_antona@hotmail.com
lat : 42.0168200 / long : 8.8651200
Accueil : toute l'année.

26 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

27 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.

28 Village

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

ROUTE DE VERO

29

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

30

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

PLAINE DE TAVERA

31

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

BOCOGNANO

32

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



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 : DÉBUT FÉVRIER, À RENNO, **A TUMBERA** (LA TUAISON DU COCHON) / DÉBUT MAI, À VICO, **A FIERA DI A NATURA** (LA FOIRE DE LA NATURE) / FIN SEPTEMBRE, À MURZO, **MELE IN FESTA** (FÊTE DU MIEL) / 2^E QUINZAINE DE JUILLET, DANS DIFFÉRENTS VILLAGES DES DUI SORRU, **SORRU IN MUSICA** (FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE) / LES 16 ET 17 AOÛT, À RENNO, **SAN ROCCU** /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**



CALCATOGGIO

1 Col San Sebastiano

FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS

GAEC Manenti

Maurice et Marcel Wheatcroft

Tél. 06.12.64.87.82

mwheatcroft2a@gmail.com

lat : 42.01594800 / long : 8.72860900

Accueil : novembre à juillet / tous les jours
8h-12h.

2 Pevani

FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS

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

HUILE D'OLIVE 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

Acqua In Su

Claude Blanc

Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81

sanghjuva@gmail.com

lat : 42.05984800 / long : 8.82935300

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

9

VINS AOP AJACCIO

Clos d'Alzeto

Alexis Albertini

Tél. 04.95.52.24.67

www.closdalzeto.com

lat : 42.07632700 / long : 8.80290700

Accueil : toute l'année, sauf le dimanche et
les jours fériés.

TIUCCIA

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.

COGGIA CHIOSELLA

11

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.

12

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

13

ATELIER DE POTERIE

Marie- Françoise Bartoli

Tél. 04.95.28.03.62

lat : 42.12198700 / long : 8.70313800

Accueil : toute l'année.

14

COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES

PENSION ET DÉBOURRAGE

VEAU

Le Ranch

Pierre-Toussaint Gaffory

Tél. 04.95.28.01.57

Mob. 06.08.01.88.12

www.ranchsagone.com

lat : 42.14121300 / long : 8.71476600

Accueil : toute l'année.

15 Route de Paomia

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

VEAU

Pierre-Thomas Allegrini

Tél. 06.71.65.20.91

ptallegrini@gmail.com

lat : 42.14118800 / long : 8.68671500

Accueil : de novembre à septembre.

15 B Vico

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

CARGESE PAOMIA

16

COSMÉTIQUE CORSE

Véronique Fieschi

Tél. 06.72.83.27.23

fieschi2a@hotmail.fr

lat : 42.14941100 / long : 8.64204100

Accueil : toute l'année.



CARGESE ET RÉGION

17 D 81 Route de Lozzi

FERME AUBERGE
CAMPING À LA FERME
VEAU AB

Le Mandriale

André Angeletti
Tél. 04.95.25.59.60 / 06.75.39.29.02
camping.le.mandriale@gmail.com
www.lemandriale.com
lat : 42.15814400 / long : 8.60700400
Accueil : du 20 avril au 20 octobre.

18 D 481 Route de Revinda

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

Casgiu Angeletti

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

PIANA ET RÉGION

19 D 81

COUTELLERIE - FORGE

U Salognu

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

20 D 81

CÉRAMIQUE

Les Céramiques de Manette

Emmanuelle Taberlet
Tél. 06.18.31.40.43
lesceraamiquesdemanette@gmail.com
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

21 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

22

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.
22 B Evisa
Accueil toute l'année.

OTA-PORTO

23

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

24

MARRONS GLACÉS

Marina Ceccaldi

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

CRISTINACCE

25

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.

26

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

27

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.

28

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.

29

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE

Pompeani-Versini

lat : 42.22721600 / long : 8.79744300
Accueil : toute l'année / sentiers du GR 20.

LETIA

30

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

Bergerie U Cuarcciu

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

ROUTE DE VICO

31

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.

32

HUILE D'OLIVE AOP

IMMORTELLE AB

PLANTES AROMATIQUES

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.



