

# **LES SPECIALITES CORSES**

## **La charcuterie corse**

Tout un poème ! La **charcuterie corse**, mondialement reconnue pour son goût incomparable, doit sa renommée à sa terre et au savoir-faire des **artisans Corse** qui la produisent.

La **charcuterie Corse** prend ses racines dans la culture **Corse**, et plus particulièrement les montagnes de l'intérieur de l'île. Elle est la base de l'alimentation **Corse** depuis la naissance de ses traditions. Elle est principalement produite à partir d'une espèce particulière de porc dit "cochon sauvage".

Il faut savoir que **les cochons corses** ont la particularité de vivre en liberté et de se nourrir essentiellement de glands et de châtaignes selon la période de l'année. C'est cette spécificité, ainsi que les méthodes d'élaboration des produits, qui confèrent à la marchandise transformée sa saveur inimitable et sa typicité.



Voici ce qu'il faut goûter sans faute pendant **vos vacances en Corse** dans la **charcuterie** :

- **Le lonzu** : se consomme cru en apéritif ou en entrée. Les tranches peuvent être soit très fines ou plutôt épaisses (selon votre préférence). Le Lonzu ne doit pas être trop sec pour une bonne dégustation. Il est fait à partir de filet de porc, sel, poivre.

- **Le figatellu** : se consomme frais (sec) en apéritif ou en entrée, ou bien grillé au feu de bois, dans du pain, ou en plat principal (accompagné avec de la pulenta et du Brocciu).

Fait à partir de saucisse de foie de porc ,salée, épicée.

- **La coppa** : se consomme cru, en général bien sèche. Faite à partir d'echine de porc, sel, poivre.



- **Le prisuttu** (jambon maigre cru de porc)
- **La salsiccia** (saucisse)
- **Le fittonu** (saucisse de foie très maigre, pratiquement sans gras)
- **La panzetta** (lard de poitrine)

Malheureusement presque 85 % de la **charcuterie corse** est fabriquée industriellement, pour trouver des produits artisanaux nous vous conseillons d'acheter le guide touristique « **Ubiancu** » dans lequel est sélectionné et répertorié les meilleures adresses de Corse.

En réalité, la grande majorité de la production de **charcuterie corse** est aujourd'hui réalisée à partir de viande de porc importée du reste de la France, voire de l'étranger (Europe, Chine). En raison de législations très souples, il est très difficile de reconnaître une véritable **charcuterie corse**, d'une charcuterie réalisée à partir de viande d'origine étrangère. D'autant plus que de nombreux vendeurs peu scrupuleux n'hésitent pas à garantir que l'origine de leur **viande est corse**, alors qu'elle ne l'est pas.

Le patrimoine gastronomique **Corse** comprend également de nombreuses spécialités, dont on peut citer les châtaignes (à partir de laquelle on produit une farine), le miel extrait des fleurs du maquis, les confitures de figues accompagnant les plateaux de fameux fromages Corses, les gâteaux corses (biscuits et pâtisseries), et sans oublier pour accompagner **la charcuterie corse**, les vins des vignes Corses, et les liqueurs concluant les repas.

## Le Brocciu

---

Le **brocciu Corse** est une préparation à base de petit lait de brebis ou de chèvre, succulent, il peut se déguster sucré ou salé (**omelette au brocciu**, cannelloni, courgettes au **brocciu**, ou en dessert, mélangé avec de l'eau de vie et du sucre, en ambrucciatta, fiadone...).

## Comment est fait le brocciu ?

---

à la suite de la fabrication du fromage et de la récupération du lactosérum auquel on rajoute du lait frais, on chauffe cette mixture jusqu'à 75°, c'est à ce moment-là qu'il faut récupérer le **brocciu** qui apparaît à la surface et le mettre dans les cajaghje (faisselles).

## Fromage Corse

---

Le **fromage Corse** aussi connu, si ce n'est plus encore, que la **charcuterie corse**, le **fromage Corse** est apprécié pour son odeur et son goût légendaire.

## Les différents fromages Corse

---

Immortalisé dans la BD d'Astérix en Corse pour avoir fait exploser un bateau gaulois, le **fromage corse** se présente sous plusieurs formes.



Ainsi vous trouverez dans les meilleurs points de vente le « **Sartinesu** », petit, rond assez lourd, sec et costaud, le « **sarde** », qui s'en rapproche et ressemble à la tome corse ou encore le molle et moelleuse, le « **bastelicacciu** », à forte richesse aromatique de consistance légèrement coulante et crémeuse, et le « **niulincu** » aux arômes fruités et épicés, il se consomme après au moins 4 mois d'affinage avec un verre de vin blanc ou rosé. A vous de trouver celui qui vous convient en discutant avec le berger ou son vendeur.

