



GUSTI DI CORSICA



CRDP DI CORSICA

A PAROLLA DI U PRISIDENTI



Stu librettu, rializatu da l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse è u Centru Righjunali di Ducumintazioni Pidagogica di Corsica, in cullaburazioni cù i prufissiunali di i filieri, pruponi una discrizzioni di l'agricultura isulana trà i so prudutti imblimaticchi è u so modu di pruduzzioni antichi.

Longu à a so Storia, a pupulazioni di a Corsica s'hè inghjinata à sfruttà i risorsi di l'isula, fendu à mani soia u tarritoriu po sviluppendu l'attività di l'arburicoltura, di l'allevu è di a trasformazioni. Da sti praticchi sò nati sapè-fà agriculi sputichi trasmissi da ghjinirazioni à ghjinirazioni.

Hè a ricchezza è a divirsità di st'agricultura idintitaria chì l'ODARC vi voli prisintà in stu libru pidagogicu, arnesu divirtenti è struttivu chì t'hà l'ambizioni d'acuzà u vostru intaressu nant'à l'urighjini di i prudutti righjunali chì vo cunsumeti à spessu.

È parchì ùn fà nascia uni pochi di vucazioni pà unu di sti mistieri agriculi passiuamenti è à tempu aparti nant'à l'avvena...

U präsidenti di l'ODARC
Jean-Louis LUCIANI

GUSTI DI CORSICA

Stu librettu hè statu aditatu à l'iniziativa è cù u cuncorsu di « l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse » ind'u quattru di u prughjettu di cuuparazioni trasfruntalieru TERRAGIR (Prugramma europeu MARITTIMO)

Illustrazioni

Jean-Louis Lacombe
Calypso Deminati

Autori

Jean-François Cubells
Marie-Laure Marquelet
Jean-Michel Weber

Sesta è impaghjinatura

Calypso Deminati

Traduzione

Ghjuvan Battistu Paoli
Ghjuvan Micheli Weber

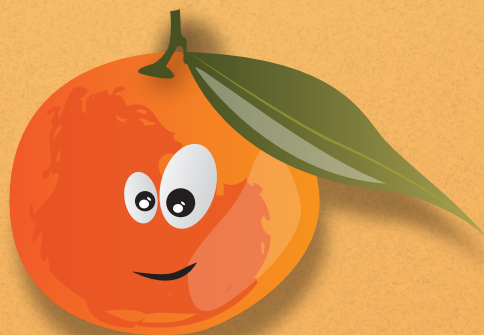
Cù a cullaborazioni fattiva di Carine Franchi, Caroline Franchi, Joëlle Henneman,
Jennifer Méjean, Françoise Piazzoli è Marc Poggi

Ringrazii particulari à u parsunali di l'ODARC chì hà parmissu a rializzazioni di stu librettu,
M. Yves Conventi, Mma Marie-Pierre Bianchini è M. Jean Luzi

Sunta

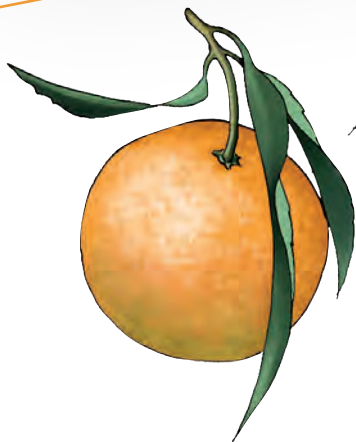
Clementina è pumelu	5
Castagna	11
Casgi	17
Vigni è vigneti	23
Mele	29
Robba purcina	35
Oliu d'aliva	41

Clementina
è
pumelu



5

Clementina è pumelu



A CLEMENTINA

A clementina corsa hè a sola clementina di Francia. Si cunnosce à e so fronde longhe è fine, à a so lucicanza è à a so buchja fine arancinu-verde di culore. Issu billissimu fruttu, chì face da 5 à 8 cm di diamitru, hè à pena **acidulu** è a so polpa hè senza niciole.

U PUMELU

U pumelu hè un pocu più grossu, chì pò misurà trà 8 è 14 cm di diamitru. A so buchja hè gialla è a so polpa rossa-rusulata. Pesa in media trà 300 è 400 g, ma certi frutti ghjunghjenu à le volte à u chilò !



I BENEFIZII NUTRIZIUNALI...

Clementina è pumelu sò carichi à **vitamine C**, pruvitamine A, carutene è pigmenti **antiussidanti**. Ghjovanu cusì da luttà contru à a stanchezza è favuriscenu a bona salute di a pelle. Tenenu dinò parechji uligu-elementi cum'è u putassiu, u magnesiu è u calciu. Calurie ne anu pocu è micca : 20 à 25 kcal à fruttu è basta !



DUI FRUTTI NATI DA UN MATRIMONIU FELICE

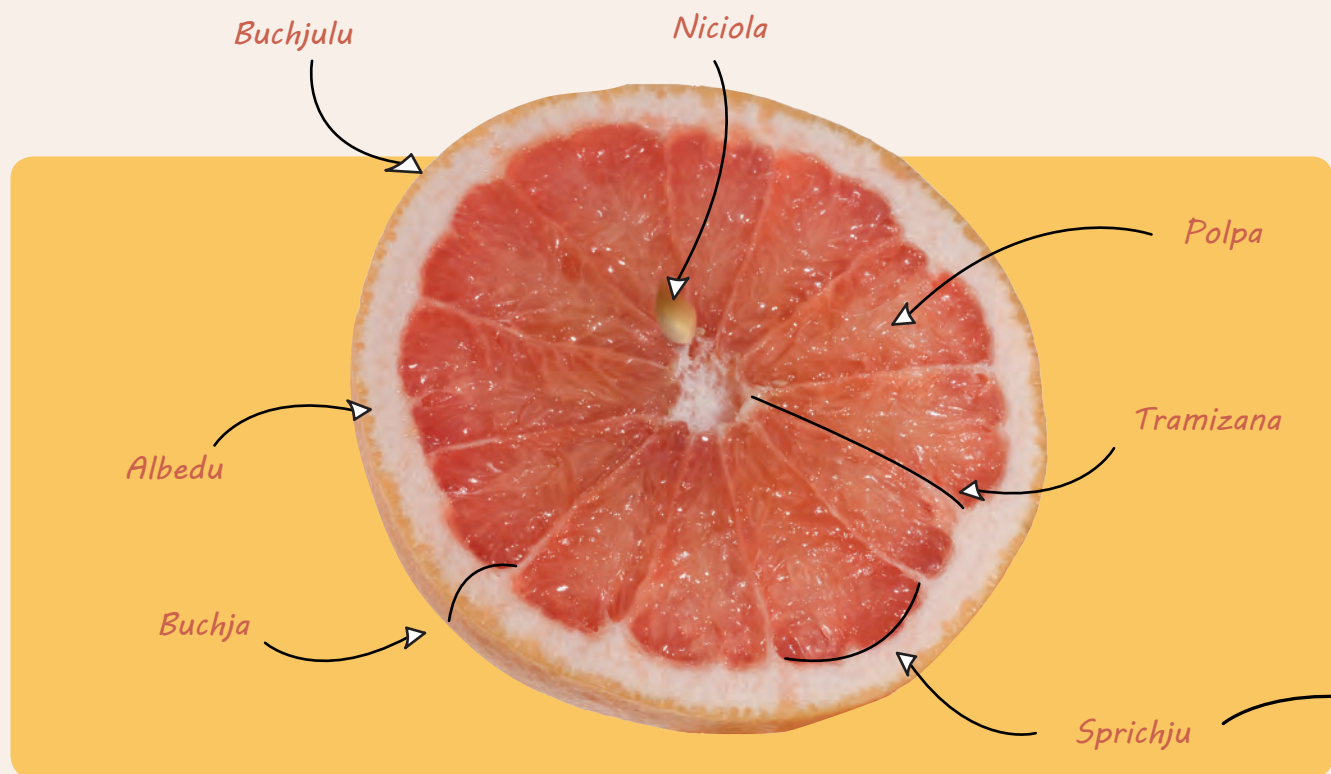
A clementina vene da una cruciatura trà un aranciu è un mandarinu. Fù scuparta in Algeria da u padre Clément chì li dede u so nome in u 1920. Fù intrudutta ind'è noi in u 1925 da Don Filippu Semidei chì punì u primu clementinu à u Ficaretu, in piaghja urientale.



In quant'è à u pumelu, hè natu da una cruciatura trà un pumpelmu è un aranciu fattu in u 1963 in e Caraibe. Ùn hè cà in u 1990 chì l'agricultori corsi si sò dati à cultivà issu fruttu, in particolare a varietà à polpa rossa chjamata « Star ruby ».

Clementina è pumelu

A clementina è u pumelu appartenenu à a famigliona di l'agrumi. L'agrumi, par via di l'aranciu, sò i frutti i più cultivati in u mondu. Pussedenu sprichji chì tenenu buscichelle piene di suchju.

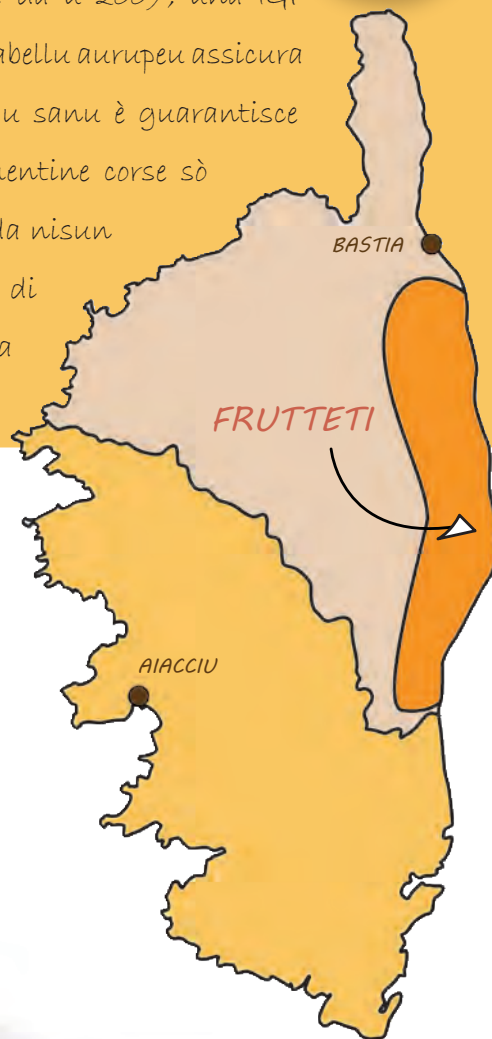
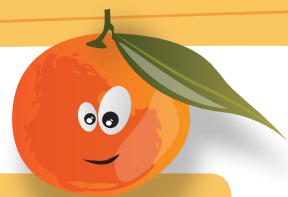


I frutteti di clementine è di pumeli sò situati anzi tuttu nantu à e pendite dolce di a Piaghja Orientale. A qualità di i tarreni è u clima sò à favore di una cultura tradiziunale chì rispetta l'ambiente. Si face in splutazione familiare di 10 ettari in media.



IDINTIFICÀ A QUALITÀ

À a clementina di Corsica li anu datu, da u 2007, una IGP (indicazione giugraffica prutetta). Issu labellu europeu assicura a prutezzione di a so origine in u mondu sanu è garantisce un livellu massimu di qualità è di freschezza. E clementine corse sò colte à a manu quand'elle sò belle mature. ùn sò tocche da nisun trattamentu chimicu dopu colte è sò spachje in menu di 6 ghjorni ! À parte si da u 2012, u Pumelu di Corsica prufittarà ancu ellu di una IGP.



