

ROUTE  
DES SENS  
authentiques

GUIDE 2023



STRADA DI I SENSI  
CORSICA

*Le mot du président*

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

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

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

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

Dominique LIVRELLI

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

Les activités...

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

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

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

Organisez votre itinéraire sur  
[gustidicorsica.com](http://gustidicorsica.com)

# SOMMAIRE

## ■ LES TERRITOIRES

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

## ■ LES PRODUCTIONS AGRICOLES

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

## NEBBIU - CAPICORSU

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

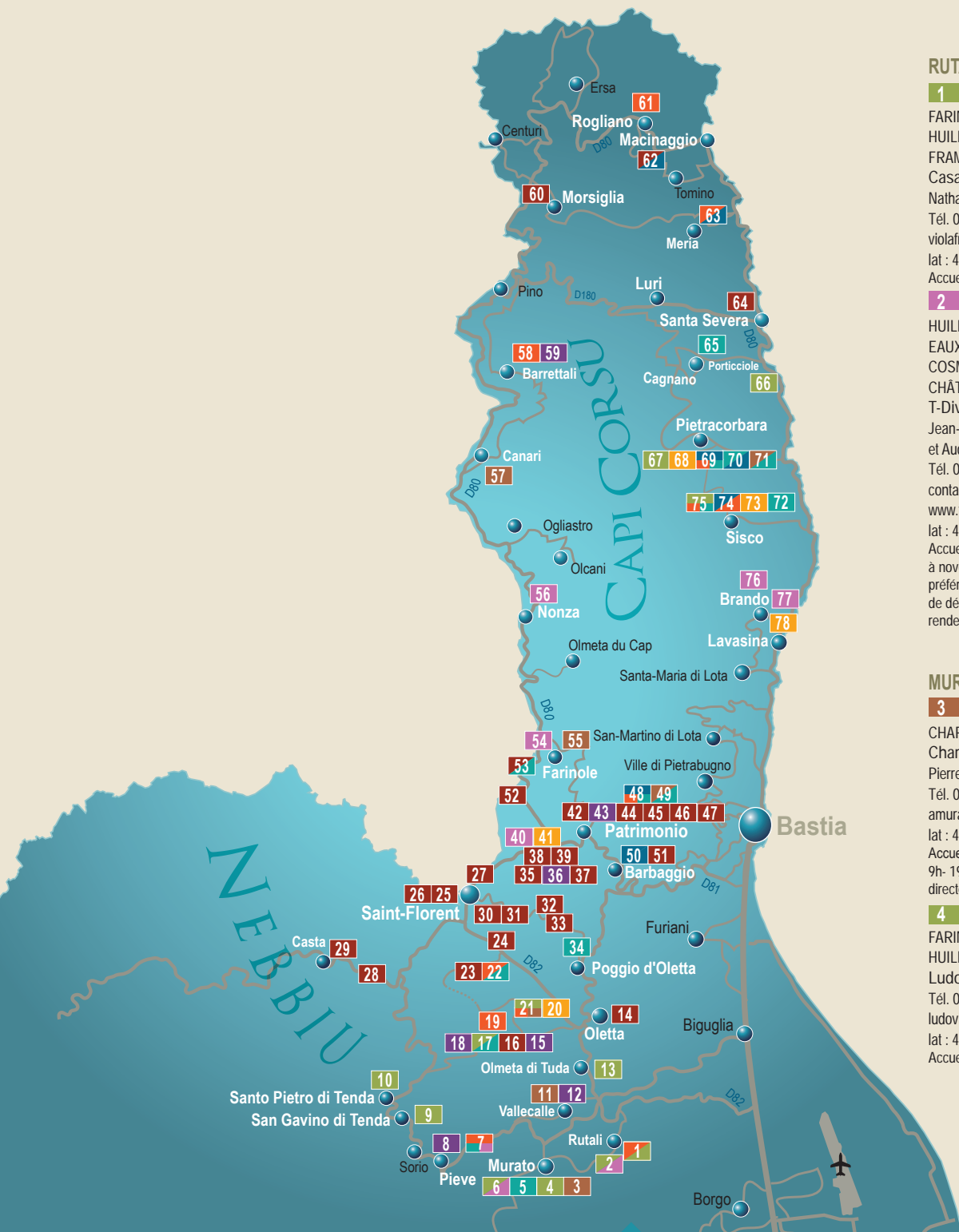
Liés aux crêtes de la dorsale du Cap-Corse et protégés des vents par la chaîne de sommets du Tenda, les coteaux du Nebbiu-Conca d'Oru restent un haut-lieu de la viticulture avec la première appellation d'origine contrôlée corse (1968). Aussi, le patrimoine paysager remarquable de la vallée de la Conca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

*Ne pas louper*

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







## RUTALI

**1**  
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
 HUILE D'OLIVE AOP  
 FRAMBOISES ET FIGUES AB  
 Casaviola  
 Nathalie Viola  
 Tél. 06.23.57.88.92  
 violafrancois@orange.fr  
 lat : 42.58009200 / long : 9.35959600  
 Accueil : toute l'année.

**2**  
 HUILES ESSENTIELLES AB  
 EAUX FLORALES AB  
 COSMÉTIQUE  
 CHÂTAIGNES FRAÎCHES  
 T-Divina  
 Jean-François Chiarelli  
 et Audrey Langlois  
 Tél. 06.36.91.71.97 / 06.99.46.70.58  
 contact@terradivina.corse.fr  
 www.terradivina.corse.fr  
 lat : 42.57510700 / long : 9.35210400  
 Accueil : de mai à juillet et de septembre  
 à novembre, du lundi au vendredi (il est  
 préférable de prendre rendez-vous) /  
 de décembre à avril, uniquement sur  
 rendez-vous.

## MURATO

**3**  
 CHARCUTERIE AOP  
 Charcuterie Muratinca  
 Pierre Borragini  
 Tél. 06.35.48.63.41 / 06.73.05.35.27  
 amuratinca@gmail.com  
 lat : 42.57646747 / long : 9.32837447  
 Accueil : début avril à fin octobre /  
 9h-19h / le reste de l'année en vente  
 directe.

**4**  
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
 HUILE D'OLIVE AOP  
 Ludovic Biaggi  
 Tél. 06.20.11.74.42  
 ludovic.biaggi@sfr.fr  
 lat : 42.57445700 / long : 9.32601400  
 Accueil : de juin à septembre.

**5**  
 FERME-AUBERGE  
 CHAMBRES D'HÔTES  
 Campo di Monte  
 Pauline Julliard  
 Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94  
 oliviermorati@yahoo.fr  
 www.fermecampodimonte.com  
 lat : 42.57780700 / long : 9.33252900  
 Accueil : sur réservation.

**6**  
 FARINE DE CHÂTAIGNE AB / AOP  
 PIQUE-NIQUE À LA FERME  
 A Nebbiulinca  
 Aurore Sardo  
 Tél. 06.18.00.23.58  
 www.anebbiulinca.com  
 lat : 42.56200900 / long : 9.30728300  
 Accueil : toute l'année, sur réservation.

## PIEVE

**7 D 62**  
 MARAÎCHAGE AB  
 TABLE À LA FERME  
 FABRICA CULTURALE  
 Providenza  
 Lila Daoudi  
 Tél. 06.58.93.22.37  
 ila@providenza.cc  
 www.providenza.cc  
 lat : 42.58514270 / long : 9.29212710  
 Accueil : de juin à septembre.

**8**  
 TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT  
 ET DÉCORATION  
 Sylvia Louisiade  
 Tél. 04.95.35.23.70 / 06.70.38.77.61  
 www.sylvia-deco.fr  
 lat : 42.58001900 / long : 9.28631400  
 Accueil : toute l'année.

## SAN GAVINO DI TENDA

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

## SANTO PIETRO DI TENDA

**10**  
 HUILE D'OLIVE AOP  
 Olivier Morati  
 Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94  
 oliviermorati@yahoo.fr  
 lat : 42.6050223 / long : 9.2617690  
 Accueil : toute l'année.

## VALLECALLE

**11**  
 FROMAGE FERMIER DE CHEVRE  
 ET DE BREBIS  
 Gaec di Vallecalle  
 Jean-Noël Casanova  
 et Patrick Sanchez  
 Tél. 06.10.96.12.16 / 06.21.81.06.52  
 jeanno.casanova@gmail.com  
 lat : 42.59565059 / long : 9.34720915  
 Accueil : toute l'année.

**12**  
 FORGE - COUPELLERIE  
 U Curtellu Vallecallese  
 Pierre Pruneta  
 Lila Daoudi  
 Tél. 06.84.62.85.72  
 mp.pruneta@gmail.com  
 lat : 42.59960000 / long : 9.33930000  
 Accueil : toute l'année.

## OLMETA DI TUDA

**13**  
 HUILE D'OLIVE AOP  
 Ange Pastinelli  
 Tél. 06.09.02.05.19 / 06.23.24.75.29  
 agrotella@orange.fr  
 lat : 42.60970300 / long : 9.35818500  
 Accueil : mercredi, vendredi, samedi  
 et dimanche / toute l'année.

## OLETTA ET PLAINE

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

## ROUTE DU LAC DE PADULA

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

**16**  
 VINS AB/AOP PATRIMONIO  
 MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
 Domaine Santamaria  
 Jean-Louis Santamaria  
 Tél. 04.95.39.03.51 / 06.20.30.07.69  
 domaine.santamaria@orange.fr  
 lat : 42.62640600 / long : 9.32087000  
 Accueil : toute l'année / lundi, mardi,  
 jeudi, vendredi, 9h-12h et 14h-18h / en  
 dehors de ces horaires et le week-end, sur  
 réservation.

**17**  
 HUILE D'OLIVE AOP / AB  
 GÎTES ET MAISON DE MAÎTRE  
 Domaine de Campu  
 Matthieu Cesari  
 Tél. 06.26.26.20.20  
 domainedecampu@gmail.com  
 www.domainedecampu.corsica  
 lat : 42.61154000 / long : 9.32130000  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous  
 / gîtes et maison de maître de juin à  
 septembre.

**18**  
 COUPELLERIE  
 LAMES FORGÉES ET LAMES DAMAS  
 Jean-Noël Guillaumin  
 Tél. 06.83.28.67.94  
 guillaumin-jean-noel@wanadoo.fr  
 www.facebook.com  
 coutelleriedartdelaconcordu  
 lat : 42.36326600 / long : 9.19115300  
 Accueil : toute l'année.

**19**  
 CONFITURES  
 Domaine Petricajola  
 Félicien Luciani  
 Tél. 04.95.32.45.22 / 06.17.07.60.24  
 www.domaine.petricajola.com  
 lat : 42.63954200 / long : 9.31241600  
 Accueil : juin / juillet / août.

## ROUTE D'OLMELLI

**20**  
 MIEL AOP  
 Miellerie é Cabanelle  
 Alain Scopelliti  
 Tél. 04.95.36.66.51 / 06.27.02.51.56  
 miellerieecabanelle@free.fr  
 lat : 42.63387221 / long : 9.34595577  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**21**  
 HUILE D'OLIVE AOP  
 AMANDES BIO  
 AGNEAU DE LAIT  
 GAEC E Belle Bone  
 Jean-Laurent Massari  
 Tél. 06.20.33.12.14 / 06.75.35.60.23  
 mariapetra2b@gmail.com  
 www.belle-bone.fr  
 lat : 42.64027300 / long : 9.33297200  
 Accueil : toute l'année.  
 10h-12h et 16h-20h

## ROUTE DE SAN GRIOLO

**22**  
 MARAÎCHAGE AB  
 CONDIMENTS ET AROMATES AB  
 CEUFS AB - TABLE À LA FERME  
 Le Potager du NebBIO  
 Jérémie Verdeau  
 Tél. 06.17.17.45.53 / 04.95.60.64.16  
 lepotagerdunebbio@orange.fr  
 Facebook : le potager du nebbio  
 lat : 42.65995900 / long : 9.31140400  
 Accueil : d'avril à octobre.

**23**  
 VINS AOP PATRIMONIO  
 MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
 Domaine Aliso Rossi  
 Tél. 04.95.37.03.03 / 06.20.33.83.09  
 dominique.rossi024@orange.fr  
 www.alisorossi.com  
 lat : 42.65000000 / long : 9.29139200  
 Accueil : toute l'année.

## ROUTE DE SAINT-FLORENT

**24 Plaine d'Oletta**  
 VINS AB/AOP PATRIMONIO  
 Cantina di Torra  
 Nicolas Mariotti-Bindi  
 Tél. 06.12.05.24.59  
 nicolasmariottibindi@icloud.com  
 lat : 42.66514600 / long : 9.30940700  
 Accueil : toute l'année / 9h-12h  
 et 14h-17h.



## SAINT-FLORENT

25

VINS AOP PATRIMONIO  
Clos Alivu  
Éric Poli  
Tél. 09.66.82.24.07 / 06.19.42.54.91  
clos.alivu@orange.fr  
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400  
Accueil : visite de la cave uniquement  
sur rendez-vous / point de vente (village  
de Saint-Florent) du 15 avril au 15  
octobre. 9h30-12h30 et 16h-20h.

26

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

27

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



## CASTA

28

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

29

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

## POGGIO D'OLETTA ET RÉGION

30

VINS AOP PATRIMONIO  
Clos Signadore  
Christophe Ferrandis  
Tél. 06.15.18.29.81  
www.signadore.com  
lat : 42.66801000 / long : 9.33690700  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

31

VINS AOP PATRIMONIO  
Domaine Paradella  
Lionel Wojcik  
Tél. 06.12.31.05.16  
domaineparadella@gmail.com  
lat : 42.66753300 / long : 9.33618400  
Accueil : toute l'année.

