STRADA DI I SENSI

CORSICA

ÉDITION 2015

CIRCUITS DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE

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

STRADA DI I SENSI

ROUTE DES SENS authentiques

CORSICA

www.gustidicorsica.com

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

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

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

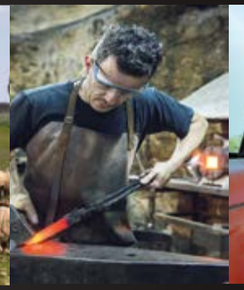
LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse mais aussi au cœur des Corses. Authenticité, goût du partage, respect de la terre... la Corse rurale vous ouvre ses portes. Une rencontre dans la confiance et la convivialité…

Jean-Louis LUCIANI

Président de l'Office
du Développement Agricole
et Rural de Corse

Bonne Route !

ROUTE DES SENS authentiques



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

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

U so scopu maestru hè di valurizà a so pruduzzioni in u rispettu di l'idintità di u so rughjonu.

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

Ghjuvan Lavighju LUCIANI

Prisidenti
di l'Uffiziu di u Sviluppu
Agriculu è Rurale
di Corsica

Bona Strada !

SOMMAIRE

Nebbiu - Capi Corsu 7
Centru di Corsica 13
Casinca - Castagniccia - CostaVerde 17
Corsica Livantina 23
Sud Corse 29
Sartinese - Valincu - Taravu 35
Dui Sevi-Dui Sorru - Cruzini - Cinarca 41
Balagna 47

Les productions agricoles corses 53

NEBBIU - CAPICORSU

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

Un territoire où le patrimoine bâti révèle un passé combattant et marqué par la foi. Vous y découvrirez les cultures en terrasse du Cap Corse et les oliveraies multiséculaires de la plaine fertile de la Conca d'Oru (Corne d'abondance), témoins de la forte activité agricole des siècles passés. Aujourd'hui, pâturages et jeunes oliveraies façonnent toujours le paysage, mais cette terre reste avant tout un haut lieu de la viticulture corse - ses sols argilo-schisteux parfois adoucis par des formations calcaires ont produit des vins qui, dès l'Antiquité, figuraient parmi les meilleurs de Méditerranée.

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

RENCONTRER
SCUNTRÀ

ESPLURÀ
EXPLORER

À VOIR... À FAIRE

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

NE PAS LOUPER...

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

INFOS

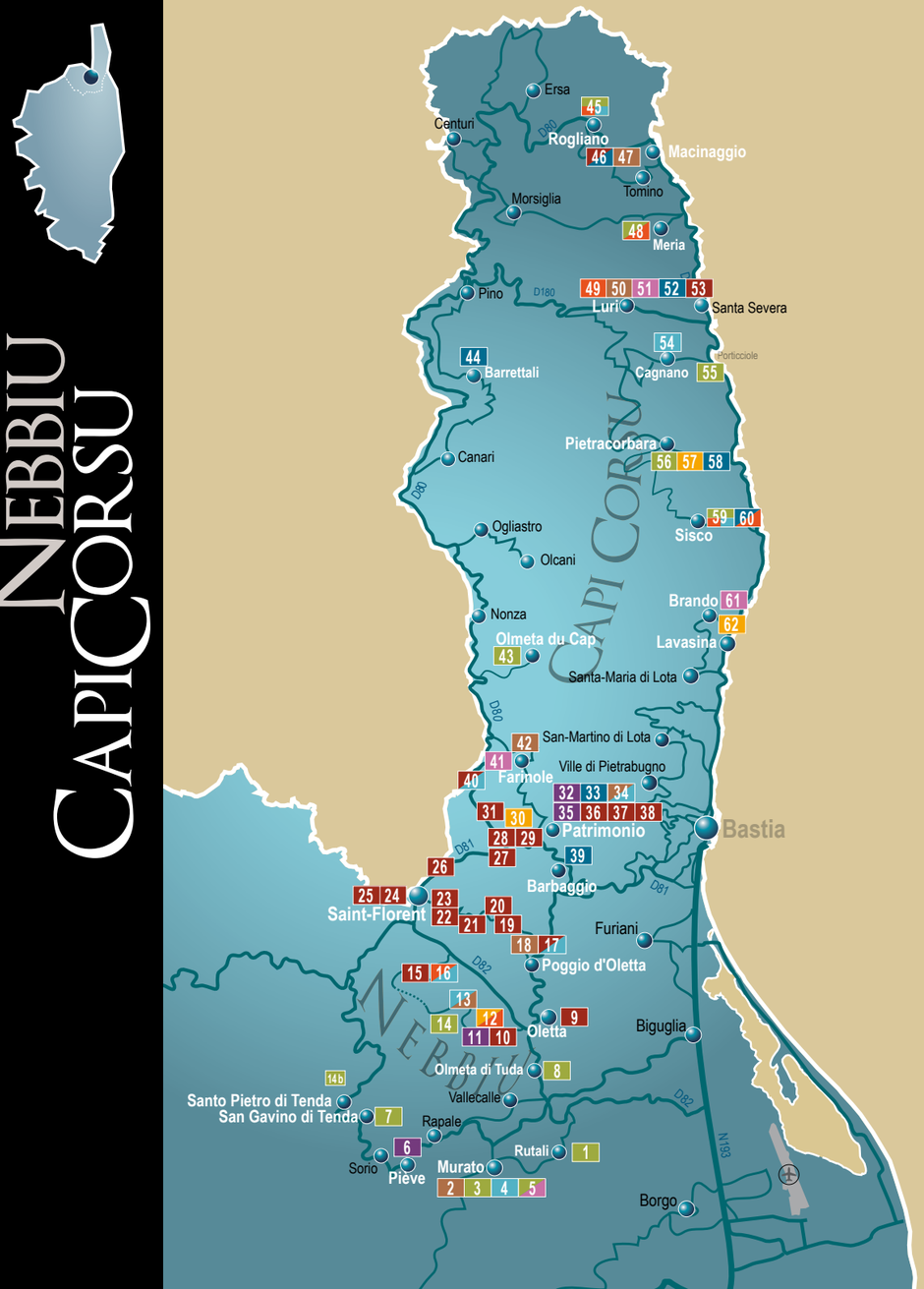
www.bastia-tourisme.com / Office de pôle /+33 (0)4 95 54 20 40
www.corsica-saintflorent.com / +33 (0)4 95 37 06 04
www.macinaggiorogliano-capcorse.fr / +33 (0)4 95 35 40 34
www.lucciana-mariana.com / +33 (0)4 95 38 43 40

Voir le plan détaillé

DECOUVRIR
SCOPRE

TASTÀ
GOUTER

Nebbiu Capicorsu



RUTALI

1

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

MURATO

2

FROMAGE DE CHÈVRE - CABRIS
Marie-Joséphine Vinciguerra
Tél. 04.95.37.69.17 / 06.10.56.76.88
lat : 42.57710000 / long : 9.32790700
Accueil : de janvier à septembre.

3

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

4

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Campo di Monte
Pauline Julliard
Tél. 04.95.37.64.39
www.fermecampodimonte.com
lat : 42.57780700 / long : 9.33252900
Accueil : sur réservation.

5

FARINE DE CHÂTAIGNE AB / AOP
PIQUE-NIQUE À LA FERME
FERME PÉDAGOGIQUE
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

6

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

SAN GAVINO DI TENDA

7

HUILE D'OLIVE AOP
Mathilde Poggioli
Tél. 04.95.37.72.32
mathilde.poggioli@orange.fr
lat : 42.59723500 / long : 9.26757600
Accueil : toute l'année / 9h30-20h.

OLMETA DI TUDA

8

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

9

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Novella
Pierre-Marie Novella
Tél. / Fax 04.95.39.07.41
06.77.11.80.65
domainenovella@wanadoo.fr
lat : 42.62914400 / long : 9.35249500
Accueil : de mai à septembre.
9h-12h / 14h-18h.

Route du lac de Padula

10

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

11

COUTELLERIE
Lames forgées et lames Damas
Jean-Noël Guillaumin
Tél. 06.83.28.67.94
guillaumin-jean-noel@wanadoo.fr
www.facebook.com/coutelleriedartdelaconcadoru
lat : 42.36326600 / long : 9.19115300
Accueil : toute l'année.

12

MIEL AOP – 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.

13

FERME AUBERGE
FROMAGE DE BREBIS
U Casgiu d'Amore
Christine et François-Joseph d'Amore
Tél. 06.99.63.22.01 / 06.99.76.22.02
ucasgiudamore@gmail.com
lat : 42.63613700 / long : 9.29713600
Accueil :Bergerie : toute l'année, sauf le mois d'août. Ferme-auberge : sur réservation.

14

HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
Moulin Olivier Morati
Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94
oliviermorati@yahoo.fr
lat : 42.60466800 / long : 9.26324900
Moulin à proximité du lac de Padula, point de vente au village de Santo Pietro di Tenda.
Accueil : point de vente ouvert toute l'année.

Route de San Griolo

15

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 : 42.6500000 / long : 9.29139200
Accueil : toute l'année.

16

POTAGER - ÉPICERIE BIO
TABLE À LA FERME
Le Potager du Nebbio
Jérémie Verdeau
Tél. 06.17.17.45.53 / 06.14.92.29.30
lepotagerdunebbio@orange.fr
Facebook : le potager du nebbio
lat : 42.65995900 / long : 9.31140400
Accueil : d'avril à mi-novembre.

POGGIO D'OLETTA et région

17

FERME AUBERGE - CHAMBRES D'HÔTES -VINS AOP PATRIMONIO
A Casa di Anghjulu / Clos Clementi
Jean-Pierre Clementi
Tél. 04. 95.39.16.63 / 06.68.27.20.02
www.casadianghjulu.com
lat : 42.64064900 / long : 9.35992400
Accueil : toute l'année.

18

FROMAGE DE CHÈVRE
Monte à Torra
Christelle Dervieux
Tél. 06.63.67.02.01
dervieuxchristelle@orange.fr
lat : 42.65563900 / long : 9.35561000
Accueil : toute l'année.

19

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.

20

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Leccia
Annette Leccia - De la Rossat
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.11.57.82.36
www.domaineleccia.fr -
domaine.leccia@wanadoo.fr
lat : 42.66970100 / long : 9.34444700
lat : 42.69778000 / long : 9.36348800
Accueil : toute l'année à la cave, de mars à septembre à l'Appicciu (Patrimonio).

21

VINS AOP PATRIMONIO
Nicolas Mariotti Bindi
Tél. 06.12.05.24.59
nicolasmariottibindi@icloud.com
lat : 42.66970100 / long : 9.34442500
Accueil : sur rendez-vous.

22

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Cordoliani
Romain Perfetti
Tél./Fax 04.95.35.08.88
06.11.01.16.15
www.domaine-cordoliani.com
lat : 42.66753300 / long : 9.33618400
Accueil : d'avril à novembre.

23

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.

SAINT- FLORENT

24

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 St-Florent) du 15 avril au 15 octobre.
9h30-12h30/16h-20h.

25

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 de St-Florent) du 15 avril au 15 octobre.
9h30-12h30/16h-20h

26

VINS 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 / 15h-18h.

PATRIMONIO

27

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

28

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

29

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Montemagni
Louis 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.

30

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.

31

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Stephanie Olmeta
Tél. 06 75 77 72 13
stephanie.olmeta@orange.fr
lat : 42.70035300 / long : 9.35077100
Accueil : du 1er avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

32

ATELIER POTERIE ET CÉRAMIQUE ART DÉCORATIF DE LA TABLE
Julien Truchon
Tél. 04.95.36.22.67 / 06.17.96.11.23
www.jtceram.com
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année.

33

BRASSERIE DE BIÈRE ARTISANALE BIO
Bière Ribella
Pierre françois Maestracci
www.ribella.fr
Tél. 04.95.60.36.77 / 04.95.31.09.80
lat : 42.69762100 / long : 9.36155500
Accueil : du 1er juin au 30 septembre.
D'octobre à mai sur rendez-vous.

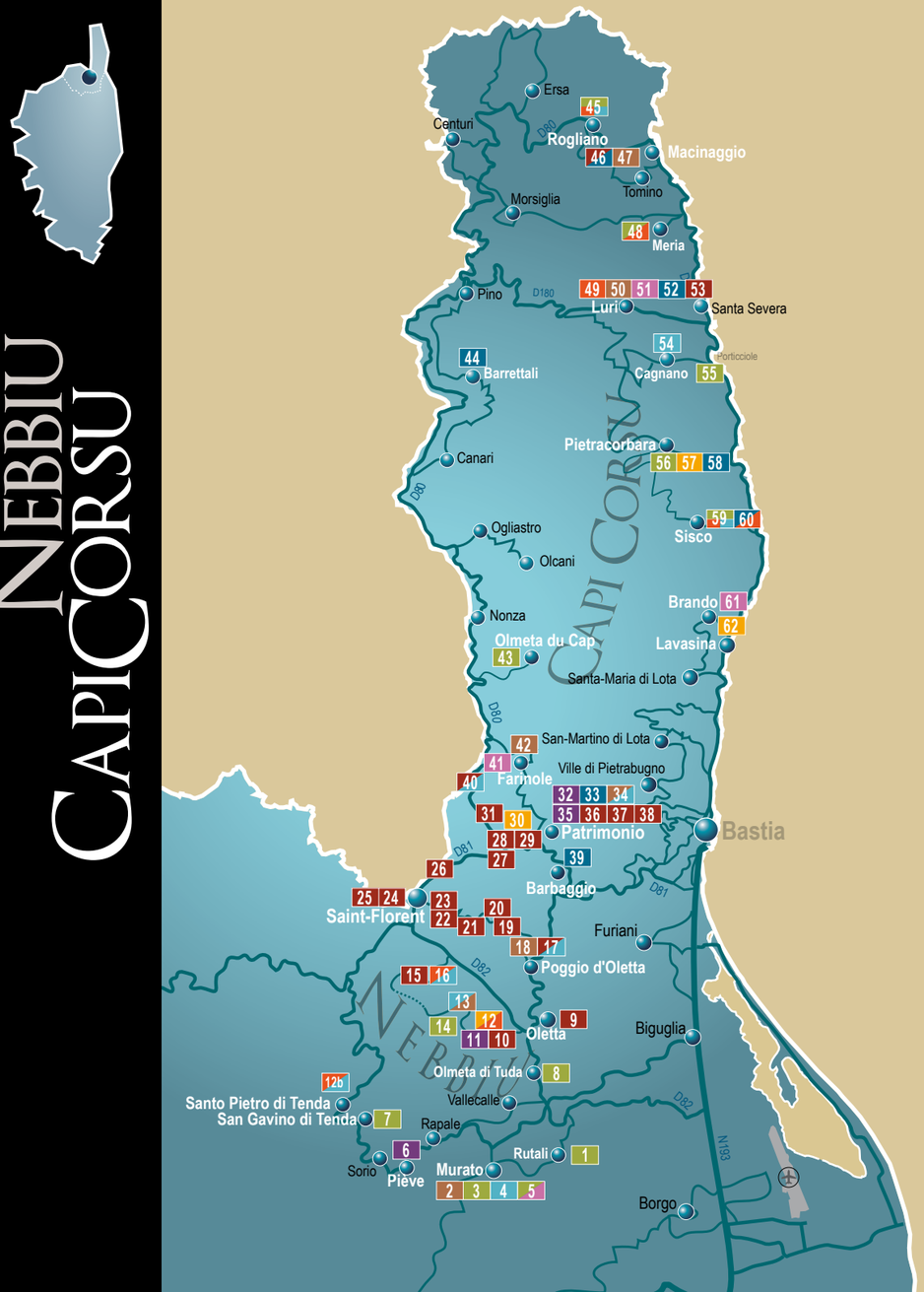
Route des Sens uthentiques

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

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

34 à 62 Carte suivante

Nebbiu Capicorsu



PATRIMONIO (SUITE)

34

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.