A CUGLIERA

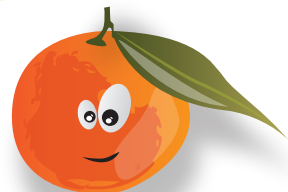
A cugliera di e clementine si face da a fin d'ottobre è l'entre di ghjinnaghju. Quella di u pumelu, invece, hè più tardiva : d'aprile sin'à u mese di ghjunghju !



UNI POCHI D'AGRUMI

A mandarina, l'aranciu, u pumelm, l'alimea, u kumquat, a bergamotta...

SFRUTTERA



LESSICU

Acidulu (Acidulé) : à pena acidu di gustu.

Albedu (Albédo) : stratu spessu, biancu è spungosu di a buchja.

Antiussidante (Antioxydant) : sustanza chimica chì face andà più pianu a distruzzione di e nostre cellule.

Buchja (Écorce) : insieme di u buchjulu è di l'albedu.

Buchjulu (Zeste) : stratu superficiale è culuritu di a buchja.

Labellu (Label) : ricunniscenza ufficiale.

Niciola, granella (Pépin) : grana di un fruttu.

Polpa, pulpa (Chair) : parte culurita di u fruttu custituitu da buscichelle à suchju.

Sprichju, spechju (Quartier) : parte di a polpa delimitata da una tramizana.

Tramizana / lezina (Cloison) : pelle fine chì delimiteghja in a polpa i sprichji.

Vitamina (Vitamine) : sustanza chimica nicissaria à a vita.

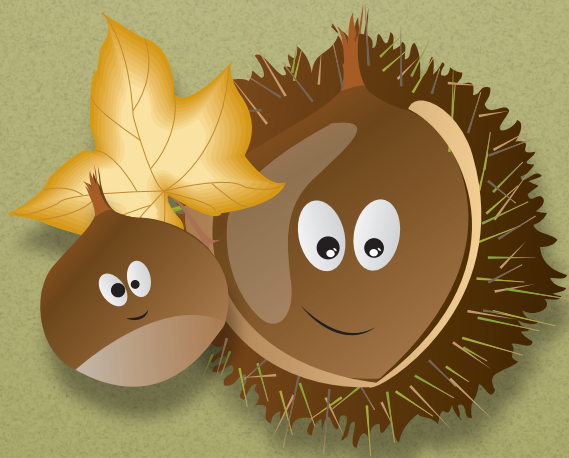
DOCUMENTI

Rughjone di pruduzzione di a clementina in Corsica	Pruduttori (in %)
PIAGHJA ORIENTALE	56
CASTAGNICCIA / MARE È MONTI	36
RUGHJONE BASTIACCIU	5
MEZIORNU STREMU / ALTA ROCCA	1.7
RUGHJONE AIACCINU	1.3
TUTALE	100

DUMANDE

- 1 - Dopu cercu a definizione di a parolla "ibridu" ind'un dizziunariu, spieca perchè ch'elli sò chiamati ibridi da i scentifichi a clementina è u pumelu.
- 2 - Dopu avè trovu nantu à una carta i rughjoni di u tavulellu sopra quì, indetta quelli chì pruducenu u più clementine.
- 3 - U pumelu sarà pruduttu in u stessu rughjone ? Cumu sarà ?
- 4 - Saranu listesse l'epiche di pruduzzione ?
- 5 - A clementina hà un statutu, qualessu ?

Castagna



Castagna

A castagna hè di sicuru u fruttu liatu u più, in capu à a ghjenti, à a sucità corsa tradizionali.

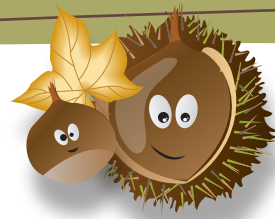
A TRASFURMAZIONI DI U FRUTTU

S'edda hè, a parti maiò di i castagni colti, trasfurmata in farina chì entri in parechji ricette tradiziunali o muderni, una quantità hè dinò accantata par prudutti derivati com'è a cunfittura, a crema, u dolci o i biscuttini è biscotti, l'alcolu, a biera, a castagna secca o fresca, magnata buddita (pilati o baddoti) o arrustita (fasgioli).



In Corsica è ancu in altrò, u castagnu hè chjamatu « arburu pani ».

Pasquale Paoli, u Babbu di a Patria, dice à stu sughjettu : « Tantu chì no avaremi castagni, t'avaremi pani ! ». Si pò capiscia tandu l'impurtenza di a pruduzzioni **castagnina** pà i Corsi di i tempi scorsi.



PRUVERBIU

Frutti
tramizati



PANI DI LEGNU È VINU DI PETRA !

Gricciula

UN POCU DI STORIA

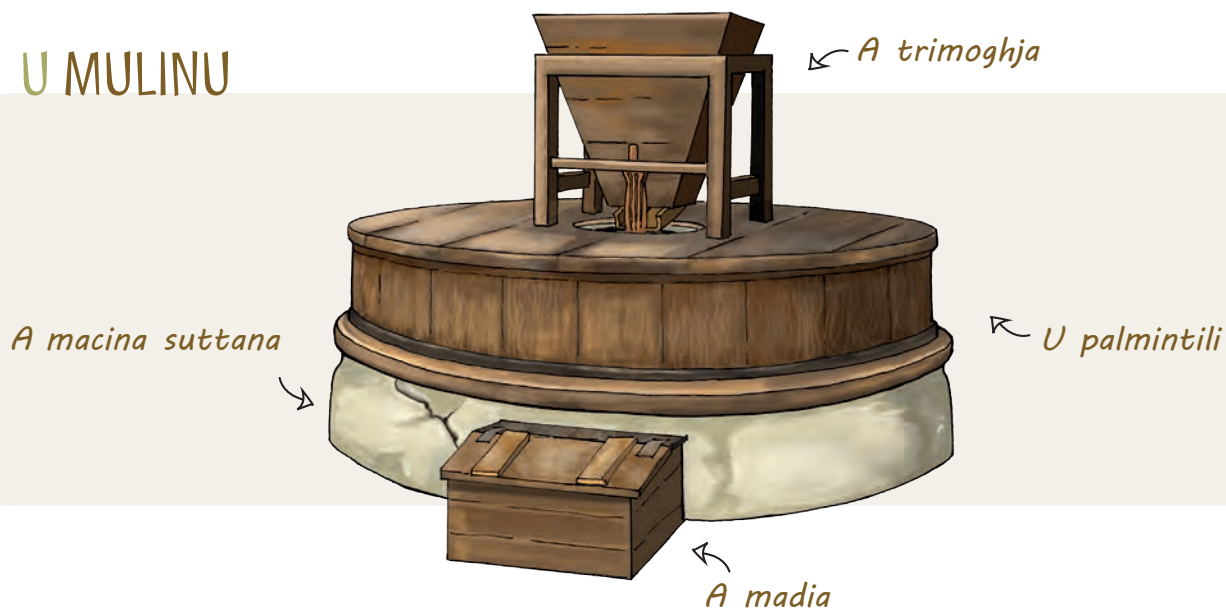
Stu vechju pruverbiu ci ramenta chì a farina castagnina, chì ghjuvava da fà a pulenta (pani di legnu), è l'acqua (vinu di petra) erani i fundamenti di u magnà di a nostra vechja sucità **campagnola**. Mentri i tempi di poca pruduzzioni, u Corsu a si francava da Mamma Piera (a fami nera) cù u fruttu di u castagnu.

Si sà oghji, cù i prilevi fatti ind'a puzgina di u Lavu à Crena, ch'un antinatu di u nostru castagnu era dighjà presentu in Corsica 7 000 anni fà. Ma attenti, i primi castagneti com'è no i cunniscimu oghji, sò u risultatu di a pulitica agricula ghjinuvesa (coltivazione) chì mittia in l'obblighu l'isulani, minaccendu li di tassi, di pona castagni ed alivi sicondu l'altitudini. L'arburu, puru **rusticu** ch'eddu hè, l'hà corsa brutta cù l'**esudu rurali** cunnisciutu da a Corsica à u xx^{mu} seculu : i castagneti funi abbandunati à i malatii, à a mancanza di curi di l'arburu è di u tarrenu, ma funi ancu missi in mani à i sigantini. Furniani in legni l'usini chì ni cacciaa u **taninu**.

S'hè cuntatu in Corsica **50 razzi di castagni** almenu !

Castagna

U MULINU

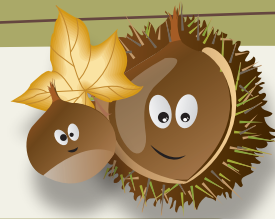


IDINTIFICÀ A QUALITÀ



Toccu l'annu 2006, a farina castagnina corsa binifizieghja d'un Appillazioni d'Orighjini Cuntrulata. Stu labellu garantisci l'urighjini di i frutti ma dinò una manera spetica di fà pà a trasformazioni di u pruduttu. Senza sti dui caratteristichi di primura, u gustu di i prudutti cummircializati ùn saria quiddu ricircatu da i cunsumadori. Par cunservà stu sapori, sò vinduti par obligu sottu biotu i farini castagnini AOC ind'i cummerci. Si poni truvà dinò in sacchettu à l'occasioni di i fieri o in vendita diretta ind'à u pruduttori.

Ind'u 2010, l'AOC diventa Appillazioni d'Orighjini Prutetta. U pruduttu teni avà una cirtificazioni è una prutizzioni aurupea.



UNI POCHI DI CIFFRI

2 000 ettari colti, **1 000** tonni di frutti colti, **250** tonni di farina prodotti, **34** mulini in attività (28 in corsica Suprana è 6 in Corsica Suttana), **232** cumuni sani sani in AOP è **37** cumuni in parti, **80** agricoltori campendu prima di a castagna...

Un beddu risultatu quand'omu pensa à ciò ch'edda raprisintava l'attività nanzu à u 1970, ridutta à niente da l'esudu rurali ! Uni pochi d'omi ani da participà à a so riabilitazioni è, in l'annati 80, a filiera **castagnaghja** ritruvarà a so piazza in l'agricultura muntagnola. A prima Fiera di a castagna, in Bucugnà, l'hà da cunsacrà ind'u 1983.

UNI POCHI DI PIATTI TRADIZIUNALI FATTI CÙ UNA FARINA SENZA GLÙTINI !

A pulenta / pulenda : lea d'acqua, di farina stacciata è d'un pocu di sali, cotta ind'una paghjola. Si magna à fetti, caldi cun ovi, brocciu è ficateddu. Si tastichjehja ancu u lindumani fritta cù appena d'oliu d'aliva.

I nicci o pisticcini : vultati di farina castagnina cotti, sicondu a tradizioni, nant'à farri scaldati.

I granaghjoli o brìlluli o farrìchjuli : pulenta liquida è un pocu aggrumbulata chì si magna calda annacquata da latti caprunu fretu. Una presa di sali pò rialzà u piattu.



SFRUTTERA



LEXIQUE

AOC : Appellazioni d'Origine Contrullata / Appellation d'Origine Contrôlée. Cirtificazioni data da un paesi à prudutti fatti sicondu normi di fabbricazioni pricisi (urighjini lucali di u pruduttu, fabbricazioni sicondu reguli difiniti...). / **AOP** : Appellazioni d'Origine Prutetta / Appellation d'Origine Protégée : cirtificazioni data da l'Auropa à prudutti fatti sicondu normi di fabbricazioni pricisi.