32

VINS AB/AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Domaine Leccia  
Lisandru Leccia  
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.46.84.06.79  
www.domaineleccia.fr  
domaine.leccia@gmail.com  
lat : 42.66970100 / long : 9.34444700  
lat : 42.69778000 / long : 9.36348800  
Accueil : toute l'année à la cave, de mars  
à septembre à l'Appicciu (Patrimonio).

33

VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Yves Leccia  
Tél. 04.95.30.72.33 / 06.23.47.29.45  
www.yves-leccia.com  
lat : 42.66812100 / long : 9.34578900  
Accueil : toute l'année.

34

GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES  
Monte à Torra  
Christelle Dervieux  
Tél. 06.63.67.02.01  
dervieuxchristelle@orange.fr  
lat : 42.65563900 / long : 9.35561000  
Accueil : toute l'année.

## PATRIMONIO

35

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

36

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

37

VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Domaine Jean-Noël Grossi  
Tél. 04.95.37.10.57 / 06.18.43.72.90  
domainejeannoelgrossi@orange.fr  
lat : 42.69587900 / long : 9.34937200  
Accueil : toute l'année.

38

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

39

VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Domaine Montemagni  
Tél. 04.95.37.00.80 / 06.03.17.01.26  
www.domaine-montemagni.com  
lat : 42.69677500 / long : 9.36296800  
Accueil : d'avril à octobre.

40

SAVONNERIE ARTISANALE  
SAVONNIERS FABRICANTS  
Savonnerie du Nebbiu  
Laetitia et Philippe Straforelli  
Tél. 06.14.29.48.63  
savonneriedunebbiu@gmail.com  
www.savoncorse.com  
lat : 42.69651900 / long : 9.34963800  
Accueil : 1<sup>er</sup> octobre > 31 mai, du lundi au  
vendredi, 9h-13h et 14h 30-17 h /  
1<sup>er</sup> juin > 30 septembre, du lundi au  
samedi, 9h-13h et 14h 30-18h.

41

MIEL AOP  
Pierre Carli  
Tél. 06.17.03.44.28  
mlpcarli@free.fr / www.corsemiele.com  
lat : 42.69908700 / long : 9.34955700  
Accueil : uniquement sur rendez-vous.

42

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

43

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

44

VINS AB/AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Domaine Giudicelli Muriel  
Tél. 06.11.56.36.24  
muriel.giudicelli@wanadoo.fr  
lat : 42.69746100 / long : 9.35913900  
Accueil : de fin avril à fin octobre / il est  
préférable de téléphoner.

45

VINS AB/AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Clos Marfisi  
Julie et Mathieu Marfisi  
Tél. 04.95.37.01.16 / 06.14.55.98.34  
julie.marfisi@gmail.com  
lat : 42.69870800 / long : 9.35540800  
Accueil : d'avril à octobre.

46

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

47

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

48

BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO  
AROMATES BIO - ŒUFS BIO  
FERME-AUBERGE  
Brasserie Ribella  
Ferme-auberge Libertalia  
Pierre-François Maestracci  
www.ribella.fr  
Tél. 06.23.16.41.25  
lat : 42.69762100 / long : 9.36155500  
Accueil : brasserie toute l'année / ferme-  
auberge du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre, le  
soir (sur réservation).

49

GÎTES RURAUX  
ÉLEVAGE DE BREBIS  
A Torra  
Pascale et Serge Ficaja  
Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96  
atorra0545@orange.fr  
lat : 42.70225200 / long : 9.36216600  
Accueil : toute l'année.

## BARBAGGIO

50

PAIN ET BISCUITS BIO  
Le Fournil Bio  
Bernadette Journet  
Tél. 04.95.37.09.88 / 06.77.29.48.90  
Le-fournil-bio@sfr.fr  
lat : 42.68927300 / long : 9.37746100  
Accueil : toute l'année sur commande uni-  
quement / vente sur le marché de Bastia  
tous les samedis. 7h30-12h30 / 17h-19h.

51

VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Mlle D - Marie-Françoise Devichi  
Tél. 04.95.37.01.07 / 06.03.83.57.03  
M.F@wanadoo.fr  
lat : 42.69063000 / long : 9.37786700  
Accueil : toute l'année / il est préférable  
de téléphoner.

## PATRIMONIO ROUTE DU CAP

52

VINS AB/AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Stephanie Olmeta  
Tél. 06.75.77.72.13  
stephanie.olmeta@orange.fr  
lat : 42.70035300 / long : 9.35077100  
Accueil : du 1<sup>er</sup> avril au 30 octobre, 9h30-  
12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous  
hors période d'ouverture.

## FARINOLE

53

VINS AOP PATRIMONIO  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
CAMPING À LA FERME - GÎTES  
Domaine De Catarelli  
Laurent Le Stunff  
Tél. 04.95.37.02.84  
laurent036@gmail.com  
lat : 42.72040500 / long : 9.33576800  
Accueil : du 15 avril au 31 octobre / sur  
rendez-vous les autres périodes.

## FARINOLE

54

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

55

VIANDE BOVINE  
VIANDE DE PORC AB  
Cyrille Provent  
Tél. 07.78.80.33.97  
proventcyrille@gmail.com  
Accueil : toute l'année sur commande.

## NONZA

56

ART ET PHOTO  
Nasce  
Florence Arrighi  
Tél. 06.16.19.30.55  
nasce.nonza@gmail.com  
www.florence-arrighi.com  
lat : 42.78509800 / long : 9.34590600  
Accueil : d'avril à octobre (inclus) /  
le reste de l'année sur rendez-vous.

## CANARI

57

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

## BARRETTALI

58

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

59

JOUETS ET OBJETS EN BOIS  
Brin de bois  
David Catala  
Tél. 04.95.38.69.35 / 06.32.88.81.05  
brindebois@free.fr  
lat : 42.87618800 / long : 9.35415200  
Accueil : toute l'année, 9h -12h et 14h -18h.

## MORSIGLIA

60

VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Clos Paoli  
Claude et Cyrille Lippi  
Tél. 04.95.35.64.79 / 06.16.92.54.33  
cyrille.lippi@orange.fr  
www.clos-paoli.com  
lat : 42.94.129670 / long : 9.36693470  
Accueil : de mi-avril à mi-octobre  
Avec un apéritif du Cap Corse: Impassitu et  
Rappu. Digestif : limoncellu

## ROGLIANO - MACINAGGIO

61 Rogliano, Hameau de Vignalello

HERBES AROMATIQUES BIO  
INFUSIONS BIO  
GAEC Casa Orsi  
Isabelle Orsi  
Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38  
www.casaorsi.fr  
lat : 42.95423100 / long : 9.41394500  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

62 Poggiale

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
DISTILLERIE  
Casa Angeli  
Daniel et Antò Angeli  
Tél. 04.95.34.18.62 / 06.76.99.15.36  
www.casaangeli.fr  
lat : 42.95222200 / long : 9.42635400  
Accueil : toute l'année.

## MERIA

63

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

## LURI - SANTA SEVERA

64

VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE  
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE  
Domaine Pieretti  
Lina Venturi-Pieretti  
Tél. 04.95.35.01.03 / 06.17.93.92.17  
www.vinpieretti.com  
lat : 42.88966100 / long : 9.47329500  
Accueil : d'avril à octobre.

## CAGNANO

65

CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES  
Casale Lucrezia  
Lucrezia Agostini  
Tél. 04.95.59.78.19 / 06.13.77.28.85  
lucrezia.agostini@orange.fr  
lat : 42.88216000 / long : 9.42349800  
Accueil : toute l'année.

66 Porticciole

HUILE D'OLIVE AOP  
Christian Mons Catoni  
Tél. 06.07.39.76.66  
christian.mons@panhard.fr  
lat : 42.87025400 / long : 9.47779900  
Accueil : de juin à septembre / visite du  
domaine sur rendez-vous.

## PIETRACORBARA

67 Hameau Lapedina

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
Jean-Louis Gherardi  
Tél. 04.95.35.22.47 / 06.09.71.90.88  
jean.louis.gherardi@wanadoo.fr  
lat : 42.85511900 / long : 9.42560900  
Accueil : du 15 octobre à fin juillet.

68

MIEL AOP  
Gérard Laurenti-Gherardi  
Tél. 04.95.44.07.52 / 06.86.51.61.84  
capucciucapone@orange.fr  
lat : 42.84546300 / long : 9.42644200  
Accueil : toute l'année, sur rendez-vous.

69

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

70

DISTILLERIE - LIQUEURS  
CHAMBRES D'HÔTES  
Fabien Barone  
Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72  
pietracorbara@orange.fr  
lat : 42.84492300 / long : 9.44632200  
Accueil : du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre.

71

FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
FERME-AUBERGE  
Laurent Albertini  
Tél. 06.21.72.19.92 / 06.80.38.98.72  
annabellelorre@hotmail.fr  
lat : 42.84609500 / long : 9.44468200  
Accueil : de décembre à juillet.

## SISCO

72

CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES  
Les 5 Arches  
Pascal Hemery et Matthieu Breda  
Tél. 04.95.32.15.17  
contact@les5arches.com  
www.les5arches.com 42.81326270 /  
long : 9.479542 Accueil : d'avril à  
octobre.

73 Hameau Balba

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

74

SAFRAN AB - OIGNONS DU CAPCORSE  
AB - LÉGUMES D'ÉTÉ - CONFITURES  
CHUTNEYS - KETCHUPS - SIROPS  
SEL ET VINAIGRE AROMATISÉS AU  
SAFRAN...  
L'Ortu è a Manera  
Marc Boxberger  
Tél. 06.69.10.97.66 / 06.01.20.39.69  
www.ortu-manera.com  
lat : 42.81357500 / long : 9.43551000  
Accueil : vente directe sur rendez-vous à  
A Casetta à Barrigioni / présence sur les  
marchés d'été de Sisco et Erbalonga.

75 Le Poggio

HUILE D'OLIVE AOP  
OIGNONS DU CAP-CORSE - GÎTES  
Olivier Bardin  
Tél. 04.95.36.32.90 / 06.16.22.11.24  
o.p.bardin@wanadoo.fr  
lat : 42.81546400 / long : 9.43041600  
Accueil : toute l'année / 9h-18h.

## BRANDO / ERBALONGA

76 Silgaggia

HUILES ESSENTIELLES BIO  
COSMÉTIQUES NATURELS  
« SLOW COSMÉTIQUE »  
Intimu  
Laurent et Hélène Filippi  
Tél. 06.73.30.15.24  
contact@intimu.fr  
www.intimu.fr  
lat : 42.78198000 / long : 9.44975700  
Accueil : de mai à septembre / du lundi  
au vendredi / uniquement sur rendez-vous.

77

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

## LAVASINA

78

MIEL AOP  
Grégory Marchioni  
Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30  
marchioni.g@hotmail.fr  
lat : 42.75541500 / long : 9.46699400  
Accueil : toute l'année.



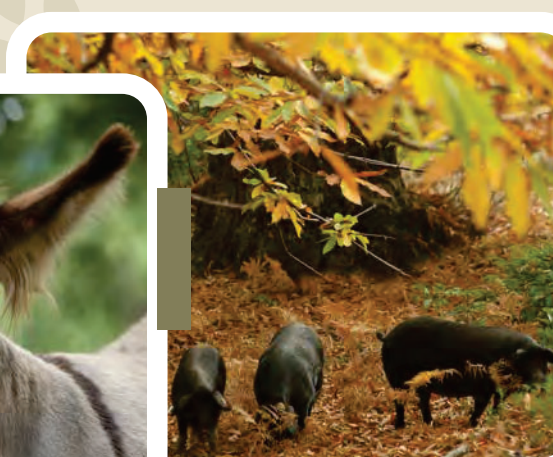
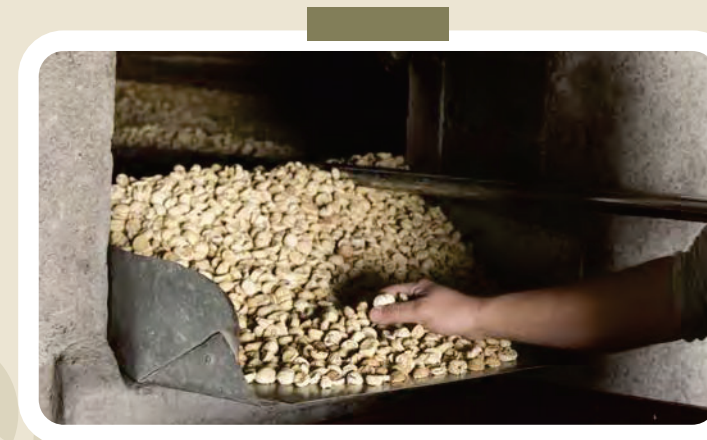
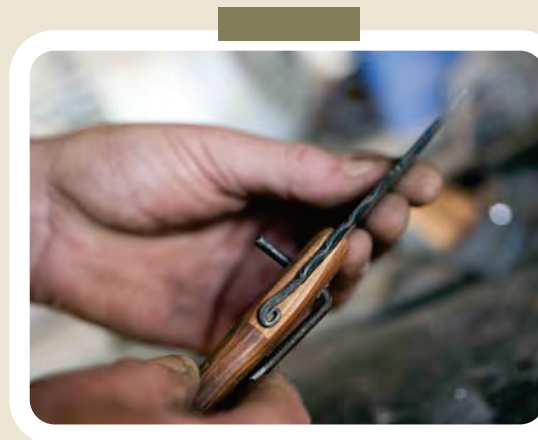
## CENTRU DI CORSICA

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

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

### Ne pas louper

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







## ALBERTACCE ET RÉGION

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

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

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

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

**5**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 VEAU  
 E Tramizzole  
 Jean-Darius Luciani  
 Tél. 04.95.48.09.94 / 06.10.09.19.70  
 lat : 42.32898800 / long : 9.02412700  
 Accueil : de novembre à juillet, 8h -13h.