# Une richesse et une diversité spécifique à la Corse

Il n'est que de regarder autour de soi pour observer la nature... 2 800 espèces de fleurs et de plantes dont 127 n'existent qu'en **Corse** ! C'est donc cette extraordinaire variété des fleurs du maquis qui offre aux abeilles leurs nectars et confère à ce **miel** un goût tout à fait particulier. Chaque **miel** reflète ainsi un paysage, une saison, une floraison, un parfum. C'est pour cette raison que les apiculteurs suivent les saisons et les floraisons pour donner à chaque **miel** un goût particulier en fonction de l'association de telle ou telle fleur. Ils pratiquent une sorte de transhumance pour les abeilles...

## Le miel Corse

**U MELE DI CORSICA...** En moyenne la **Corse** produit 210 tonnes de **miel** par an. Cette production a été néanmoins ralentie par la création de l'A.O.C. du fait de ses exigences de qualité et d'hygiène.

C'est donc un mal pour un bien, d'autant qu'a été créé récemment un centre de sélection et de multiplication de **l'abeille corse**.



Basé sur un procédé simple mais néanmoins très compliqué à réaliser, il s'agit de priver la ruche de sa reine, les **abeilles** vont alors nourrir de nombreuses larves avec de la gelée royale pour donner naissance à de futures reines.

Ce procédé long et fastidieux permettra à plus ou moins long terme une multiplication certaine du **nombre de ruches en Corse**. Lorsqu'on sait que la demande est pratiquement 1,5 fois plus importante que l'offre... Comment expliquer ce phénomène ? Tout simplement par la qualité et le goût incomparable du **miel de Corse** ! *Les grecs, dès l'Antiquité avaient repéré le potentiel fabuleux de l'île pour cette production !* A tel point que **la Corse** a très longtemps payé son tribut aux envahisseurs... en cire et en **miel** ! Vous l'aurez compris, **les miels de Corse** sont une composante essentielle de l'histoire et de l'activité de **la Corse**.



Vous voulez faire plaisir à des amis et ramener un **souvenir de la Corse** ?... nous vous proposons ici un panier type des principaux mets locaux à faire goûter absolument... Nous allons partir de l'essentiel... la **charcuterie Corse** ! Prévoyez un saucisson, une coppa, un

lonzu et un figatellu ; ensuite **le fromage Corse** : de la Tomme de brebis **corse**, du fromage plus moelleux et un brocciu ; un paquet de canistrelli et de frappes ; du nougat et des petits pots de confiture de différents goûts (figue, arbouse, châtaigne...), et du **miel Corse**.

Nous vous conseillons également d'y ajouter des pâtes **corses** (farine de châtaigne, à l'arrabiatta...), par exemple de la marque « Colomba », et de la terrine de sanglier. Et enfin n'oubliez surtout pas les **boissons Corse**: tout d'abord l'huile d'olive (inévitable !), les eaux (St Georges, Zilia, Orezza), le coca **corse**, la limonade, les bières (Pietra et Torra), de la liqueur de châtaigne, du vin d'orange, cap corse Mattei, l'acqua vita et une bonne bouteille de whisky Altoré pour digérer l'ensemble ! Pensez également à «musicaliser » ce panier en incluant un CD des meilleures chansons corses (« Ricordu », chansons corses), ainsi que la cassette vidéo ou DVD « La Corse encore plus belle vue du ciel ». ...



## Les vins Corse :

---

Présente en Corse depuis plus de 2 500 ans grâce aux grecs, la culture de la vigne et la production de **vin** est un véritable phénomène sur l'île. Très prisée pour ses **vins** et la qualité exceptionnelle du raisin, **la Corse**, chaîne de montagne culminant à plus de 2000 mètres et plongeant dans la mer, présente de nombreuses vallées toutes différentes avec un microclimat et des expositions qui leur sont propres.

Elle bénéficie également d'un climat rare : près de 3 000 heures d'ensoleillement par an, des sols particulièrement appropriés à **la vigne** (schistes à l'est, granitiques à l'ouest, alluvions sédimentaires au centre et affleurements calcaires au nord et au sud), des gelées rarissimes, des printemps précoces et des étés splendides.