Castagnaghju / castanéicole : chì v'ia liatu à a castagna.

Cirtificazioni / certification : attribuzioni d'un'appellazioni à un pruduttu di qualità ricunnisciuta.

Esudu rurali / Exode rural : tempu di quandu l'abitanti lascioni i campagni da stabbiddiscia si ind'i cità.

Pasquale Paoli : figliolu di u patriottu Ghjacintu Paoli, Pasquale piglia a testa di u movimentu di rivolta contru à i Ghjinuvesi, numinatu ch'eddu hè Capighjinirali di a Nazioni. Cumbatti dopu l'armata francesa vinuta da annissà l'isula. Guverna da u 1756 à u 1769 po piglia a strada di l'isiliu in Inghiltarra dopu a disfatta di Ponte Novu contru à l'armati di u Rè di Francia Louis u XV. Sarà chjamatu da a Custituente dopu rivuluzioni è sarà accoltu quant'à un aroiu di a libartà. Sarà cusì numinatu à u capu di a Corsica divintata francesa.

Prudutti cirtificati / produits certifiés : pruduttu chì hà avutu una cirtificazioni data da i puteri publichi, com'à un'AOC o un'AOP.

Razzi trovi : Alisgianincu, Ariata, Arizinca, Bastilicacciu, Campana, Campanari, Campanesi, Carpinaghja, Chjina, Farretu, Frisgiata, Furcutoni, Ghjallu, Ghjucatoghju, Ghjintili, Ghjintiloni, Insetu, Insetu pitrinu, Insetu pinzutu, Insitina, Leccia, Nucedda, Maceghja, Marrunaghja, Minuta, Murianinca, Murasgioni, Palatina di Monte, Palatina Prunaccia, Petra, Petra Farrigna, Pianedda, Pilosa, Pitrina, Povaru Pà, Ratacampana, Ratulacciu, Rossa, Rossa canali, Rossa pilosa, Russuccia, Rossula, Russella, Russina, Terra Magnese, Tighjulana /Teghja, Tricciuta, Vinachesi, Vicu, Zittimi.

Rurali - campagnolu / Rural : chì v'ia liatu à a campagna.

Rusticu / Rustique : , risistentu, adattu à u clima crudu è à u so ambienti.

Taninu - tinta / tanin : sustanza vighjitali ch'omu adopra da cuncia i peddi.

DUC

: u lamentu di u Castagnu à u Corsu - Paoli di Tagliu - A muvra 1926

Or chì l'averaghju fattu
À lu Corsu cusì ingratu
Chì m'hà fattu la sintenza
È à morte cundannatu
Senza sente tistimonii
Nè cunsultà lu ghjurnatu.

Subbitu tagliatu à pezzi
È per mette mi in pappina
Chjami li to mulatterii
Per cunduce mi à l'usina
O Corsu rifletti è pensa
Chì faci la to ruina!

Facci porte è purtelli
Sulaghji, casce è cascioni
Intempiavi la to casa
Tù cù travi è cantilloni
Grazia, o corsu, eppur la sai
À li mio gran figliuloni.

Guarda quante pimpasculate
Quanti colpi aghju paratu !
Da la fame quante volte
O corsu, t'aghju salvatu !
Ed avà da gran nemicu
Versu mè sì dichjaratu.

QUESTIONNAIRE

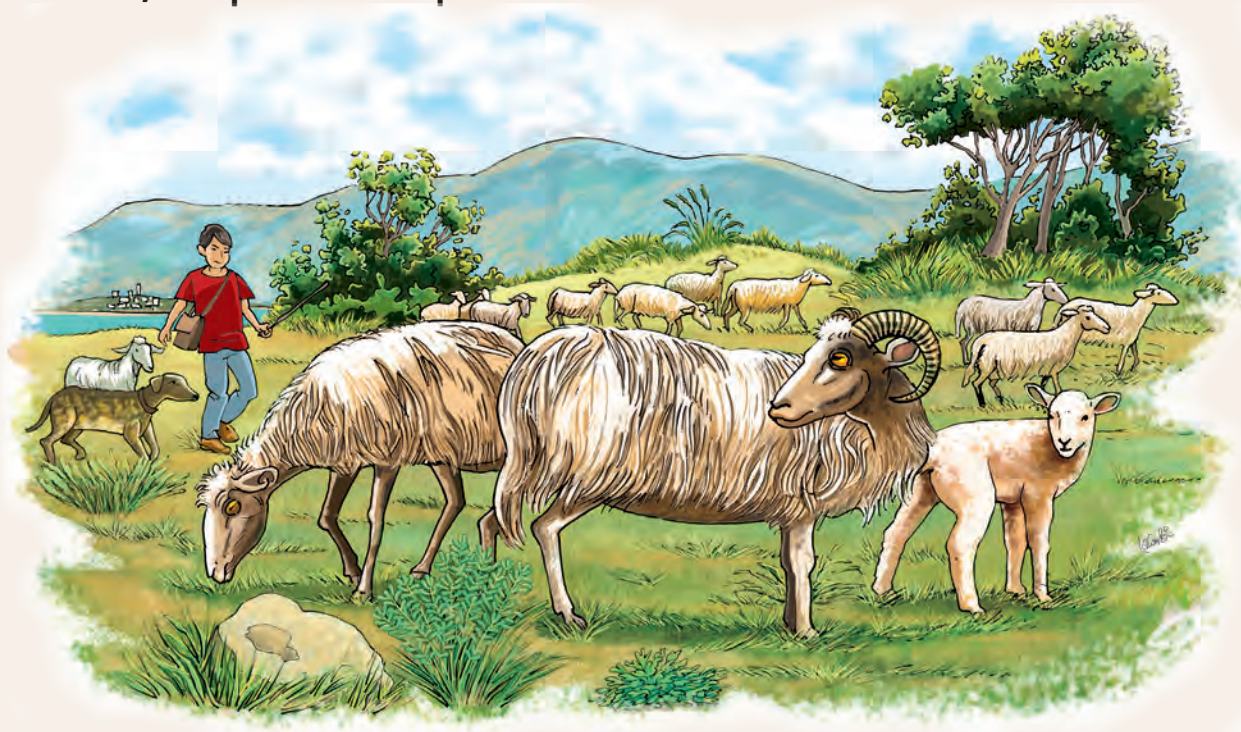
- 1 - In chì prudutti hè trasfurmata a parti maiò di i frutti colti ?
- 2 - Sicondu certi studii, asistia u castagnu nant'à l'isula nanzu à Cristu ?
- 3 - Cita di menti 5 prudutti fatti cù a farina castagnina.
- 4 - Parchi sarà vinduta sottu biotu a farina in AOC ?
- 5 - Leghji u documentu quì sopra : chì dici à u Corsu u castagnu ? Spieca strufata à strufata.

Casgi



Casgi

In Corsica, sò e pecure è e capre chì danu u latte.



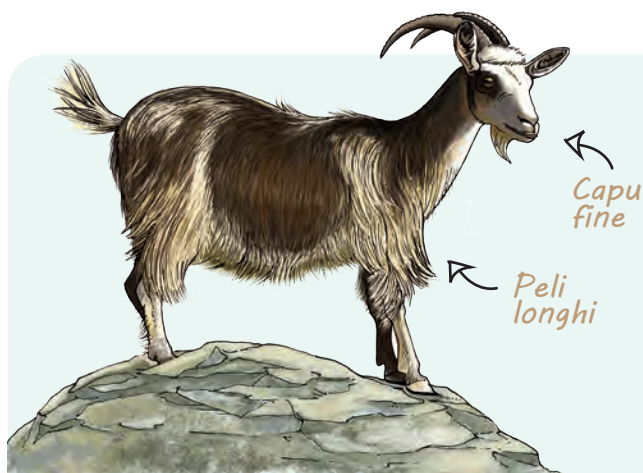
E PECURE CORSE

A pecura corsa face parte, cum'è a pecura sarda, di e razze **lanose** maditarranie. A so origine hè vechja assai. Latte ùn ne prduce tantu, par via ch'ella hè chjuca abbastanza è ch'ella ùn pesa cà 35 chg. Ma quellu, invece, hè grassu assai. Hè una razza rustica, chì pò marchjà ore è ore sane. Campa à bande di 200 **capite** in media. Hà tinutu una carattaristica unica in Auropa : hè a sola razza duv'ellu ci hè parechji culori di pilame : neru, biancu o rossu. In u 2010, si cuntava 147 000 capiti chì 98 000 eranu pecure di figlia (fonte Statistiche agricole annuale 2010).



E CAPRE CORSE

In u 2003, a razza capruna corsa fù ricunnisciuta da a Cummissione Naziunale di Migliuramentu*. A capra nustrale hè un animale di latte **rusticu**, adattu è l'ambienti parechji ch'ella prupone l'isula, quant'è crudi ch'elli sianu. U so pesu muta in giru à i 40 chg pà e femine è i 55 chg pà i maschi. Hè caratterizzata da un capu fine è da arechje chjuche. Fasciata da peli longhi o mezi longhi, i so culori vanu da un pilame rossu, ceriu, cenneratu o neru à quelli frisgiati bianchi o di parechji culori. In u 2010, si cuntava 45 000 capiti chì 30 000 eranu capre di figlia (Fonte : Statistiche Agricole Annuale 2010).



« DIPOI SEMPRE, A CAPRA CORSA HÀ DATU U SO LATTE, U SO PELU PÀ FÀ PILONI È FUNE È SIN'À E SO CORNE DA FÀ CULTELLE È STRUMENTI DI MUSICA. »

U CASGIU

Casgiu si ne face in a Corsica sana ma à scale sfarente. I pruduttori si aduniscenu è si danu di più in più à fà robba di qualità chì si pò idintificà bè, in leia cù u so rughjone. U casgiu corsu si face cù u latte crudu, di regula à pasta molla è **staghjuna**, fora di u casgiu sartinese chì a so pasta hè sprimuta.



***Cummissione Naziunale di Migliuramentu** : cummissione chì aiuta u ministeru di l'agricultura in a so azione da migliurà e razze.

Casgi

U Calinzana

Casgiu caprunu à caghjatu solfice è à crustula lavata. Si face in i lochi d'impaghjera di u Marsulinu è di u Falasorma è in Calinzana.

U Niolu

Casgiu picurinu o caprunu à caghjatu solfice è à crustula lavata. Si face anzi tuttu in Niolu, in a valle di u Golu è in u Curtinese.