35

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

36

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos De Bernardi
Jean-Laurent De Bernardi
Tél. 04.95.37.01.09 / 06.18.49.60.16
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.69656500 / long : 9.36325300
Accueil : de mars à novembre.

37

VINS 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.

38

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Guidicelli Muriel
Tél. 06.11.56.36.24
muriel.guidicelli@wanadoo.fr
lat : 42.69746100 / long : 9.35913900
Accueil : de fin avril à fin octobre / en dehors de la période estivale il est préférable de téléphoner.

BARBAGGIO

39

PAIN ET BISCUITS BIO
Le Fournil Bio
Tél. 04.95.37.09.88 / 06.77.29.48.90
Le-fournil-bio@sfr.fr
lat : 42.68927300 / long : 9.37746100
Accueil : le mardi, jeudi et samedi.
7h30-12h30 / 17h-19h.

FARINOLE

40

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
CAMPING À LA FERME
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.

41

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

42

FROMAGE DE CHÈVRE
Cyrille Provent
Tél. 06.22.62.01.81
boss55@hotmail.fr
lat : 42.73341900 / long : 9.36018000
Accueil : d'avril à octobre.

OLMETA DU CAP

43

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
David Boncompagni
Tél. 04.95.37.83.65 / 06.50.13.52.34
vanina.boncompagni@sfr.fr
lat : 42.76826400 / long : 9.36980200
Accueil : toute l'année.

BARRETTALI

44

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

ROGLIANO

45

HUILE D'OLIVE AOP – MOULIN
MARAÎCHAGE – GÎTES
Isabelle Orsi
Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38
www.lalividiruglianu.fr
lat : 42.95423100 / long : 9.41394500
Accueil :
Gîtes et vente d'huile d'olive : toute l'année sur demande.
Vente de légumes : du 15 juin au 15 septembre.
Découverte récolte et moulin : d'octobre à mars les années de production d'olives.

46 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.

47 Macinaggio

FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP
E Piane
Sandrine De Maggio
Tél. 06.10.79.04.44
epiane@hotmail.fr
lat : 42.95682200 / long : 9.44615200
Accueil : de mi-novembre à mi-août / mardi, jeudi, vendredi et dimanche 8h-14 h / lundi, mercredi et samedi sur rendez-vous.

MERIA

48

HUILE D'OLIVE AOP - MARAÎCHAGE
U Sole di Meria
Anton' Santu Marchini
Tél. 06.16.35.81.37
u-sole-di-meria@laposte.net
Lat : 42.93294500 / Long : 9.46152200
Accueil : toute l'année.

LURI

49

MARAÎCHAGE
OIGNONS DU CAP-CORSE
Vincent Barbier
Tél. 06.88.78.83.17
vincent.sorbu@orange.fr
lat : 42.90061600 / long : 9.38868300
Accueil : 1er mai - 30 septembre.

50

CHARCUTERIE AOP
Henri Ghelardini
Tél. 06.09.96.20.47
h.divertis@hotmail.fr
lat : 42.89711500 / long : 9.42705000
Accueil : toute l'année / horaires d'été : 10h-12h / 17h-20h.

51

CONSERVATOIRE DU PATRIMOINE VÉGÉTAL DU CAP-CORSE
Association Cap Vert
Tél. 04.95.35.05.07 / 06.26.86.74.58
lesjardinstraditionnelsducapcorse.org
lat : 42.89563000 / long : 9.41959000
Accueil : de mars à octobre.

52 Santa Severa

PLANTS MÉDITERRANÉENS
PLANTES SUCCULENTES
AROMATES - JEUNES PLANTS DE MARAÎCHAGE - PLANTES D'ORNEMENTS.
Pieri horticulteurs
Viviane Pieri
Tél. 04.95.35.03.63 / 07.78.87.18.62
viviane.pieri@gmail.com
lat : 42.88845900 / long : 9.47042900
Accueil : de janvier à décembre.

53 Santa Severa

VINS AOP PATRIMONIO
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

54

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.

55 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

56

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Louis Gherardi
Hameau Lapedina
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.

57

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.

58

DISTILLERIE – LIQUEURS
Fabien Barone
Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72
pietracorbara@orange.fr
lat : 42.84492300 / long : 9.44632200
Accueil : du 1er avril au 31 octobre.

SISCO

59

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.

60

SAFRAN – OIGNONS DU CAP-CORSE
La safranière du Cap
Stéphanie Scavino.
Tél. 06.01.20.39.69 / 06.41.74.64.44
info@la-safraniere-du-cap.com
lat : 42.81357500 / long : 9.43551000
Accueil : pour la vente d'oignons du Cap-Corse : à partir d'août. Pour le safran, la récolte se fait en octobre et novembre (vente toute l'année).

BRANDO / ERBALONGA

61

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

62

MIEL AOP
Jean-Pierre et 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.

Route des Sens authentiques

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

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

Centru di Corsica

De la profonde forêt de Vizzavona à la statue du Christ Roi qui trône au col de Vergio, les amoureux de nature seront comblés. On s'y baigne, on y fait des balades bucoliques dans les forêts de pin *Lariciu*, de l'accrobranche, du cheval, du canyoning, on gravit les sommets des massifs du Cintu et du Rotondu, on se mire dans les eaux limpides des lacs du Tavignanu et de la Restonica... Mais le Centru di Corsica, le cœur historique et géographique de la Corse, c'est aussi une invitation pour explorer l'âme corse, ses rêves de liberté portés par l'illustre Pasquale Paoli, dont le visiteur pourra apprendre l'histoire dans les rues de Corté ou lors d'une passionnante visite au Musée de la Corse. Du Niolu, « terre des bergers », enserré dans un écrin minéral, à l'agreste vallée du Tavignanu, ouverte sur la plaine d'Aléria, éleveurs, castanéiculteurs, maraîchers, artisans, apiculteurs... se retrouvent autour d'une volonté de conjuguer savoir-faire traditionnel et qualité. Cette qualité n'aura d'égal que la douceur de l'accueil personnalisé qui vous sera réservé dans campings à la ferme, gîtes, chambres et tables d'hôtes.

RENCONTRER
SCUNTRA

ESPLURÀ
EXPLORER

À VOIR À FAIRE

La forêt de Vizzavona, la vallée de Verghellu, la vallée de la Restonica, le Monte Cintu, le Monte Rotondu, le Capu Tafunatu, la Paglia Orba, le lac de Ninu avec ses *pozzine* caractéristiques et ses chevaux en liberté, les lacs de Melu, Capitellu, Goria, Galeria, Oriente..., les rivières (Ascu, Tavignanu, Restonica, Golu), le sentier archéologique d'Albertacce, la cascade des Anglais, la chapelle Sant' Eliseu, l'Arche de Corté, la Scala di Santa Regina, le pont d'Altiani (XVI^{e} s.), la Citadelle de Corté et le Musée d'anthropologie de la Corse...

NE PAS LOUPER

- Les marchés de producteurs.
- La Foire de l'Artisanat et de la Gastronomie Corse, début avril à Corté.
- A Fiera di u Casgiu (Foire du fromage), début mai à Venaco.
- La Foire de Francardo « Arts et traditions corses », début juin à Francardo.
- A Fiera di u Legnu è di a Furesta (foire du bois et de la forêt), début août août à Vezzani.
- A Santa di u Niolu (fête religieuse et foire agricole « Montagne et développement »), les 6, 7 et 8 septembre à Casamaccioli.

INFOS

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

Voir le plan détaillé

DECOUVRIR
SCOPRE

TASTÀ
GOÛTER

CENTRU DI CORSICA

ALBERTACCE

1

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

2

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
REPAS ET HÉBERGEMENT
Bergerie de Radule
Sébastien Costa
Tél. 06.14.39.41.87
e.radule@gmail.com
lat : 42.31456300 / long : 8.96937500
Accueil : de juin à octobre / repas et hébergement en estive.

3

RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
La Promenâne
Pasquin Santini
Tél. 06.25.70.70.71
www.randonnee-ane-corse.com
lat : 42.32193900 / long : 8.979755
Accueil : d'avril à octobre sur réservation / juillet-août, 8h-18h.

4

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
A Sulana
Marie-Antoinette Albertini
Tél. 04.95.48.08.93 / 06.22.14.29.22
lat : 42.32285100 / long : 8.98423800
Accueil : de décembre à juillet, 10h -17h.

CASAMACCIOLI

5

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - ÉLEVAGE BOVIN
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.

LOZZI

6

MARAÎCHAGE
E Lenze Niulinche
Jean-Pierre Nicolaï
Tél. 04.95.56.37.49 / 06.17.11.43.80
jp.nicolai@orange.fr
Accueil : de mi-juin à mi-octobre, lundi et mercredi 17h30-19h30, samedi 10h-12h.

7

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

8

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.

9

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.

CALACUCCIA

10

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.

POPOLASCA

11

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
U Pulaschese
Mickael Battestini
Tél. 06.24.72.40.96
micka24@hotmail.fr
lat : 42.43486400 / long : 9.14908400
Accueil : de janvier à juin.

PIEDIGRIGGIO

12

CHARCUTERIE AOP
Bastianu Agostini
Tél. 04.95.47.68.75 / 06.16.04.10.34
lat : 42.44980700 / long : 9.1702600
Accueil : tout l'année.

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.

MOLTIFAO

14

FORGE - COUTELLERIE
I Cultelli di Caccia
Jean-François Deak
Tél. 04.95.47.13.95 / 06.60.10.31.35
www.cultellidicaccia.com
lat : 42.48411200 / long : 9.16488100
Accueil : du 15 mars au 15 octobre, du mardi au samedi, 10h-12h / uniquement sur rendez-vous le restant de l'année.

PONTE LECCIA et environs

15

VINS AOP
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.

16

ATELIER TRICOTAGE ET TISSAGE
DE LA LAINE DE BREBIS CORSE
PARC D'EXPO DE BREBIS CORSES
Lana Corsa
SandrineTricon
Tél. 04.95.48.43.79 / 06.23.84.60.84
www.lana-corsa.com
lat : 42.42478200 / long : 9.20261400
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi 9h -19h en saison estivale / du lundi au vendredi 9h-17h30, samedi 9h-14h30 en saison hivernale.

CORTÉ et environs

17

AIRE NATURELLE DE CAMPING
ÉLEVAGE OVIN ET BOVIN
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

18

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.

19

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Osteria di l'Orta
Antoine et Marina Guelfucci
Tél. 04.95.61.06.41/ 06.81.87.83.20
www.osteria-di-l-orta.com
lat : 42.31256500 / long : 9.15220800
Accueil : du 1er avril au 15 novembre.

20

FROMAGE FERMIER 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.

21 RN 200

CHAMBRES D'HÔTES
FERME-AUBERGE
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.

22 RN 200

CHARCUTERIE AOP
ÉLEVAGE CAPRIN
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.

23 RD 39

BALADES ET RANDONNÉES
ÉQUESTRES
FAE Équiloisirs
Thierry Angot
Tél. 04.95.61.09.88 / 06.13.97.09.04
www.equiloisirs-free.com
lat : 42.28573700 / long : 9.20952300
Accueil : toute l'année.

24 RD 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.

25 RD 39

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
L'Alzinca
Christiane Giordani
Tél. 06.84.66.22.41
academiededansedecorte@orange.fr
lat : 42.28507800 / long : 9.23270600
Accueil : d'avril à décembre.

POGGIO DI VENACO

26

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

ALTIANI

27

MIEL AOP
Jean-Pierre Paoli
Tél. 04.95.48.85.08 / 06.85.82.18.49
jeanpierre.paoli@orange.fr
lat : 42.23773600 / long : 9.29265700
Accueil : d'avril à septembre sur rendez-vous.

GIUNCAGGIO

28

CAMPING À LA FERME
ÉLEVAGE OVIN ET ASIN
Ernella
Françoise Mariani
Tél. 06.28.60.53.87
francoise.mariani@nordnet.fr
lat : 42.20859300 / long : 9.34544800
Accueil : du 1er mars à fin septembre.

NOCETA

29

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Nelly et Augustin 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

30

FROMAGE DE BREBIS AB
BROCCIU AOP / AB – TOMME AB
Harry et Françoise Loefgen
Tél. 04.95.47.23.62 / 06.78.55.59.21
lat : 42.17396900 / long : 9.18812600
Accueil : sur rendez-vous / de février à août pour le fromage et le Brocciu, toute l'année pour les confitures.

VIVARIO CANAGLIA

31

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - VEAU CORSE
Mimi Costa
Tél. 06.73.80.77.25
mimicosta.exp-agricole@orange.fr
lat : 42.16160200 / long : 9.13867800
Accueil : de mars à septembre.

.

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

ROUTE DES SENS authentiques

CASINCA - CASTAGNICCIA COSTA VERDE

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

En remontant vers l'intérieur des terres, c'est le châtaignier qui règne en maître. Les majestueux villages de la Castagniccia témoignent d'un passé glorieux bâti sur l'exploitation de la châtaigneraie qui reste de nos jours l'activité principale de cette région. La Costa Verde affiche quant à elle la plus grande proximité mer-montagne ; de nombreux artisans et producteurs se sont installés dans ses trois attractives Pieve ; les productions y sont très variées, mais c'est la noisette de Cervioni qui tient actuellement le haut du pavé avec une toute nouvelle IGP !

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

RENCONTRER

SCUNTRÀ

ESPLURÀ

EXPLORER

À VOIR... À FAIRE

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

NE PAS LOUPER...

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

Voir le plan détaillé

INFOS

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

DECOUVRIR

SCOPRE

TASTÀ

GOÛTER

CASINCA & CASTAGNICCIA COSTAVERDE

VESCOVATO

1 *Arena*

VINS AOP/IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
La Boutique Casinca
Société Coop. Vinicole de la Casinca
Tél. 04.95.36.99.52
boutiquecasinca@uvib.fr
www.lareservedupresident.com
www.scauvib.fr
lat : 42.50393800 / long : 9.46339700
Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi, 09h-20h / autres périodes, 09h-12h et 15h-18h.

VENZOLASCA

2 *Route de la mer*

HUILE D'OLIVE AOP
Domaine de Vignale
Stephana Chiari
Tél. 06.21.10.10.96
www. domainedevignale.com
lat : 42.50771600 / long : 9.49652200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

3 *Route de Venzolasca*

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

4 *Village*

MIEL AOP
L'Oru di Corsica
Florence Marsili
Tél. 06.24.47.23.73
miel.marsili@orange.fr
lat : 42.48356100 / long : 9.45090000
Accueil : juin, juillet, août, tous les jours / septembre-octobre et de février à mai, sur rendez-vous.