**L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est le gage de la plus haute qualité que l'on puisse trouver dans la hiérarchie des **vins en France**, **la Corse** en compte 9 regroupant quelque 95 vignobles ! L'île présente une variété de cépages exceptionnels, plus de 30 sont typiques, (Niellucciu,

Vermentinu, Sciacarellu, branches Gentile, Rugughona, Morescone, Riminese, Codivarta, Aléatico, Barbirossa, Montanaccia, Rossol ou encore Brandica), trois d'entre eux méritent que l'on s'y attarde tout particulièrement :

**le Vermentinu** : il donne des vins blancs de très haute qualité parmi les meilleurs du pourtour méditerranéen, ils sont très typés blancs secs, forts en bouche et volumineux, assez alcoolisés.

**Le Sciacarellu** : « craquant », on le trouve surtout sur les parties granitiques de l'île (Ajaccio, Sartène). Il donne des vins rouges très fins à l'arôme de fruits, d'épices, de café et de fleurs du maquis.

**Le Niellucciu** : Ce cépage donne aux vins une robe très soutenue d'un rouge intense. Selon les experts il leur donne également finesse, densité ainsi que du bouquet avec des arômes de fruits rouges, de violettes et une note boisée qui donne en vieillissant des arômes d'épices et de fleurs du maquis des plus agréables !

# **LE FLORE EN CORSE**

## **UNE GRANDE DIVERSITE**

### **La flore Corse.**

Plus de 2 500 espèces de **plantes** poussent en **Corse** à l'état naturel. 131 d'entre elles sont purement endémiques ; 165 autres sont endémiques de **Corse** et de régions voisines !

Cette originalité et cette raréfaction ont donc bien heureusement conduit à une protection. Ainsi, 175 espèces sont protégées en **Corse** notamment par la loi sur la protection des **espèces sauvages** de France qui repose sur la loi du 10 juillet 1976 relative à la protection de la **nature**. L'arrêté du 20 janvier 1982, complété en **Corse** par une liste régionale (arrêté du 24 juin 1986) dresse une liste d'espèces (que vous pouvez demander gratuitement à plusieurs organismes tels que l'office de l'environnement de **Corse**, le Parc Naturel Régional de **Corse**...) dont la protection est intégrale ou partielle. De plus cinq réserves protègent cette faune et flore exceptionnelle : l'Etang de **Biguglia**, où sont protégées quelque 127 espèces d'oiseaux aquatiques, **les Iles Lavezzi** avec 68 espèces de poissons, les **Iles Cerbicales** où nichent les cormorans huppés, la réserve de **Scandola**, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO et les **îles Finorcchiarola**. Ceci étant la **Flore Corse** ne se protège pas seulement avec des lois mais c'est à toute personne éprise de la nature et de son prochain qu'il appartient de respecter ou faire respecter un patrimoine naturel merveilleux !

## • Les pozzine (pozzine)

Si l'on décompose le mot, on trouvera i « pozzi » (les puits) et le suffixe « ine » qui se rapporte à la végétation alpine ainsi qu'au diminutif de petits puits. Les **pozzine** sont donc des formations végétales de la haute montagne **corse**. Ce sont des pelouses herbeuses et hygrophiles qui font davantage penser à de la mousse



qu'à de l'herbe, formant ainsi des petits trous d'eau de formes diverses et variées grâce à l'action des cours d'eau. Très sensibles, il faut éviter de les piétiner sous peine de les voir disparaître d'ici à quelques années étant donné l'accroissement de la fréquentation de ces endroits, les bordures de lacs et de rivières.

## • Le myrte



Pouvant atteindre jusqu'à 3 mètres de hauteur, le **myrte** que l'on trouve essentiellement en plaine et près de la mer, est un arbuste touffu aux feuilles persistantes sessiles allongées à nervures centrales marquées. On extrait de ses baies, la liqueur de **myrte** qui doit être rouge si elle est naturelle (macération des baies dans l'eau de vie et ajout de sucre).

de produits bienfaitsants ou de luxe et de bien-être... moult applications et exploitations sont donc possibles ! Par pitié donc, préservez-le ! Bien trop souvent « éradiqué » par les feux, beaucoup de paysages deviennent lunaires sans lui !



## • L'arbousier (l'Albitru)

---



Arbuste du **maquis** de 0 à 900 mètres, il est très souvent entouré du ciste et de la bruyère, la fleur est la composante principale du miel d'hiver (il fait ses fruits de novembre à janvier). Son fruit rond, rouge, jaune ou vert selon la maturité, a une saveur douce et sucrée et sert très souvent à la fabrication de confitures, gelées ou eau-de-vie. Sachez néanmoins qu'il serait fortement déconseillé aux épileptiques. On le repère facilement en

observant le maquis car c'est un arbuste de 2 à 6 mètres qui présente la caractéristique d'avoir des fruits colorés et des fleurs blanches quasiment tout au long de l'année.

## • Le pin laricio (U Lariciu)

---



Majestueux et parfumé, tel est son nom de code ! On peut le reconnaître facilement par l'extrême droiture de son tronc – qui servait d'ailleurs autrefois aux romains à confectionner les mâts de leurs bateaux – dans les **forêts d'Aitone, Valdu Niellu, Vizzavona et Bavella** entre 800 et 1 800 mètres, estimées aujourd'hui à environ 50 000 hectares. Jusqu'à 50 mètres de hauteur pour 2 mètres de diamètre pour les plus anciens (certains vont jusqu'à 400 ans), le **pin Lariciu** est une composante emblématique de nos forêts. On le reconnaît à ses petites pommes de pin. Vous comprendrez à présent la haine de certains

insulaires lorsqu'ils assistent impuissants aux ravages des feux durant la saison estivale sur des arbres séculaires gages de mémoire...

## • L'olivier

C'est un arbre vivace qui pousse dans les sols pierreux sur le littoral jusqu'à 600 mètres d'altitude. Sa taille varie selon qu'il soit taillé (3 ou 4 mètres) ou non taillé (de 10 à 15 mètres). On le reconnaît facilement par ses petites feuilles gris-vert persistantes, dures et allongées, ses fleurs sont disposées quant à elles en grappes à la base des feuilles. Les



fruits sont les légendaires **olives vertes** puis **noires** arrivées à maturation. L'**Olivier** fleurit au mois de mai ou juin. Sachez également que le bois de l'**Olivier** est très apprécié en menuiserie artisanale (car il est très dur et très veiné !). Autrefois utilisé par les anciens pour guérir la fièvre – on dit alors qu'il est fébrifuge – (en Corse la fièvre se dit « a freba »), on parle également de l'**Olivier** comme de l'arbre immortel ! Ce surnom est dû au fait que même le tronc détruit, de ses rejets peut naître un arbre !

Vous trouverez beaucoup d'**oliviers** en **Balagne** sur les coteaux ensoleillés. L'**Olivier** est encore relativement bien exploité en **Corse** où il n'y a pas de gel, la récolte peut donc se faire normalement par la chute naturelle des **olives**, ce qui explique peut-être en partie ce goût unique de l'**huile d'Olives corses**...

## • Le châtaignier



Aussi légendaire en **Corse** que le **pin Lariciu**, le **châtaignier** est une des composantes essentielles de la vie culinaire insulaire. Il est en effet très exploité pour ses fruits. A l'époque des Génois, la production et l'exploitation de **châtaignes** prit une telle ampleur qu'on donna à une certaine région le nom de...

**Castagniccia** (en Corse la châtaigne se dit « a castagna »). Son bois blanc jaune un peu rosé ressemble au chêne avec les mailles en moins. Il est très apprécié pour sa robustesse et sa beauté dans la construction de charpentes, escaliers, parquet et autres meubles de valeur, pour ne pas dire de luxe.

## Le chant Corse

Le **chant corse** est une tradition orale et populaire issue d'une société villageoise où il a une fonction sociale, du lever au coucher du soleil. Tous les **chants**, et surtout la musique sacrée, se sont nourris d'influences extérieures : grecques, espagnoles, grégoriennes...



On distingue le chant monodique, chanté par une seule personne (« i lamenti », « i voceri », « i nanni »), et le **chant polyphonique Corse** qui est chanté avec plusieurs voix (au moins 3 : a siconda, u bassu, a terza). La **polyphonie Corse** est la référence traditionnelle, elle a

accompagné le quotidien des paysans et des montagnards **Corses**. Ce sont des **chants** « a capella », moyen d'expression incontournable dans l'île, que ce soit pour exprimer les tourments ou la joie.

## • L'Eucalyptus (l'Ocalitu)

« **Eucalyptus**... ton odeur, ton parfum m'enivrent à en perdre la raison... mais pas mon chemin... tu es mon guide, frère de la **myrte**, la bruyère et du ciste pour me guider jusqu'à mon île aux mille senteurs. Quel bonheur de te voir danser sous le vent et fleurir au printemps... ». Vous l'aurez compris, l'**Eucalyptus** est essentiellement connu pour son parfum, comme partout ailleurs me direz-vous, oui mais ici son odeur est décuplée par la proximité des autres fragrances du **maquis** ! Saviez-vous à ce propos que c'est un des meilleurs agents anti-viraux et antiseptiques, c'est d'ailleurs pour cette raison que l'on en met dans les saunas pour assainir l'atmosphère. A part ça, le conseil d'**U Biancu** : lorsque les fruits et certaines feuilles tombent (surtout par grand vent), ramassez-les et faites brûler dans la cheminée les fruits en mettant