U Bastilicacciu

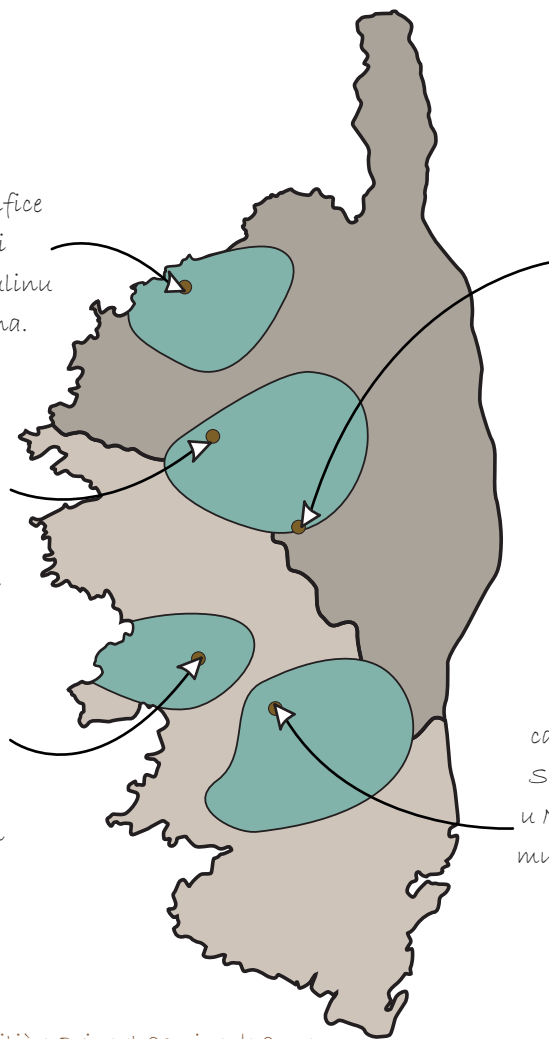
Casgiu picurinu o caprunu à caghjatu solfice è à crustula naturale. Si face anzi tuttu in e piaghje di a Gravona è di u Prunelli.

U Venachese

Casgiu picurinu o caprunu à caghjatu solfice è à crustula lavata. A so **pruduzioni** (circa 25 tonni à l'annu) hè anzi tuttu **pastureccia**, è si face in i rughjoni di Corti è di Venacu.

U Sartinesu

Casgiu picurinu o caprunu à caghjatu sprimutu micca cottu. Si face in a valle di Taravu è in u Meziornu Stremu di l'isula. A muntagnera a facenu nantu à u pianu di u Cuscionu.



Fonte ILOCC : Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse.

PARACHJI STAGHJUNAMENTI, PARECHJE CRUSTULE

- Crustula lavata : casgiu strufinatu, manighjatu è lavatu cù a manu croscia guasgia tutti i ghjorni.
- Crustula naturale o fiurita : casgiu vultatu tutti i ghjorni ma micca lavatu.
- Crustula spessa : casgiu più duru è più seccu postu chì a pasta hè sprimuta.



U BROCCIU



U brocciu hè un casgiu duv'ellu entre pà u più u **seru**. Fattu cù u latte caprunu o picurinu, o à le volte cù un mischiu di i dui, hè u solu **latticime** corsu ad avè ricivutu un'Appellazione d'Origine Cuntrullata. Par via di st'appellazione, i pruduttori sò custretti à ùn aduprà cà latte di pecure è capre di razza corsa.

Casgiaghja tradizionale di ghjuncu



UN PRUDUTTU DI L'ALTRU MONDU !

A manera di fà u brocciu saria un orcu ad avè la data à l'omi ! Quella campava dipoi i tempi di i tempi in a so casa di petra è, s'ellu spartia a so robba cù l'omi, ricusava sempre di dà li u modu di fà u brocciu. I pastori u chjapponu è u strazionu sin'à fà lu palisà u so sicretu è à tumbà lu.

Sta fola a truvemu in parechje pieve ma hè in u Nebbiu ch'elle sò e so più belle stampe : duie stazzone chjamate « a casa di l'orcu » è « a casa di l'orca » chì, sicondu a tradizione à bocca, saria a casa di a mamma.

CUMU SI FACE U BROCCIU

Dopu fattu u casgiu, si ricute u seru (chì hè sguttatu) è si aghjunghje un pocu di latte frescu, u **puricciu**. Issu mischiu v'è scaldatu à 75 o 80° C, è u brocciu affaccà à pocu à pocu à gallu (si dice ch'ellu fiurisce). Cù una cochja o una mescula, si piglia tandu è si mette in **casgiaghje** (o **fattoghje**) duv'ellu risposa qualchì tempu. Si pò manghjà frescu (crudu o tepidu) o passu.

SFRUTTERA



LESSICU

Staghjunamentu (affinage) : quand'ellu compie di maturà, d'invichjà un casgiu.

Latticime (laitage) : robba fatta cù u latte (casgiu, brocciu, iaurti...).

Capite : e bande si contanu à capite, 200 capite sò 200 capre o pecure

Fattoghja/casgiaghja (faisselle) : forma duv'ellu si mette à sguttà u casgiu. Prima eranu in ghjuncu, è avà sò in plasticu.

Lana (jarre-jars)

Lanuta (jarreuse)

Seru (lactosérum, petit-lait) : liquidu chì ferma dopu caghjatu u latte.

Puriciu : latte frescu ch'omu aghjunghje à u seru da fà u brocciu.

Pruduzzione pastureccia (production fermière) : fatta da u pastore ellu stessu, cù u latte di a so banda è nantu à a so splutazione.

Rusticu (rustique) : rubustu, risistente, adattu à u clima crudu è à u so ambiente.

PRUDUZIONE LATTAGHJA IN CORSICA

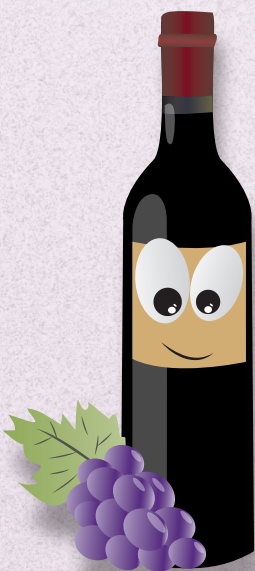
Statistiche 2010		Effettivi femine di latte	Pruduzzione (in milioni di litri)
Pecure	Cismonte	70 700	8
	Pumonte	24 000	3
	Corsica	94 700	11
Capre	Cismonte	34 900	4
	Pumonte	10 800	1
	Corsica	45 700	5

Fonte : statistiche agricole annuale 2010, Agrest

DUMANDE

- 1 - Qualessu hè u solu latticime ad avè ricuvutu u AOC ?
- 2 - Chì sò e duie razze di latte trasfurmate in Corsica ?
- 3 - Quantu ci hè varietà di casgi corsi ?
- 4 - Ci hè di più capre o pecure in Corsica ?
- 5 - Qualessu hè u solu latte ch'ellu pò aduprà un pastore par fà u so brocciu in AOC ?

Vigni
è
vigneti



Vigni è vigneti

I particolarità giugraffichi di a Corsica, a divirsità tamanta di i tarreni è di l'altitutini, u clima particolari quant'è a prisenza d'uvizami adatti, facini di a nostra isula una tarra di vigni !

U VINU CORSU

Longu à i seculi, i **vignaghjoli** corsi ani adattatu i so tecnici da crià un vinu di qualità rimunata. Ani rifattu i vigni antichi di i so babbi è missiavi, ani postu vigni novi senza abbandunà l'uvizami **tradiziunali**. Ani adattatu i tecnici muderni di vinificazioni po sò andati à a cunquista di i **marcati** malgradu a poca cunniscenza ch'eddi t'aviani i sribudori è i cunsumadori furisteri. Dipoi l'anni 1990, sforzi maiò sò stati fatti da turrà à dà à u vinu corsu a piazza chì era a soia.



L'UVIZAMI

U nomi d'uvizami hè datu à una razza di calzu chì si ricunnosce à a forma di a so pampana (cascia) è di i so caspi. Ogni uvizami t'hà u so gustu particulari. In Corsica, più di **30 uvizami** sfarenti erani o sò sempri coltivati da i vignaghjoli. À mezu à eddi, 3 razzi (o variità) entrini ind'a cumpusizioni di 9 Appillazioni d'Orighjini Cuntrullati.



U NIELLUCCIU

U Niellucciu (da nieddu, neru), ben cunnisciutu in patrimoniu, hè un uvizami adattu à i **tarreni calcarii**. Si trova ancu nant'à a Costa Uriintali ma entri ind'a cumpusizioni d'altri vini in AOC. Rappresenta 35% di i stesi posti à vigna.



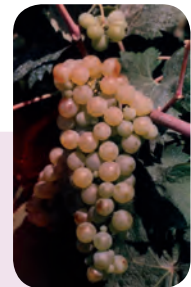
U SCIACCARELLU O SCIACCAREDDU

U sciaccareddu (da sciaccà) hè un uvizami sputicu corsu. Cresce nant'à i **tarreni granitichi**, in particulari ind'i rughjoni d'Aghjacciu è di Sartè. Rappresenta 15% di i stesi posti à vigna.



U VERMENTINU / VARMINTINU O MALVASIA / MALVASIU

U varmintinu hè un uvizami biancu chì parmetti a pruduzioni di vinu biancu di prima trinca. Rappresenta 17% di i stesi posti à vigna.



VINI ROSSI, BIANCHI O CHJARASGIOLU

- **u vinu neru** (dettu oghji **vinu rossu**) hè isciutu di a budditura di l'uva calpighjata. Hè a manera antica di fà, u fruttu sendu ghjustu calpighjatu dopu vindemia.
- **u vinu chjarasgiolu** hè isciutu d'una budditura specifica. Difatti, uvi à suchju chjaru sò missi in palmentu sin'à ch'eddu sia attinutu u culori vulsutu. Dopu, si trabucca u liquidu solu ind'un antru palmentu di budditura.
- **u vinu biancu** hè u risultatu d'una budditura di u suchju d'uva spiccatu da a **caspacciula** è da a **buchja**.

Vigni è vigneti

UN POCU DI STORIA

A storia di a vigna in Corsica si perdi ind'a notti di i tempi. Nanzu à l'intruduzioni supposta d'uvizami novi toccu l'Antichità, assistia dighjà nant'à l'isula una razza salvatica chì s'appiccava à l'arburu, chjamata Lambrusca ind'i cuntorni aghjaccinchi. 600 anni nanzu à Cristu, i Grechi ani parlatu di u vinu d'Alalia (chì divintarà Aleria). Virghjiliu ancu eddu vantava i qualità di u vinu di Balagna ! Pisani è Ghjinuvesi facini listessu...

Truvemu, citatu toccu a fini di u XIX^{mu} seculu ind'u rincensu di i vini francesi rinumati, i vini rossi di u Capicorsu è di Sari (in Cinarca). U restu di i vini corsi ùn hè presu in cunsidarazioni è ni cunniscimi a raghjoni : u studiu suvita di pocu una calamità chì tuccò, ind'u 1870, parti è più di i vigneti corsi, u fillosserà.