## CALACUCCIA

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

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

## LOZZI

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

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

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

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

## POPOLASCA

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

## PIEDIGRIGGIO

**13**  
 CHAMBRES D'HÔTES  
 A Ghjuellina  
 Simon Agostini  
 Tél. 04.95.47.68.75 / 06.19.56.61.48  
 lat : 42.48412200 / long : 9.1702600  
 Accueil : du 1er avril au 15 octobre.

## PONTE LECCIA

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

**ASCO**  
**15** D 147, Route de la station de ski  
 FROMAGE FERMIER DE CHEVRE  
 CABRIS  
 MIEL AOP  
 VEAU  
 Jean Michel Massiani  
 Tél. 06.89.86.54.21 / 06.43.77.13.26  
 jmmassiani@gmail.com  
 lat : 42.44807000 / long : 9.02681000  
 Accueil : toute l'année (selon saisonnalité des produits).  
 Fromage : de janvier à juillet.  
 Miel : toute l'année.  
 Caissettes de veau : toute l'année.

## MOLTIFAO

**16**  
 FORGE - COUPELLERIE  
 I Cultelli di Caccia  
 Jean-François Deak  
 Tél. 06.60.10.31.35  
 cultellidicaccia@orange.fr  
 www.cultellidicaccia.com  
 lat : 42.48412200 / long : 9.16488100  
 Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

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

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



### OMESSA-CAPORALINO

**19 T 50**  
 FROMAGE FERMIER  
 DE CHÈVRE ET DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 U Tribiu  
 Johanna Barazzoli  
 Tél. 06.33.46.36.13  
 johanna.barazzoli@wanadoo.fr  
 lat : 42.37173050 / long : 9.18781480  
 Accueil : de décembre à juin.

### CORTE ET RÉGION

**20**  
 CHARCUTERIE AOP  
 A Stella  
 Magali Ori Sayag  
 Tél. 06.75.06.18.37  
 a-stella@orange.fr  
 lat : 42.31265300 / long : 9.14442600  
 Accueil : toute l'année.

**21**  
 AIRE NATURELLE DE CAMPING  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 GAEC Saint-Panrace  
 Jean-Noël et Madeleine Gambini  
 Tél. 04.95.46.09.22 / 06.22.73.74.86  
 saintpanrace@live.fr  
 lat : 42.32001800 / long : 9.14690100  
 Accueil : d'avril à novembre, 10h-12h  
 et 15h-20h.

**22**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 ET DE CHÈVRE  
 BROCCIU AOP  
 Joseph-Marie Sabiani  
 Tél. 04.95.32.54.81 / 06.08.57.56.55  
 marion.sabiani@gmail.com  
 lat : 42.31806900 / long : 9.15275300  
 Accueil : toute l'année.

**23**  
 FERME-AUBERGE  
 CHAMBRES D'HÔTES  
 ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES  
 Osteria di l'Orta  
 Antoine et Marina Guelfucci  
 Tél. 04.95.61.06.41 / 06.81.87.83.20  
 www.osteria-di-l-orta.com  
 lat : 42.31256500 / long : 9.15220800  
 Accueil : du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre /  
 cenotourisme et vente de vin à la propriété.

### CORTE ET RÉGION

**24**  
 FROMAGE ET TOMME FERMIS  
 DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 GAEC A Pasturella  
 Cosima et Ilda Penciorelli  
 Tél. 06.85.83.31.49 / 06.89.62.97.98  
 lat : 42.31904300 / long : 9.17081200  
 Accueil : de fin novembre à mi-août.

**25 T 50**  
 FERME-AUBERGE  
 CHAMBRES D'HÔTES  
 A Chjusellina  
 Jean-Max Leonelli  
 Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12  
 www.achjusellina.com  
 lat : 42.28609200 / long : 9.19412100  
 Accueil : ferme-auberge, début mai à fin  
 septembre sur réservation / chambres  
 d'hôtes, toute l'année.

**26 T 50**  
 CHARCUTERIE AOP  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 Ferme Leonelli  
 Nathalie Leonelli  
 Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12  
 lat : 42.28609200 / long : 9.19412100  
 Accueil : toute l'année.

**27 D 39**  
 BALADES ET RANDONNÉES  
 ÉQUESTRES  
 CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE/TRACTION ANIMALE.  
 SCOP ARL EQUILOISIRS - FAE  
 Thierry Angot  
 Tél. 04.95.61.09.88 / 06.13.97.09.04  
 contact@equiloisirs-fae.com  
 www.equiloisirs-fae.com  
 lat : 42.28573700 / long : 9.20952300  
 Accueil : toute l'année.

**28 D 39**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 AGNEAUX DE LAIT  
 Joseph Orsatelli  
 Tél. 06.12.31.38.17  
 jo.orsatelli@orange.fr  
 lat : 42.28840800 / long : 9.21298200  
 Accueil : d'octobre à juin.

**29 T 50**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 BROCCIU AOP  
 FERME-AUBERGE  
 U Stazzu  
 Marie-Rose Guglielmi  
 Tél. 04.95.46.31.84 / 06.23.01.62.08  
 maroguglielmi@gmail.com  
 lat : 42.28007400 / long : 9.20591700  
 Accueil : ferme-auberge, toute l'année  
 sur réservation / fromage et Brocciu,  
 de décembre à mi-juillet.

**30 D 40 sur axe Corte-Aleria**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 Gaec Camosciolo  
 Mathieu Guglielmi  
 Tél. 06.33.64.05.66  
 guglielmi.mathieu@orange.fr  
 lat : 42.27136180 / long : 9.20806388  
 Accueil : de septembre à fin juillet.

**31 T 50**  
 VEAU AB  
 Amaghju  
 Emmanuel Firroloni  
 Tél. 06.20.91.62.41  
 manu.firroloni@orange.fr  
 lat : 42.25444350 / 9.2112301  
 Accueil : vente en caissettes toute l'année  
 sur rendez-vous.

### GIUNCAGGIO

**32**  
 CAMPING À LA FERME  
 ÉLEVAGE D'ÂNES  
 PRODUCTION DE LIÈGE  
 Ernella  
 Françoise Mariani  
 Tél. 06.28.60.53.87  
 marianifrancoise1@gmail.com  
 lat : 42.20859300 / long : 9.34544800  
 Accueil : du 1<sup>er</sup> mars à fin septembre.  
 De juin à mi-juillet, sur rendez-vous,  
 visite de la suberaie et démonstration  
 d'extraction du liège.

### VENACO

**33 D 340, route de Lugo**  
 MIEL AOP/AB – SAFRAN AB  
 SAVONNERIE – COSMÉTIQUE  
 CHAMBRES D'HÔTES – GITES  
 HÉBERGEMENTS INSOLITES  
 Casa di l'Apa – Tesori  
 Aurélie Avignon  
 Tél. 06.76.55.52.40  
 aurelie.a.2b@gmail.com  
 lat : 42.23863450 / long : 9.17331680  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous  
 pour les produits et sur réservations pour  
 les hébergements.

**34**  
 CRÉATION ET FABRICATION  
 DE BIJOUX ET OBJETS D'ART  
 Sole Arte  
 Laura Sansonetti, artiste designeuse  
 Tél. 06.22.15.16.00  
 laura.sansonetti2@gmail.com  
 www.solearte.fr  
 lat : 42.23082600 / long : 9.17368400  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous /  
 stages en atelier toute l'année / juillet et  
 août, 10h-13h et 18h-20h.  
 Boutique « Mani di Donne » à Alistro- San  
 Giuliano du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre et  
 début novembre à fin décembre.

### NOCETA

**35**  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
 BROCCIU AOP  
 Augustin et Nelly Lazzarini  
 Tél. 06.07.98.43.25  
 nelly.lazzarini@yahoo.fr  
 lat : 42.20711700 / long : 9.20584700  
 Accueil : de janvier à juin, 9h-12h / vente  
 de fromage en estive.

### MURACCIOLE

**36**  
 FROMAGE ET TOMME FERMIS  
 DE BREBIS AB  
 BROCCIU AOP/AB  
 GAEC Harry et Françoise Loeffgen  
 Tél. 04.95.47.23.62 / 06.78.55.59.21  
 loeffgen@orange.fr  
 lat : 42.17396900 / long : 9.18812600  
 Accueil : de décembre à juin 14h-18h  
 sauf le dimanche / juillet-août,  
 9h-13h sauf le dimanche.

### VIVARIO / CANAGLIA

**37**  
 CHARCUTERIE AOP  
 Antò Chiesi  
 Tél. 06.35.49.95.70  
 antoine.chiesi@hotmail.fr  
 lat : 42.18265800 / long 9.16952300  
 Accueil : d'avril à septembre /  
 9h-12h et 15h-19h.

**38**  
 FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
 VEAU  
 Mimi Costa  
 Tél. 06.73.80.77.25  
 mimicosta.exp-agricole@orange.fr  
 lat : 42.16160200 / long : 9.13867800  
 Accueil : de mars à septembre.



# CASINCA - CASTAGNICCIA COSTA VERDE

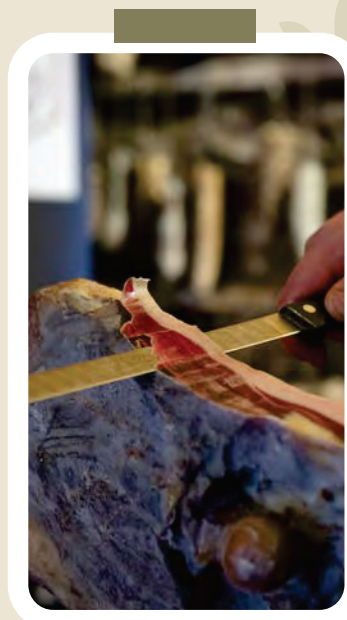
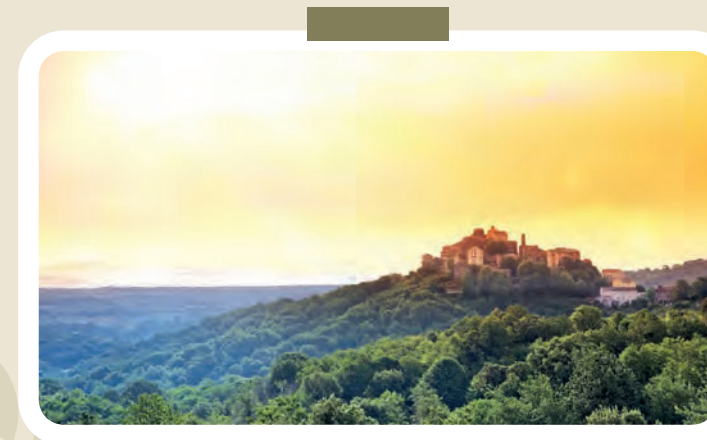
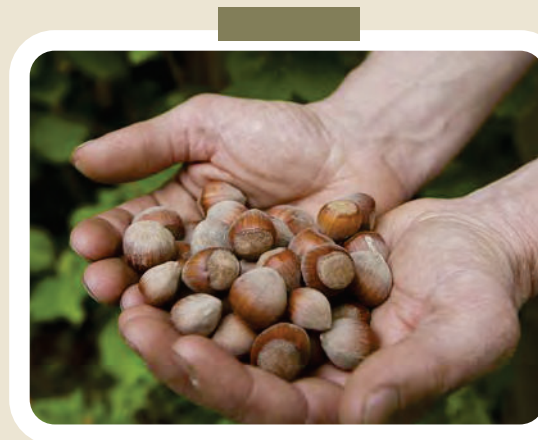
Des collines où prospèrent oliviers, châtaigniers et fruitiers, une plaine côtière fertile propice au maraîchage et aux pâtures ; et, pour littéralement couronner le tout, des villages perchés, d'où la vue porte loin vers la mer et les îles italiennes : aussi pittoresque que généreuse, la Casinca passait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

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

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

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

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







## VESCOVATO

### 1 Route du Golo

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

### 2 Lieu-dit Bangale

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

## VENZOLASCA

### 3 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.

### 4 Route du village

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

## 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  
L'Allevu di Pol di Feru  
Pierre et Anghjulu Santu Albertini  
Tél. 06.78.23.64.23 / 06.12.01.23.73  
lat : 42.47617800 / long : 9.43029200  
Accueil : du 20 novembre au 10 juillet,  
tous les matins du lundi au vendredi.

### 7

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

## MONTE

### 8

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

## SILVARECCIO

### 9 Hameau de Gagliana

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

## PIANO

### 10

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

## QUERCETTO - CASABIANCA

### 11

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

## SCATA

### 12 D 205

COUPELLERIE FERRONERIE  
Fabien Cazorla  
Tél. 06.89.99.88.21 / 06.95.07.47.41  
cazorla.fabien20@gmail.com  
www.coutelier-cazorla.com  
lat : 42.42834200 / long : 9.41680300  
Accueil : d'avril à décembre, du lundi au  
vendredi, sur rendez-vous téléphonique /  
autres périodes, téléphoner 24h avant / 2<sup>e</sup>  
point de vente à Alistro, d'avril à décembre.

## PIAZZOLE

### 13 D 506, Route d'Orezza

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

## FOLELLI ET RÉGION

### 14

MARAICHAGE AB  
HUILE D'OLIVE AOP  
CONFITURES - CONDIMENTS  
Pratali  
Jean-Valère et Jacques-François  
Geronimi  
Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76  
www.pratali.net  
lat : 42.45521000 / long : 9.50342500

Accueil : de mai à août tous les jours /  
2 jours par semaine les autres mois.  
2<sup>e</sup> point de vente, tous les jours,  
sur la place du marché à Bastia.