LORETO DI CASINCA

5

CHARCUTERIE AOP
François Albertini
Tél. 04.95.36.30.24 / 06.86.37.56.65
lat : 42.47609700 / long : 9.43041800
Accueil : de novembre à mi août, du lundi au vendredi. 9h-12h et 15h-17h.

6

CHARCUTERIE AOP
Pierre Albertini
Tél. 06.78.23.64.23
lat : 42.47617800 / long : 9.43029200
Accueil : du 20 novembre au 10 juillet, tous les matins du lundi au vendredi.

PORRI

7

FROMAGE DE CHÈVRE- CABRIS
Julien Bosc
Tél. 06.12.79.01.72
bergerie.porri@orange.fr
lat : 42.45296500 / long : 9.43460300
Accueil : de février à août sur rendez-vous

SILVARECCIO

8

VANNERIE SAUVAGE
(MYRTE, JONC, OSIER)
Natalina Figarella
Tél. 04.95.35.82.47 / 06.83.30.16.61
noellefigarella@orange.fr
lat : 42.45079200 / long : 9.41291600
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur rendez-vous.

FOLELLI

9

BIÈRE ARTISANALE AROMATISÉE AU CÉDRAT - PRODUITS DE LA RÉGION
Paisolu di Lutina
Tél. 06.45.80.48.93
www.corsicabox.fr
lat : 42.45773200 / long : 9.50002700
Accueil : de janvier à mai, 9h-12h et 14h-18h / de juin à septembre, 10h30-12h30 et 17h-20h / groupes sur réservation.

10

MARAÎCHAGE AB - HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES – CONDIMENTS
Domaine Pratali
Jean-Valère et Jacques François Geronimi
Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76
www.pratali.fr
lat : 42.45521000 / long : 9.50342500
Accueil : de juin à août tous les jours / 2 jours par semaine les autres mois.

11

HUILE D'OLIVE AOP
A Merula
François Andreani
Tél.06.80.75.99.38
francois.andreani@sfr.fr
lat : 42.45285200 / long 9.50752600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous

VELONE ORNETO

12

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.

13

FROMAGE 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

14

MIEL AOP
Jean Mary
Tél. 04.95.38.54.03
mary.apiculteur@wanadoo.fr
lat : 42.38552600 / long : 9.50688500
Accueil : de mars à juin sur rendez-vous / de juillet à octobre, lundi et jeudi 15h00 -19h00.

15

FROMAGE DE CHÈVRE
BALADES AVEC LES CHÈVRES
Domaine Capra Parc
Eric Arnaud
Tél. 06.79.17.14.62
www.capra-parc.fr
lat : 42.38224100 / long : 9.50983200
Accueil : de mars à octobre / mardi et jeudi, groupes (15 personnes).

SAN GIOVANNI DI MORIANI

16 *I Cioti*

FROMAGE 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.

17 *Casone*

CHARCUTERIE AOP
Eric Barre
Tél. 06.15.43.05.66
ericasone@orange.fr
lat : 42.37397700 / long : 9.47064800
Accueil : **point de vente**, de décembre à juillet / **visite parcours**, 3 matinées par semaine de mai à octobre sur réservation (groupes de 10 personnes minimum).

SAN NICOLAO

18 *Route de San Nicolao*

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.

19 *Moriani*

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

20 *San Nicolao Village*

ATELIER DE RELIURE ET 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.

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

21 à 39 : Carte suivante →

CASINCA & CASTAGNICCIA COSTAVERDE

ROUTE DE

VALLE DI CAMPOLORO

21

CLÉMENTINES 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 Commune de Cervione

22

BALADES À DOS D'ÂNE
ÉLEVAGE D'ÂNES - NOISETTES
La Ferme aux Ânes
Joël Poli
Tél. 06.17.94.95.60
www.ecoledesanes.com
lat : 42.32378500 / long : 9.52957800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / goûter « noisettes » du 15.07. au 15.08.

23

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 novembre et décembre.

SAN GIULIANO

24 *Route de San Giuliano*

FERME COSMÉTIQUE
REALIA
Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.31807500 / long : 9.51554700
Accueil : toute l'année / découverte sensorielle des plantes et point de vente, du lundi au samedi, 9h-18h / soins du visage et du corps.

25 *RN 198*

CONFISERIE ET CONDIMENTS À BASE DE NOISETTE
L'Atelier de la Noisette
Charles Sforzini
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.

ALISTRU

26

FROMAGE DE BREBIS - BROCCIU AOP AGNEAUX DE LAIT
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.

27

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

PIETRICAGGIO

28

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

FELCE

29

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

CARTICASI

30

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.

LORIANI

31 *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.

SAN LORENZO

32 *Hameau Cima*

CHARCUTERIE AOP
Benoit Rinaldi
Tél. 06.13.02.04.19 / 06.50.57.13.55
rina20@wanadoo.fr
lat : 42.38686000 / long : 9.28260100
Accueil : de septembre à juin sur rendez-vous / boutique à Saint- Florent en période estivale.

33 *Hameau Colbiti*

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. 04.95.47.15.15
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.

NOCARIO

34

PUZZLE BOIS
Art & Déco
Véronique Paoli
Tél. 04.95.50.78.40 / 06.20.60.32.37
atelier.paoliartdeco@orange.fr
lat : 42.39811100 / long : 9.35211700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

35

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

PIE D'OREZZA

36 *Hameau Campodonicu*

CHARCUTERIE AOP
Jonathan Juste
Tél. 06.80.20.67.60
juste.sandra@orange.fr
Lat : 42.37911900 / long : 9.35348200
Accueil : d'avril à juin, sur rendez-vous téléphonique 24h avant / groupes (à partir de 7 personnes), assiettes dégustation.

PIAZZOLE

37 *RD 506*

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

CROCE

38

FROMAGE DE CHÈVRE - CABRIS
A sciocca
Pascale Marchand
Tél. 04.95.39.29.08
marchand-pascale@orange.fr
lat : 42.50665421 / long : 9.34953689
Accueil : d'avril à septembre sur rendez-vous.

QUERCETTO CASABIANCA

39

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

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

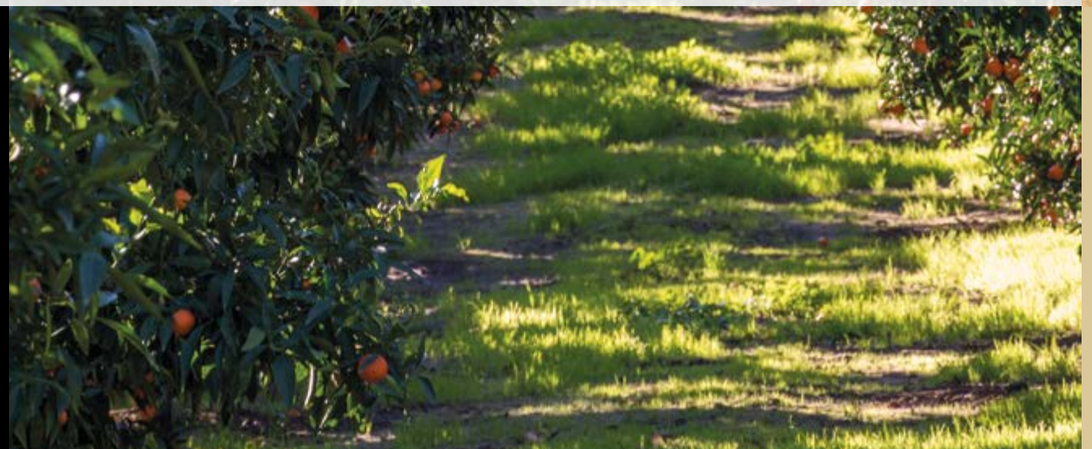
Corsica Livantina

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

Ce lieu exceptionnel fera le bonheur des férus de nature sauvage ! Mais la Costa Serena, c'est aussi les terres ancestrales des bergers du Fium'Orbu et la vaste plaine d'Aleria réputée depuis la Haute Antiquité pour la richesse de ses productions - L'opulente Aleria, capitale de la Corse sous l'empereur Auguste, fut un comptoir cosmopolite convoité par tous les peuples de la Méditerranée.

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

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



RENCONTRER
SCUNTRA

ESPIURÀ
DÉCOUVRIR

À VOIR

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

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs. Les Halles de Prunelli.
- Les rendez-vous en Corse Orientale, printemps et automne.
- Arte è Gusto, en avril à Aleria
- Le pélerinage à Notre-Dame de Pancheraccia, nommée « La Lourdes corse » (apparition de la vierge au XVIII[e] s.).

INFOS

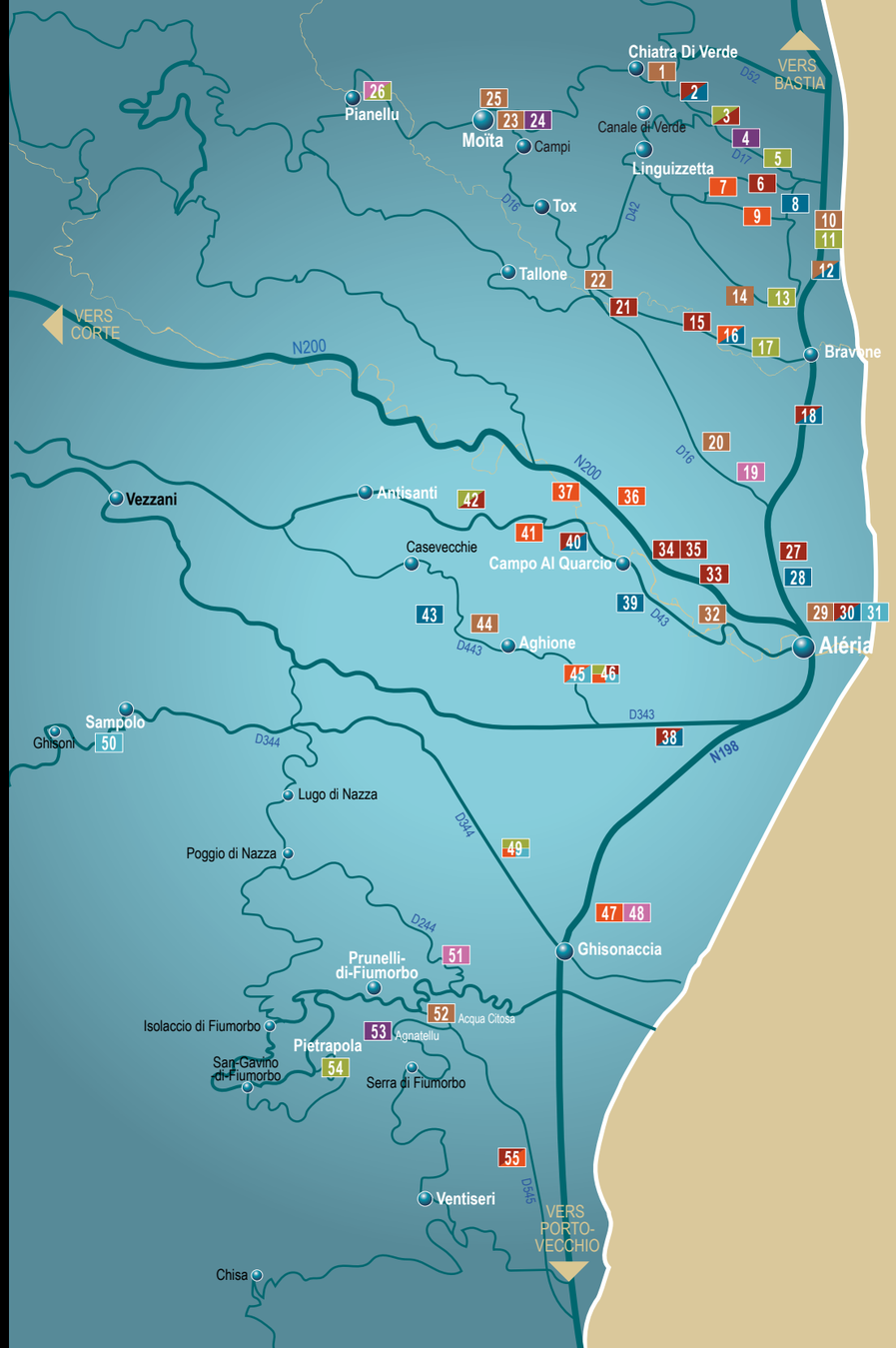
www.corsica-costaserena.com / Office de pôle +33 (0)4 95 56 12 38
www.oriente-corsica.com / +33 (0)4 95 57 01 51

Voir le plan détaillé

EXPLORER
SCOPRE

TASTÀ
GOÛTER

Corsica Livantina



ROUTE DE
CHIATRA DI VERDE

1
FROMAGE 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/ 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 15h30-19h00 mars-avril et octobre, 9h-12h et 15h-17h / septembre (vendanges), 10h-12h / autres périodes sur rendez-vous.

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

4
POTERIES - PEINTURES
Atelier Leden
Denise Ledroit
Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67
michelledroit@orange.fr
blog : http/terracorsica.blogspot.fr
lat : 42.26025100 / long : 9.51665000
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi, 17h -19h30 / de novembre à mars, 10h-14h30 / cours et stages pour jeune public et adultes (détails horaires, tarifs et périodicité sur blog).

5
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine E Strette
Marie-Jo Defendini
Tél. 06.79.84.68.89
marie-jo.defendini@orange.fr
lat : 42.26183600 / long : 9.52154200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ROUTE DE
LINGUIZZETTA

6
VINS AOP
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.

7
CLÉMENTINES IGP/AB
KIWIS IGP/AB
Domaine de Vignarella
Jean-André Cardosi
Tél. 04.95.38.83.70 / 06.88.50.71.52
06.70.94.78.40
ja.cardosi@orange.fr
lat : 42.25097100 / long : 9.49762300
Accueil : de novembre à février, lundi, mercredi, samedi.

8
MOUTARDE
Atelier de la Moutarde
Dominique Variot
Tél. 06.14.52.69.19
dominique.variot@neuf.fr
lat : 42.24401300 / long : 9.52744300
Accueil : de mars à juin / septembre et octobre sur rendez-vous.

9
CONFITURES D'AGRUMES
Les Saveurs de Jeanne
Jeanne Salvat
Tél. 06.20.11.51.53
chiosura@orange.fr
lat : 42.24030900 / long : 9.52100000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en octobre.

10 *RN 198*
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 et/ou résa.

11 *RN 198*
HUILE D'OLIVE AOP
OLIVES DE TABLE
Domaine Alicia
Ange-François Venturini
Tél. 04.95.38.47.43 / 06.12.32.27.40
ange-francois.venturini@orange.fr
lat : 42.24255000 / long : 9.54192500
Accueil : sur rendez vous toute l'année.

12 *RN 198*
VEAU AB - BŒUF
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.