2 SEVI-2 SORRU - CRUZINI - CINARCA

APPRICIANI

33

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
MARAÎCHAGE

Jean-Luc et Virginie Albertini

Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42
albertini.jeanluc@orange.fr

lat : 42.14859500 / long : 8.76769700
Accueil : toute l'année.

MURZO

34

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

34 B Rosazia

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

35

PROMOTION DE LA FILIÈRE APICOLE

Casa di u Mele

Parc Naturel Régional de Corse

Tél. 04.95.76.01.22

Mob. 06.82.89.60.18

www.maisondumielcorse.com

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

36

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.

37

COSMÉTIQUE

Kyrnella / Crena Care cosméticos

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

38

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/ AB

TRANSPORT MULETIER

RANDONNÉES À DOS D'ÂNE

ET DE CHEVAL

Dominique Corieras

Tél. 04.95.28.34.25

Mob. 06.10.78.56.22

dominique-marie.corieras1@orange.fr

lat : 42.17834500 / long : 8.90654300

Accueil : vente de farine de châtaigne,
d'octobre à décembre / randonnées en
montagne, de mai à septembre / activité
toute l'année.

SOCCIA

39

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

40

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

CONFITURES

Jean-Claude Leca

Tél. 06.81.61.21.21 / 06.83.48.68.66

jeandclaude.leca59@gmail.com

lat : 42.17048400 / long : 8.95318600

Accueil : fabrication charcuterie du
15 novembre au 31 mars / vente toute
l'année.

ROSAZIA

41

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

42

MIEL AOP - POLLEN

PAIN D'ÉPICES

CONFITURES

Miel de Salice

Annet Paoli Bruins

Tél. 06.73.00.05.92

www.miel-de-salice.com

lat : 42.12070100 / long : 8.90188500

Accueil : toute l'année / il est conseillé
de téléphoner la veille.

AZZANA

43

MIEL AOP

Jean-Luc Battesti

Tél. 06.42.58.71.97

baldrone@gmail.com

lat : 42.10193500 / long : 8.91862900

Accueil : toute l'année / visite de
l'exploitation, de 8h à 10h.

43 B Salice

Point de vente

lat : 42.10430200 / long : 8.92328700



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

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

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

Ne pas louper

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



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

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.

URTACA

3 T 30

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.