### 15

HUILE D'OLIVE AOP  
A Merula  
François Andreani  
Tél. 06.80.75.99.38  
oliuandreani@gmail.com  
lat : 42.45285200 / long : 9.50752600  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 16 San Pellegrino

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



### FOLELLI

**17** Route d'Orezza D 506  
 POTERIE  
 Poterie De Gentile  
 Françoise Badoil  
 Tél. 06.16.79.45.58  
 michel.de-gentile@orange.fr  
 lat : 42.44509000 / long : 9.48642600  
 Accueil : de juin à octobre,  
 10h-19h /autres périodes  
 sur rendez-vous.

**18** Route d'Orezza D 506  
 MIEL AOP  
 Ghjuvan Battista Rocchi  
 Tél. 06.82.76.47.90  
 jbrocchi2@orange.fr  
 lat : 42.44423800 / long : 9.45962900  
 Accueil : de juin à octobre.

### PERO CASEVECCHIE

**19**  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
 BROCCIU AOP  
 Casgile di A Tavagna  
 Barthélémy Giancoli  
 Tél. 04.95.36.99.50 / 06.89.15.88.38  
 barthelemy.giancoli@orange.fr  
 lat : 42.41995000 / long : 9.46695000  
 Accueil : de janvier à juin (en matinée)  
 sur rendez-vous.

### VELONE ORNETO

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

**21**  
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
 CABRIS  
 Jean-André Santini  
 Tél. 04.95.38.25.62 / 06.03.18.40.97  
 jean-andre.santini0826@orange.fr  
 lat : 42.39874800 / long : 9.48089100  
 Accueil : de mi-avril à mi-juillet, l'après midi  
 sur rendez-vous.

### SANTA LUCIA DI MORIANI

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

### SAN NICOLAO

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

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

**25** San Nicolao village  
 ATELIER DE RELIURE  
 RESTAURATION DE LIVRES ANCIENS  
 ET DOCUMENTS GRAPHIQUES  
 A libru apertu  
 Denise Arnold  
 Tél. 06.22.57.59.35  
 alibruapertu@orange.fr  
 lat : 42.37095700 / long : 9.49252200  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### SAN GIOVANNI DI MORIANI

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

### SANTA MARIA POGGIO

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

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

### ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

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

### PRUNETE

**30**  
 BALADES À DOS D'ÂNE  
 ÉLEVAGE D'ÂNES  
 La Ferme aux Ânes  
 Joël Poli  
 Tél. 06.17.94.95.60  
 www.ecoledesanes.com  
 lat : 42.19332000 / long : 9.32157000  
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

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

### SAN GIULIANO

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





## SAN GIULIANO

**33** Campo del Olmo  
VINS IGP  
HUILE D'OLIVE AOP  
GÎTE  
Domaine de Saint-Antoine  
Giocante Pietri  
Tél. 06.51.16.69.89  
giocante.pietri@gmail.com  
lat : 42.29307532 / long : 9.53874206  
Accueil : juin-juillet-août, du lundi au samedi, 17h-19h / de septembre à mai sur rendez-vous / gîte sur réservation.

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

**35** T10 Prunete - A Fiorentina  
CONFISERIE ET CONDIMENTS  
À BASE DE NOISETTE  
L'Atelier de la Noisette  
Laurina Serra  
Tél. 04.95.38.02.41 / 06.23.01.96.64  
www.atelierdelanoisette.com  
lat : 42.27821000 / long : 9.55005800  
Accueil : de mars à décembre.

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

**37** T10 Ciavaltone  
NOISETTES IGP  
CONFISERIE - BISCUITERIE  
Charles Agostini  
Tél. 06.77.80.97.64  
biscuiterie.agostini@orange.fr  
lat : 42.25536100 / long : 9.54568800  
Accueil : d'avril à octobre.

## 38 D 52 Route de San Giuliano

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

**39** D 52, Id Perucchiese  
CHARCUTERIE AOP  
Serra Verde  
Petru Riolacci  
Tél. 06.23.23.64.85  
petru.riolacci@gmail.com  
lat : 42.28691200 / long : 9.502398  
accueil : d'avril à juillet, sur rendez-vous.

## PERELLI D'ALESANI

**40**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
Muteri  
David et Karine Santucci  
Tél. 06.79.77.49.24 / 06.75.90.94.26  
fromageriemuteri@gmail.com  
lat : 42.32347900 / long : 9.39369500  
Accueil : de février à novembre sur rendez-vous / fromage frais à partir de février, affiné à partir de mars.

## PIETRICAGGIO

**41**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
CABRIS  
Ange-Paul Alfonsi  
Tél. 06.30.20.80.86  
mariejoalfonsi@wanadoo.fr  
lat : 42.33511400 / long : 9.38898900  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## NOCARIO

**42**  
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.

## CROCE HAMEAU POGHJU

**43**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP - ŒUFS FRAIS  
A Funtanella  
Carine Croce  
Tél. 06.88.53.74.00  
c.oricelli@gmail.com  
lat : 42.40903100 / long : 9.35461500  
Accueil : de décembre à avril, du lundi au samedi / de mai à juillet, tous les jours, de 16h à 19h30 (laisser un message le matin).

**44**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP - CABRIS  
A Sciocca  
Catherine Le Besch  
Tél. 06.43.08.40.58  
callebesch@gmail.com  
lat : 42.40892500 / long : 9.35755800  
Accueil : d'avril à décembre (fromage frais, affiné, crottin, tome).

## SAN LORENZO

**45** Hameau Borghu  
MIEL AOP  
Les Ruchers de la Casaluna  
Christophe Barbaras  
Tél. 06.85.75.00.48.  
christophe.barbaras2b@orange.fr  
lat : 42.39494400 / long : 9.28039600  
Accueil : de mai à janvier sur rendez-vous.

**46** Hameau Coibiti  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB  
BISCUITERIE AB - CONSERVERIE AB  
MIEL AOP/AB - CHARCUTERIE AOP/AB  
CONFITURES AB  
Castagna di Vallerustie  
Jean-Paul Vincensini et Fils  
Tél. 04.95.47.15.45  
www.vincensini.fr  
lat : 42.38416200 / long : 9.28468800  
Accueil : sur rendez-vous par mail (contact@vincensini.fr) 48h avant / repas pour groupes, initiation à la découpe et à la dégustation de charcuterie.

## LORIANI

**47** Hameau Cambia  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - GÎTE  
Stéphane Guerrini  
Tél. 06.11.09.93.43  
guerrini.stephane@gmail.com  
lat : 42.37221400 / long : 9.29541500  
Accueil : sur rendez-vous.

## CARTICASI

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



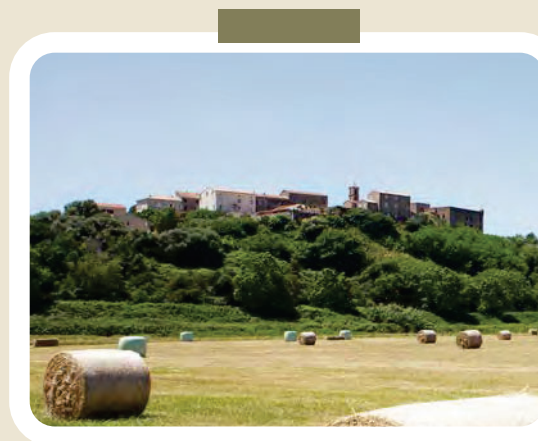
Largement distribuées entre le Monte Rinosu qui veille sur elle et le littoral fertile, les richesses ne manquent pas à la Corsica Livantina. Elles se déploient des pics rocheux et sauvages aux ondulations paisibles des zones protégées et classées de la basse vallée du Tavignanu et des étangs de Diana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

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

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

### *Ne pas louper*

... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : FIN AVRIL-DÉBUT MAI, **ART'È GUSTU** (FESTIVAL DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE) / DÉBUT JUILLET, À ALERIA, **A FESTA DI U GRANU** (FÊTE DES MOISSONS) / FIN JUILLET, À GHISONI, **BIERA IN FESTA** (FÊTE DE LA BIÈRE) //// LES 1<sup>ER</sup> JUILLET ET 8 SEPTEMBRE, À PANCHERACCIA, LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE.)...





ROUTE DE  
**CHIATRA DI VERDE**

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

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

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

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

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

ROUTE DE  
**LINGUIZZETTA**

**6**  
VINS AB / AOP CORSE  
Domaine Costa Verde  
Valérie Giudicelli  
Tél. 06.87.95.02.27  
valeria.giudicelli@orange.fr  
lat : 42.24989000 / long : 9.52529300  
Accueil : tous les jours de l'année.  
En conversion Bio.

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

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

**9**  
MOUTARDE  
Atelier de la Moutarde  
Dominique Variot  
Tél. 06.14.52.69.19  
dominique.variot@neuf.fr  
lat : 42.24401300 / long : 9.52744300  
Accueil : de mars à juin / septembre et  
octobre sur rendez-vous.

**10 T 10**  
VEAU AB - VEAU AB À LA BROCHE  
GAEC du Petricciu - A Nustrale  
Jacques et Lucien Filippi  
Tél. 06.16.86.82.78 / 06.29.69.61.81  
GAEC.DU.PETRICCIU@ORANGE.FR  
lat : 42.24809800 / long : 9.54419400  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

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

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

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

**BRAVONE**  
**14**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
CABRIS  
Jean-Jacques Ferrari  
Tél. 06.82.32.84.76  
lat : 42.22058500 / long : 9.52026000  
Accueil : de février à mi-juillet.

**15**  
VINS AOP CORSE  
Domaine Coste Caserone  
Brigitte Bertrand  
Tél. 07.60.02.08.88  
www.costecaserone.com  
lat : 42.38674000 / long : 9.52589600  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**16**  
SPIRULINE  
La spirale verte  
Pierre-Étienne Pinchart  
Tél. 06.18.58.46.91  
www.laspiraleverte.com  
lat : 42.19198800 / long : 9.50207200  
Accueil : sur rendez-vous de mai à  
octobre, 10h-13h.

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

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





## TALLONE - TOX

### 19 Route de Tallone D16

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

### 20 Route de Tallone D16

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

### 21 Route de Tallone D16

VINS AOP CORSE / IGP  
Domaine des Terres Rouges  
Maryline et Pierre Gandoin  
Tél. 04.95.57.04.18 / 06.22.53.52.62  
scasteanne@gmail.com  
lat : 42.162129 / long : 9.491075  
Accueil : du novembre à juin, tous les  
jours sur rendez-vous.

### 22 Route de Tallone D16

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

### 23 Route de Tox

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

## TALLONE - TOX

### 24 Route de Tox

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

### 25 Route de Tox

FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP  
GÎTE  
Fromagerie d'Élodie  
Elodie Durizi  
Tél. 06.43.44.41.20  
elodie.durizi@gmail.com  
lat : 42.21330400 / long : 9.46340600  
Accueil : de novembre à juin, tous les  
jours sur rendez-vous.

### 26 Route de Tox

CHARCUTERIE AOP  
GAEC Sant' Apianu  
Stéphanie Frombolacci et P.-A. Battini  
Tél. 06.21.75.82.99 / 06.20.90.01.28  
ste-phanie@live.fr  
lat : 42.2330300 / long : 9.45178200  
Accueil : point de vente à Aleria /  
de novembre à mars, vendredi, samedi /  
d'avril à août, mercredi, jeudi, vendredi /  
visite de l'atelier sur rendez-vous.

### 27 Route de la chapelle

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

## MOÏTA

### 28

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

## PIANELLU

### 29

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

## ALERIA ET RÉGION

### 30 T 10

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

### 31 T 10

HÛITRES ET MOULES  
Étang de Diana  
Bernard Pantalacci  
Tél. 04.95.57.02.53  
etangdiane@wanadoo.fr  
lat : 42.12927300 / long : 9.51582300  
Accueil : tous les jours sauf le dimanche  
pour le point de vente / pas de visites  
d'atelier / d'avril à mi-octobre, dégustation  
d'huîtres *nustrale* et moules de 10h-15h  
tous les jours sauf dimanche.

### 32 Route de la mer

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

## 33 Route de la mer

VINS AOP CORSE / IGP  
PRODUITS DE LA RÉGION  
La boutique Aléria  
Christian Esteve  
Tél. 04.95.57.02.48  
boutiquealeria@uvib.fr  
https://www.cavedaleria.fr  
lat : 42.11447700 / long : 9.55038100  
Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi  
au samedi, 09h-19h / autres périodes,  
08h30-12h et 14h-17h30.

## 34 Route de la mer

FERME-AUBERGE  
L'Écurie  
Jeanne-Marie Vincentelli  
Tél. 04.95.57.94.26  
lat : 42.11230700 / long : 9.54846500  
Accueil : toute l'année sauf de  
mi-décembre à mi-mars / spécialités :  
veau, pêche locale.

## 35 T 50

VINS AOP CORSE  
Domaine Orsucci  
François Philippe Orsucci  
Tél. 04.95.55.73.63  
le-clos-lea@wanadoo.fr  
domaine-orsucci@orange.fr  
lat : 41.13829700 / long : 9.48339300  
Accueil : toute l'année (heures de  
bureau).

## 36 T 50

FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE  
BROCCIU AB  
Paul-Marie Nicolosi  
Tél. 06.13.09.44.29  
nicolosi.paulmarie@gmail.com  
lat : 42.13026600 / long : 9.46447200  
Accueil : janv. à mi-juillet / sur rendez-vous.

## 37 T 50 Rotani

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

## 38

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

## 39 T 50 Rotani

CLÉMENTINES IGP  
Jean-Georges Marcadal et Fils  
Tél. 06.17.32.89.60 / 06.14.80.70.34  
marcadal@soledoru.fr  
lat : 42.13834500 / long : 9.45735100  
Accueil : de novembre à mi janvier, tous  
les jours, 8h-16h.

## 40 T 50

RAISIN DE TABLE  
JUS DE RAISIN PRESSÉ  
A Caspa  
Jean-Louis Pinna  
Tél. 04.95.57.04.57 / 06.13.38.17.99  
louis.pinna5@orange.fr  
lat : 42.16906400 / long : 9.42844600  
Accueil : d'août à octobre / tous les jours  
8h30-20h / 15 variétés de raisin.