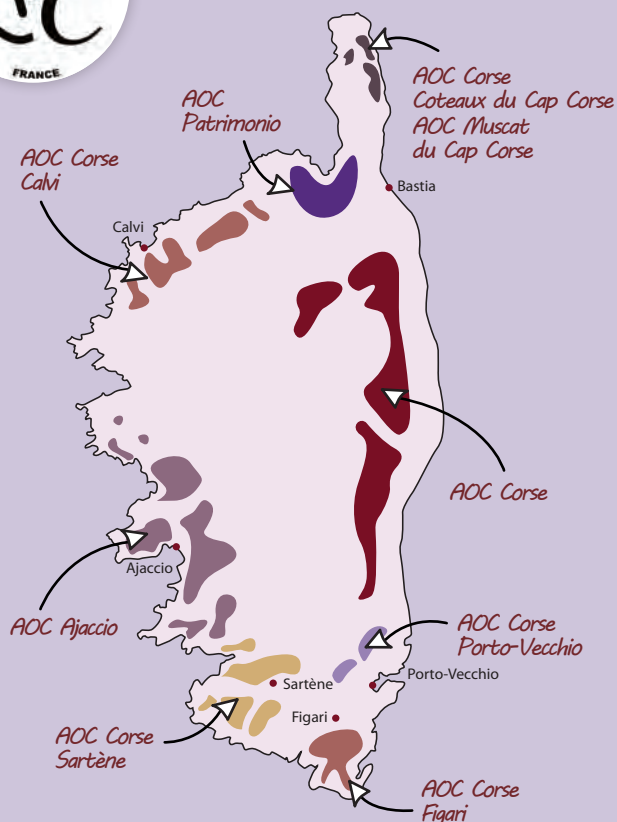


1870 : U SCUMPIENTU

Dopu à u scompiu di i vigni isulani, l'omi si fecini curaghju è, à marzè di a punera d'uvizami amiricani risistenti à a malatia, si feci una pruduzzioni bona toccu a fini di u seculu. Hè insitendu sti calzi stragneri cù maglietti lucali ch'eddi funi salvati da una sparizioni difinitiva ciò chì faci a ricchezza di i nostri vini d'oghji : l'uvizami corsi adatti à u nostru clima è à i nostri tarreni. Di l'epica, a Corsica teni à menti un ghjastemu ch'omu lampava à quiddu ch'omu vulia maladiscia : **Ch'eddu ti venghi u fillosserà !**



IDENTIFICÀ A QUALITÀ



9 AOC sò scumpartuti nant'à a cùstera isulana :

L'AOC parmetti di cunnoscia u pruduttu di manera perfetta.

L'Appellazioni metti u pruduttori in l'obligu d'aduprà, sicondu u rughjoni di a so splutazioni, un certu uvizami è un metudu di vinificazioni difinitu.

I vini di Paesi rapresentini i 3/4 di a pruduzzioni corsa. Si sfarinzieghja in sta dinuminazioni :

- I **vini d'uvizami**, fatti d'una bulighjata d'uvizami corsi è altri.
- I vini di **Paesi Primaticci**, cummircializati toccu u terzu ghjovi d'uttrovi !



UNI POCHI DI CIFFRI

- 9 AOC
- 2 IGP (vini di paesi, 60% di a pruduzzioni corsa, 2 715 ettari)
- 120 - 140 ME di cifra d'affari
- 278 pruduttori
- 1 500 impiechi diretti
- 1ma spurtazioni isulana in valori è volumi.
- 2 750 ettari in AOC è 2715 ettari in IGP
- Pruduzzioni à l'annu : 370 000 ettulitri

SFRUTTERA

LESSICU



AOC (Appellazioni d'Origini Contrullata / Appellation d'Origine Contrôlée) : certificazioni data da un paese à prudutti fatti sicondu normi di fabricazioni pricisi (urighjini lucali di u pruduttu, fabricazioni sicondu reguli difiniti...) / **AOP** (Appellazioni d'Origini Prutetta / Appellation d'Origine Protégée) : certificazioni data da l'Auropa à prudutti fatti sicondu normi di fabricazioni pricisi...

Budditura, bulloriu, bullore / fermentation alcoolique : in l'ambienti privi d'ussigena, i battarii trasformani u zuccheru in alcolu.

Buchja/peau du raisin, pellicule.

Caspacciu/rafle : pidonculu d'una caspa d'uva.

Fillosserà / phylloxéra : insettu strughjitori intruduttu par disgrazia ind'u 1869 ind'un vignetu corsu da maglioli vinuti d'una piantinaghja di Bagnols-sur-Cèze (Gard).

Marcati / marchés : zona giugrafica induv'eddu si faci u cummerciu di prudutti (marcatu inglese, francese, aurupeu...).

Stributori / distributeurs : sucità in carica di a stribuzioni di i prudutti nant'à i marcati.

Tarreni calcarii / Sols calcaires : tarreni pocu acidi ch'omu trova ind'a parti a più sottana di l'isula (Bunifaziu) è intornu à San Fiurenu (Patrimoniu).

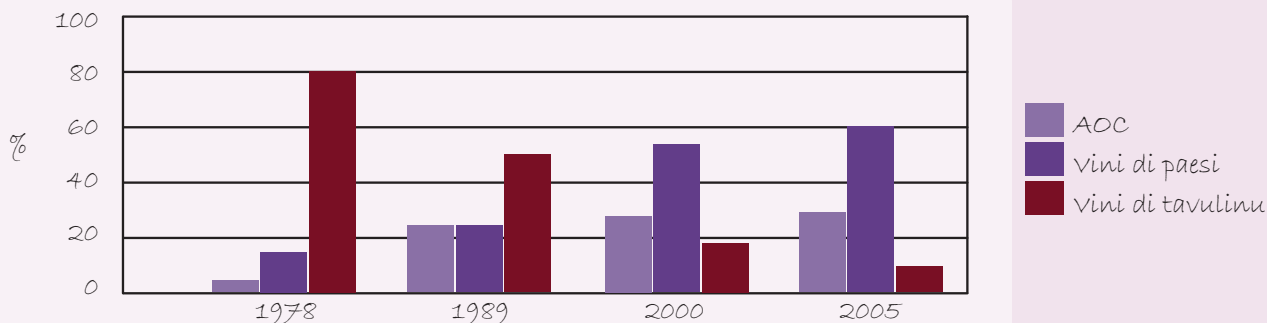
Tarreni granitichi / Sols granitiques : tarreni acidi scumpartuti à u meziornu è à u punenti di l'isula.

Tradiziunali / traditionnel : si dici d'un'attività praticata da un urghjoni dipoi i tempi i più landani è faci parti cusi di a tradizioni di u locu.

Uvizami -uvizati / cépages : Aliaticu; Alicante; Ancelottu; Agnula; Barbaresca; Barbirossa; Bianconi; Biancu Gentile; Brustianu; Carcaghjolu Biancu; Carcaghjolu Neru; Chasselas; Carcamanu; Carcamulu; Cinsaut; Cudiverta; Fravula; Ghjinuvesi; Ghjiru; Grenache; Malvasiu /Varmintinu; Muscatu; Muscatellone; Muscatellucciu; Minustellu; Mirlaghju; Mourvèdre; Niellucciu; Pisulanu; Paga Debiti; Raffaellone; Rosula; Ruguglione; Riminesi; Rosula Bianca; Rusoghju; Sanghjuvellu; Sciaccarellu / Sciaccareddu; Syrah; Tintaia; Zumpinu...

Vignaghjolu / vigneron : parsona chì cura a so vigna o pussedi una splutazioni viticola.

DUC : SVILUPPU DI A PRUDUZZIONI NANT'À 30 ANNI



DUMANDI

- 1 - Comu si ricunnosci un uvizami ?
- 2 - Qualessi sò i 3 uvizami principali di l'AOC corsi ?
- 3 - Par fà u vinu rossu, ci voli uva rossa solu. Vera o falza ?
- 4 - Chì hè st'insettu chì, quasgi quasgi, strughji sani sani u vignetu corsu ?
- 5 - Cummenta u tavuleddu quì sopra. Chì rimarchi ?

Mele



Mele

U mele hè un pruduttu inzuccheratu, fattu da l'ape dopu ch'elle avissinu racoltu l'amacu è u nettare di i fiori. U so culore cambia da u giallu à u brunu. Tutte e piante ch'elle suchjanu l'ape sò spezie dette *melifere*. L'ape piglianu dinò u melatu, chì ghjè una sustanza ch'elle pruducenu e tampe dopu avè manghjatu u suchju di l'arburì.



↖ *L'apa suchja u nettare di i fiori da aduprà ne u zuccaru. A so quantità cambia sicondu e cundizione climatiche.*

In Corsica, par via di u clima è di a diversità di a vegetazione, l'ape trovanu da suchjà quasgi tutta l'annata. Piante è fiori meliferi ci n'hè 2 800 spezie chì 127 sò **endemiche**. Sò i diversi nettari chì anu da dà à u mele a so carattaristica : u so gustu, u so culore è u so aspettu liquidu o cristallizatu.

L'apicultore hè quellu chì alleva l'ape da raccoglie ne u mele. Da sfruttà tutte e spezie di piante, face muntagnà i so bugni. In media, a superficia di suchjera di un'apa currisponde à 3 chm², sia 30 ea.

IDINTIFICÀ A QUALITÀ



Da u 1998 in quà, a filiera apicula hà ricevutu una certificazione **AOC** Miel de Corse-Mele di Corsica, chì garantisce a so qualità è a sputichezza di u so rughjone. È po, in l'annu 2000, a pruduzzione hè stata ricunnisciuta à livellu di l'Europa cù una **AOP**.



UN POCU DI STORIA

Dighjà in tempu di l'Antichità, l'omu cuglia u mele in a natura. U pigliava in e livature in i fusti di l'arburi o à quelle appese à e rame.

Era ricircatu da l'omi par via ch'ellu facia prò à a salute è ch'ellu si cunservava assai.

L'adupravanu invece di u zuccaru è ancu in e preparazione midicinale. Era rinumatu pà e so virtù curative (cicatrizazione...).

In Corsica, hè ghjuvatu da longu tempu in i baratti trà gruppi è cum'è impositu in tempu di a prisenza umana.



UNA BELLA DIVERSITÀ

Ci hè 5 variità di mele corsu chì currispondenu à stagione è à rughjoni sfarenti. A raccolta di u mele si face nantu à 3 grande stagione.

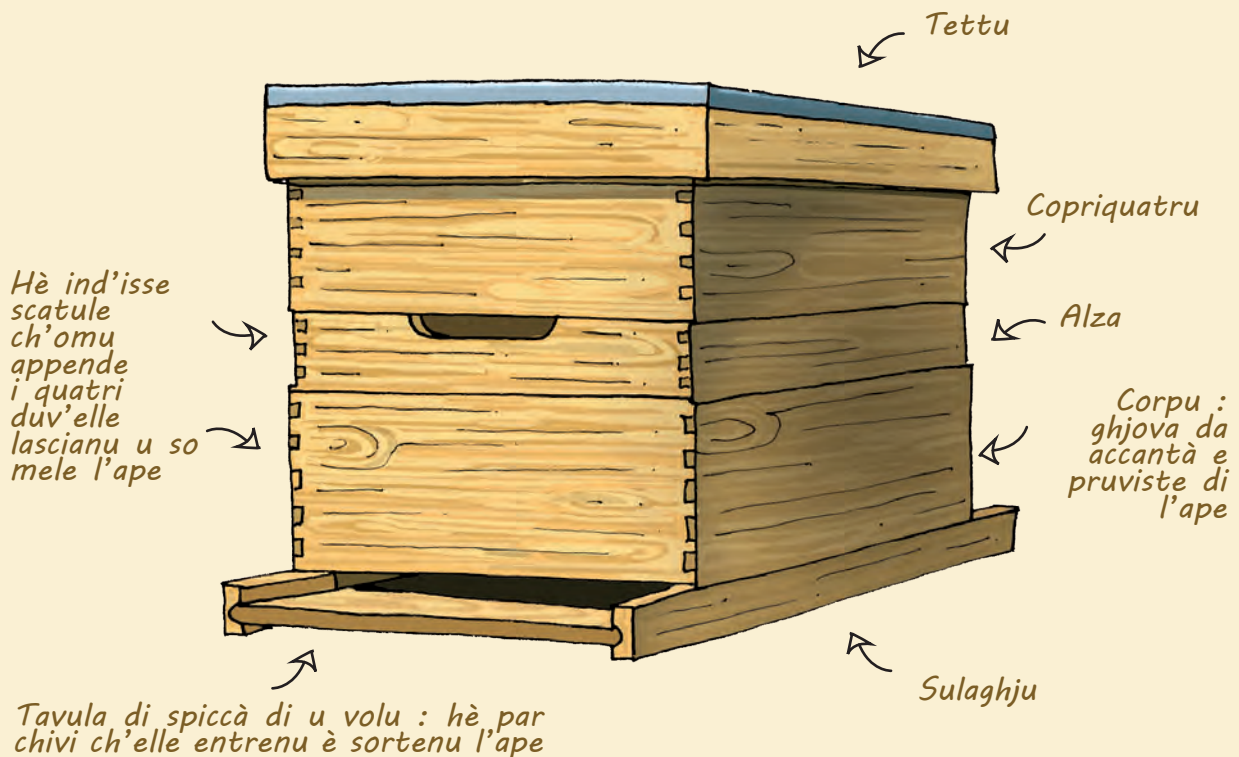
Di veranu, ci hè u mele di veranu (talavelli, clementini) è quellu di machja di veranu (scopa, piumbone, ghjinestra) chì sò di culore chjaru è di gustu dolce.