BRAVONE

13
HUILE D'OLIVE AOP
A Pendula
Cyril Caria
Tél. 04.95.38.15.15 / 06.03.24.52.13
caria.cyril@neuf.fr
lat : 42.22639300 / long : 9.52627100
Accueil : d'avril à septembre sur rendez-vous.

14
FROMAGE DE CHÈVRE - CABRIS
Jean-Jacques Ferrari
Tél. 06.82.32.84.76
Lat : 42.22058500 / long : 9.52026000
Accueil : de février à mi-juillet / pour l'affiné à partir de mars.

15
VINS AOP
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
LÉGUMES DE SAISON AB - ŒUFS
BALADE DANS MAQUIS
Les Légumes d'Amandine
Amandine Ollier de Marichard
Tél. 06.44.75.03.79
amandine.o2m@gmail.com
lat : 42.19496000 / long : 9.51739400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / visite de la ferme, sauf en été.

17
HUILE D'OLIVE AOP / AB
PÉPINIÈRE (PLANTS D'OLIVIERS)
Domaine Oltremonti
Emilie Borel-Berta
Tél. 06.29.54.02.65
bb.oltremonti@gmail.com
lat : 42.19246560 / long : 9.52156000
Accueil : sur rendez-vous toute l'année / visite du moulin AB.

18 *RN 198*
VINS AOP
PRODUITS DE LA RÉGION
Domaine de Piana
Ange Poli
Tél. 04.95.38.86.38 / 06.19.42.54.91
www.domainedepiana.fr
lat : 42.19330200 / long : 9.5307960
Accueil : toute l'année.

TALLONE - TOX

19 *Route de Tallone*
CENTRE ÉQUESTRE
Écurie U Baladinu
Marie-Line Luciani
Tél. 04.95.44.04.01 / 06.29.44.21.31
mlluciani2b@gmail.com
www.ecurie-ubaladinu.com
lat : 42.15227100 / long : 9.50453200
Accueil : toute l'année (sauf lundi) / randonnées plage à l'heure, et montagne à la journée (spuntinu).

20 *Route de Tallone*
FROMAGE 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 Tox*
VINS AOP
Clos Fornelli
Josée Vanucci Couloumere
Tél. 04.95.57.11.55 / 06.61.76.46.19
www.closfornelli.com
lat : 42.21792700 / long : 9.46539800
Accueil : toute l'année, téléphoner 2 h avant la visite /accueil des groupes sur rendez-vous.

22 *Route de Tox*
CHARCUTERIE AOP
Sant' Appianu
Stéphanie Frombolacci
Tél. 06.21.75.82.99 / 06.20.90.01.28
ste-phanie@live.fr
lat : 42.2330300 / long : 9.45178200
Accueil : point de vente à Aléria / de novembre à mars, vendredi, samedi / d'avril à août, mercredi, jeudi, vendredi / visite de l'atelier sur rendez-vous.

MOÏTA

23
FROMAGE DE CHÈVRE - 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 / en matinée : fromagerie (fabrication) / après midi : fromagerie et bergerie.

24
ARTISAN VERRIER AU CHALUMEAU
Diane Pinelli
Tél. 06.10.13.15.03
lat : 42.27842900 / long : 9.41174400
www.verremaquis-corse.fr
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

25
CHARCUTERIE AB
PORCELETS AB
Magali et François Gozzi
Tél. 06.85.82.99.64
magali.gozzi@caramail.com
lat : 42.28254600 / long : 9.41784500
Accueil : vente sur rendez-vous / sur réservation visite du parcours porcin sous châtaigniers, histoire du village. « spuntinu » payant pour groupes.

PIANELLU

26
BALADE EN CHÂTAIGNERAIE
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
Emanuele Barbieri
Tél. 04.95.39.60.74 / 06.71.88.52.63
valdibura29@gmail.com / castanea-corsica.com
lat : 42.28842700 / long : 9.36172400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous (balade et dégustation).

ALÉRIA ET ENVIRONS

27 *RN 198*
VINS AOP/ IGP
Clos Poggiale
Jean-François Renucci
Tél. 04.95.57.20.30
lat : 42.13525700 / long :9.52876600
www.clospoggiale.fr
Accueil : de mi-juin à mi-septembre, tous les jours de 9h à 19h / hors saison du lundi au vendredi de 9h à 16h.

28 *RN 198*
HUÎTRES 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.

29 *Route de la Mer*
FROMAGE DE BREBIS
Jean Giuly
Tél. 04.95.57.09.87 / 06.11.78.56.82
jean.giuly@orange.fr
lat : 42.11429200 / long : 9.52138800
Accueil : de mi-décembre à juin, sur rendez-vous 48 h avant / fromage frais et affiné.

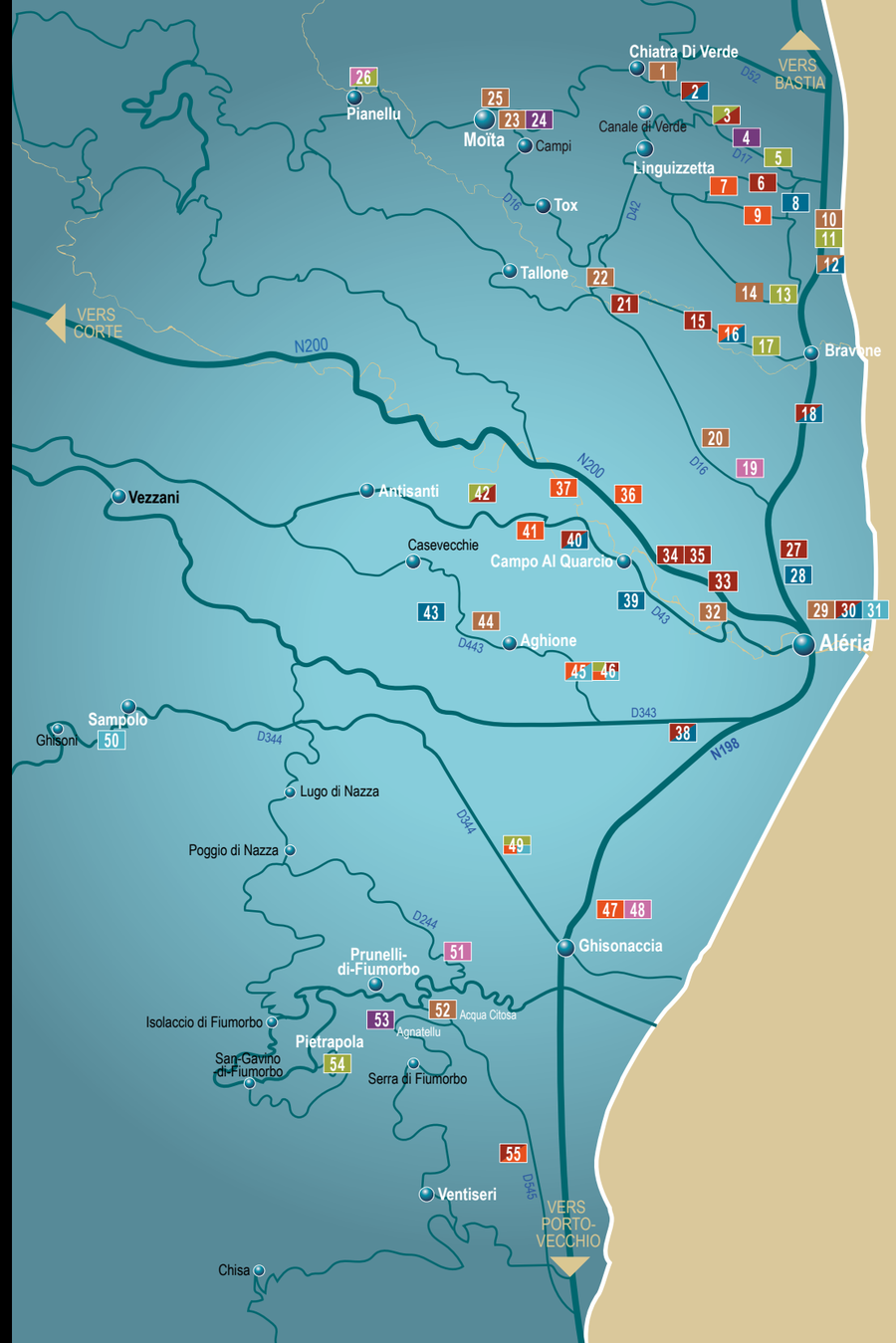
ROUTE DES SENS authentiques

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

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

30 à 55 : Carte suivante

CORSICA LIVANTINA



30 *Route de la Mer*

VINS AOP/IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
La boutique Aleria
Société Coop Vinicole d'Aléria
Tél. 04.95.57.02.48
boutiquealeria@uvib.fr
www.lareservedupresident.com
www.scauvib.fr
lat : 42.11447700 : long : 9.55038100
Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi, 09h-20h / autres périodes, 09h-12h et 14h-17h

31 *Route de la Mer*

FERME-AUBERGE
L'Écurie
Jeanne-Marie Vincentelli
Tél. 04.95.57.94.26 / 06.09.99.54.14
www.domainedepadulone.com
lat : 42.11230700 / long : 9.54846500
Accueil : toute l'année sauf janvier et février / spécialités : veau AB, pêche locale.

32 *RN 200*

FROMAGE DE CHÈVRE AB
BROCCIU AB
Paul-Marie Nicolosi
Tél. 06.13.09.44.29
marie.beuchon@gmail.com
lat : 42.13026600 / long : 9.46447200
Accueil : de janvier à mi-juillet / sur rendez-vous.

33 *RN 200*

VINS AOP
Clos d'Orlea
François Orsucci
Tél. 04.95.57.13.60
le-clos-lea@wanadoo.fr
lat : 41.13829700/ long : 9.48339300
Accueil : toute l'année (heures de bureau).

34 *RN 200 Rotani*

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

35 *RN 200 Rotani*

VINS IGP
E Petre
Marie-Françoise Garcia
Tél. 06.17.79.41.18
pmfg@orange.fr
lat : 42.13340300 / long : 9.46237200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous

36 *RN 200*

CLÉMENTINES IGP
Jean-Georges Marcadal et Fils
Tél. 06.17.32.89.60 / 06.14.80.70.34
marcadal@soledoru.fr
lat : 42.13834500 / long : 9.45735100
Accueil : de novembre à mi janvier, tous les jours, 08h00-16h00.

37 *RN 200*

POMMES
Anne-Marie et Joseph Paolacci
Tél. 06.16.13.42.25
joanpao@live.fr
lat : 42.14311800 / long : 9.45448200
Accueil : du 15 septembre au 31 décembre / tous les jours, 9h-12h et 14h-19h, sauf le jeudi.

38 *D 343*

DISTILLERIE ARTISANALE
SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE
Domaine Mavela
Stefanu, Lisandru et Nicolas Venturini
Tél. 04.95.56.60.30
www.domaine-mavela.com
lat : 42.08415800 / long : 9.45668000
Accueil : point de vente ouvert toute l'année (horaires différents selon saison) / visite de la distillerie sur rendez-vous uniquement.

ANTISANTI CAMPO AL QUARCIO

39 *Route de Campo al Quarcio*

SAFRAN
Le safran du Lindinacciu
Isabelle et Jean Delamata
Tél. 04.95.57.10.04 / 06.11.20.77.81
ijdelamata@orange.fr
lat : 42.11605400 / long : 9.48315500
Accueil : atelier et safranière toute l'année sur rendez-vous.

40

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

41 *MUNIGLIA*

CLÉMENTINES IGP - ORANGES
E Rondoline
Claudine et Laurent Gerandi
Tél. 06.09.10.64.53
laurent.gerandi@wanadoo.fr
www.clementines-erondoline.com
lat : 42.13831700 / long : 9.42711600
Accueil : sur rendez-vous / vente de clémentines, novembre et décembre / oranges, de janvier à mars / visite de vergers d'avril à octobre + goûter à base de fruits transformés, du lundi au samedi sur rendez-vous (voir tarifs sur site).

42

VINS AOP - HUILE D'OLIVE AOP
Clos Lucciardi
Josette Lucciardi
Tél. 06.77.07.27.34
contact@closlucciardi.com
lat : 42.15787200 / long : 9.42231000
Accueil : balades dans les vergers (vignes, clémentiniers, oliviers) et dégustations sur rendez-vous.

AGHIONE

43

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.

44

FROMAGE DE CHÈVRE AB
BROCCIU AB – CABRIS AB
Jacques Mariani
Tél. 06.15.67.66.71
fromagerie.mariani@gmail.com
lat : 42.12050200 / long : 9.40874200
Accueil : de janvier à mi-juillet sur rendez-vous.

45

KAKIS-POMMES - GÎTES
Christiane Rollin
Tél. 04.95.56.60.38 / 06.16.64.29.32
chris.rollin@laposte.net
42.10485600 – 9.43228700
Accueil : verger de kakis-pommes, novembre et décembre / gîte de Coticcio sur réservation toute l'année.

46

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES AB
VIN AOP - GÎTE
Domaine Marquiliani
Anne Amalric
Tél. 04.95.56.64.02 / 06.25.72.65.62
marquilianne@wanadoo.fr
www.oliudicorsica.fr
lat :42.09866200 / long : 9.43649400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous et gîte sur réservation.

GHISONACCIA

47 *RN198*

AGRUMES AB
Domaine de Pinia
Marie-Rose Fernandez
Tél. 04.95.38.35.91
www.soleabio.fr
lat : 42.04008200 / long :9.44318600
Accueil : d'avril à juin, mardi et jeudi, 09h00-12h00 / pomelos, citron jaune, kumquat.

48 *RN198*

COSMÉTIQUE AB - PARFUMS
Solyvia
Tél. 04.95.38.35.91
www.solyvia.com
lat : 42.04008200 / long : 9.44318600
Accueil : visite du domaine mardi et vendredi sur rendez-vous (contact@solyvia.com), 09h30-11h / boutique du lundi au samedi, 09h -12h et 14h-17h30.

49

NOISETTES ET CONFISERIE
HUILE ET FARINE DE NOISETTES
HUILE D'OLIVE AOP - CONFITURE DE FIGUES - GOÛTER À LA FERME
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.

SAMPOLO

50

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 : 42.10237100 / long : 9.26838500
Accueil : de mai à septembre, tous les jours.

PRUNELLI DI FIUMORBO

51 *Route de Poggio*

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 mi-avril à fin septembre / du lundi au vendredi 15h00-19h00 + le samedi en juillet-août, sur rendez-vous pour les autres périodes.

ACQUA CITOSA

52

VEAU
Ferme Suartella
Isabelle Achilli
Tél. 06.70.01.57.41
isabelle.achilli@laposte.net
lat : 41.98137200 / long : 9.37149200
Accueil : repas à la ferme, toute l'année sur réservation.

AGNATELLU

53

BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE
PIERRE (OBJETS DÉCO)
Le Bois de l'Île
Frédéric Marquet
Tél. 06.31.23.31.32
boisdelile@outlook.fr / www.boisdelile.fr
lat : 41.99797900 / long : 9.35297500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous, du lundi au vendredi, 15h-19h.