## 41 T 50

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

## 42 D 343 Lieu-dit Licettu

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





## ANTISANTI

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

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

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

## AGHIONE

**46**  
SAFRAN AB  
PRODUITS À BASE DE SAFRAN  
Domaine Nepali Corsica  
Natascha Augé  
Tél. 06.76.48.32.48  
domainenepalicorsica@gmail.com  
lat : 42.11384900 / long : 9.38939400  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.  
Pique-nique avec légumes du jardin, ferme pédagogique.

**47**  
KAKIS POMMES  
Christiane Rollin  
Tél. 04.95.56.60.38 / 06.89.36.30.01  
florence.rollin@gmail.com  
lat : 42.10485600 / long : 9.43228700  
Accueil : de novembre à janvier.

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

## GHISONACCIA

**49**  
DISTILLERIE DE RHUM  
Distillerie U Massicciu  
Laelitia Siepaio et Antony Massei  
Tél. 06.32.45.20.61  
Umassicciu.contact@gmail.com  
lat : 42.04512000 / long : 9.42481000  
Accueil : boutique (centre ville) toute l'année / visite de la distillerie sur rendez-vous.

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

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

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

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

**54** Route Maison Pieraggi, D343A  
VINS AOP CORSE - IGP  
Domaine Mondange  
Laura et Andria Mondange  
Tél. 04.95.59.70.09 / 06.17.05.34.79  
contact@domainmondange.com  
www.domainmondange.com  
lat : 42.09317000 / long : 9.36480200  
Accueil : de mai à octobre, du mardi au samedi / de novembre à avril, sur rendez-vous téléphonique.

## ROUTE DE GHISONI

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

## SAMPOLO

**56**  
FERME-AUBERGE  
U Sampolu  
Toussaint Fazi  
Tél. 04.95.57.60.18 / 06.12.90.38.07  
veronique.complour@wanadoo.fr  
www.restaurant-ghisoni-ghisonaccia.fr  
lat : 42.42101013 / long : 9.26868400  
Accueil : de mai à septembre, tous les jours.

## PRUNELLI DI FIUMORBO

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

**58**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
Fromagerie Bartoli  
Frédéric Bartoli  
Tél. 06.25.88.08.91  
laetitia-prunelli@hotmail.fr  
lat : 42.00905100 / long : 9.35420500  
Accueil : de Noël à juillet, tous les jours.

**59**  
PEINTURE  
ARTISANAT D'ART  
Atelier Florence Santoni Vittori  
Florence Santoni Vittori  
Tél. 06.27.58.54.16  
plumefs@orange.fr  
lat : 42.00564300 / long : 9.36228200  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## ACQUA CITOSA

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

## AGNATELLU

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

## PIETRAPOLA

**62**  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB  
BISCUITS À BASE DE CHÂTAIGNE  
Brigitte Le Meur et Christian Higoa  
Tél. 06.18.12.74.73 / 06.13.24.68.75  
c.higoa@gmail.com  
lat : 41.99088900 / long : 9.30334100  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## VENTISERI CAVONE

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

## SOLARO CHIOLA

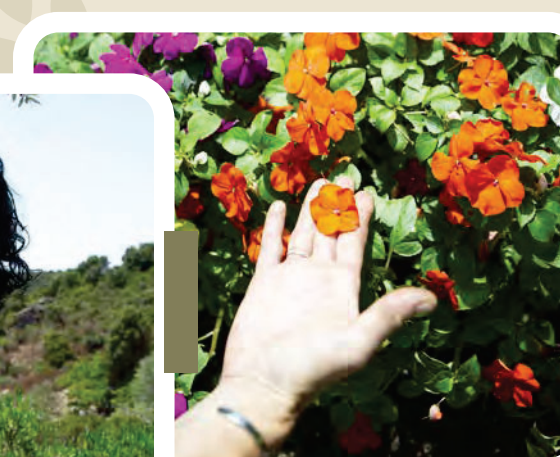
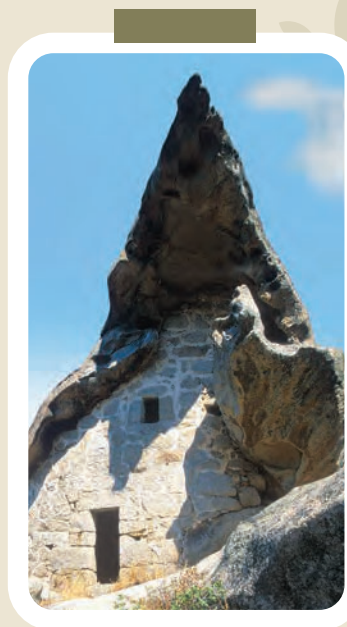
**64**  
COUTELLERIE D'ART  
François Panzani  
Tél. 06.16.72.18.73  
francoispanzani@gmail.com  
www.coutelleriepanzani.com  
lat : 41.88224100 / long : 9.39334200  
Accueil : toute l'année, sauf 4 matinées (lundi - mardi - jeudi - vendredi).

Une terre tout en contrastes.

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

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

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



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





## SOLENZARA

**1** Route de Bavella  
FERME-AUBERGE  
GÎTES  
A Pinzutella  
Jean-Martin Lucchini  
Tél. 04.95.57.41.18  
www.auberge-apinzutella.com  
lat : 41.85240600 / long : 9.35821900  
Accueil : d'avril à septembre.

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

## SARI SOLENZARA

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

## SAINTE-LUCIE DE PORTO-VECCHIO

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

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

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

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

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

**9** D 468  
FERME ÉQUESTRE  
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE  
Country Horse  
Karine Luciani  
Tél. 04.95.10.39.56 / 06.11.99.45.93  
www.country-horse.com  
lat : 41.64882200 / long : 9.34600200  
Accueil : randonnées sur rendez-vous (voir site).

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

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

## ROUTE DE L'OSPEDALE

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

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

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

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

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

## ROUTE DE PORTO-VECCHIO

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



## SOTTA

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

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

**20**  
SPIRULINE  
Spiruline de Corse  
Pauline Genthial  
Tél. 06.24.47.58.69  
spirulinedecorse@gmail.com  
lat : 41.55624100 / long : 9.16829000  
Accueil : mai-octobre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

## PRUNO - TARRABUCETTA

**21**  
VINS AOP FIGARI  
HÉBERGEMENT DE CHARME  
CHAMBRES ET BERGERIES  
Domaine De Peretti Della Rocca  
Jean Baptiste De Peretti Della Rocca  
Tél. 06.50.73.95.22  
domainedeperettidellarocca@gmail.com  
lat : 41.52639400 / long : 9.15717200  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**22**  
VINS AOP FIGARI  
Costa Rossa  
Daniel Canarelli  
Tél. 06.15.38.19.72  
canarellir@orange.fr  
lat : 41.52283300 / long : 9.14015200  
Accueil : sur rendez-vous.

**23**  
VINS AB/AOP FIGARI  
HUILE D'OLIVE AOP  
MAISONS DU DOMAINE  
Clos Canarelli  
Yves Canarelli  
Tél. 04.95.71.07.55  
closcanarelli2a@orange.fr  
lat : 41.52734700 / long : 9.14221800  
Accueil : ouvert toute l'année sauf en période de vendanges / visites et dégustations uniquement sur rendez-vous.

## VALLICELLA

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

**25**  
FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP - GÎTE  
HUILE D'OLIVE AOP  
Jean-Joseph et Thomas Marcellesi  
Tél. 06.40.40.20.43 / 06.12.89.33.67  
contact@valicella.com  
www.valicella.com  
lat : 41.52751180 / long : 9.12478490  
Accueil : fromagerie, de décembre à août.

**PISCIA**  
**26**  
VIN AOP FIGARI  
Clos Finidori  
Matteo Finidori  
Tél. 06.02.00.97.77  
domainedepiscia@gmail.com  
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800  
Accueil : toute l'année.

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

**28**  
FERME AUBERGE  
CHAMBRES D'HÔTES  
Les Bergeries de Piscia  
Marc et Christine Finidori  
Tél. 06.14.88.56.30  
www.domainedepiscia.com  
lat : 41.54548200 / long : 9.11956800  
Accueil : repas toute l'année sur réservation / chambres en 1/2 pension uniquement / balades en calèche.

## FIGARI

**29 D 859**  
AUBERGE  
LOCATIONS  
Pozzo di Mastri  
Bruno et Sylvain Milanini  
Tél. 04.95.71.02.65 / 06.17.03.60.58  
www.pozzodimastri.com  
lat : 41.49947600 / long : 9.13662400  
Accueil : auberge du 15 mars au 15 novembre / hébergement toute l'année sur réservation.

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

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

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

## BONIFACIO ET RÉGION

**33 T10**  
FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
U Francolu  
Marie-Noëlle Culioli  
Tél. 06.14.48.09.39 / 06.23.17.71.96  
mn.culioli@gmail.com  
lat : 41.45582800 / long : 9.2142100  
Accueil : le matin, sur rendez-vous, de novembre à juin / période estivale, point de vente à l'Ospedale au col de Melu.





## BONIFACIO ET RÉGION

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

**35 Chemin de Campagru**  
HUILE D'OLIVE AOP  
CHAMBRES D'HÔTES  
A Ioghja di Cavallo Morto  
Fabienne Maestracci  
Tél. 06.09.36.35.50  
info@cavallomorto.com  
www.bonifaciocorsica.info  
lat : 41.40536500 / long : 9.17721900  
Accueil : de mai à septembre / possibilité de se restaurer le soir (assiettes de charcuterie, de fromages, antipasti maison et choix de vins).

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

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

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

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

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

**41**  
VOLAILLES AB - ŒUFS AB  
PLANTS MARAÎCHERS AB  
Ovu d'Oro  
Thibault Belanger  
Tél. 06.03.17.46.39  
belanger.exploitation@hotmail.fr  
lat : 41.39263900 / long : 9.16092800  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## PIANOTTOLI CALDARELLO

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

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

## SAINTE-LUCIE DE TALLANO

**44**  
HUILE D'OLIVE AOP  
CHAMBRES D'HÔTES  
U Palazzu  
Jean Christophe Arrii  
Tél. 04.95.70.23.01 / 06.13.44.09.51  
arrii-jc@hotmail.fr  
lat : 41.69875500 / long : 9.06499600  
Accueil : d'avril à octobre.

**45**  
HUILES D'OLIVE AB / AOP  
PÂTE D'OLIVES  
OLIVES DE TABLE  
La cave à huiles  
Jacques Rieux-Arnaud  
Tél. 06.03.54.40.96  
campa.pianu@gmail.com  
lat : 41.69719200 / long : 9.06263300  
Accueil : d'avril à octobre de 10h à 20h (sauf dimanche) / autres périodes, visite de l'exploitation sur rendez-vous.

## ALTAGENE

**46**  
SCULPTURE  
Ange Felix Sculpteur  
Ange-François Felix  
Tél. 06.03.53.42.14  
felix.ange@wanadoo.fr www.angefelix.com  
lat : 41.70653400 / long : 9.06972600  
Accueil : toute l'année / rendez-vous souhaitable.

## LEVIE

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

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

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

## GUALDARICCIU

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

## AULLENE

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

# SARTINESI VALINCU -TARAVU

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

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

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

*Ne pas louper* ... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT AOÛT, À FILITOSA, A FIERA DI U TURISIMU CAMPAGNOLU (FOIRE DU TOURISME RURAL / MI-AOÛT AOÛT, À OLMETO, À LA SOURCE THERMALE DE BARACCI, ACQUA È SALUTA / MI-SEPTEMBRE SEPTEMBRE, À ARGUISTA-MORICCIO, LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE /// À PARTIR DE JUILLET, VISITES CENOLOGIQUES TOUS LES VENDREDIS /// TOUTE L'ANNÉE, LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...





## PORTICCIO ET RÉGION

**1**  
SELLIER HARNACHEUR  
Atelier Atletico  
Alix Gauffreau  
Tél. 04.95.25.59.41 / 07.89.63.10.36  
atletico.sellerie@laposte.net  
www.atletico-sellerie.fr  
lat : 41.85822800 / long : 8.79548100  
Accueil : toute l'année, du lundi au vendredi ou sur rendez-vous.

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

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

## CAURO PISCIATELLO

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

## CAURO VILLAGE

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

## GROSSETO-PRUGNA

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

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

## AZILONE AMPAZA

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

## ZEVACO

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

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

**11**  
FERME-AUBERGE  
CHARCUTERIE AOP  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
U Taravvu  
Angeot et Nadia Andreucci  
Tél. 04.95.24.46.06  
06.30.93.82.80 / 06.08.03.81.64  
andreucci@wanadoo.fr  
lat : 41.89418400 / long : 9.04883600  
Accueil : de décembre à avril, du vendredi au dimanche / de mai à octobre, tous les jours.

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

## GUITERA

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

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

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

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

## GIOVICACCE

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

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



## SAMPOLO

19

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

## PALNECA / FILITOSA

20 Route du Col de Verde

ATELIER DE CÉRAMIQUE  
«TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN»  
Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni  
Tél. 04.95.24.47.52  
mijocorse@aol.com  
lat : 41.9690300 / long : 9.18889200  
Accueil : sur rendez-vous 48h avant / possibilité d'hébergement sur place.

20 b Filitosa

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

## COZZANO

21

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

22

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

23

MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS  
AUBERGE  
Dolia / Ferme Bocca  
Maria Ghjuvanna Colombani  
Tél. 06.10.59.80.79  
www.bocca.corsica  
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de juin à septembre, visites les vendredis matin / miel, vinaigres, confitures.  
Auberge sur 2<sup>e</sup> site au centre du village.