Pà a statina, si trova u melatu di a machja (muchju, leccia, calitu), u mele di castagnetu (lamaghja, viltalba, nepita,) è quellu di a machja di statina (arba barona). Si tratta di mele di gustu più forte è cacciatu da spezie suchjate à le volte in altitudine.

Mele

U BUGNU

U più à spessu, i bugni sò cumposti d'elementi accatastati. Parmette di tene quatri mobili ch'è sò razze di tavule cù cantare duv'è l'ape anu da accantà u mele. Piene ch'elle sò, l'ape fascianu e cantare cù un stratu di cera da prutegge le.



A RACOLTA DI U MELE

Da caccia in sicurezza i quatri pieni di mele appesi in u bugnu, l'apicultore affumaticheghja l'ape. Par quessa, ùn adopra cà robba naturale : pinaculi, fronde di calitu è rosumarinu. Caccia dopu u stratu di a cera cù un cultellu fattu à posta. Tandu u mele pò esse cacciatu da e cantare po culatu par caccia tutti i so brusgiuli. Dopu ripusatu uni pochi di ghjorni, hè messu ind'un buccale.

In Corsica, u bugnu dà in media 25 chg di mele, ciò chì raprisenta una pruduzione rigiunale di circa 270 tonne di mele AOP. Oghje ghjornu, a filiera apicula vole sviluppà a so pruduzione migliurendu frà altru a furmazione di l'apicultori, a silizzione di l'ape è turnendu à valurizà u prezzu di u mele.



Stratu di cera :
ghjova da prutege
e cantare piene à
mele

Mele

Nidu o cantara
di cera

Sò l'ape chì facenu e cantare in forma d'esagunu, da mette ci l'amacu è u nettare racoltu. Dopu sbattuleghjanu di l'ale par fà sicca, è tandu si forma u mele.

SFRUTTERA



LESSICU

Meliferu (mellifère) : una pianta melifera hè una pianta chì prduce una sustanza ch'ella hà da suchjà l'apa da fà u mele.

Endemicu (endémique) : qualificativu di ciò chì ùn esiste cà ind'un locu.

AOC : Appellazione d'Origine Cuntrullata. Certificazione data da un paese à prudutti chì rispondenu à norme di fabbricazione precise assai (origine lucale di u pruduttu, fabbricazione sicondu regule difinite...) / *AOP* : Appellation d'Origine Protégée. Certificazione data da l'Auropa à prudutti di qualità chì rispondenu à norme precise assai.

DUCUMENTI

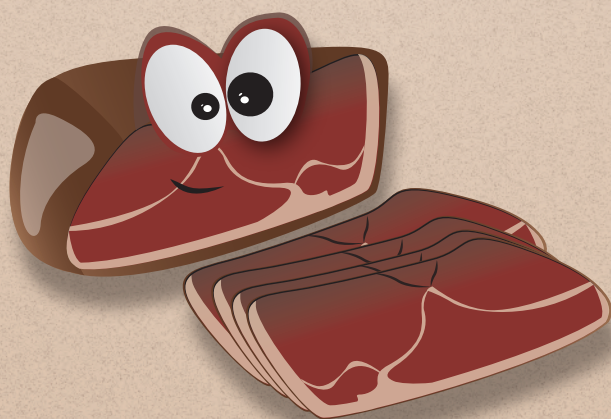
	2A	2B	Corsica
Pruduttori	36	53	89
Bugni	3 775	7 677	11 452
Pruduzione (chg)	101 444	230 257	331 701

Fonte : Sindicatu AOC Miel de Corse- Mele di Corsica 2010

DUMANDE

- 1 - Chì suchjanu l'ape ?
- 2 - Quantu ci hè variità di mele in Corsica ?
- 3 - Ogni variità di mele hè sfarente di gustu è di culore. Cumu hè ?
- 4 - Cumu si chjama u fattu di purtà un bugnu da un locu à un antru ?
- 5 - Chì rimarchi studiendu u tavulellu ?

Robba purcina



Robba purcina

A robba purcina tradizionali di Corsica, com'eddu a ci dici u so nomi, hè fatta cù a carri di u porcu è basta.

UN GUSTU SENZA PARA

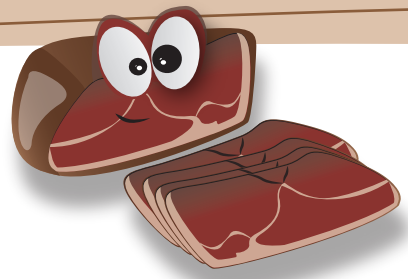
Veni, in più di a razza di u porcu, di l'ultima tappa di u so addevu. Toccu u vaghjimi po ind'una parti maiò di l'inguernu, i porchi magnani i frutti di u castagnu o di a leccia, cascati in tarra. Sta magnusca ricca ricca faci ch'eddu ingrassa l'animali è ch'eddi pigliani i **tissuti adiposi è muscolari** tutti i carattaristichi chi ni farani un pruduttu gustosu.

A RAZZA CORSA : NUSTRALE

Nativa di l'isula, sta razza hè ricunnisciuta ufficialmente causa à u travagliu d'unipochi d'appassionati chì ni ani difinitu i criteri sputichi. U culori hè neru pà u più. L'arechji sò penciuli o mezi penciuli, a so taglia hè mizana cù un spinu attundulitu è cortu.

A so criscenza hè longa. Hè un porcu adattu à **l'addevu stinsivu** è à i carattaristichi di u paesi nativu.





A robba purcina corsa hè cunnisciuta da tutti. Truvemi, ind'è i pruduttori o i cummircenti, 5 prudutti principali :

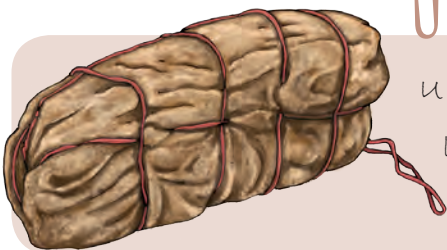


U FICATEDDU (O FICATELLU)

u ficateddu hè fattu di fecatu, d'ammazzami, di magru è di grassu di porcu tazzati. S'addiziuneghja u sali è u pevaru po s'intruduci stu mischiu ind'i minuci (stintini). I ricetti sò varii quantà i righjoni : certi aghjugnini appena di vinu induv'eddu ci hè statu appena d'agliu à mogliu, altri mettini arumati, affumicheghjani o micca u pruduttu. u ficateddu si magna frescu (hè tandu arrustitu) o seccu.

A COPPA (O CÒPPATA O PULPONE)

A coppa hè fatta cù a schiena di u porcu. Parti è più di u tempu, hè salita à sali seccu. Certi pruduttori mettini a coppa à mogliu ind'un mischiu di vinu è d'arumati nanzu di fà la entra ind'un budeddu grossu è di lià la. u pruduttu hè calchi volta affumicatu. Dopu una siccata longa (4 à 5 mesi à u minimu), a coppa si magna cruda.



U LONZU

u lonzu si faci com'à a coppa ma a carri usitata hè, com'eddu l'insegna u so nomi, u lonzu di u porcu. Hè ancu eddu magnatu crudu, siccata fatta.

Robba purcina



U SALAMU (O SALCICCIA)

U salamu hè fattu cun carri rossa è lardu tazzati à pezzi grossi. U mischiu fattu, ci si metti sali è pevaru. U tuttu hè impastatu, missu ind'i minuci po liatu in punta. S'affumicheghja o micca, sicondu l'usu di u rughjoni, po hè missu à sicca.

U PRISUTTU

U prisuttu (a coscia), una volta tagliatu, hè sbarrazzatu da u sanguì ch'eddu cunteni. Hè tandu cupartu sanu sanu di sali è lasciatu ind'un salatoghju. U tempu di a salata cambia sicondu u pesu di u prisuttu frescu. Ci voli, in media, una vintina di ghjorni. Dopu, hè lavatu cù l'acqua, siccatu è impivaritu. Hè calchi volta affumicatu po hè missu in cantina da sicca 12 o 24 mesi.



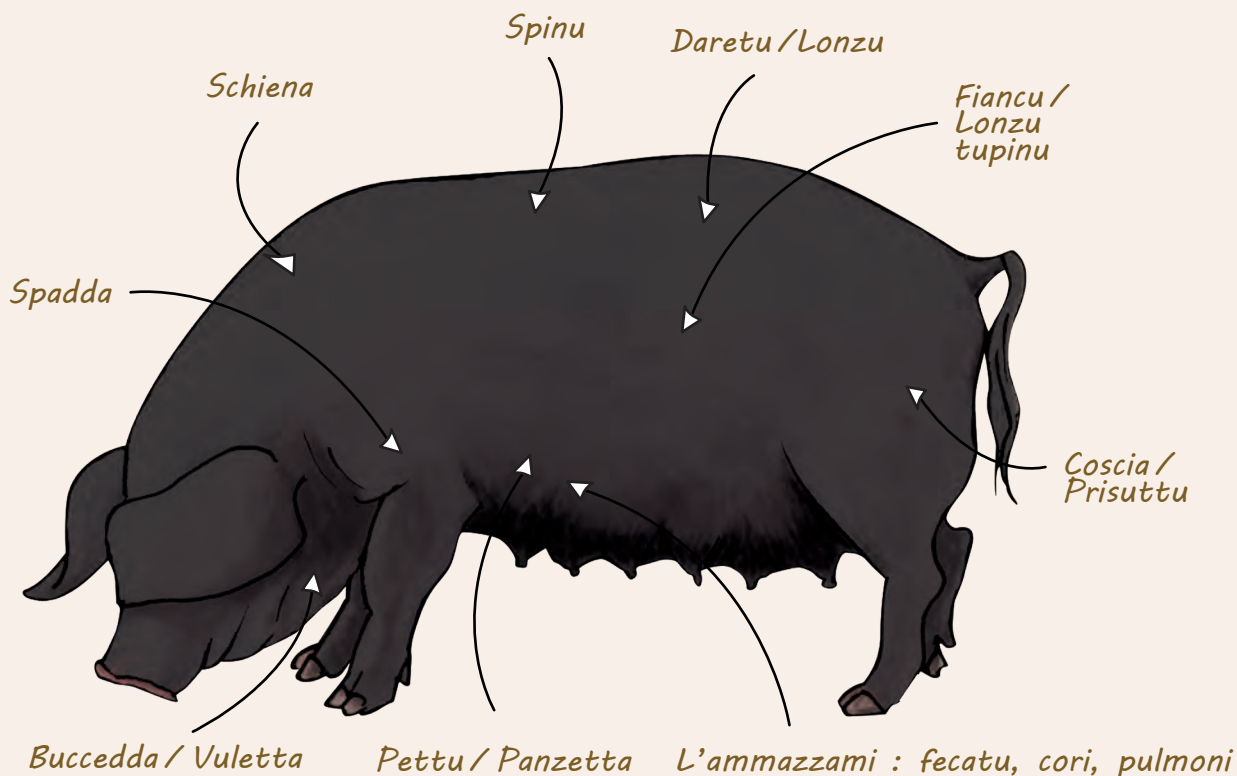
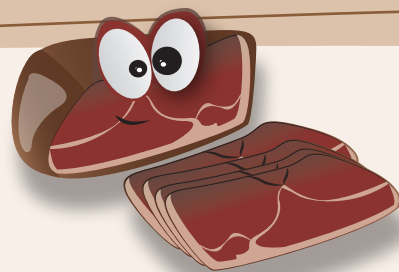
For di sti prudutti stracunnisciuti, assistini altri cusì boni : a vuletta (buletta/guletta o bulagna), a panzetta, i sanguì, u lonzu tupinu (o pescia)...