PIETRAPOLA

54

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
BISCUITERIE 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

55 LD Stangone

VINS AOP/IGP - VINAIGRE DE VIN
VINS D'APÉRITIFS - CONFITURES D'AGRUMES
Domaine Saint-Hubert
Marie-Hélène Boubay et Claudine Inzaina
Tél. 06.09.54.61.90 / 06.19.38.10.72
gaec-sthubert@wanadoo.fr
lat : 41.94944300 / long : 9.38347400
Accueil : octobre-mai, samedi, 15h-19h
juin-septembre, du lundi au samedi, 16h-19h.

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

ROUTE DES SENS authentiques

SUD CORSE

Le Lion de Roccapina observe la mer, coiffé de sa crinière, vestige d'un château pisan du XI^e siècle. *I tafoni* – formes résultant de la lente érosion du granit – alimentent l'imagination du visiteur parti à la découverte de l'Extrême Sud. En redescendant cette côte sauvage où faune et flore ont préservé tous leurs droits, la force des terres du Sud s'exprime ! À quelques encablures de la fascinante cité médiévale de Bonifacio et de l'attractive ville de Porto-Vecchio, la montagne de Cagna veille sur les vignes et les pâturages de la douce plaine de Figari. Et l'envoûtante senteur de la très prisée Immortelle de Corse, *A Muredda*, mènera à la majestueuse forêt de pins de l'Ospedale. Puis, la fière Alta Rocca, la bien-nommée « Terre des Seigneurs », le cœur du « Delà-des-Monts » saura satisfaire grand nombre de curiosités. Villages accueillants, sites naturels exceptionnels ou archéologiques sont au coeur d'une forte tradition pastorale. Le Cuscionu, plus grand plateau d'estive de Corse, haut lieu de la transhumance, en témoigne. Et si « le vrai progrès est une tradition qui se prolonge », l'oléiculture en Alta Rocca en est l'illustration vivante.

RENCONTRER
SCUNTRA

ESPLORÀ
EXPLORER

À VOIR À FAIRE

Le Lion de Roccapina, le fortin et les falaises de Bonifacio, la citadelle et les marais salants de Porto-Vecchio, les nombreuses tours génoises, les forêts de Bavella, Sambucu, Asinau et Ospedale, les sentiers thématiques du Cuscionu, les sentiers du patrimoine de Quenza, les canyons, la cascade de Piscia di Ghjaddu, l'hippodrome de Viseu (le plus haut d'Europe), le Musée de la Préhistoire de Lévie, les sites préhistoriques de Cucuruzzu et de Capula, les *castelli* d'Araghju et Ceccia, l'écomusée de l'olivier de Santa Lucia di Tallà...

NE PAS LOUPER...

- Les marchés de producteurs et des artisans.
- La Festa di l'Oliu Novu (foire de l'Huile d'Olive), mi-avril à Santa Lucia di Tallà.
- Le Corsica raid Aventure, début juin.
- Les Médiévales, début septembre à Lévie.
- Les fêtes catholiques et processions de Bonifacio.

INFOS

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

Voir le plan détaillé

DECOUVRIR
SCOPRE

TASTÀ
GOÛTER

SUD CORSE

SOLENZARA

1 *Route de Bavella*

FERME AUBERGE
FROMAGE DE CHÈVRE
A Pinzutella
Christiane Lucchini
Tél. 04.95.57.41.18
www.auberge-apinzutella.com
lat : 41.85240600 / long : 9.35821900
Accueil : d'avril à septembre.

SARI SOLENZARA

2

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

SAINTE-LUCIE DE PORTO-VECCHIO

3

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

4

VINS AOP/AB
Domaine Granajolo
Gwenaële Boucher
Tél. 04.95.70.37.83
www.granajolo.fr
lat : 41.69715100 / long : 9.38139600
Accueil : point de vente toute l'année
du lundi au vendredi, 9h-13h
+ 17h-19h du 15 juin au 15 septembre /
visite vigne et cave sur rendez-vous.

5

LÉGUMES DE SAISON AB
Domaine de Valle
Marc et Laetitia Prietto
Tél. 06.09.83.05.20
marc.prietto@wanadoo.fr
lat : 41.68857800 / long : 9.36504900
Accueil : le samedi matin de septembre à juin, tous les matins de juillet à août et 7 jours/7 au distributeur automatique.

6 *D 468*

FERME ÉQUESTRE
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
Country Horse
Karine Luciani
Tél. 04.95.10.39.56 / 06.11.99.45.93
www.countryhorse.fr
lat : 41.64882200 / long : 9.34600200
Accueil : randonnées sur rendez-vous (voir site).

LECCI

7

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

8

VINS AOP
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.

TRINITÉ DE PORTO-VECCHIO

9

MIEL AOP
Rucher du Mucchieddu
Christine Marchetti
Tél. 06.09.52.86.85
christinemr@wanadoo.fr
lat : 41.62528700 / long : 9.28963900
Accueil : de mi avril à mi janvier / pas de visite de la miellerie.

Route de l'Ospedale

10

HUILES ESSENTIELLES
COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS
Les Simples et Divines
Isabelle Buiret
Tél. 06.28.28.28.00
www.lessimples.com
lat : 41.62277600 / long : 9.2429400
Accueil : tous les jours, toute l'année 10h-13h et 17h-20h / visite du jardin botanique, alambic, laboratoire / point de vente.

11

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

12

PLANTES AROMATIQUES
DÉCOUVERTE BOTANIQUE
Les Aromatiques de l'Île de Beauté
Stéphane Rogliano
Tél. 06.19.89.65.36
stephane.rogliano@nordnet.fr
www.aromatic-ile-de-beauté.fr
lat : 41.6299300 / long : 9.24179600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

MURATELLO

13

FRUITS ET LÉGUMES AB
ŒUFS DE LA FERME
La Ferme d'Alzetta
Martine et Daniel Hervet
Tél. 04.95.70.02.32
www.fermed'alzetta.com
lat : 41.58657600 / long : 9.20053300
Accueil : d'avril à octobre, mardi, mercredi, vendredi et samedi, 14h30-18h30 / de juin à août, du mardi au samedi, 15h-20h.

PISCIA

14

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 (atelier, séchoir, parcours porcin).

15

FERME AUBERGE - CHAMBRES D'HÔTES
Les Bergeries de Piscia
Marc et Christine Finidori
Tél. 04.95.21.48.45 / 06.14.88.56.30
www.domainedepiscia.com
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
Accueil : toute l'année midi et soir, réservation la veille.

SOTTA

16

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

17

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.

18

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.

.

19 à 36 : Carte suivante

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

SUD CORSE

VALICELLA

19

FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
Jean Joseph Marcellesi
Tél. 06.12.89.33.67
pia.marcellesi@wanadoo.fr
lat : 41.52844800 / long : 9.12031500
Accueil : fromagerie, de décembre à août sur rendez-vous / gîte sur réservation.

20

HUILES ESSENTIELLES AB
Pierre-Paul Nicolai
Tél. 06.83.81.91.85
nicolapierrepaul@yahoo.fr
lat : 41.53369700 / long : 9.12477400
Accueil : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

TARABUCETTA

21

VINS AOP - HUILE D'OLIVE AOP
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.

FIGARI

22

VINS AOP/AB - FROMAGE
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.

23

VINS AOP/AB
Domaine de Tanella
Jean-Baptiste De Peretti Della Rocca
Tél. 04.95.70.46.23 / 06.77.32.67.52
www.domaine-tanella.com
lat : 41.489427 / long : 9.131397
Accueil : point de vente au cœur de Figari / juin-septembre, ouvert 7 jours sur 7, 09h-20h / octobre-mai, du lundi au samedi, 09h30-12h30 et 15h-18h / visite de cave sur rendez-vous.

Route de BONIFACIO

24

FROMAGE DE BREBIS - BROCCIU AOP
PÂTISSERIES AU BROCCIU
U Francolu
Marie Noëlle Culioli
Tél. 06.14.48.09.39 / 06.23.17.71.96
mnculioli@wanadoo.fr
lat : 41.45582800 / long : 9.2142100
Accueil : le matin sur rendez-vous de novembre à juin / fabrication du Brocciu sur réservation / période estivale, point de vente à l'Ospedale au col de Melu. Sciacci et Fiadone.

25

LÉGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB - CONFITURES AB
L'Ortulinu
Philippe et Annie Belanger
Tél. 04.95.10.43.55
philippe.belanger@wanadoo.fr
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, 1 matinée par semaine.

26

VOLAILLES AB - ŒUFS AB
PLANTS MARAÎCHERS AB
Ovu d'Oro
Thibault Belanger
Tél. 06.03.17.46.39
belanger.exploitation@hotmail.fr
lat : 41.38993100 / long : 9.20183600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

27

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.

SAINTE-LUCIE DE TALLANO

28

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.

29

HUILES D'OLIVE AOP DE CORSE
PÂTE D'OLIVES - OLIVES DE TABLE
La cave à huiles
Don-Jean Santa Lucia
Tél. 06.13.05.43.23
djsalu@wanadoo.fr
lat : 41.69719200 / long : 9.06263300
Accueil : d'avril à septembre.

Route de Cucuruzzu

30

FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
A Pignata
Jean Baptiste et Antoine De Rocca Serra
Tél. 04.95.78.41.90 / 04.95.78.46.03
www.apignata.com
lat : 41.71256500 / long : 9.10323300
Accueil : d'avril à décembre.

31

FROMAGE 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.

32

CHARCUTERIE AOP - MIEL AOP
TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES
Ferme Aravina
Jean Yves Morgon
Tél. 04.95.72.21.63 / 06.33.87.04.14
domi.jy@wanadoo.fr
lat : 41.71035300 / long : 9.10629900
Accueil : d'avril à septembre.

LÉVIE

33

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.

34

SELLERIE – HARNACHEMENT
MAROQUINERIE
A Beddula
Claire Jegou
Tél. 04.95.27.30.04
claire.jegou@gmail.com
lat : 41.70626800 / long : 9.12502500
Accueil : toute l'année.

GUALDARICCIU

35

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

AULLÈNE

36

CHARCUTERIE AOP
CHAMBRES D'HÔTES
San Larenzu
Laurent Henry
Tél. 04.95.78.63.12 / 06.60.11.11.99 / 07.60.06.24.83
sanlarenzu@yahoo.fr
www.chambres-gite-altarocca-aullene.com
lat : 41.7702000 / long : 9.08022300
Accueil : chambres toute l'année sur réservation / possibilité de restauration sur place avec produits de l'exploitation / atelier de décembre à septembre.

ROUTE DES SENS uthentiques

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

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

Sartinese Valincu & Taravu

Berceau de l'histoire corse, ce territoire rassemble les deux tiers des mégalithes de l'île. Du Taravu, vallée la plus anciennement peuplée de Corse, à la belle Sartène perchée en amphithéatre au dessus du golfe du Valincu, les traces d'une l'histoire glorieuse mais aussi tumultueuse sont omniprésentes. Si la région a vu naître le vaillant vice-roi de Corse *Vincentello d'Istria* et une noblesse datant du VII[e] siècle, il a aussi connu de farouches luttes paysannes. La basse vallée du Taravu, la plaine du Rizzanese et la vallée de l'Ortolu, exploitées depuis les temps préhistoriques, virent au Moyen Âge leurs populations se retrancher vers les hauteurs. Redoutant les invasions barbares, elles ne restaient en plaine que le temps des semailles et des moissons et de l'hivernage des troupeaux. C'est à partir du XIX[e] siècle que les familles s'y sont réinstallées pour y cultiver notamment la vigne et l'olivier et y développer une forte activité pastorale. La montagne qui regorge de chênes et de châtaigniers se consacre, elle, à l'élevage porcin. Charcuterie, fromage, vin, huile d'olive, miel... les parfaites fiancailles entre plaine et montagne !

RENCONTRER
SCUNTRA

ESPLURÀ
EXPLORER

À VOIR... À FAIRE

Les sites préhistoriques de Filitosa et de Cauria. Le musée départemental de préhistoire et d'archéologie de Sartène. Le monde mystérieux des rochers de Roccapina. La tour de Campomoro. L'exposition « Barbaresques » à Belvédère-Campomoro. Le centre d'interprétation du patrimoine « U Mondu di u Porcu » à Cozzano. Les excursions : « Campomoro et sa tour génoise », « La route des villages perchés », « La terre des origines », « Paesi di u Taravu », « Porto Pollo et Filitosa ». Les circuits et balades pedestres : « De Campomoro à Senetosa » « Mare à Mare Sud », « Mare è Monti Sud », « Sentier de découverte de Ghjuncheto », « Sentiers dans le Taravu ».

NE PAS LOUPER...

– Les marchés de producteurs.
– Les visites oenologiques tous les vendredis à partir de juillet.
– Le marché de Sartène le samedi matin.
– La foire rurale de Filitosa début août.
– La foire rurale de Baracci mi-août.

INFOS

Voir le plan détaillé

www.lacorsedesorigines.com
Office de pôle / Propriano : +33 (0)4 95 76 01 49 / Sartène : +33 (0) 04 95 77 15 40
www.syndicat-dinitiative-sollacaro.com +33 (0) 04 95 74 07 64

DECOUVRIR
SCOPRE

TASTÀ
GOÛTER

Sartinese Valincu è Taravu

Taravu

PORTICCIO

1
FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Rotolu
Jean-François Brunelli
Tél. 04.95.25.00.52
jean.brunelli@orange.fr
www.bergerie-urotolu.fr
lat : 41.90508000 / long : 8.81877400
Accueil : de novembre à juin, sur rendez-vous téléphonique 24h avant / fabrication de Brocciu en direct en matinée / fermé le lundi.

SERRA DI FERRO

2
VEAU AB - MAROQUINERIE
EN PEAU DE VACHE TIGRE
Vache Tigre
Jacques Abbatucci
Tél. 06.20.81.90.30 / 06.08.69.94.45
www.vachetigre.com
lat : 41.72329600 / long : 8.81593500
Accueil : mi avril - mi octobre, en matinée.

STILICCIONU

3 *Commune de Serra di Ferro*
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.

4 *Commune de Cognocoli Monticchi*
FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP – GÎTES
U Pastureddu
Françoise Cianfarani
Tél. 06.98.03.74.36
antoine-dominique.cianfarani@orange.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.

5 *Commune de Cognocoli*
VINS AOP
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.

6 *Commune de Cognocoli Monticchi*
VINS AOP
Domaine Vaccelli
Alain et fils Courrèges
Tél. 04.95.24.35.54
vaccelli@aol.com
lat : 41.76107700 / long : 8.86755700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PILA CANALE

7 *Route de Petreto-Bicchisano*
HUILE D'OLIVE AOP - HERBES
AROMATIQUES - VERVEINE
Macchia è Ortu
Solange Favre
Tél. 06.69.22.39.05
lat : 41.78108700 / long : 8.91499900
solange.favre2a@gmail.com
Accueil : de mai à septembre / du jeudi au samedi sur rendez-vous.

PETRETO-BICCHISANO

8
FROMAGE DE BREBIS
ET BREBIS-CHÈVRE
Coopérative laitière U Taravu
Jean-Luc Santoni
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 (08h-12h).

9
CONFITURES AB
Biortu
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.

AZILONE

10
HUILE D'OLIVE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Moulin De La Foata
Paul De La Foata
Tél. 06.85.59.50.50
de-la-foata.jeanne@orange.fr
lat : 41.86765900 / long : 9.01167800
Accueil : de mai à septembre sur rendez-vous.

ZEVACO

11
MIEL AOP
Le Rucher de San Biaggiu
François Andreucci
Tél. 06.76.51.54.76
declippe@aol.com
lat : 41.89132800 / long : 9.04717200
Accueil : d'avril à octobre sur rendez-vous.

12
FERME AUBERGE – CHARCUTERIE 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.

13
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.

GUITERA

14
AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Maison d'hôtes Zella
Jean-Marie, Sylvain et Pierre Casamarta
Tél. 06.80.92.84.46
contact@zella-guitera.com
lat : 41.90506800 / long : 9.08655900
Accueil : toute l'année.

15
CHARCUTERIE AOP
A Talavese
Atelier charcutier du Haut Taravo
Tél. 06.85.17.02.69
lat : 41.91107200 / long : 9.08954600
Accueil : de novembre à mars, lundi et mardi / d'avril à août sur rendez-vous.

GIOVICACCE

16
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.

17
GÎTES
Stéphane Paquet
Tél. 06.12.71.13.47
stephane.paquet@orange.fr
lat : 41.93390200 / long : 9.11154600
Accueil : toute l'année / possibilité de dégustation de charcuterie AOP.

SAMPOLO

18
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.

COZZANO

19
SAFRAN AB
Zaffaranu
Sylvain Martinez-Ciccolini
Tél. 06.81.13.21.97
www.zaffaranu.fr
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : sur rendez-vous toute l'année.

20
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.

PALNECA / FILITOSA

21 *Route du Col de Verde*
ATELIER DE CÉRAMIQUE
«TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN»
Marie-Jo et Jean-Claude Mondoloni
Tél. 04.95.24.47.52
mjcorse@aol.com
lat : 41.9690300 / long : 9.18889200
Accueil : sur rendez-vous 48h avant.

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

OLIVESE

22
TABLE D'HÔTES
CHAMBRES D'HÔTES
U Cantu
Adelio et Jacqueline Martino
Tél. 04.95.26.78.66 / 06.81.95.18.34 / 06.84.13.30.85
Adelio.martino@orange.fr
lat : 41.84379700 / long : 9.05965300
Accueil : de novembre à mars, vendredi et samedi (fermeture en janvier) / d'avril à octobre, tous les jours.

COL DE LA VACCIA

23
FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Col de la Vaccia
Antoine Dominique Buresi
Tél. 06.84.75.70.27
lat : 41.83313300 / long : 9.09060200
Accueil : du 15 avril au 30 septembre.

24 à 45 : Carte suivante

ROUTE DES SENS authentiques

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

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

Sartinese Valincu-Taravu

Valincu / Sartinese

OLMETO

24 LD *Monti Barbatu*
FROMAGE 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.

25
SPIRULINE
Spiruline Paysanne Corse
Marie-Josée Mondoloni
Tél. 06.72.03.39.04
www.spirulinepaysannecorse.com
lat : 41.70130300 / long : 8.89293700
Accueil : visite courte gratuite (visite des bassins), visite longue payante (transformation en direct) / de mai à septembre, sur rendez-vous (18h-20h) / d'octobre à avril sur rendez-vous.

26 LD *Abbartello*
CENTRE ÉQUESTRE
La Plage
Guillemette Billiet
Tél. 06.31.92.29.93
www.centreequestrefildirosa.ffe.com
lat : 41.70929600 / long : 8.82960900
Accueil : toute l'année / d'octobre à janvier, 08h30-12h et 14h-17h / de février à mai, 08h30-12h et 15h-19h / de juin à septembre, 07h30-12h et 17h-22h.

Route de BARACCI

27
BALADES AVEC UN ÂNE
Asinu di a Figuccia
Dominique et Joseph Istria
Tél. 06.03.28.92.00 / 06.03.28.81.85
dominique.istria@gmail.com
lat : 41.70571300 / long : 8.93009500
Accueil : sur réservation, de juin à août.

28
VINS AOP
Domaine Sant Armettu
Gilles Seroin
Tél. 04.95.76.24.47
http://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.

29
FROMAGE DE BREBIS – BROCCIU AOP – TOME – AGNEAUX DE LAIT
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.

FOZZANO

30
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.

Route de LÉVIE

31 D69
FROMAGE DE BREBIS AB - BROCCIU AB – CAMPING À LA FERME – REPAS À LA FERME
La Rivière
Natacha Genety et Stéphane Rotily Forcioli
Tél. 04.95.50.51.16 / 06.13.61.21.53
www.campingalafermelariviere.com
lat : 41.6618100 / long : 8.99456800
Accueil : d'avril à septembre tous les jours. D'octobre à mars sur réservation.

32 D69
VINS AOP
Domaine Fiumicicoli
Simon Andreani
Tél. 04.95.77.10.20
domaine.fiumicicoli@laposte.net
www.domaine.fiumicicoli.fr
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.

SARTÈNE

33
VINS AOP/IGP
Santa Barba
Coop vinicole Santa Barba
Jean-François Leandri, Directeur
Tél. 04.95.77.01.05 / 06.26.34.68.53
cave-coop-vinicole@orange.fr
lat : 41.62325200 / long : 8.96456200
Accueil : du 15.09 au 01.06, du lundi au jeudi, en matinée / du 01.06 au 15.09, du lundi au vendredi, 09h-12h et 16h-19h.

34
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin du Valinco
Patrick Bartoli
Tél. 06.23.82.52.74
patrick.bartoli@miluccia.com
www.miluccia.com
lat : 41.62049200 / long : 8.97183700
Accueil : de mai à septembre, du lundi au samedi, 10h-19h / Autre, sur rendez-vous.

Route de TIZZANO

35
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.

36
VINS AOP - 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, 08h-12h et 16h-20h.

37
MIEL AOP - GÎTES
U Campu Tondu
Georges Preziosi
Tél. 06.23.53.82.07
ucamputondu@orange.fr
lat : 41.54634100 / long : 8.89258400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous (miellerie) et réservation (gîtes).

VALLÉE DE L'ORTOLO

38
VINS AOP - MAISONS DE LOCATION
Domaine Saparale
Philippe et Julie Farinelli
Tél. 04.95.77.15.52
www.saparale.com (cave)
www.lehameaudesaparale.com (séjours oenotouristiques et séjours en villas hôtelières)
lat : 41.5853200 / long : 8.9968900
Accueil : toute l'année, horaires sur demande téléphonique.

39
VINS AOP - 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 août, du lundi au vendredi, 10h-12h et 16h-19h / Groupes (+10) sur rendez-vous.

40
VINS AOP/AB - HUILE D'OLIVE AOP
Castellu di Baricci
Elisabeth et Laurence Quilichini
Tél. 09.88.99.30.62 / 06.64.19.60.21
06.72.53.27.94
www.castelludibaricci.com
lat : 41.57171300 / long : 8.99135300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous, de préférence en matinée / fermé en période de vendanges.

41 *Orasi*
HUILES ESSENTIELLES AB
BIODYNAMIE - HYDROLATS
HUILES DE MASSAGE - HUILES VÉGÉTALES – TEINTURE MÈRE
Distillerie Listincu 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.

42
GÎTES
Sarah Cerruti
Tél. 06.73.17.35.63
angoune2a@neuf.fr
lat : 41.55124800 / long : 8.96175800
Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

43
FROMAGE DE BREBIS
BROCCIU AOP – AGNEAUX
Gaec d'Ortolo
Tél. 06.16.81.18.41
angoune2a@neuf.fr
lat : 41.54705500 / long : 8.97092800
Accueil : Brocciu de novembre à juin / fromage de décembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

44
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, 08h-20h en juillet-août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine ovin voisin, dégustation de fromages.

45
VINS AOP - BIODYNAMIE - AIRE NATURELLE DE 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.

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

Dui Sevi-Dui Sorru Cruzini - Cinarca

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

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

À VOIR... À FAIRE

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

NE PAS LOUPER...

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

INFOS

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

Voir le plan détaillé →

Dui Sevi-Dui Sorru Cruzini-e Cinarca

CALCATOGGIO et région

1
FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS BROCCIU AOP
GAEC Manenti
Maurice et Marcel Wheatcroft
Tél. 06.12.64.87.82
mwheatcroft2a@gmail.com
lat : 42.01594800 / long : 8.72860900
Accueil : novembre à juillet / tous les jours 8h-12h.

2 *Pevani*
FROMAGE DE CHÈVRE
U Pevanicu
Paul-Jean et Cathy Poggi
Tél. 06.20.64.63.82 / 06.14.84.25.12
lat : 42.01924600 / long : 8.69681600
Accueil : de décembre à fin août 9h30-15h30.

3 *Pevani*
FERME AUBERGE-FROMAGE FERMIER DE BREBIS - ÉLEVAGE BOVIN
L'Aghja
Marie-Laure Poggi
Tél. 06.76.20.82.56
marielaure-poggi@orange.fr
lat : 42.0201700 / long : 8.69447700
Accueil : hiver, vendredi et samedi soir / été, tous les soirs sauf le lundi.

SANT' ANDREA D'ORCINO

4
FROMAGE DE CHÈVRE - BROCCIU AOP
U Corsu
Clément Piani
Tél. 04.95.52.25.38 / 06.10.57.71.55
coco.ucorsu@orange.fr
lat :42.05015000 / long : 8.78225700
Accueil : tous les jours de janvier à fin juillet.

SARI D'ORCINO

5
HUILE D'OLIVE AOP
Acqua In Su
Claude Blanc
Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81
blancdelphine20a@laposte.net
lat : 42.05984800 / long : 8.82935300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

6
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

7
FROMAGE DE BREBIS BROCCIU AOP
Ours Pierre Alfonsi
Tél. 06.16.58.28.14
alfonsiourspierre@orange.fr
lat : 42.07191100 / long : 8.72662900
Accueil : d'octobre à juin.

SAGONE

8
ATELIER DE POTERIE
Marie- Françoise Bartoli
Tél. 04.95.28.03.62
lat : 42.12198700 / long : 8.70313800
Accueil : toute l'année.

9
COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES PENSION ET DÉBOURRAGE - ÉLEVAGE BOVIN - HUILE D'OLIVE AOP
Le Ranch
Pierre-Toussaint Gaffory
Tél. 04.95.28.01.57 / 06.08.01.88.12
www.ranchsagone.com
lat : 42.14121300 / long : 8.7147660
Accueil : toute l'année.

10 *Route de Paomia*
FROMAGE DE CHÈVRE BROCCIU AOP - ÉLEVAGE BOVIN
Pierre-Thomas Allegrini
Tél. 06.25.89.78.03
lisandra.geronimi@yahoo.com
lat : 42.14118800 / long : 8.68671500
Accueil : de novembre à septembre.
Point de vente à Vico : 9h-12h / saison estivale, 9h-12h et 15h-19h.

CARGÈSE *Paomia*

11
MIEL AOP - COSMÉTIQUES
Véronique Fieschi
Tél. 06.72.83.27.23
fieschi2a@hotmail.fr
lat : 42.14941100 / long : 8.64204100
Accueil : toute l'année.

PIANA

12
ATELIER DE COUTELLERIE - FORGE
U Salognu
Kevin Muzicar
Tél. 06.12.71.12.83
nocib2003@yahoo.fr
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

13
FROMAGE DE CHÈVRE BROCCIU AOP- CONFITURE DE LAIT
Francois-Marie Spinosi
Tél. 06.12.69.18.29 / 06.22.92.22.63
civelka@hotmail.fr
lat : 42.22947300 / long : 8.63018700
Accueil : tous les jours sur rendez-vous de novembre à mi-décembre pour naissance des cabris / tous les jours sauf le jeudi de fin mars à début juillet (sur rendez-vous pour assister à la transformation).

OTA-PORTO

14
HUILE D'OLIVE AOP - JARDIN DE SAISON - CAMPING À LA FERME
A Petra Sulara
Gérard Leca
Tél. 06.77.70.31.33
geleca2a@gmail.com
lat : 42.26295900 / long : 8.71454500
Accueil : toute l'année.

15
HUILE D'OLIVE AOP
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

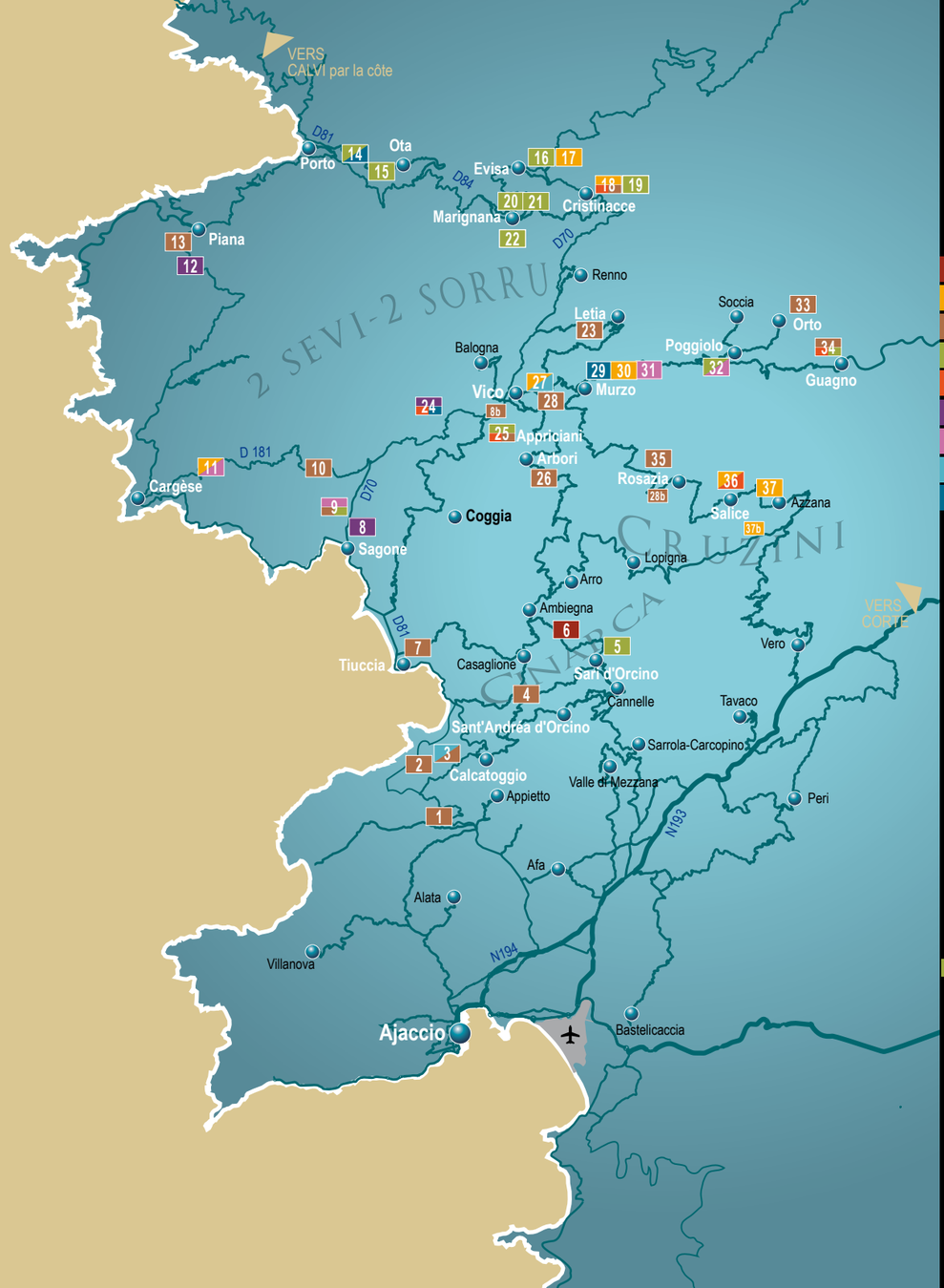
16
MARRONS GLACÉS
Marina Ceccaldi
Tél. 06.79.51.57.91
marina.ceccaldi@wanadoo.fr
lat : 42.25169400 / long : 8.80892000
Accueil : de mai à septembre.

17
MIEL AOP
Alain Luciani
Tél. 06.71.45.04.13
alainluciani@wanadoo.fr
lat : 42.25323700 / long : 8.80020300
Accueil : d'avril à la mi-octobre - sauf le week-end.

CRISTINACCE

18
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.

19
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.



20 à 37 : Carte suivante

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

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

Dui Sevi-Dui Sorru Cruzini-a Cinarca

MARIGNANA

20
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Luc Versini
Tél. 04.95.26.24.81/ 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.

21
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Cyril Pompeani
Tél. 04.95.24.57.75 / 06.61.58.20.14
cyril.pompeani@orange.fr
lat : 42.23552400 / long : 8.80856500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

22
CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini
lat : 42.22721600 / long : 8.79744300
Accueil : toute l'année - sentiers du GR 20.

LETIA

23
FROMAGE 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

24
MARAÎCHAGE – ARTISANAT – ACCUEIL PAYSAN EN ECO CAMPING
Arte e 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.

APPRICIANI

25
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
FROMAGE 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.

ARBORI

26
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP – CROTTIN – YAOURT
U Castaldu
Johanna Soton
Tél. 09.87.88.48.85 / 06.01.42.15.45
fromagerieucastaldu@gmail.com
lat : 42.11774900 / long : 8.80956400
Accueil : de décembre à juillet, 08h-13h.

VICO

27
MIEL AOP
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES
Flavie Poulenard - Arrighi
Tél. 04.95.20.81.06 / 06.77.68.12.45
www.gite-vico-corse.com
lat : 42.16648400 / long : 8.79488900
Accueil : toute l'année.

28
FROMAGE DE CHÈVRE
Ange-Xavier Poli
Tél. 04.95.28.95.28 / 06.72.65.71.66
pam.rusazia@laposte.net
Point de vente : Vico
lat : 42.16668800 / long : 8.79967000
Accueil : de novembre à fin juillet, de 9h à 12h.
Expoitation : Rosazia 28 b
lat : 42.10816700 / long : 8.87346400

MURZO

29
PROMOTION DE LA FILIÉRE APICOLE
Casa di u Mele
Parc Naturel Régional de Corse
Tél. 04.95.76.01.22 / 06.82.89.60.18
casadiumele@pnr-corse.fr
www.maisondumielcorse.com
Accueil : du 1er au 30 avril, du lundi au vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1er mai au 30 septembre, tous les jours y compris les jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

30
MIEL AOP
Michel Artily
Tél. 04.95.50.07.64 / 06.83.82.59.49
acquale2@wanadoo.fr
lat : 42.17100400 / long : 8.82986700
Accueil : toute l'année.

31
COSMÉTIQUE
Kyrnella / Crena Care cosmétics
Brigitte Artily
Tél. 04.95.50.07.64 / 06.79.83.28.90
kyrnella.com / crenacare.com
lat : 42.17100400 / long : 8.82986700
Accueil : toute l'année.

POGGIOLO

32
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
TRANSPORT MULETIER
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE ET DE CHEVAL
Dominique Corrieras
Tél. 04.95.28.34.25 / 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.

ORTO

33
CHARCUTERIE AOP
SAN LISEU
Pascal Rutily
Tél. 04.95.28.30.58 / 06.82.58.00.94
www.sanliseu.com
lat : 42.18738500 / long : 8.93214900
Accueil : au printemps et sur rendez-vous.

GUAGNO

34
CHARCUTERIE AOP - FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - CONFITURES
Jean-Claude Leca
Tél. 04.20.01.75.43 /06.83.48.68.66
jeanclaude.leca59@gmail.com
lat : 42.17048400 / long : 8.95318600
Accueil : fabrication charcuterie du 15 novembre au 31 mars / vente toute l'année.

ROSAZIA

35
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

36
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.

37
MIEL AOP
Jean-Luc Battesti
Tél. 06.42.58.71.97
baldrone@gmail.com
lat : 42.10193500 / long : 8.91862900
Point de vente : Salice 37 b
lat : 42.10430200 / long : 8.92328700
Accueil : toute l'année / pour les visites d'exploitation de 8h à 10h.

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

ROUTE DES SENS authentiques

BALAGNA

Des gorges de l'Asco où règne le mouflon, haut symbole de la Corse montagnarde, jusqu'au Désert des Agriates et à la vallée du Fango, le charme des terres de Balagne est incontestable. Avec les plus hauts sommets en toile de fond, ses captivants villages, dont certains datent du Moyen Âge, dominent la mer scintillante. À proximité des deux villes côtières – Calvi et l'Île Rousse – s'alternent longues plages de sable fin et criques sauvages, jusqu'au tranquille golfe de Galeria, plus en retrait vers le sud.Cette «île dans l'île », lumineuse et rafraîchissante, est prospère depuis la nuit des temps. Couleurs et senteurs envahissent le décor de cette terre de culture : l'olivier et la vigne (cultivés depuis l'Antiquité), vergers d'amandiers et de pêchers, vastes plantations d'immortelles... Le pastoralisme y tient également une place de choix. Réputés également pour leur esprit créatif, les Balanins sont au cœur d'une démarche de revalorisation des métiers ancestraux. Depuis une cinquantaine d'années, un artisanat d'art s'y est développé, redonnant aux villages une dynamique exemplaire.

RENCONTRER
SCUNTRA
ESPLURÀ
EXPLORER

À VOIR... À FAIRE

Les rencontres de chants polyhoniques de Calvi. Le festival « Estivoce » (les plus belles voix du monde). La réserve de biosphère du Fango. La forêt de Bonifato. Le parc botanique de Saleccia. Les nombreuses églises et chapelles d'art roman et baroque. Les randonnées pédestres sur 250 km de chemins réhabilités. La Montagne des Orgues (visites guidées, découverte patrimoine, parcours initiatiques et musicaux). Le golf du Reginu. La première édition du SoMeRo (championnat du monde des « social media managers »)...

NE PAS LOUPER...

- Les Journées des savoir-faire, en avril au parc botanique de Saleccia.
- La foire rurale de Santa Restituta, fin mai à Calenzana.
- La foire rurale Fiera di l'Alivu (Foire de l'Olivier), à la mi-juillet à Montegrosso.
- La fête des vignerons de Balagne A San Vincente, fin juillet à Calvi.
- La foire rurale Fiera di l'Amandulu (Foire de l'Amandier), début août à Aregno.
- La Foire de L'Ile-Rousse, début octobre.
- La foire des métiers du feu et de l'artisanat Fiera di u Focu, mi-août à Costa.
- LA ROUTE DES ARTISANS, LA ROUTE DES VINS

Voir le plan détaillé →

INFOS

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

DECOUVRIR
SCOPRE
TASTÀ
GOÛTER

BALAGNA

URTACA

1

HUILE D'OLIVE AOP
CAMPING À LA FERME
L'Ernaghju
Stéphanie Bouyrie
Tél. 06.70.20.43.00
www.campingalaferme.com
lat : 42.62204700 / long : 9.13058500
Accueil : toute l'année.

BELGODÈRE

2 Plaine

MIEL AOP - VINAIGRE DE MIEL
GAEC de Lozari
Michel et François Gacon
Tél. 04.95.60.18.13
lat : 42.63541300 / long : 9.01247300
Accueil : toute l'année.

3 Village

FABRICATION DE PRODUITS COSMÉTIQUES CORSES BIO
Ecce Dona
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.

OCCHIATANA

4

POTERIE DE GRÈS
Terra è Focu
Isabelle Volpei
Tél. 04.95.61.33.20 / 06.28.07.38.81
isabelle.volpei@orange.fr
lat : 42.57460200 / long : 9.00935500
Accueil : toute l'année / tous les jours 10h-13h et 14h-19h.

SPELONCATO

5 Village

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 / 13h 30-18h30 / sauf samedi.

PLAINE DU REGINU

6

HUILE D'OLIVE AOP
Olivadia
Dominique et David Bichon
Tél. 04.95.61.54.15 / 06.87.10.96.96
olivadia@wanadoo.fr
lat : 42.60047700 / long : 8.96668400
Accueil : d'avril à mi-octobre ou sur rendez-vous hors période d'ouverture.

7

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

MONTICELLO

8

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP
François Fondacci
Tél. 06.16.82.57.00
juliacervoni@yahoo.fr
lat : 42.62225700 / long : 8.9424800
Accueil : toute l'année / 9h-2h et 15h-19h.

ÎLE -ROUSSE

9

MAÎTRE VERRIER (VITRAIL- FUSING)
A Casa Bella
Pierre-Olivier Genton-Orsini
Tél. 04.95.48.35.95 / 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.

CORBARA

10

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

AREGNO

11

FABRICATION D'OBJETS DE DÉCORATION - PIERRE, MÉTAL, BOIS FLOTTÉ ET PIN LARICIO
C'era una volta
Raphaël et Carole Cavarello-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.

12

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.

13

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

SANTA REPARATA DI BALAGNA

14

MIEL AOP
PAIN D'ÉPICES - BONBONS
Miel A Matricula
Jean-Claude Gras
Tél. 04.95.60.16.21 / 06.80.44.33.83
grastella@orange.fr
lat : 42.60346200 / long : 8.92783200
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi,15h-19h et sur rendez-vous.

15

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 / la reste de l'année, sur rendez-vous.

SANT' ANTONINO

16

JUS D'AGRUMES ET RAISIN
CONFITURE D'AGRUMES - VINS
HUILE D'OLIVE AOP
Cave Antonini
Olivier Antonini
Tél. 04.95.61.76.83 / 06.09.58.94.01
olivier-antonini@wanadoo.fr
lat : 42.58967100 / long : 8.90589800
Accueil : d'avril à fin octobre.

17

HUILE D'OLIVE AOP - SPUNTINU
U Spuntinu
Frédéric Delenne
Tél. 06.12.96.94.43
spuntinu@gmail.com
lat : 42.58479300 / long : 8.90344700
Accueil : de juin à septembre.

PLAINE D'AVAPESSA

18

HUILE D'OLIVE AOP - 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.

19

VINS AOP CALVI
Domaine Maestracci
E Prove
Camille Anaïs Raoust
Tél. 04.95.61.72.11 / 06.89.85.46.55
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, sur rendez-vous, 9h-12h30 et 14h-12h30 sauf dimanche et jours fériés.

20

FROMAGE FRAIS DE BREBIS
Régine Heitzler
Tél. 06.12.77.38.90
regine.heitzler@yahoo.fr
lat : 42.56862500 / long : 8.91596900
Accueil : de septembre à juin.

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

Strada di l'Artigiani

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

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

21 à 40 : Carte suivante

BALAGNA

FELICETO

21
VERRERIE CORSE – ART DE LA TABLE – PIÈCES UNIQUES
David Campana,
maître verrier (à la canne)
Tél. 04.95.61.73.05 / 06. 13.32.46.79
d20225(@hotmail.com
www.verrerie-corse.com
lat : 42.54574800 / long : 8.93734800
Accueil : toute l'année / tous les jours, 10h-12h et 15h-18h / samedi, 10h- 17h.

22
VINS AOP CALVI
Domaine Renucci
Bernard Renucci
Tél. 04.95.61.71.08
domaine.renucci@wanadoo.fr
www.domaine-renucci.com
lat : 42.54283400 / long : 8.93830800
Accueil : du 1er mai au 30 octobre.

ZILIA Route de Calenzana

23
HUILE D'OLIVE AOP
Dominique Raineri
Tél. 06.81.18.75.49
raineri.dume@orange.fr
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : avril-septembre / 10h-13h et 15h-19h.

24
VINS AOP CALVI
Domaine Alzipratu
Pierre Acquaviva
Tél. 04.95.62.75.47
alzipratu@orange.fr
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : en saison, du lundi au samedi, 9h-19h / hors saison, du lundi au vendredi, 9h-12 h et 14h-17h.

LUMIO Chemin San Petru

25
HUILES ESSENTIELLES
HYDROLATS - HUILES DE MASSAGE
GAEC de l'Astratella
Noëlle et Milou Irolla-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.

26
VINS 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.

CALVI

27
CRÉATEUR VERRIER - ART DE LA TABLE, DÉCORATION ET BIJOUX
Atraverre
Virginie Torrelli
Tél. 04.95.55.70.69 / 06.86.61.98.40
contact@atraverre.com
www.atraverre.com
lat : 42.56545700 / long : 8.75483500
Accueil : toute l'année / du lundi au vendredi, 9h30-12h30 et 14h30-18h.

28
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.

CALENZANA

29 Route du village
VINS AOP CALVI - LIQUEURS APÉRITIFS - EAUX DE VIE CONFITURES - CONFISERIES
Domaine Orsini
Tony 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.

30 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.

31 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.

32 Village
FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP
Barthélémy 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.

Route de Moncale

33
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.

34
MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC PROPOLIS
Franck Dupre
Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92
dupre@wanadoo.fr
lat : 42.51017000 / long : 8.81372500
Accueil : de mai à octobre, 17h-19h / toute l'année sur rendez-vous.

Route de Bonifato

35
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ACCUEIL À LA FERME
Sandrine Schaeffer et Jean-Louis Guidoni
Tél. 04.95.60.71.79 / 06.33.27.66.79
altore@hotmail.fr
lat : 42.45222500 / long : 8.83090900
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h.

Route de L'aéroport

36
VINS 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.

37
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.

38
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
L'Enferata
Elsa et Jean-Baptiste Mattei-Filippi
Tél. 06.79.80.98.02 / 06.31.12.50.27
jbelsa20@yahoo.fr
lat : 42.49540400 / long : 8.77891800
Accueil : de décembre à juillet / 9h-12h.

Route de Galeria

39
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
U Pastore
Antoine Massoni
Tél. 06.42.46.32.52
antoine.massoni@nordnet.fr
lat : 42.45488400 / long : 8.74400000
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h.