BELGODERE

4

FABRICATION DE PRODUITS
COSMÉTIQUES CORSES BIO

Ecce Donna

Christelle Leandri

Tél. 04.95.57.92.84

contact@donnae.fr

www.donnae.fr

lat : 42.58363700 / long : 9.01868400

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

5

VERRIER D'ART

FUSING / THERMOFORMAGE / SABLAGE

Atelier Vetrarte

Jocelyne Boyer

Tél.06.83.59.07.71

ateliervetrarte@orange.fr

www.atelier-vetrarte.fr

lat : 42.58616500 / long : 9.01780700

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

OLMI CAPPELLA

6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP

U Filanciu

Marie-Ange et Nicolas Maniccia

Tél. 06.37.07.24.39 / 06.37.12.50.04

corsicamani@hotmail.fr

lat : 42.52865200 / long : 9.01515900

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

SPELONCATO

7

SCULPTURES - CÉRAMIQUES

L'Albatros

Emma Thollon

Tél. 04.95.34.37.91 / 06.10.68.67.09

emma.thollon@orange.fr

www.albtros-ceramic.com

lat : 42.56236500 / long : 8.98092300

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

PLAINE DU REGINU

8

HUILES ESSENTIELLES AB
HYDROLATS AB

Julien Fauconnier

Tél. 06.26.76.55.63

julien.fauconnier@gmail.com

www.huiles-essentielles.biz

lat : 42.62615000 / long : 9.00149600

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

9

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES BIO

CAMPING À LA FERME

CHAMBRES D'HÔTES

Pietra Macchja

Rose Hubert

Tél. 04.95.61.50.23 / 06.03.29.72.44

roselyne.hubert0436@orange.fr

lat : 42.60377500 / long : 8.97778300

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

10

HUILE D'OLIVE AOP

Olivadia

David et Dominique Bichon

Tél. 06.87.10.96.96

olivadia@wanadoo.fr

lat : 42.60240000 / long : 8.97891600

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

MONTICELLO

11

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP

François Fondacci

Tél. 06.16.82.57.00

francoisfondacci@yahoo.fr

juliacermoni@yahoo.fr

lat : 42.62225700 / long : 8.9424800

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

12

MARAÎCHAGE

ŒUFS DE POULE ET DE CAILLE

L'Ortu di u Fiuminale

Yann-Antoine Vaillant

Tél. 06.33.46.14.26

yannantoinevaillant@gmail.com

lat : 42.61760400 / long : 8.95334800

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

13

BIJOUX

OBJET EN BOIS D'OLIVIER

L'Atelier d'AV

Aurore Vaillant-Ferri

Tél. 06.88.88.08.34

av_creation@yahoo.com

lat : 42.61760400 / long : 8.95334800

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

ÎLE -ROUSSE

14

MAÎTRE VERRIER VITRAIL- FUSING

A Casa Bella

Pierre-Olivier Genton-Orsini

Tél. 04.95.48.35.89 / 06.66.87.98.31

acasabella20@yahoo.fr

www.a-casa-bella.com

lat : 42.63236600 / long : 8.93966700

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

15 Chemin Palazzi

CÉRAMISTE POTERIE GRÈS

A Terrissage

Carine Vuillequez

Tél. 06.72.71.86.01

carine.vuillequez@laposte.net

lat : 42.61959620 / long : 8.93488110

Accueil : d'avril à décembre (sauf en août)
/ téléphoner avant.

SANTA REPARATA DI BALAGNA

16

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.

17

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.

18

CÉRAMIQUE D'ART
RAKU ET POTERIE DE GRÈS

Atelier Codolina

Catherine d'Angeli

Tél. 06.03.10.46.99

codolina@orange.fr

www.raku-codolina.over-blog.com

lat : 42.60221800 / long : 8.92994400

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



SANTA REPARATA

DI BALAGNA

19

ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES
RANDONNÉES
LAIT D'ÂNESSE BIO - SAVONNERIE
Balagnane

Olivier Fondacci
Tél. 06.74.91.81.83 / 06.30.13.91.25
balagnane@gmail.com
lat : 42.59643300 / long : 8.9307050
Accueil : toute l'année.

20

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.

PLAINE D'AVAPESSA

21

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.

22

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.

23

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.

24

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

FELICETO

25

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

26

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

27

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

28

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.

28 b. Lumio. route de Calvi

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

CORBARA

29 Littoral

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

30 Route du village D 313

GRÈS UTILITAIRE, CULINAIRE
ET DÉCORATIF
Poterie de Corbara
Antoine Campana
Tél. 04.95.60.23.37 / 06.12.69.30.66
antoroland0521@orange.fr
lat : 42.6179500 / long : 8.89867200
Accueil : du 1^{er} avril au 8 novembre /
10h-12h et 15h-18h30.

PIGNA

31

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

Ateliers partagés « Storia d'Artigiani »
Citadelle Calvi.

AREGNO

32

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.

33

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.

34

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.

35

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

36
JUS D'AGRUMES ET RAISIN
CONFITURE D'AGRUMES
VINS
HUILE D'OLIVE AOP
Clos Antonini
Olivier Antonini
Tél. 04.95.61.76.83 / 06.09.58.94.01
olivier-antonini@wanadoo.fr
lat : 42.58967100 / long : 8.9058980
Accueil : d'avril à fin octobre.

37
LAPIDAIRE
BIJOUX
Atelier Mano à Mano
Carole Mallet
Tél. 06.14.54.91.88
zouni08@hotmail.com
Instagram : manoamano /carole.mallet.56
lat : 42.58966200 / long : 8.90511700
Accueil : tous les jours d'avril à octobre /
10h-18h.

LUMIO
38 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.

39 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.

40 I Salducci
HUILES ESSENTIELLES BIO
HYDROLATS
HUILES DE MASSAGE
GAEC de l'Astratella
Noëlle Irolla et Milou Corteggiani
Tél. 06.87.28.32.45
info@astratella.com
lat : 42.55679800 / long : 8.82433100
Accueil : toute l'année / d'avril à octobre,
14h-19h / l'hiver sur rendez-vous.

MONTEGROSSO
41
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.