24

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

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

## OLIVÈSE

25

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

26

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

## COL DE LA VACCIA

27

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

## PETRETO-BICCHISANO

28 Hameau Calo

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

29

CONFITURES AB  
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.

30

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

31

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

## PLAINE DE PILA CANALE

32 Route de Petreto-Bicchisano D 757

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

## PONT DE CALZOLA

COMMUNE DE CASALABRIVA

33

VIN AB / BIODYNAMIE  
Domaine Comte Abbatucci  
Jean-Charles Abbatucci  
Tél. 04.95.74.04.55 / 06.10.13.70.17  
contact@domaine-abbatucci.com  
www.domaine-abbatucci.com  
lat : 41.77249130 / long : 8.90887410  
Accueil : ouvert du 16 avril au 30 septembre, du mercredi au dimanche, 9h-11h et 15h30-19h / dégustations (payantes) sur réservation / visite du domaine (payante) sur réservation et exclusivement le jeudi, places limitées.

## PRATAVONE

COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

34

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

35

VINS AOP AJACCIO  
Domaine de PrataVone  
Isabelle Courrèges  
Tél. 04.95.24.34.11 / 06.86.43.07.05  
domaineprataVone@wanadoo.fr  
lat : 41.76058800 / long : 8.86662300  
Accueil : d'avril à septembre, du lundi au samedi / juillet-août, tous les jours / d'octobre à mars, en matinée.





## PRATAVONE

COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

**36 D 402**

HUILE D'OLIVE AOP

Domaine Arcusa

Pierre Peraldi

Tél. 06.16.72.07.87

06.33.22.95.98 (Patricia)

www.domainearcusa.com

lat : 41.77312900 / long : 8.85396200

Accueil : sur rendez-vous.

**37 D 402**

MARAÎCHAGE AB

I Terminelli

Jean-Baptiste Alliotti

Tél. 06.22.81.12.80

jbalotti@hotmail.fr

lat : 41.77249020 / long : 8.85144930

Accueil : d'avril à décembre, tous les jours le matin.

**38 Village**

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP

GÎTES

U Pastureddu

Françoise Cianfarani

Tél. 06.98.03.74.36

www.limbarlo.fr

lat : 41.76881500 / long : 8.83893800

Accueil : sur rendez-vous / de janvier à juin / fabrication du Brocciu en matinée /

vente de Brocciu et fromage / juillet-août,

vente de fromage.

## STILICCIONU

COMMUNE DE SERRA DI FERRO

**39**

MIEL AOP

Miel du Taravo

Yves Buresi

Tél. 06.81.59.02.54

api.buresi@orange.fr

lat : 41.75141600 / long : 8.84863300

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**40 D757**

VINS AB/AOP AJACCIO

Domaine Stiliccionu

Sébastien Poly

Tél. 06.67.22.86.25

domaine-u-stiliccionu@orange.fr

lat : 41.751346 : long : 8.852220

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## SERRA DI FERRO

**41 D 155**

VEAU AB

Vache Tigre

Jacques Abbattucci

Tél. 06.08.69.94.45

contact@vachetigre.com

www.vachetigre.com

lat : 41.72329600 / long : 8.81593500

Accueil : toute l'année le mercredi et le

samedi, 9h-13h / de juillet à mi-septembre

lundi, mercredi et samedi, mêmes horaires

/ visite de la ferme sur rendez-vous.

## SOLLACARO / FILITOSA

**42 D 57**

HUILE D'OLIVE AOP

GÎTES

Le Moulin de Sardelle

Juliette et Etienne Andreani

Tél. 06.86.94.68.93

etienne.andreani@orange.fr

lat : 41.74133800 / long : 8.87549700

Accueil : de mai à septembre, du lundi

au vendredi, en matinée / autre : sur

rendez-vous / gîtes sur réservation toute

l'année.

## OLMETO

**43 Chemin de Curatoghja D157A**

CHA RCUTERIE AOP

VIANDE FRAÎCHE DE PORC

Baroncia, domaine agricole

Paul-François Santoni

Tél. 06.69.31.73.60

baroncia.da@gmail.com

lat : 41.71544300 / long : 8.86562800

Accueil : en matinée, toute l'année sur

rendez-vous.

**44 Monti Barbatu**

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

Monti Barbatu

Frederic Paoli

Tél. 06.22.02.19.75

lat : 41.71795500 / long : 8.88180100

Accueil : de janvier à juin sur rendez-vous.

## ROUTE DE BARACCI

**45 D 257**

FROMAGE ET TOMME FERMERS

DE BREBIS

BROCCIU AOP

Les Bergeries de Monaca

Jean-Simon Mondoloni

Tél. 06.09.98.14.78

lat : 41.69044900 / long : 8.93799500

Accueil : du 20 novembre au 20 août,

sur rendez-vous.

**46 D 257**

VINS AOP SARTÈNE

HUILE D'OLIVE AOP - GÎTES

Domaine Sant Armettu

Gilles Seroin

Tél. 04.95.76.24.47

www.santarmettu.com

lat : 41.69952500 / long : 8.95188700

Accueil : d'avril à octobre, du lundi au

samedi / de novembre à avril, du lundi au

vendredi.

## FOZZANO

**47**

TOURNEUR PIPIER

Legnu Nustrale

Jeff Nicolier

Tél. 04.95.73.47.57 / 06.52.24.04.07

www.legnunustrale.com

lat : 41.69832200 / long : 9.00109100

Accueil : de juin à septembre, du lundi

au samedi sur rendez-vous téléphonique.

## PORTIGLILO

**48 Route de Belvedere D121**

ATELIER BOIS FLOTTÉ

Legni di Mare

Gladys Moevi

Tél. 07.51.22.21.54 / 06.52.81.45.94

WWW.MES-BOIS-FLOTTES.COM

lat : 41.63923900 / long : 9.86700600

Accueil : de mai à octobre, sur

rendez-vous téléphonique.

## PROPRIANO

PONT DE RENA BIANCA

**49 T 40**

MARAÎCHAGE AB

Marie-Paule Trebor

Tél. 06.22.71.32.97

gerardtrebor@yahoo.fr

lat : 41.6546020 / long : 8.91868300

Accueil : de mai à octobre, tous les jours.

## PLAINE DE SARTENE

**50 A Madunina**

FRUITS ET LÉGUMES

(agriculture raisonnée)

Jean Digiaco

Tél. 04.95.76.21.60

jean.digiaco@gmail.com

www.jeandigiaco.corsica

lat : 41.64441380 / long : 8.95771940

Accueil : toute l'année (horaires sur site).

## ROUTE DE LEVIE

**51 D 69**

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB

CAMPING ET REPAS À LA FERME

La Rivière

Stéphane Rotily Forcioli

et Natacha Genety

Tél. 04.95.50.51.16 / 06.13.61.21.53

www.campingalafermelariviere.com

lat : 41.6618100 / long : 8.99456800

Accueil : d'avril à septembre tous les jours

/ d'octobre à mars sur réservation.

Possibilité d'hébergement en chalet

ou bergerie.



## ROUTE DE LEVIE

**52 D 69**

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

## SARTENE

**53 Route de Granace D 148**

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

## GRANACE

**54 N° 45 Forconcello**

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

## ROUTE DE TIZZANO

**55**

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

**56**

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

**57**

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

## GIUNCHETTO

**58 T 40**

MIEL AOP  
Bergerie Acciola  
Marie et Laurent Feuvrier  
Tél. 04.95.77.14.00 / 06.88.97.16.10  
bergerie.acciola@gmail.com  
www.la-bergerie-acciola.fr  
lat : 41.57940300 / long : 8.94235000  
Accueil : d'avril à octobre, sur rendez-vous (c'est aussi une auberge)

## VALLÉE DE L'ORTOLU

**59 Orasi T 40**

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

**60 T 40**

MAISONS DE LOCATION  
Sarah Cerruti  
Tél. 06.73.17.35.63  
che-routi@hotmail.fr  
lat : 41.55124800 / long : 8.96175800  
Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

**61 T 40**

FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP - BEURRE BLANC  
Domaine San Micheli  
Jean-Paul et Benedicte Phelip  
Tél. 06.14.49.84.77  
gaecdurtolu@gmail.com  
Bergerie :  
lat : 41.54705500 / long : 8.97092800  
Accueil : sur rendez-vous / brocciu de novembre à juin / fromage de novembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

**61 b Route de Mola D 250**

Fromagerie :  
lat : 41.59693300 / long : 9.00357700

**62 T 40**

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

**62 b Cupabia**

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

**63 Route de Mola D 250**

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

**64 Route de Mola D 250**

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

**65 Route de Mola D 250**

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

**66 T 40**

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

**67 T 40**

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





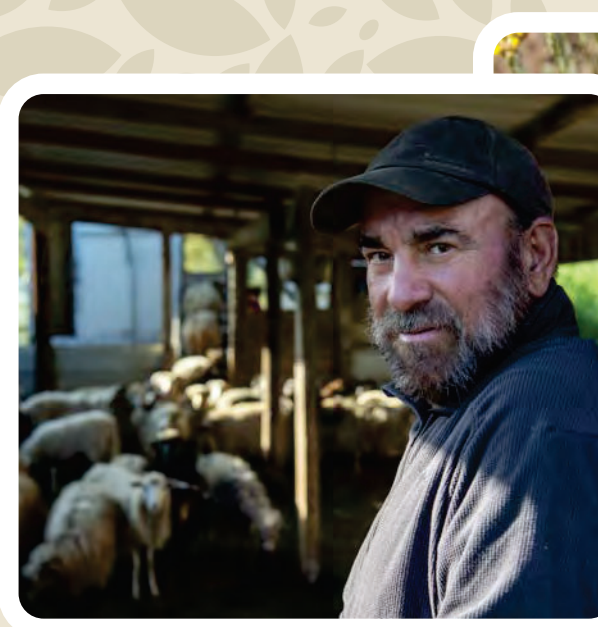
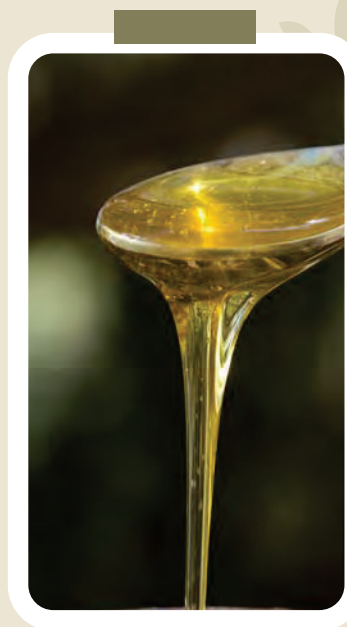
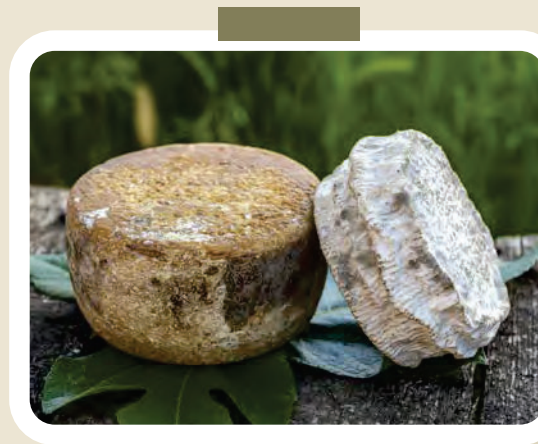
## GRAVONA - PRUNELLI PAESI D'AIACCIU

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

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

### *Ne pas louper*

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



## VILLANOVA - SCAGLIOLI

1

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

## COMMUNE D'ALATA. D 81

2

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

3

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

## AJACCIO

4

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

5

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

## ECCICA SUARELLA PLAINE DE SAINT-JEAN

6

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

7

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

## BASTELICACCIA

8

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

## OCANA

9

D 3  
HUILES ESSENTIELLES AB  
COSMÉTIQUE  
Corsicapam  
Jean-Pierre et Paul Caux  
Tél. 04.95.23.81.88  
www.corsicapam.com  
corsicapam@aol.com  
lat : 41.93803700 / long : 8.90021400  
Accueil : de janvier à novembre.

10

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

11

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

## CUTTOLI PLAINE

12

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

## CUTTOLI VILLAGE

13

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

14

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

15

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

16

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





## ROUTE DE VALLE DI MEZZANA

**17**

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

**18**

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

## SARROLA-CARCOPINO

VILLAGE

**19** Route du Stade

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

**20** Lieu-dit Terra Dolce

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

## PLAINE de PERI

**21** T 20

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

**22** T 20 Rancichella

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

**23** T 20

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

**24** T 20

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

**25** D 361

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

**26** D 229

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

## PLAINE de CARBUCCIA

**27** Albitrone, gare de Carbuccia

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

**28** Village

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

## ROUTE DE VERO

**29**

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

## PLAINE D' UCCIANI

**30**

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

## PLAINE DE TAVERA

**31**

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

## BOCOGNANO

**32**

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



## DUI SEVI-DUI SORRU CRUZINI - CINARCA

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

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

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

*Ne pas louper* ... LES FOIRES THÉMATIQUES DE LA RÉGION AVEC LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS AUTHENTIQUES ARTISANAUX ET AGRO-ALIMENTAIRES : DÉBUT FÉVRIER, À RENNO, **A TUMBERA** (LA TUAISON DU COCHON) / DÉBUT MAI, À VICO, **A FIERA DI A NATURA** (LA FOIRE DE LA NATURE) / FIN SEPTEMBRE, À MURZO, **MELE IN FESTA** (FÊTE DU MIEL) / 2<sup>E</sup> QUINZAINE DE JUILLET, DANS DIFFÉRENTS VILLAGES DES DUI SORRU, **SORRU IN MUSICA** (FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE) / LES 16 ET 17 AOÛT, À RENNO, **SAN ROCCU** /// TOUTE L'ANNÉE, **LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS...**





## CALCATOGGIO

### 1 Col San Sebastiano

FROMAGE FERMIER  
DE CHÈVRE ET DE BREBIS  
GAEC Manenti

Maurice et Marcel Wheatcroft

Tél. 06.12.64.87.82

mwheatcroft2a@gmail.com

lat : 42.01594800 / long : 8.72860900

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

### 2 Pevani

FROMAGE FERMIER  
DE CHÈVRE ET DE BREBIS  
BROCCIU AOP

VEAU

U Pevanincu

Paul-Jean Poggi

Tél. 07.86.73.50.48

lat : 42.01924600 / long : 8.69681600

Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30.