L'Argentella

40
FROMAGE FERMIER ET BROCCIU AOP DE CHÈVRE
VENTE DE CABRIS
Liccione
Jean-Christophe Savelli
Tél. 06.84.19.97.95 / 06.86.04.53.47
jean-christophe.savelli20260@orange.fr
lat : 42.49887800 / long : 8.68237800
Accueil : toute l'année.

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

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

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

Strada di l'Artigiani

Les productions agricoles Corses

QUALITÉ ET IDENTITÉ

La Corse regorge de produits et de savoir-faire qui témoignent de son histoire et de sa situation géographique au cœur de la Méditerranée.

Cette distinction qualitative et identitaire est reconnue et attestée par de nombreux signes officiels de qualité. Pas moins de douze appellations d'origine contrôlée et protégée (AOC/AOP) : vins, brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, charcuteries. La clémentine, le pomelo et la noisette se distinguent par une Indication Géographique Protégée (IGP), de même que les vins de l'île de beauté. 9400 ha sont cultivés en agriculture biologique.

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

Ces signes officiels garantissent l'origine et la qualité des produits. Ils permettent également de protéger et de transmettre les savoir-faire pour pérenniser ces productions et les activités qui les accompagnent. Ces prochaines pages vous parleront de la richesse et de la diversité des principales productions agricoles insulaires.

Les VINS de Corse

Forcément inattendus...

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

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

De plus, la Corse recèle un autre trésor : plus de 30 cépages aux noms évocateurs dont le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu que l'on retrouve dans les différentes Appellations d'Origine Protégées* de l'île et l'Indication Géographique Protégée « Vins de l'île de beauté ».

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

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

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

* Deux appellations principales ("Ajaccio" et "Patrimonio"), une appellation de type « village » («Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartène », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap Corse »).

Site : www.vinsdecorse.com

Oliu di Corsica

Douceur, arôme & volupté !

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

La qualité et la typicité de l'huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica sont reconnues par une Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP). Ce signe officiel de qualité garantit que l'huile d'olive a été produite :

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

C'est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d'amertume et de piquant. Les fruits cueillis à maturité lui offrent rondeur et complexité - les olives restées longtemps sur l'arbre s'imprègnent parfaitement des parfums du milieu environnant, des fleurs, du maquis, du romarin...

Selon les variétés et leurs associations, les arômes dominants s'expriment au travers de flaveurs de noisette, d'amande, de pomme, d'herbe fraîche, de miel, de fleurs ou de pâtisserie.

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

Site : www.oliudicorsica.fr

Le Brocciu

Fausses idées, vraie exception !

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

Le Brocciu bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée et de son pendant européen, l'Appellation d'Origine Protégée.

- Étrange : il peut être de lait de chèvre ou de brebis corses, voire même les deux mélangés.
- Exceptionnel : il est l'unique fromage français en AOP issu du petit lait (lactosérum).
- Étonnant : Au petit lait additionné de sel, on ajoute au plus 25% de lait cru entier.

La production du brocciu débute en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en mai/juin, période à partir de laquelle le lait devient moins riche. En effet, le brocciu doit contenir au moins 40% de matière grasse pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée. En deçà de ce taux, le produit fabriqué est improprement appelé « brousse ».

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

Site : www.aoc-brocciu.com

En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition ancestrale qui repose sur l'utilisation de parcours par une race locale rustique, le porc « Nustrale ». Cette race ainsi que la phase de finition des animaux au gland ou à la châtaigne sont les principaux fondements qui établissent un lien au terroir fort et original, base de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Plusieurs produits de charcuterie sèche sont concernés par ce signe de qualité et d'origine.

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

D'autres produits charcutiers viennent compléter la gamme : Salciccia, Ficatellu, Salamu, Panzetta, Bulagna…

Site : www.charcuteriedecorse.com

U Prisuttu, U Lonzu, A Coppa di Corsica

… les authentiques !

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

LE FROMAGE CORSE RESTE LE PRODUIT LE PLUS EMBLÉMATIQUE DE L'IDENTITÉ PASTORALE INSULAIRE

Afin de sauvegarder ce patrimoine culturel et gastronomique de l'île, des démarches AOC sont en cours pour les différents types de fromages corses.

Le Fromage corse

Un caractère d'exception !

La Corse, autrefois nommée « île des bergers », demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. Cet héritage s'explique par le caractère très montagneux de l'île : l'élevage de petits ruminants est l'une des meilleures façons de valoriser le territoire.

Le pâturage étant la base de l'alimentation des troupeaux insulaires, la richesse floristique de l'île, la diversité des territoires et du couvert végétal renforcée par la pratique de la transhumance (changement d'altitude) confèrent au lait corse des qualités organoleptiques spécifiques. Ces pratiques d'élevage associées à des races autochtones et à un savoir-faire ancestral donnent aux fromages corses une typicité unique dans tout le bassin méditerranéen.

Les fromages fermiers traditionnels sont fabriqués selon des techniques proches. Il s'agit de fromages à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie. Selon les territoires insulaires, on trouvera du « Niolu », du « Casgiu Vechju di Calinzana », du « Bastelicaccia » ou du « Venachese ». Une exception toutefois : le « Casgiu Sartinesu », qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

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

La Farine de châtaigne corse

L'héritage gastronomique

L'Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP) « Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa » est issue d'un savoir faire réinventé par les héritiers de dix siècles de tradition. Ce signe officiel de qualité garantit que la farine de châtaigne a été produite :

- en Corse
- avec des variétés de châtaignes locales
- en respectant techniques traditionnelles et savoir-faire ancestraux
- sans traitements chimiques

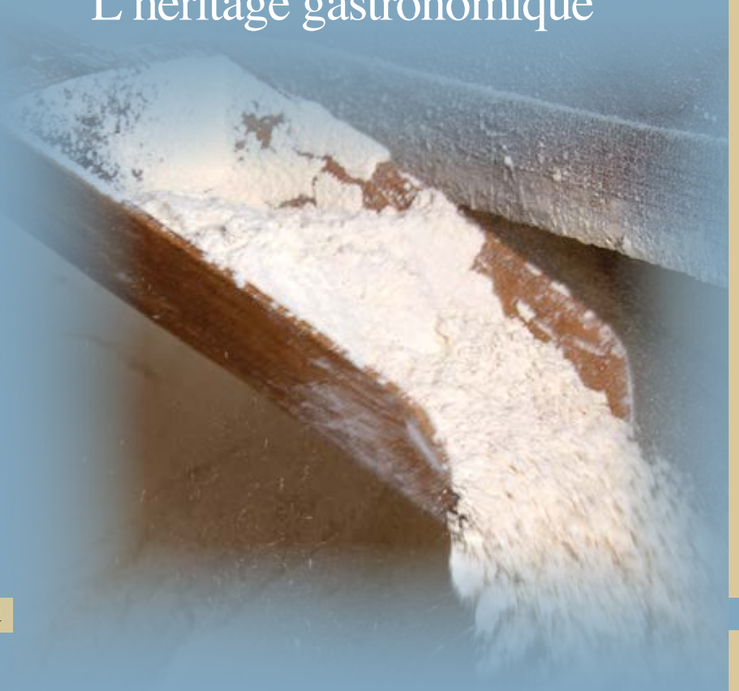
Les châtaignes ainsi récoltées offrent une garantie de qualité supérieure, un goût unique et typique.

La farine de châtaigne corse se caractérise par sa saveur sucrée, sa finesse, sa pureté, son goût biscuité et son fondant en bouche ! Afin de garantir les qualités nutritionnelles et gustatives du produit, la farine est obligatoirement conditionnée sous vide pour la distribution dans les commerces. Dans les foires ou directement chez le producteur, on peut la trouver dans un emballage simple. Pour la conserver à la maison, il convient de la mettre soit dans le réfrigérateur (conservation courte) soit dans le congélateur (conservation longue).

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

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

Site : www.aocfarinedechataignecorse.com



La Clémentine de Corse

Une gourmandise éphémère

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

La clémentine de Corse est l'unique clémentine française.

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

La Clémentine de Corse bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) qui garantit sa qualité, sa traçabilité et sa fraîcheur. Ce signe de reconnaissance européen assure également une protection de l'origine considérant que la Clémentine de Corse bénéficie de qualités dues à son terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs de l'île.

Sa peau fine et brillante atteint sa coloration et sa maturité sur l'arbre naturellement, sans activateur. En début de saison, elle peut être partiellement verte à sa base tout en étant mûre car c'est le froid qui donne une pigmentation orange à la peau. Elle est récoltée à la main avec ses feuilles. Les producteurs impliqués dans l'IGP pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement.

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

Site : www.clementine-corse.fr

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

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

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

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

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

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

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

Le Pomelo de Corse

Fraîcheur, saveur, couleur et douceur...

Agneau de lait et Cabri

Le fruit d'un terroir unique

En Corse, la production de cabri et d'agneau de lait est issue d'une tradition ancestrale.

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

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

Traditionnellement, les abats (rivia ou rivredda dans le sud et curatella dans le nord) sont consommés en brochettes cuites au feu de bois, enveloppées dans la crépine et arrosées d'une sauce au vinaigre ou, plus généralement, cuits à la poêle.

La production d'agneau de lait et de cabri a lieu d'octobre à mai. Ce sont donc des produits saisonniers, consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui, le cabri et l'agneau de lait restent des spécialités incontournables de la gastronomie insulaire. D'ailleurs, des travaux sont actuellement menés en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par la certification Indication Géographique Protégée (IGP) « Agnellu Nustrale » et « Cabri de Corse ».

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

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

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

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

Le veau de Corse est commercialisé depuis 2008 sous la marque collective « Corsicarne». Il s'agit d'une démarche interprofessionnelle qui garantit que l'animal est né, élevé et abattu en Corse.

Choisir la marque « Corsicarne », c'est faire confiance à des professionnels qui ont misé sur la qualité d'un authentique produit de terroir.

Le Veau de Corse

Plus de couleur, plus de saveur !

Site : www.veaudecorse.fr

Les Fruits & Légumes de Corse

Très frais, très près !

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

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

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

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

L'oignon du Cap Corse L'oignon doux du Cap Corse, appelé aussi communément oignon de Sisco en raison de l'importance de sa culture dans cette commune, est très anciennement cultivé sur ce territoire. Progressivement abandonnée suite au déclin rural et à l'exode du XX^{e} siècle, sa culture connaît aujourd'hui un renouveau dans la microrégion.

Du point de vue aromatique, l'oignon du Cap Corse se différencie des autres variétés par sa grande douceur, la faiblesse de son facteur lacrymogène ainsi que la proportion originale de ses composés aromatiques. Il s'agit donc d'une variété totalement originale, liée au territoire cap corsin.

On le trouve à la vente en frais dès le mois de juillet, avant sa complète maturité. L'oignon de conservation est commercialisé une fois séché à partir de la mi-août.

Noisettes & Amandes

Au bonheur des confiseurs !

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

Le goût de la « Noisette de Cervioni » est franc et net, ni rance, ni amer. Il peut être légèrement boisé. Les noisettes sont sucrées, d'un sucre brut, roux et aromatique. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée.

La noisette de Cervioni est consommée comme fruit sec à l'apéritif ou en dessert. Elle entre également dans une large gamme de produits dérivés: crème, huile alimentaire ou à usage cosmétique, farine, chocolat, nougat, miel…. Enfin, elle a donné naissance à une pâte à tartiner, « Nuciola », à base d'éclats de noisettes et issue du commerce équitable ainsi qu'à un condiment : le Salinu (noisettes broyées et sel Bio).

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

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

Les Miels de Corse

Prenez goût au maquis !

Les miels de Corse en Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP) offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs. Cette typicité s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié :

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

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

• **Printemps** : doux, floral, fruité. Il est récolté à partir du mois de mai dans les basses vallées et la plaine.

• **Maquis de printemps** : goût de caramel et de cacao. Il est récolté tout le printemps, de la mer à la montagne.

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

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

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

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

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

Site : www.mieldecorse.com

L'utilisation médicinale des plantes et des fleurs du maquis est une tradition ancestrale en Corse.

La diversité et la spécificité de la flore insulaire encore préservée offrent, aujourd'hui, une vaste palette d'espèces distillées pour leurs huiles essentielles : immortelle (murza), myrte (morta), romarin (rosumarinu), pin laricio (lariciu), genévrier nain (astratella), pistachier lentisque (listincu), fenouil (finochju), criste marine (baschichja) ...

Cette richesse floristique, associée à une maîtrise totale de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette jusqu'à sa distillation en huile essentielle, offre la garantie d'une qualité unique.
Afin de pérenniser cette ressource naturelle, en Corse, la cueillette est réglementée. Elle est organisée selon un cahier des charges qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les quantités à laisser pour la reproduction.

Les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).

Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses sont labellisées en Agriculture Biologique.

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

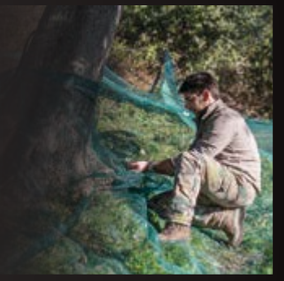
Les Huiles Essentielles corses

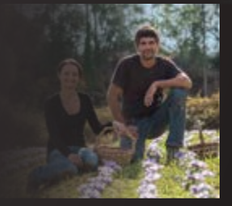
Naturellement Bio

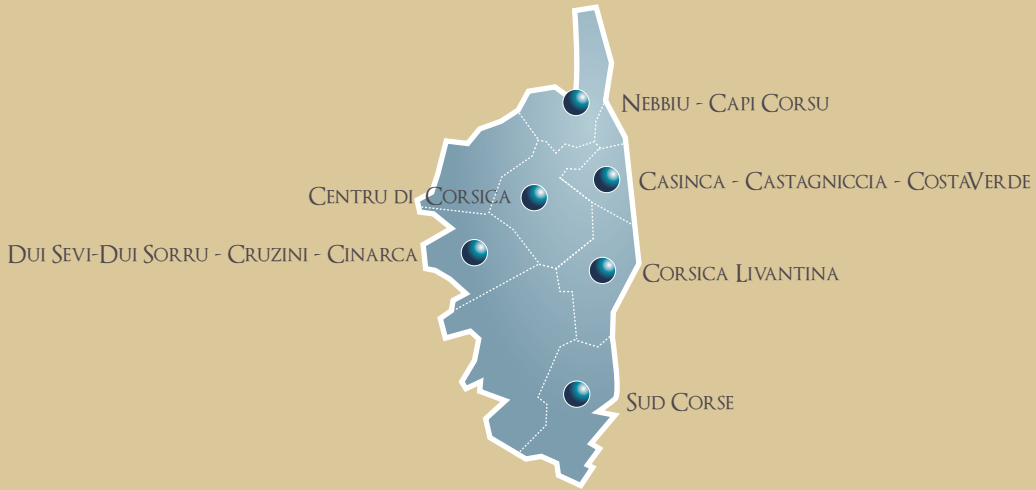
LA ROUTE DES SENS authentiques

C'EST AUSSI

LA ROUTE DES GENS authentiques







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

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

Conception : **mediani**. Crédit photos : ODARC / J.C. Attard, L. Eouzan, P. Pierangeli. - Synd. AOC Farine de châtaigne corse

ODARC

OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE

www.gustidicorsica.com