




# À la découverte des produits corses

**La Corse offre aux visiteurs une grande variété de produits authentiques.**

## Les produits qui ont une AOC

### Les vins




La Corse compte neuf appellations d'origine contrôlée, récompensant l'authenticité et l'excellence des vigneron de l'île. Les vins blancs, rouges, rosés et muscats sont issus pour l'essentiel de trois cépages insulaires originaux: le vermentinu, le sciacarellu et le niellucciu.

### Le miel corse



« Mele di corsica » se compose de six variétés différentes représentant l'ensemble de la flore sauvage. Les emballages portent ce logo.

### Le brocciu



Fromage fabriqué exclusivement en Corse avec du petit lait frais et du lait de chèvre et/ou de brebis.

#### Un des ingrédients principaux de la gastronomie corse.

Sachez que sauf exception (bergerie en montagne et production isolée, congélation pour les plats cuisinés), il n'y a pas de brocciu en été.

### L'huile d'olive

Les dénominations « *huile d'olive vierge* » et « *vierge extra* » ne peuvent être utilisées que pour des huiles obtenues **exclusivement à partir d'olives**, et cela uniquement par procédé mécanique.

L'olivier, arbre symbole de la méditerranée, *l'arbre de vie*, est très présent en Corse.

Le fruit utilisé très mûr donne une huile très savoureuse d'une grande douceur : cette particularité est la base de l'AOC, qui a été délivrée en 2004 (**Oliu di Corsica**).

---

D'autres produits sont engagés dans un processus de reconnaissance par des signes de qualité: la farine de châtaigne et la clémentine qui a un signe de reconnaissance géographique (indication géographique de provenance Clémentine).

### Les périodes d'élaboration et de transformation des produits traditionnels:

- **miel**: de mai à novembre ;
  - **fromage**: de mi-novembre à juin ;
  - **châtaigne**: de novembre à mars ;
  - **brocciu**: de novembre à juin ;
  - **huile d'olive**: de janvier à avril ;
  - **charcuterie**: de novembre à mars ;
  - **agrumes et kiwis**: de novembre à janvier.
- 





## La charcuterie

Très renommée, la charcuterie corse doit notamment sa qualité au savoir-faire ancestral.

**Seule de la charcuterie fabriquée en Corse peut être appelée charcuterie corse.**

À goûter en priorité mais très difficile à trouver: la charcuterie traditionnelle, élaborée directement par des producteurs fermiers qui élèvent eux-mêmes leurs porcs et préparent leur charcuterie dans le respect des saisons d'abattage et des règles de salage ou de fumage.

**Les principales spécialités sont notamment:**

- **figatellu**: saucisse de foie ;
- **coppa**: échine de porc salée et séchée ;
- **lonzu**: filet de porc salé et séché ;
- **panzetta**: poitrine salée et séchée ;
- **prisuttu**: jambon sec.

## Les fromages fermiers

La réputation des fromages corses n'est plus à faire.

De chèvre ou de brebis, leur diversité importante satisfera tous les goûts.

Un bon fromage fermier reste incontournable dans le repas corse traditionnel.

Les fromages du terroir corse se divisent en cinq types résultant d'un mode de fabrication spécifique:

- **bastilicacciu** (pâte molle à croûte naturelle) ;
- **calinzanu** ;
- **niolincu** ;
- **venachese** (pâte molle à croûte lavée) ;
- **sartinesi** (pâte pressée non cuite).

## La farine de châtaigne

L'importance du châtaignier, ou *l'arbre à pain*, dans l'économie corse est bien connue.

La farine de châtaigne, autrefois base de

l'alimentation, remplace la farine de blé dans beaucoup de préparations traditionnelles: on en fait du pain, de la pulenda et des pâtisseries.

## Les pâtisseries

Très connus et d'une grande variété: les canistrelli, mais il existe beaucoup d'autres spécialités, traditionnellement fabriquées à l'occasion des fêtes et aujourd'hui plus répandues.

Notamment très caractéristiques: les pâtisseries à base de fromage (*brocciu* voir page 10) et à base de farine de châtaigne.

## Les autres vins, liqueurs et boissons

En dehors des AOC, il existe des vins admis à bénéficier d'une indication géographique: vins de pays de l'île de beauté.

Liqueurs, boissons alcoolisées, apéritifs et bières: choix importants à base d'arômes et de parfums divers:

- cédrat, myrte, châtaigne, arboise...

Vous trouverez aussi une eau minérale gazeuse et des eaux de source provenant du cœur de nos montagnes.

**Parmi les nombreux autres produits du terroir corse, n'oubliez pas de goûter aussi:**

- le veau corse, élevé en liberté ;
- les fruits et agrumes: clémentines, mandarines, cédrats, kiwis, noisettes, avocats...
- les confitures et confiseries, au cédrat, à la myrte, à la châtaigne, à l'arboise...
- les poissons et langoustes, les oursins **suivant la saison** (voir page 17) ;
- les moules et huîtres des étangs de Diana et d'Urbino.