### 3 Pevani

FERME-AUBERGE

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

VEAU

L'Aghja

Marie-Laure Poggi

Tél. 06.76.20.82.56

poggimarielaure420@gmail.com

lat : 42.0201700 / long : 8.69447700

Accueil : hiver, vendredi et samedi soir /  
été, tous les soirs sauf le lundi.

## SANT' ANDREA D'ORCINO

### 4 Route de Casagljone

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP

U Corsu

Clément Piani

Tél. 04.95.52.25.38

Mob. 06.10.57.71.55

coco.ucorsu@orange.fr

lat : 42.05015000 / long : 8.78225700

Accueil : tous les jours de janvier à fin juillet.

### 5

CHARCUTERIE AOP

HUILE D'OLIVE AOP

U Tretorre

André Poli

Tél. 06.79.65.53.59 / 06.22.62.29.25

da.poli@orange.fr

lat : 42.0250300 / long : 8.4818300

Accueil : transformation charcuterie du 15  
novembre au 31 mars / vente toute l'année  
sur commande / boutique et restauration à  
la ferme de septembre à avril.

## SARI D'ORCINO

### 6

FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP

GLACES AU LAIT DE BREBIS

Cédric Rafini

Tél. 04.95.27.21.63

Mob. 06.13.40.75.94

contact@fromagerafini.com

lat : 42.0549810 / long : 8.8100216

Accueil : de janvier à juin.

### 7

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP

U Buscu

Aurélia Sabiani

Tél. 06.24.43.72.43

aurelia.sabiani@gmail.com

lat : 42.0590491 / long : 8.8162564

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## 8

HUILE D'OLIVE AOP

Acqua In Su

Claude Blanc

Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81

sanghjuva@gmail.com

lat : 42.05984800 / long : 8.82935300

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## 9

VINS AOP AJACCIO

Clos d'Alzeto

Alexis Albertini

Tél. 04.95.52.24.67

www.closdalzeto.com

lat : 42.07632700 / long : 8.80290700

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

## TIUCCIA

### 10

FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
BROCCIU AOP

Ours-Pierre Alfonsi

Tél. 06.16.58.28.14

alfonsiourspierre@orange.fr

lat : 42.07191100 / long : 8.72662900

Accueil : d'octobre à juin.

## COGGIA CHIOSELLA

### 11

COUPELLERIE

FORGE

Bertrand Filhol

Tél. 06.59.03.54.78

cateddu.couteaux@gmail.com

lat : 42.710800 / long : 8.4403200

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

## 12

POTERIE

CÉRAMIQUE

Julie Roussin

Tél. 06.27.34.47.19

julieroussin13@gmail.com

lat : 42.710800 / long : 8.4403200

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

## SAGONE

### 13

ATELIER DE POTERIE

Marie- Françoise Bartoli

Tél. 04.95.28.03.62

lat : 42.12198700 / long : 8.70313800

Accueil : toute l'année.

### 14

COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES  
PENSION ET DÉBOURRAGE

VEAU

Le Ranch

Pierre-Toussaint Gaffory

Tél. 04.95.28.01.57

Mob. 06.08.01.88.12

www.ranchsagone.com

lat : 42.14121300 / long : 8.7147660

Accueil : toute l'année.

### 15 Route de Paomia

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

VEAU

Pierre-Thomas Allegrini

Tél. 06.71.65.20.91

ptallegrini@gmail.com

lat : 42.14118800 / long : 8.68671500

Accueil : de novembre à septembre.

### 15 B Vico

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

## CARGESE PAOMIA

### 16

COSMÉTIQUE CORSE

Véronique Fieschi

Tél. 06.72.83.27.23

fieschi2a@hotmail.fr

lat : 42.14941100 / long : 8.64204100

Accueil : toute l'année.



## CARGESE ET RÉGION

**17 D 81** Route de Lozzi  
FERME AUBERGE  
CAMPING À LA FERME  
VEAU AB  
Le Mandriale  
André Angeletti  
Tél. 04.95.25.59.60 / 06.75.39.29.02  
camping.le.mandriale@gmail.com  
www.lemandriale.com  
lat : 42.15814400 / long : 8.60700400  
Accueil : du 20 avril au 20 octobre.

**18 D 481** Route de Revinda  
FROMAGE FERMIER DE BREBIS  
Casgiu Angeletti  
Lisandru Angeletti  
Tél. 06.20.02.14.25  
casgiu.angeletti@gmail.com  
lat : 42.17761900 / long : 8.62099000  
Accueil : de novembre à mai, en matinée  
(8h-11h) / de juin à octobre, à la ferme  
auberge «u mandriale»

## PIANA ET RÉGION

**19 D 81**  
COUTELLERIE - FORGE  
U Salognu  
Kevin Muzikar  
Tél. 06.12.71.12.83  
nocib2003@yahoo.fr  
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**20 D 81**  
CÉRAMIQUE  
Les Céramiques de Manette  
Emmanuelle Taberlet  
Tél. 06.18.31.40.43  
lesceramiquesdemanette@gmail.com  
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**21 D 81**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
CABRIS  
Fromagerie Sant 'Antone  
Antoine Fuchs  
Tél. 06.12.75.21.73  
josephpiana@orange.fr  
lat : 42.23606833 / long : 8.62742873  
Accueil : début novembre à fin juin,  
route de la plage d'Arone.

## OSANI

**22**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
Pierre Luisi  
Tél. 04.95.27.83.79  
Mob. 06.81.98.45.69  
luisi2a@hotmail.fr  
lat : 42.34411400 / long : 8.66256300  
Accueil : d'avril à octobre.  
**22 B Evisa**  
Accueil toute l'année.

## OTA-PORTO

**23**  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
Jean-Dominique Franchi  
Tél. 06.82.49.95.55  
caroline.fouchet@wanadoo.fr  
lat : 42.25701500 / long : 8.74174800  
Accueil : de mai à septembre.

## EVISA

**24**  
MARRONS GLACÉS  
Marina Ceccaldi  
Tél. 06.79.51.57.91  
marina.ceccaldi@wanadoo.fr  
lat : 42.25169400 / long : 8.80892000  
Accueil : de septembre à mai.

## CRISTINACCE

**25**  
MIEL AOP  
CONFITURES  
TERRINES  
Nicole Huber Baland et José Versini  
Tél. 06.28.28.82.41  
lat : 42.24005100 / long : 8.84361300  
Accueil : toute l'année.

**26**  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
ET PRODUITS DÉRIVÉS  
Pascal Santucci  
Tél. 06.89.31.68.74  
pascalsantucci@orange.fr  
lat : 42.23846800 / long : 8.84508600  
Accueil : toute l'année.

## MARIGNANA

**27**  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
Jean-Luc Versini  
Tél. 04.95.26.24.81  
Mob. 06.07.19.82.07 / 06.86.81.21.34  
jean-luc.versini@orange.fr  
lat : 42.23800900 / long : 8.80880900  
Accueil : d'octobre à décembre, en  
semaine 15h-18h, les week-end et jours  
fériés 9h-12h et 14h-18h.

**28**  
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
Cyril Pompeani  
Tél. 04.95.24.57.75  
Mob. 06.61.58.20.14  
cyril.pompeani@orange.fr  
lat : 42.23552400 / long : 8.80856500  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

**29**  
CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE  
Pompeani-Versini  
lat : 42.22721600 / long : 8.79744300  
Accueil : toute l'année / sentiers du GR 20.

## LETIA

**30**  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
Bergerie U Cuarcciu  
Jean-André Rossi  
Tél. 06.85.60.14.56  
j.a.rossi@orange.fr  
lat : 42.19111100 / long : 8.82521100  
Accueil : de Noël à juillet et sur  
rendez-vous pour la fabrication  
du fromage / 9h -12h.

## ROUTE DE VICO

**31**  
MARAÎCHAGE  
ARTISANAT  
ACCUEIL PAYSAN EN ÉCO CAMPING  
Arte è Natura  
Ghjuvannu Torre  
Tél. 04.95.26.69.72  
lacellu.dilisula@gmail.com  
lat : 42.15599500 / long : 8.75638700  
Accueil : toute l'année, 10h-12h  
et 16h-20h.

**32**  
HUILE D'OLIVE AOP  
IMMORTELLE AB  
PLANTES AROMATIQUES  
Oliu di Caldanelle  
Antonia et Andrea Perrin  
TEL : 06.74.37.13.95  
contact@oliudicaldanelle.fr  
42.16514280 / 8.74536360  
Accueil : toute l'année  
Concept «Aperibain» : un bain dans la  
source d'eau sulfureuse avec un «encas»  
de produits des producteurs de la région  
(voir tarifs par mail) / 3 km de piste en  
4x4.





## APPRICIANI

33

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
MARAÎCHAGE  
Jean-Luc et Virginie Albertini  
Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42  
albertini.jeanluc@orange.fr  
lat : 42.14859500 / long : 8.76769700  
Accueil : toute l'année.

## MURZO

34

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
Ange-Xavier Poli  
Tél. 04.95.28.95.28  
Mob. 06.72.65.71.66  
pam.rusazia@laposte.net  
lat : 42.10816800 / long : 8.873465  
Accueil : de juin à fin août.  
lat : 42.168700 / long : 8.81977500

34 B Rosazia

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

35

PROMOTION DE LA FILIÈRE APICOLE  
Casa di u Mele  
Parc Naturel Régional de Corse  
Tél. 04.95.76.01.22  
Mob. 06.82.89.60.18  
www.maisondumielcorse.com  
lat : 42.16839400 / long : 8.827432000  
Accueil : du 1<sup>er</sup> au 30 avril, du lundi au  
vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1<sup>er</sup> mai au  
30 septembre, tous les jours y compris les  
jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

36

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

37

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

## POGGIOLO

38

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB  
TRANSPORT MULETIER  
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE  
ET DE CHEVAL  
Dominique Corieras  
Tél. 04.95.28.34.25  
Mob. 06.10.78.56.22  
dominique-marie.corieras1@orange.fr  
lat : 42.17834500 / long : 8.90654300  
Accueil : vente de farine de châtaigne,  
d'octobre à décembre / randonnées en  
montagne, de mai à septembre / activité  
toute l'année.

## SOCCIA

39

CHARCUTERIE AOP  
A Soccia  
Michel Matteucci  
Tél. 06.24.14.24.93  
michel.matteucci20125@gmail.com  
lat : 42.18907800 / long : 8.91199700  
Accueil : toute l'année.

## GUAGNO

40

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP  
CONFITURES  
Jean-Claude Leca  
Tél. 06.81.61.21.21 / 06.83.48.68.66  
jeanclaude.leca59@gmail.com  
lat : 42.17048400 / long : 8.95318600  
Accueil : fabrication charcuterie du  
15 novembre au 31 mars / vente toute  
l'année.

## ROSAZIA

41

CHARCUTERIE AOP  
Nicolas Capodimacci  
Tél. 06.85.42.56.60  
nicolas.capodimacci@orange.fr  
lat : 42.128336 00 / long : 8.87462300  
Accueil : de décembre à fin mars / sur  
rendez-vous.

## SALICE

42

MIEL AOP - POLLEN  
PAIN D'ÉPICES  
CONFITURES  
Miel de Salice  
Annet Paoli Bruins  
Tél. 06.73.00.05.92  
www.miel-de-salice.com  
lat : 42.12070100 / long : 8.90188500  
Accueil : toute l'année / il est conseillé  
de téléphoner la veille.

## AZZANA

43

MIEL AOP  
Jean-Luc Battesti  
Tél. 06.42.58.71.97  
baldrone@gmail.com  
lat : 42.10193500 / long : 8.91862900  
Accueil : toute l'année / visite de  
l'exploitation, de 8h à 10h.  
43 B Salice  
Point de vente  
lat : 42.10430200 / long : 8.92328700



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

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

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

### *Ne pas louper*

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





## PIETRALBA

1

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
GAEC Monte Padru  
David Costa  
Tél. 06.42.78.91.53  
gaecmontepadru@orange.fr  
lat : 42.53949900 / long : 9.18277900  
Accueil : toute l'année.

## LAMA

2

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

## URTACA

3 T 30

CAMPING À LA FERME  
L'Ernaghju  
Stéphanie Bouyrie  
Tél. 06.70.20.43.00  
www.campingalaferme.com  
lat : 42.62204700 / long : 9.13058500  
Accueil : de mars à octobre.

## BELGODERE

4

FABRICATION DE PRODUITS  
COSMÉTIQUES CORSES BIO  
Ecce Donna  
Christelle Leandri  
Tél. 04.95.57.92.84  
contact@donnae.fr  
www.donnae.fr  
lat : 42.58363700 / long : 9.01868400  
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 14h-17h  
et sur rendez-vous.

5

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

## OLMI CAPPELLA

6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE  
BROCCIU AOP  
U Filanciu  
Marie-Ange et Nicolas Maniccia  
Tél. 06.37.07.24.39 / 06.37.12.50.04  
corsicamani@hotmail.fr  
lat : 42.52865200 / long : 9.01515900  
Accueil : d'avril à septembre / 9h-12h et  
15h-19h / Il est préférable de prendre  
rendez-vous.

## SPELONCATO

7

SCULPTURES - CÉRAMIQUES  
L'Albatros  
Emma Thollon  
Tél. 04.95.34.37.91 / 06.10.68.67.09  
emma.thollon@orange.fr  
www.albtros-ceramic.com  
lat : 42.56236500 / long : 8.98092300  
Accueil : d'avril à octobre / 13h30-18h30  
/ sauf samedi.

## PLAINE DU REGINU

8

HUILES ESSENTIELLES AB  
HYDROLATS AB  
Julien Fauconnier  
Tél. 06.26.76.55.63  
julien.fauconnier@gmail.com  
www.huiles-essentielles.biz  
lat : 42.62615000 / long : 9.00149600  
Accueil : toute l'année / sur rendez-vous  
uniquement.

9

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

10

HUILE D'OLIVE AOP  
Olivadia  
David et Dominique Bichon  
Tél. 06.87.10.96.96  
olivadia@wanadoo.fr  
lat : 42.60240000 / long : 8.97891600  
Accueil : d'avril à octobre / fermé le  
dimanche après-midi et le lundi matin /  
sur rendez-vous hors période d'ouverture.

## MONTICELLO

11

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

12

MARAÎCHAGE  
ŒUFS DE POULE ET DE CAILLE  
L'Ortu di u Fiuminale  
Yann-Antoine Vaillant  
Tél. 06.33.46.14.26  
yannantoinevaillant@gmail.com  
lat : 42.61760400 / long : 8.95334800  
Accueil : de mai à septembre / 9h-13 h.

13

BIJOUX  
OBJET EN BOIS D'OLIVIER  
L'Atelier d'AV  
Aurore Vaillant-Ferreri  
Tél. 06.88.88.08.34  
av\_creation@yahoo.com  
lat : 42.61760400 / long : 8.95334800  
Accueil : de mi-avril à la fin octobre, 10h-  
12h30 et 15h-19h / le reste de l'année sur  
rendez-vous.

## ÎLE -ROUSSE

14

MAÎTRE VERRIER VITRIL - FUSING  
A Casa Bella  
Pierre-Olivier Genton-Orsini  
Tél. 04.95.48.35.89 / 06.66.87.98.31  
acasabella20@yahoo.fr  
www.a-casa-bella.com  
lat : 42.63236600 / long : 8.93966700  
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi  
/ 9h-19h.

15 Chemin Palazzi

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

## SANTA REPARATA DI BALAGNA

16

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

17

VENTE ET RESTAURATION  
DE PRODUITS DE LA FERME  
VIANDE DE VEAU - LÉGUMES - CONFITURES  
U Casanu  
Paulette et Antoine Poli  
Tél. 04.95.60.25.33 / 06.01.19.21.93  
poli.paulette63@orange.fr  
lat : 42.60355708 / long : 8.92727538  
Accueil : d'avril à octobre / du lundi au  
samedi / 9h-12h et 15h-20h.

18

CÉRAMIQUE D'ART  
RAKU ET POTERIE DE GRÈS  
Atelier Codolina  
Catherine d'Angeli  
Tél. 06.03.10.46.99  
codolina@orange.fr  
www.raku-codolina.over-blog.com  
lat : 42.60221800 / long : 8.92994400  
Accueil : du lundi au vendredi / début  
avril à fin septembre, 10h-19h / le reste  
de l'année, sur rendez-vous.



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



## SANTA REPARATA

### DI BALAGNA

19

ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES  
RANDONNÉES  
LAIT D'ÂNESSE BIO - SAVONNERIE  
Balagnane  
Olivier Fondacci  
Tél. 06.74.91.81.83 / 06.30.13.91.25  
balagnane@gmail.com  
lat : 42.59643300 / long : 8.9307050  
Accueil : toute l'année.

20

MARAÎCHAGE BIO  
HUILE D'OLIVE AOP BIO  
CAMPING À LA FERME  
TABLE D'HÔTES  
Emmanuelle Fondacci  
Tél. 06.08.16.64.02  
manue.fondacci@gmail.com  
lat : 42.59478739 / long : 8.92921864  
Accueil : tous les mercredi matin sur le marché de Lumio jusqu'à fin octobre / vente directe sur l'exploitation, tous les jours de juin à septembre de 10h à 12h.

## PLAINE D'AVAPESSA

21

VINS AOP CALVI  
Domaine Maestracci  
E Prove  
Camille Anais Raoust  
Tél. 04.95.61.72.11  
contact@domaine.maestracci.com  
www.domaine.maestracci.com  
lat : 42.57154700 / long : 8.92250800  
Accueil : hors saison, mardi et vendredi, 9h-12h et sur rendez-vous / en saison, tous les jours 9h-12h30 et 14h-19h30 sauf dimanche et jours fériés.

22

AMANDES DÉCORTIQUÉES  
(GRILLÉES ET SALÉES)  
Jean-Pascal Fondacci de Paoli  
Tél. 06.14.82.11.76  
jpfondacci@sfr.fr  
lat : 42.57479100 / long : 8.91817100  
Accueil : toute l'année.

23

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

24

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

## FELICETO

25

VERRERIE CORSE  
ART DE LA TABLE  
David Campana,  
maitre 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.

26

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

27

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

28

HUILE D'OLIVE AOP  
Le Moulin du Château  
Pierre Florczyk  
Tél. 06.07.77.51.26  
moulin.chateau@orange.fr  
lat : 42.54297500 - long : 8.94081100  
Accueil : toute l'année sur rendez-vous uniquement.

28 b. Lumio, route de Calvi

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

## CORBARA

29 Littoral

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

30 Route du village D 313

GRÈS UTILITAIRE, CULINAIRE  
ET DÉCORATIF  
Poterie de Corbara  
Antoine Campana  
Tél. 04.95.60.23.37 / 06.12.69.30.66  
antoroland0521@orange.fr  
lat : 42.61795000 / long : 8.89867200  
Accueil : du 1<sup>er</sup> avril au 8 novembre / 10h-12h et 15h-18h30.

## PIGNA

31

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

Ateliers partagés « Storia d'Artigiani »  
Citadelle Calvi.

## AREGNO

32

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

33

FABRICATION D'OBJETS  
DE DÉCORATION  
PIERRE, MÉTAL, BOIS FLOTTÉ  
ET PIN LARICIO  
C'era una volta  
Raphaël Cavallero et Carole Tramoni  
Tél. 06.81.94.71.91 / 07.89.67.89.56  
www.ceraunavolta.fr  
lat : 42.58433600 / long : 8.89504100  
Accueil : toute l'année.

34

CÉRAMIQUE UTILITAIRE  
ET DÉCORATIVE  
Atelier Caruli  
Carole Fanet  
Tél. 06.13.04.31.74  
www.caruli.fr  
lat : 42.57984600 / long : 8.89090300  
Accueil : toute l'année / horaires variables selon saison / été (juin-septembre) 10h-13h et 16h-19h, le reste de l'année sur rendez-vous.

35

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



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











## Les VINS

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

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

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

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

Elle compte notamment 9 AOP, deux appellations principales (« Ajaccio » et « Patrimonio »), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartene », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap-Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap-Corse »).



[www.vinsdecorse.com](http://www.vinsdecorse.com)

## L'HUILE d'olive

La Corse héberge l'olivier depuis la nuit des temps. L'huile d'olive est un produit identitaire par excellence, issu en grande partie d'oliviers multiséculaires.

Le patrimoine oléicole insulaire est composé de variétés endémiques à l'île (Sabina, Zinzala, Capanace et Curtinese), et de variétés apportées au fil des siècles, notamment lors de la présence génoise aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles (Ghjermana et Aliva nera). Les oléiculteurs corses s'attachent à préserver

cette oliveraie sans équivalent, jamais altérée par le gel, dont certains sujets bâtissent des troncs vénérables depuis plus de 2000 ans – véritables monuments végétaux ils atteignent parfois jusqu'à des hauteurs de 20 mètres.

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



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

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



[www.oliudicorsica.fr](http://www.oliudicorsica.fr)

## Le Brocciu

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

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

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

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

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



[www.aoc-brocciu.com](http://www.aoc-brocciu.com)

## Prisuttu, Lonzu, Coppa

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



- Le « **Prisuttu ou Jambon sec de Corse** », produit phare de la gamme. Le « Prisuttu » est salé au sel sec de mer sans aucun autre additif ou conservateur. Sa maturation est lente et prend au minimum 12 mois. Il se distingue par sa couleur rouge soutenue, son onctuosité et sa richesse aromatique au petit goût de noisette. L'épaisseur du gras visible est importante.

- Le « **Lonzu ou Lonzo de Corse** » doit avoir au minimum 3 mois d'âge avant d'être commercialisé. Il se caractérise par des arômes légers et frais,

une saveur douce, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. Au tranchage, on obtient une noix de muscle rouge et persillée ainsi qu'une couche de gras de couverture.

- La « **Coppa di Corsica ou Coppa de Corse** » doit être affinée durant au moins 5 mois. Elle se distingue par une couleur rouge soutenue et persillée, un bouquet aromatique complexe, une bonne onctuosité et une texture sèche. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

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

[www.charcuteriedecorse.com](http://www.charcuteriedecorse.com)





## Les fromages fermiers

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

À vocation laitière, les races ovines et caprines corses sont officiellement reconnues par le ministère de l'Agriculture depuis plus de trente ans pour les premières et près de vingt ans pour les secondes.

Elles sont rustiques et adaptées aux conditions difficiles du relief corse. Élevées à l'air libre toute l'année, chèvres et brebis pâturent une végétation diversifiée. Entre montagne et prairies, cette alimentation riche et variée offre aux fromages fermiers corses des saveurs incomparables.



Élaborés par le berger qui traite exclusivement le lait de son exploitation, les fromages traditionnels corses sont avant

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

## La farine de châtaigne

En Corse, la présence du châtaignier date de temps immémoriaux. Sa culture s'y développe au Moyen Âge, notamment pour l'utilisation de son bois. C'est à partir du XV<sup>e</sup> siècle que la castanéiculture corse connaît un véritable essor, devient une activité économique dominante, et la châtaigne l'aliment de base des Corses. Elle se distingue avant tout par un précieux savoir-faire, celui de la transformation en farine de châtaigne dont la qualité et l'authenticité sont reconnues en AOP.



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

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

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

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



## La clémentine

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

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

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

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

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

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



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

[www.clementinedecorse.fr](http://www.clementinedecorse.fr)

## Le pomelo

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

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



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

Rustique, il supporte bien les hivers et se ramasse à partir de février-mars jusqu'en juin-juillet. Cueilli à maturité sur l'arbre, il est rapidement commercialisé sans

traitement après récolte. Ses qualités gustatives dues au terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs corses lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée.

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



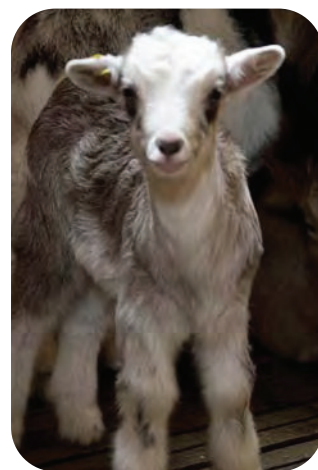
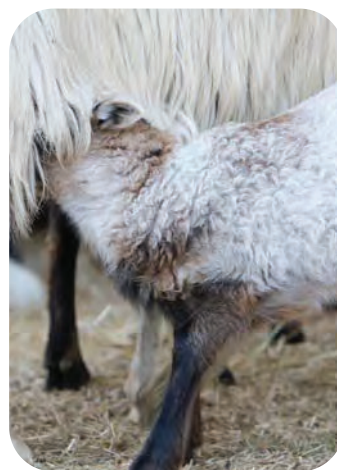


## AGNEAU de lait & CABRI

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

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

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



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

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

## Le VEAU

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



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

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

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

## Les fruits & légumes

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

### L'oignon doux du Cap-Corse

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



### Le kiwi de Corse

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



[www.maraicherscorses.com](http://www.maraicherscorses.com) / [www.apfec.corse.com](http://www.apfec.corse.com)

## Noisettes & amandes

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

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

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



**L'amande.** Originnaire d'Asie occidentale et introduit

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

Les amandes sont cultivées en vergers traditionnels très étendus en Balagne et en vergers modernes plutôt situés sur la côte orientale et dans le Nebbiu. Aujourd'hui, la Corse est la première région productrice d'amandes de France, et l'amande corse est plébiscitée par les confiseurs haut de gamme pour ses qualités gustatives incomparables. Rien d'étonnant que la filière soit engagée dans l'élaboration d'une certification « Label Rouge ».





## Les MIELS

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

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

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

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

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

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



[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)

## Les HUILES essentielles

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

La diversité et la spécificité de la flore insulaire encore préservée offrent aujourd'hui une vaste palette d'espèces distillées pour leurs huiles essentielles : immortelle, myrte, romarin, pin laricio, genévrier nain, pistachier lentisque, fenouil, criste marine... Les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme

l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).

Cette richesse floristique, associée à une maîtrise totale de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette jusqu'à sa distillation en huile essentielle, offre la garantie d'une qualité unique.

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



quantités à laisser pour la reproduction. Depuis quelques années certaines espèces sont également cultivées, notamment l'immortelle, la plante du maquis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ. L'huile essentielle d'immortelle, aux caractéristiques chimiques uniques (chénotype à acétate de néryle), a conduit la filière à se diriger vers une appellation d'origine protégée.

Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses tendent à être labellisées en agriculture biologique.

# L'agriculture biologique

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

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

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

100 % BIO

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

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

100 % CORSE

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



[www.interbiocorse.org](http://www.interbiocorse.org)

STRADA DI I SENSI  
ROUTE  
DES SENS  
authentiques

Conception : MEDIANI

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

Impression & brochage : Imprimerie Fot. France



## DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE

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

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

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

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