42
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
43 Route du village
VINS AOP CALVI
APÉRITIFS
LIQUEURS - EAUX DE VIE
CONFITURES - CONFISERIES
Domaine Orsini
Tél. 04.95.62.81.01
www.vins-corse-orsini.com
lat : 42.53261500 / long : 8.82249300
Accueil : toute l'année / 9h-12h30
et 14h-20h.

44 Route du village et village
VINS AOP CALVI
GÎTES
Domaine Camellu
Bernard Villanova
Tél. 04.95.33.34.12 / 06.80.10.79.02
camellu@wanadoo.fr
Cave :
lat : 42.5082800 / long : 8.85494500
Gîtes :
lat : 42.52590900 / long : 8.82557900
Accueil : d'avril à septembre / 10h-20h.

45 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.

46 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.

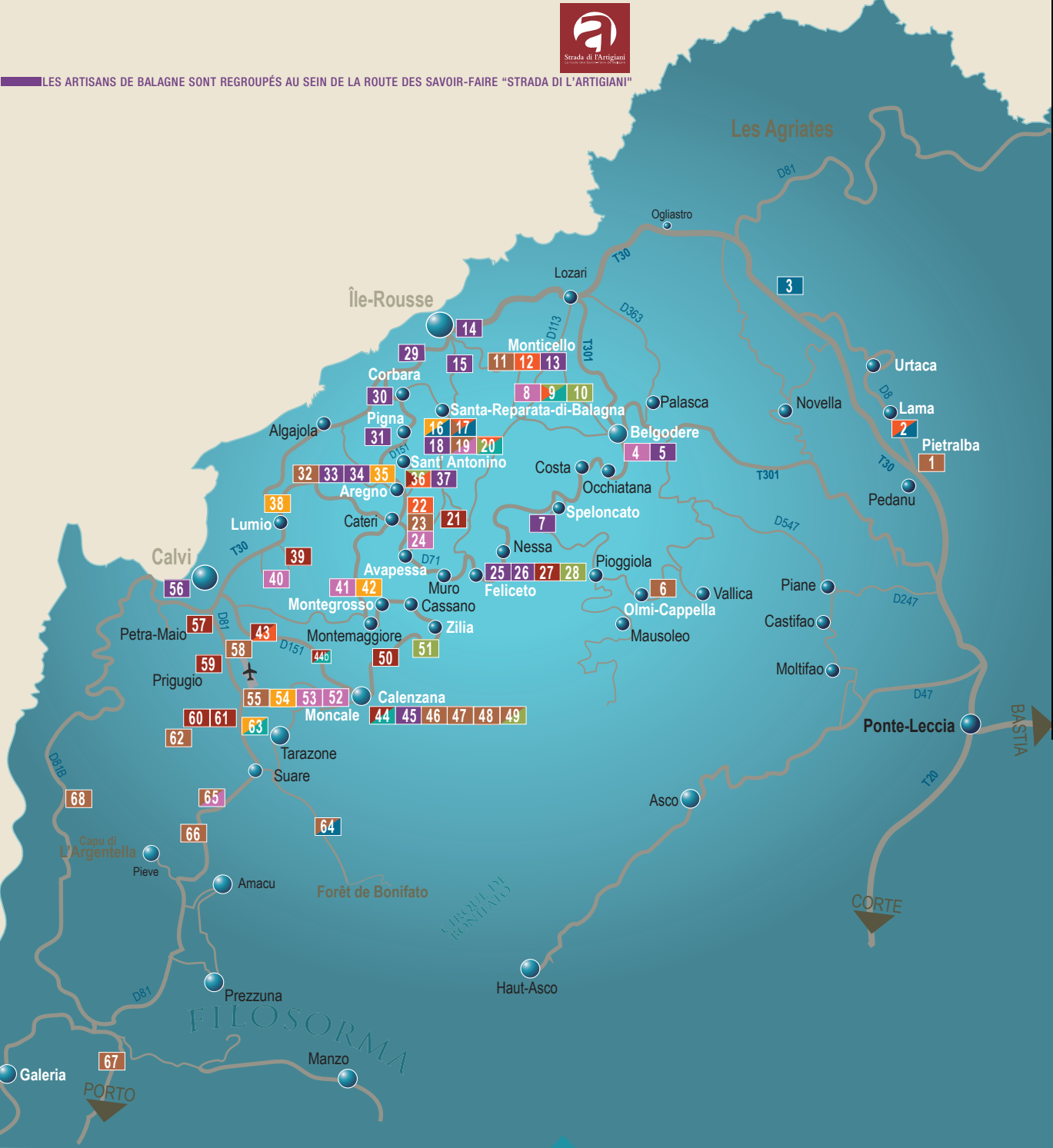
47 Village
VEAU CORSE
AGNEAU DE LAIT CORSE
Seb Viande Boucherie
Sébastien Nouveau
Tél. 04.95.62.71.51 / 06.88.47.88.28
sebviande@yahoo.fr
lat : 42.50800400 / long : 8.85642000
Accueil : toute l'année sauf le lundi,
8h30 - 12h30 et 15h - 18h30 / de juin à
septembre, 16h -19h30.