IDINTIFICÀ A QUALITÀ

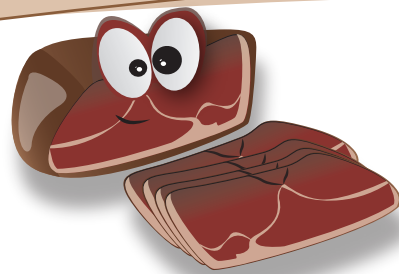
A filiera di pruduzzioni è l'auturità in carica di a so prumuzioni facini tuttu da strappà à u più prestu cirtificazioni. Un'AOC hè stata attinuta pà u prisuttu, a coppa è u lonzu. Sti **prudutti cirtificati** sarani fatti solu cù a carri di i porchi di a razza detta « Nustrale », addivati è scarnazzati in Corsica à l'usu tradiziunali.

AGHJOVU DI I PARTI DI U PORCU



Spinu : Lonzu
Schiena : Coppa
Spadda : Salamu o prisuttu di davanti
Daretu : Lonzu o salamu
Fiancu : Lonzi tupini o salamu
L'ammazzami (fecatu, cori, pulmoni) : Ficateddu
Coscia : Prisuttu
Buccedda : Vuletta o salamu
Pettu : Panzetta o salamu

SFRUTTERA



LESSICU

Addevu stinsivu / élevage intensif: addevu chì dumanda tarreni assai par pochi animali, à l'incuntrariu di l'addevu intinsivu chì dumanda pochi tarreni par assai animali.

AOC (Appillazioni d'Orighjini Cuntrullata / Appellation d'Origine Contrôlée): cirtificazioni data da un paesi à prudutti fatti sicondu normi di fabbricazioni pricisi (urighjini lucali di u pruduttu, fabbricazioni sicondu reguli difiniti...) / *AOP* (Appillazioni d'Orighjini Prutetta / Appellation d'Origine Protégée): cirtificazioni data da l'Auropa à prudutti fatti sicondu normi di fabbricazioni pricisi...

Cori / Coeur: abat rouge.

Coscia – prisuttu / *jambon*: fighjulà u disegnu.

Daretu – lonzu / *filet*: fighjulà u disegnu.

Fecatu / foie: abat rouge. Ammazzami chì entri com'à parti maiò pà a fabtricazioni di u ficateddu – ficatellu (saucisse de foie).

Pettu / poitrine: fighjulà u disegnu.

Pulmoni / poumons: abats rouges / ammazzami.

Prudutti cirtificati / produits certifiés: pruduttu chì hà avutu una cirtificazioni data da i puteri publichi, com'à un'AOC o un'AOP.

Salatoghju / saloir: stuvigliu chì ghjova à a siccata di l'alimenti. Parechji stuvigli pudiani ghjuvà da salatoghju è hè cusi ch'omu trova parechji nomi da difiniscia lu: truvuledda; bariglioni; tinazzolu...

Salamu – salciccìa / *saucisson*

Schiena – coppa – coppata / *échine*: fighjulà u disegnu.

Spadda / épaule: fighjulà u disegnu.

Spinu – lonzu / *carre*: fighjulà u disegnu.

Tissutu adipossu – peddi / *tissus adipeux*: peau.

Tissuti musculari – musculu – carri / *Tissus musculaires*: muscle. Carri chì entri in tuttu par fà a robba purcina.

ROBBA PURCINA FATTA IN CORSICA

Fatta da :	Numaru di porchi addivati in Corsica	Pruduzzioni in tonni
Addivatori-trasfurmadori	26 000	1 000 t
Trasfurmadori	0 (carri impurtata)	11 000 t

DUMANDI

- 1 - Comu hè stata chjamata a razza di u porcu corsu ?
- 2 - Sicondu i studii, d'induva vinarà stu gustu di i bestii addivati à l'usu tradiziunali ?
- 3 - Cita di menti i 5 prudutti prisintati quì.
- 4 - Chì parti entrini pà u più ind'a ricetta di u ficateddu ?
- 5 - Chì rimarchi tù, studiendu u tavuleddu quì sopra ?

Oliu d'aliiva



Oliu d'aliva

À l'origine, l'alivu hè una pianta, chjamata ugliastru, chì cresce di modu spontaneu in a machja. L'Omu hà riisciutu à *insità* lu è à cultivà lu. Oghje ghjornu, hè unu di i simboli di u paisaghju maditarraniu.

L'oliu d'aliva corsu hà a particularità d'esse dolce è senza amarezza, cù un muscu di machja è un gustu caratteristicu di noce è di nucelle. Tuttu què vene da u fattu ch'elle sò colte tardi l'alive, quand'elle sò belle mature. Hè adupratu, hè capita, in l'alimentazione, ma dinò dipoi sempre par via di e so proprietà curative è di e so virtù magiche è riligiose, pà e preghere è par caccia si l'ochju.

UN POCU DI STORIA

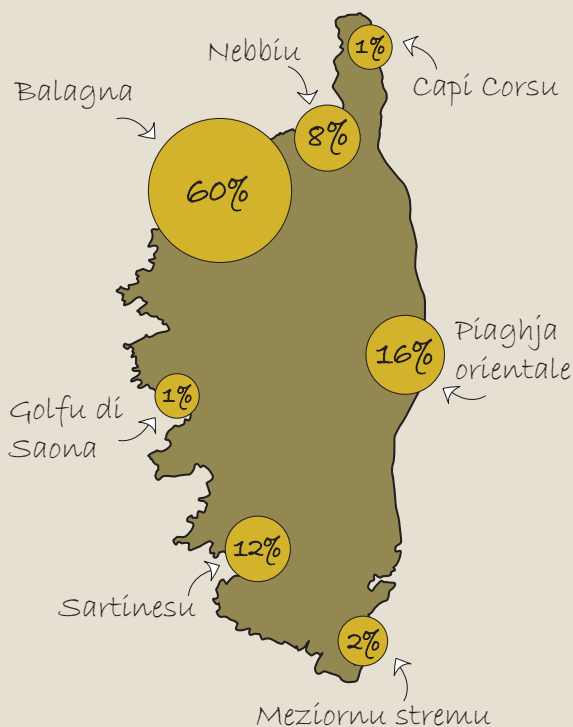
L'archeolughi annu trovu nantu à u situ di Scaffa Piana (Nebbiu) stampe di niciole d'alive in e sporte di u Neuliticu. A fabbricazione d'oliu d'aliva ricullaria tandu à u III^u millenariu nanzu à Cristu ! Pà u fattu, hè à u XVI^{mu} è XVII^{mu} seculu ch'ella cumencia à sviluppà si l'oleicoltura, cù piantazione nove è l'insità sistematicu di l'ugliastri. A Repubblica di Genuva vole prудuce in Corsica prudutti di spurtazione è l'oliu d'aliva diventa una vera muneta di scambiu. À u XIX^{mu} seculu, a cultura di l'alivu hè in pienu sviluppu, rimpattendu cusì a cultura di a biada chì si ne trafala. A Balagna diventa tandu a regione a più chì prудuce di l'isula. Ma da l'anni 1920 in quà, par via di a disbitera di e campagne, di i metudi di cultura à l'anticogna è di a cuncurrenza di l'oliu di granelle (girasole, arachide), l'aliveti vanu tralasciati à pocu à pocu.



IDENTIFICÀ A QUALITÀ



Da l'anni 1980 in quà, a pruduzione d'oliu campa un rinnovu è s'organizeghja in filiera. A cuuperativa oleicula di Balagna v'à criata in u 1989, po si forma un sindicatu rigiunale da difende l'**uleicultori** corsi (SIDOC). In u 2004, l'oliu d'aliva ottene l'AOC huile d'olive de Corse - oliu di Corsica, po, in u 2007, l'AOP europeanu chì tistimunieghja di a so qualità è di a so origine. Da avè st'AOP ci vole à rispittà regule sivere di pruduzione, cum'è a cuglieria di frutti belli maturi. Hè ancu privistu, da quì à pocu, di fà u spiccu in l'AOC trà l'alive cascate in tarra di modu naturale è quelle cascate di modu miccanicu.



Si conta oghje ghjornu 500 pruduttori d'oliu d'alivu in Corsica, chì 154 sò dichjarati in AOP. Ma ùn vole micca di ch'elli sò tutti prufissiunali.

Tutti l'anni, i prufissiunali partecipeghjanu à cuncorsi rigiunali o naziunali, e midaglie issendu attribuite à i più olii boni di l'annata da aiutà a scelta di i cunsumadori.

Ogni annu, da 20 anni in quà, si face "a fiera di l'alivu" in Montegrossu. Hè culà ch'ella si hè strutturata a filiera. Di listessu modu, si tene di veranu "a festa di l'oliu novu" in Santa Lucia di Tallà. Hè l'uccasione pà i cultivatore di truvà si, di mette in mostra a so pruduzione è di fà la scopre à u publicu.

Carte di e micrurigione e più chì pruducenu oliu d'aliva.



Oliu d'aliva

VARIITÀ È CUGLIERA

In Corsica, e piantazione d'alivi sò e più impurtante dopu à quelle di i clementini. Occupanu à l'incirca 2 000 ea chì 591 ea sò in AOC.

L'alivi, sinsibili ch'elli sò à u cotru è à a neve, sò situati u più à spessu à menu di 600 m d'altitudine. Ponu à le volte esse alti 20 metri. Certi anu più di 2 000 anni !

A Balagna è u Taravu sò i dui lochi duv'ella hè a più vechja a cultura di l'alivi. D'altronde, hè in Balagna ch'ella si trova a sola cuuparativa oleicula di Corsica. Pruduce ella sola quasgi a mità di l'oliu in Corsica. Ma sò anzi tuttu i prudutturoni di a Piaghja orientale chì ci portanu a so pruduzzione di variità primaticce, favuriti ch'elli sò da tarreni ch'elli ponu annacquà. Asistenu parechje variità d'alive sicondu i rughjoni. E più cultivate sò a ghjermana, un'aliva grossa è primaticcia cultivata in i lochi più freti chì dà pocu oliu ; a sabina chì ghjè a più anziana

è chì dà u più oliu, è a zinzala
chì hè colta anzi tuttu
in u meziornu di
l'isula (Aiacciu-
Bunifaziu).