48 Village
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Barthélémy et Jessica Guidoni
Tél. 06.77.07.17.76 / 06.23.21.16.19
barthelemy.guidoni@hotmail.fr
lat : 42.50797400 / long : 8.85734200
Accueil : tous les jours de novembre à juin
/ 10h -12h.

49 Route de Zilia
VEAU 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
50
VINS 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 (same-
di et dimanche, 10h-12h et 15 h-19 h).
Réservation du parcours sensoriel :
reservationalzipratu@gmail.com.

51
HUILE D'OLIVE AOP
Dominique Raineri
Tél. 06.81.18.75.49
raineri.dume@orange.fr
lat : 42.52378800 /long : 8.89646700
Accueil : d'avril à septembre / ouverture
d'une boutique sur la propriété.



MONCALE

52
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.

53
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.

54
MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC
PROPOLIS
Marie et Colin Dupre
Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92
dupref@wanadoo.fr
lat : 42.51017000 / long : 8.81372500
Accueil : toute l'année / 9h30- 12h30 et
15h30 -19h.

55
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

56
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.

CALVI ROUTE DE L'AÉROPORT
57
VINS AOP CALVI
Clos Landry
Cathy Paolini
Tél. 04.95.65.04.25 / 06.85.84.45.09
closlandry@wanadoo.fr
lat : 42.54806600 / long : 8.78449100
Accueil : hiver, 9h-12h et 14h-17h / été,
9h-19h.
58
VEAU BIO
O' Paradisu Ranch
Fabien Cointrel et Josepha Villanova
Tél. 06.23.92.17.54 / 06.22.06.11.22
paradisuranch@gmail.com
lat : 42.3068000 / long : 8.4748900
Accueil : toute l'année.

59
VINS AOP CALVI
Enclos des Anges
Marjorie Spurr
Tél. 06.20.26.31.70
richard@enclosdesanges.fr
lat : 42.53386500 / long : 8.77881700
Accueil : sur rendez-vous.

60
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.

61
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.

62
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
L'Enferata
Elsa Mattei et Jean-Baptiste Filippi
Tél. 06.79.80.98.02 / 06.31.12.50.27
jbelsa20@yahoo.fr
lat : 42.49540400 / long : 8.77891800
Accueil : de décembre à juillet / 9h-12h.

63
MIEL AOP/ AB
GÎTE
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
64
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
ACCUEIL À LA FERME
Sandrine Schaeffer
Tél. 04.95.60.71.79
altore1@outlook.fr
lat : 42.45222500 / long : 8.83090900
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h

ROUTE DE GALERIA
65
VEAU BIO
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
HUILES ESSENTIELLES
PLANTES AROMATIQUES
U Marsulinu
Laëtitia Simeoni et Jean-Baptiste Geronimi
Tél. 06.14.21.12.28
laetitia.simeoni@orange.fr
jb-geronimi@hotmail.fr
lat : 42.45910700 / long : 8.74791600
Accueil : toute l'année.

66
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Pastore
Antoine, Alexandrine et Paul-Noël
Massoni
Tél. 06.42.46.32.52
antoine.massoni@nordnet.fr
lat : 42.45488400 / long : 8.74400000
Accueil : toute l'année / 9h-12h et
15h-19h.

GALERIA
67 Route de Porto
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
68
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CABRIS
Liccione
Jean-Christophe Savelli
Tél. 06.84.19.97.95 / 06.86.04.53.47
jean-christophe.savelli20260@orange.fr
lat : 42.49887800 / long : 8.68237800
Accueil : toute l'année.



Les VINS

La Corse est l'héritière d'un savoir-faire viticole qui remonte à l'Antiquité. Six siècles avant Jésus-Christ, les Grecs raffolaient déjà du vin d'Alalia (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 associée à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la personnalité tout à fait originale de leurs vins.

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



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

Elle compte notamment 9 AOP, deux appellations principales (« Ajaccio » et « Patrimoine »), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « 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 *salciccia*, *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 exploitation, les fromages traditionnels corses sont avant tout le fruit de savoir-faire ancestraux. Ils sont classés en cinq grandes familles qui correspondent aux communes et régions dans lesquelles ils sont produits : Venaco, 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, devient une activité économique dominante, et la châtaigne l'aliment de base des Corses. Elle se distingue avant tout par un précieux savoir-faire, celui de la transformation en farine de châtaigne dont la qualité et l'authenticité sont reconnues en AOP.



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

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

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

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

La clémentine

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

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

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

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

Son terroir d'exception s'étire sur les pentes douces et ensoleillées de la Plaine Orientale, entre 200 et 300 m d'altitude. On l'identifie grâce à sa certification en indication géographique protégée.

Sa haute qualité a également été récompensée au niveau national par un label rouge.

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



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 et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs corses lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée.

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



AGNEAU de lait & CABRI

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

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

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

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

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



Le VEAU

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



Depuis, l'élevage de vaches allaitantes s'est développé et organisé. En plaine comme en montagne, les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu. C'est en 2013, que la race bovine corse a été officiellement reconnue sous le nom de "Razza Vaccina Corsa". De tempérament calme, les vaches de race corse ont un excellent comportement maternel. La viande de veau né et

élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût parfumé sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

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

www.veaudecorse.fr

Les fruits & légumes

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

L'oignon 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 l'ont maintenue dans leurs jardins, sa semence a été préservée et sa culture relancée. Il se différencie des autres variétés par sa grande douceur, la faiblesse de son facteur lacrymogène ainsi que la proportion originale de ses composés aromatiques. Il est actuellement inscrit dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine protégée « Oignon doux du Cap-Corse ».



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

Noisettes & amandes

La noisette. En Corse, l'histoire de ce petit fruit millénaire originaire d'Asie Mineure commence au début du XX^e siècle.

À partir de 1920, la variété « Fertile de Coutard » s'est implantée sur la Côte Orientale, principalement dans l'Orezza-Ampugnani, la Casinca et la Costa Verde, aire géographique de l'IGP « Noisette de

Cervione ». Elle y a acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production exempt de traitements phytosanitaires que par la finesse de sa saveur : intense, ni rance, ni amère, ni aigre, légèrement boisée.... Un vrai bonheur pour les pâtisseries, chocolatiers et confiseurs qui la déclinent à l'infini. Elle est également utilisée en huile alimentaire ou cosmétique et en condiment.



L'amande. Originaire d'Asie occidentale et introduit

en Europe par les Grecs au V^e s. av. J.C., l'amandier est cultivé en Corse depuis la nuit des temps. Sa culture était souvent associée à l'élevage ovin, grâce aux possibilités de pâture sous les arbres durant une partie de l'année.

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.

Sa typicité, reconnue en appellation d'origine protégée s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié :

- la végétation corse sauvage, naturelle et endémique
- l'abeille corse dont l'espèce est protégée
- le savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

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

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



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, en Corse la cueillette est réglementée. Elle est organisée selon un cahier des charges qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les

quantités à laisser pour la reproduction. Depuis quelques années certaines espèces sont également cultivées, notamment l'immortelle, la plante du maquis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ. L'huile essentielle d'immortelle, aux caractéristiques chimiques uniques (chénotype à acétate de néryle), a conduit la filière à se diriger vers une appellation d'origine 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 interprofessionnelle de l'agriculture biologique, a créé la marque collective « Bio di Corsica » dont le cahier des charges est défini ainsi :

100 % BIO

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

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

100 % CORSE

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



Conception : MEDIANI

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

Impression & brochage : Imprimerie Fot. France

www.interbiocorse.org

DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE

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

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

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

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