A cuglierà si face,
sicondu l'altitudine
è e variità, da u mese
di nuvembre à u
mese di ghjugnu,
quand'elle sò par
cascà l'alive. Tandu
sò colte in rete appese o
poste di manera ch'elli
ùn tocchinu in tarra i
frutti. Di regula, raccolte bone ci
n'hè ogni dui anni, ciò chì dà una
pruduzzione varievule.



DA L'ALIVA À L'OLIÙ

L'oliù d'aliva si prудuce di modu miccanicu, senza ch'ellu ci fussi bisognu di nisuna



Metudu oghjincu da caccia l'oliù d'aliva, un suchju di fruttu schiettu schiettu !

trasfurmazione chimica. L'oliù si ottene dopu à parechje tappe. Ci hè a prima franta (o fragnera), duv'elle sò turnate in pasta l'alive. Dopu si mena a pasta, ch'elle si forminu gucciulelle d'oliù. A pasta minata riposa dopu, da chì a parte liquida si spicchi da a parte solida furmata da a polpa è da e niciole. Dopu, a parte liquida passa in a centrifuga da spiccà l'oliù da l'acqua. À l'ultima, si cola l'oliù da caccia ne i brusgiuli. Hè a prima franta chì dà l'oliù u più bonu, chjamata vierge o vierge extra sicondu a qualità, è chì v'aduprata in cucina. Tempi fà, l'alive si fragnavanu in i fragni, mulini mossi da a forza di l'animali. Oghje ghjornu, i fragni sò miccanizati, è ancu s'ellu ne ferma chì sò mossi da a forza di l'acqua, a maiò parte sò elettrificati è pruvisti di tutte e tecniche muderne. Si parla ancu di fragnu à catena cuntinua.



FRAGNU MOSSU DA L'ANIMALI, DETTU DINÒ FRAGNU À SANGUE

U fustu / subbiu / puntellu

U timone

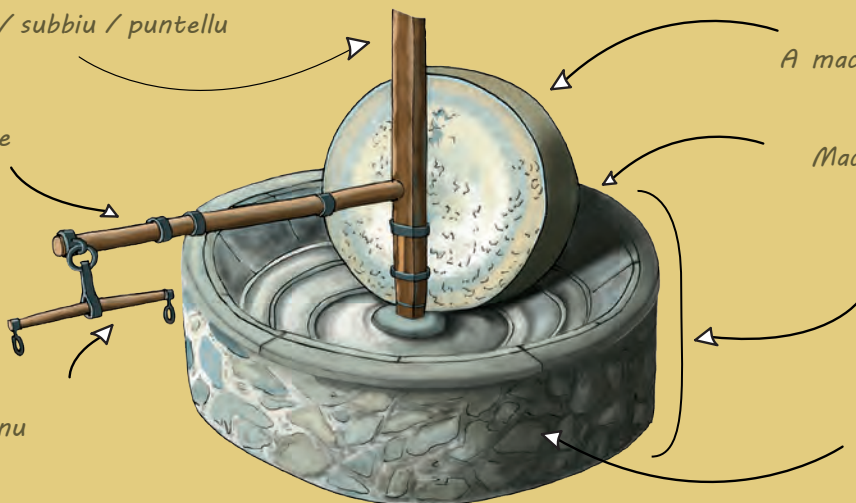
U bilancinu

A macina / a rota

Macine sottana

*80 cm
d'altezza*

U palmentu



SFRUTTERA



LESSICU

AOC (Appillazioni d'Orighjini Cuntrullata / Appellation d'Origine Contrôlée) : Certificazione data à prudutti chì rispondenu à norme di fabbricazione precise assai (origine lucale di u pruduttu, fabbricazione sicondu regule difinite...). / *AOP* (Appillazioni d'Orighjini Prutetta / Appellation d'Origine Protégée) : Certificazione data da l'Auropa à prudutti di qualità chì rispondenu à norme precise assai.

Insità (greffer) : uparazione duv'ellu si ficca a vetta di una pianta ind'un'antra pianta ch'ella prудuci frutti questa.

Oleicultura (oléiculture) : da u latinu *olea* (alivu, aliva) : tuttu ciò chì tocca à a cultura di l'alivi.

DUMANDE

- 1 - Chì sò e 3 variità d'alive e più cultivate in Corsica ?
- 2 - Cumu hè ch'ella hà un gustu cusì dolce l'oliu d'aliva corsu ?
- 3 - Cita e duie rigione di Corsica duv'ellu si prудuce u più oliu d'aliva. Aiuta ti cù a carta.
- 4 - In chì mesi sò raccolte l'alive ?
- 5 - Cumu hè ch'elli mettenu e rete à u pede di l'alivi ?

Risposti

RISPOSTE : CLEMENTINA È PUMELU

- 1 - Sò sciuti da una cruciatura trà 2 variità : aranciu / mandarinu pà a clementina, aranciu / pumpelmu pà u pumelu.
- 2 - Tutta a piaghja orientale è a Castagniccia / Mare è Monti.
- 3 - Sò tramindui agrumi sciuti da un aranciu. Volenu e listesse cundizione climatiche è giugraffiche.
- 4 - Innò : u pumelu hè più tardivu (u so ciculu dura 12 mesi).
- 5 - À a clementina corsa li annu datu un'I.G.P.

RISPOSTI : A CASTAGNA

- 1 - In farina.
- 2 - Iè, 7000 anni fà.
- 3 - Farina, cunfittura, crema, dolci corsi, biscotti, biera...
- 4 - Da tena u so gustu.
- 5 - a) Si lagna d'essa cundannatu senza raghjoni. b) Spieca ciò ch'eddu diventa in l'usini. c) Ramenta à chì ghjuvava u so legnu : a porta di a casa, u tempiu (sima, burdunali è canteddi), u sulaghju, u cascioni... d) Ramenta ch'eddu era l'arburu pani chì salvava i Corsi da a fami nera (Mama Piera).

RISPOSTE : CASGI

- 1 - U brocciu.
- 2 - U caprunu è u picurinu.
- 3 - Cinque : Calinzana, Niolu, Bastilicaccia, Venacu, Sartinesu.
- 4 - Ci hè di più pecure.
- 5 - U latte di e pecure o capre di a so banda.

Risposte

RISPOSTI : VIGNI È VIGNETI

- 1 - À a forma di a pampana è di i caspi.
- 2 - U Niellucciu, u Sciaccareddu (Sciaccarellu), u Varmintinu o Malvasiu.
- 3 - Falzu. U culori veni da u metudu di a budditura.
- 4 - U filusserà.
- 5 - I vini di tavulinu (senza labeddi o dinuminazioni ufficiali) sò guasgi spariti à prò di i vini di Paesi. I vini in AOC stani à un niveddu listessu dipoi à so prugrissioni tamanta di u 1989.

RISPOSTE : MELE

- 1 - L'amacu è u nettare di i fiori.
- 2 - 5 varietà.
- 3 - Hè par via chì l'ape ùn suchjanu micca e listesse piante sicondu u locu è a staghjone.
- 4 - A muntagnera (da a piaghja à a muntagna), l'impighjera (da a muntagna à a piaghja).
- 5 - Hè in Cismonte ch'ella hè a più impurtante a pruduzione di mele.

RISPOSTI : ROBBA PURCINA

- 1 - Nustrale
- 2 - À l'ultima tappa di u so addevu, sott'à i castagni.
- 3 - Ficatteddu, coppa, lonzu, salamu, prisuttu.
- 4 - U fecatu.
- 5 - Parti è più di a robba purcina vinduta in Corsica hè fatta cù a carri d'impurtazioni !

RISPOSTE : OLIU D'ALIVA

- 1 - Ghjermana, Sabina, Zinzala.
- 2 - L'alive sò colte quand'elle sò belle mature. Si face ch'elle anu persu tutta a so amarezza.
- 3 - A Balagna è u Taravu.
- 4 - Da nuvembre à ghjugu.
- 5 - Da chì l'alive ùn si guastinu tucchendu in tarra.

Adrizzi ghjuvativi Indrizzi ghjuvativi

ODARC (Office du Développement Agricole et Rural de la Corse) : www.odarc.fr

AOC Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa : www.aocfarinedechataignecorse.com

APRODEC (Association de Promotion et de Défense de la Clémentine Corse) : clementinedecorse.fr

CIV-Corse (Conseil Interprofessionnel des vins de Corse) : www.vinsdecorse.com

I.L.O.C.C. (Interprofession Laitière Ovine et Caprine Corse) : www.ilocc-corse.com

Syndicat AOC Miel de Corse : www.miel-corse.eu

Syndicat AOC Oliu di Corsica/Huile d'olive de Corse : www.oliudicorsica.fr

Syndicat de Défense et de Promotion de l'AOC charcuterie : 20132 Giovicacce
Tél : 06 03 34 18 26, courriel : testa.nera@wanadoo.fr

Chambre Régionale d'Agriculture de la Corse : 15, Av. Jean Zuccarelli - BP 215- 20293 BASTIA cedex
Tél : 04 95 32 84 40 - Télécopie : 04 95 32 84 49 - Courriel : cda2b@wanadoo.fr

Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud : 19, av. Noël Franchini - BP 913 - 20700 AJACCIO Cedex 9
Téléphone : 04.95.29.26.00 - Télécopie : 04.95.29.26.09 - Courriel : Direction@corse-du-sud.chambagri.fr

Chambre d'Agriculture de Haute-Corse : 15, Av. Jean Zuccarelli - BP 215 - 20293 BASTIA cedex
Tél : 04.95.32.84.40 - Télécopie : 04.95.32.84.49

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Corse-du-Sud :
C.F.P.P.A /CFAA - apprentis agricoles de Corse-du-Sud : Route de Levie - 20100 SARTENE.
Téléphone : 04.95.77.06.42 - Télécopie : 04.95.73.46.33 - Courriel : cfppa.sartene@educagri.fr

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Haute-Corse :
C.F.P.P.A. et CFAA - apprentis agricoles de Haute-Corse : Aghja Rossa - 20290 BORGIO
Téléphone : 04.95.30.02.31 - Télécopie : 04.95.30.02.38 - Courriel : francois.secondi@educagri.fr

Lycée Agricole de Corse-Du-Sud : Route de Levie 20100 SARTENE
Tél : 04 95 77 09 76 - Télécopie : 04.95.73.46.33 - courriel : legta.sartene@educagri.fr

Lycée Agricole de Haute-Corse : Lieu-dit « Aghja Rossa » - 20290 BORGIO
Tél : 04 95 30 02 30 - Télécopie : 04 95 33 04 91 - Courriel : lpa.borgio@educagri.fr

[illegible]

E mio note

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Imprimé en France
© CNDP-CRDP de Corse - 2011
Dépôt légal : décembre 2011
Éditeur n° 86 620
Directeur de la publication : Jean-François CUBELLS
N° ISBN : 978 2 86 620 268 2
achevé d'imprimer sur les presses de l'imprimerie Corlet,
ZI.rue Maximilien Vox, 14110 Condé-sur-Noireau



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale

