

XXXVII esima

Fiera di a castagna



6, 7 è 8 in Bucugnánu
di dicembri 2019

a Rivista

DA SCOPRA ...

Farina castagnina corsa AOP

Piantini di castagni da venda

Vendita diretta da i pruduttori, u Bancu di u Gruppamentu
di i castaneicoltori, u sindicatu AOP, u culletivu a Tramula
Cucina corsa...

150 spusitori agricultori, artighjani, creatori è associ

Libri a didicà, Scontri cù l'autori

Pianu di u tindoni è listinu di i spusitori ind'è a rivista

Pà i ziteddi Una pàgina ind'è u quaternu centrali

a Ghjurnata di a tramandera Vennari u 6 di dicembri

Atteddi pà i sculari cù u CPIE A Rinascità, u CPIE d'Aiacciu, CANOPÉ, PNRC,
AAPPMA, Francette Orsoni è Hélène Bonardi

Pulenta, brocciu è ficateddu casani

Tianu di vitedda

Cucina tradiziunali à u ristoranti di a Fiera

Scontri musicali

Sabbatu sera Cantadori corsi è baschi

a Lingua corsa à l'onori

versu u **Zeru frazu**

évenement organisé par le Foyer Rural
u Castagnu



Revue gratuite

A SUNTA

Cap'articulu Da scopra

Nono Filippi
U Clos Serpaggi in Afà
Un spaziu pà i ciucci
I pruduttori di farina castagnina
L'Associu Aiutu campagnolu
Jean-Pierre Caggiari, u rutinu
Versu u zeru frazu
Après les armes di Jean-Louis Orlandetti
L'associu Inseme
Isula Muntagna festighjegħha 2 anni
A scola di cantu Natale Luciani
L'associu Fiura Mossa
I filmetti di Storia Noscia
Marchés et épiceries de village
I Palazziali in Bucugnanu
AC Petra è Fighjulà i petri
I nostri editori

L'AOP farina castagnina corsa Une garantie pour le consommateur

5
5 - 6

Manifeste du collectif a Tramula

8

In cori di Fiera, a pagina di i benevuli

10

A Ghjurnata di a tramandera

12

A pagina di i ziteddi

13
14 - 15

U castagnu, in qualchì paroddi

16

I spusitoru

19, 20, 21

Prudutti agriculi è agrualimentari
Artighjanatu è cultura
Uglietti di pianti, cuscmettici è benistà
Associ, partinarii, invitati è istituzioni

Menu di u Ristoranti

25

Infos pratiques

26

Horaires de la navette
Cuntatti
Pianu di u tindonu



U PRUGRAMMA DI A FIERA

VENNARI

9 ori Accolta di i visitori prufissiunali
à partesi di 10 ori Accolta di i sculari
 "Għjurnata di a tramandera"
 Ateddi animati nant' à l'acqua
 Prugramma p.13

12 ori Apartura à u pubblicu
7 ori di sera Sirata d'inaugurazioni

SABBATU

9 ori Apartura à u pubblicu
à partesi di 10 ori Apartura di u baru à vinu
 Animazioni pà i ziteddi à u bancu
 AOP farina castagnina corsa

da 10 à 11 ori 30 Prughjezzoni "U cantu di u Mare"
à partesi di 11 ori Apartura di u Ristoranti di a fiera
 Menu p.25

à partesi di 15 ori Prughjezzoni - Dibatti
 cù u CPIE d'Aiacciu
 "Quandu sciappani i tempi" 1 & 2

7 ori di sera Apartura di u Ristoranti di a fiera
 Menu p.25

A sera Scontri musicali
 trà cantadori baschi è corsi

DUMENICA

9 ori Apartura à u pubblicu
da 9 à 12 ori Vendita di piantini di castagnu
à partesi di 10 ori Apartura di u baru à vinu
 Animazioni pà i ziteddi à u bancu
 AOP farina castagnina

da 10 à 11 ori 30 Prughjezzoni "U cantu di u Mare"
à partesi di 11 ori Apartura di u Ristoranti di a fiera
 Menu p.25

da 11 à 15 ori Dimustrazioni culinaria
 cù Cucina corsa

15 ori Scola di cantu Natale Luciani

6 ori di sera Tirata à u loto

8 ori di sera Chjuditura di a fiera

Cap'articulu

A 37ma Fiera di a Castagna ùn avaria pussutu appuntà si senza l'aiutu finanziariu ch'eddi ci ani cuncessu Lionel Mortini è Gilles Simeoni, è senza u sustegnu è a fedeltà di i nostri spunitori è partinarii.

Noi altri tutti, benevolenti è Bucugnanesi, semi stati cumossi da i numarosi ghjesti di solidarità è di simpatia tistimuniati dopu à l'annulu di a dumenica di a Fiera di u 2018.

Ed'hè rinfurzati da tuttu sta cumprensioni, ch'accugliaremi u vennari 600 sculari, è longu i trè għjorni di festa, i nostri visitatori à a scuparta di i nostri sapè-fa è à l'incontru di i so artighjani prisenți in campu di fiera.

L'edizioni di u 2019 sarà dinò l'uccassioni di presentà u cullettivu « A Tramula » è u so manifestu da rilancià a cultura à longu andà di u castagnu, chì tutt'ognunu ci pudarà affidà si in campu di fiera.

Ni sapareti di più lighjendu a nostra rivista è u nostru programma.

Bona fiera à tutti !

Denis Moretti

Presidenti di a casa paisana



Nono Filippi Si n'hè andatu u nostru primu Presidenti



U poplu di a Fiera di Bucugnanu hè in dolu, chi si n'hè andatu u nostru primu Presidenti, Nono Filippi.

È ci hē dificiuli oghji à pinsà chi ùn ci accumpagnarà più nantu à sta strada pitricosa ma cusi bedda di a fiera di u nostru paesi.

A ci avia tracciata da principiu, cù tant'altri spariti dinò, cù stintu è fedi in l'intaresu cumunu. Puru s'eddu ùn ci vinia più da parechji anni, chi l'indibulita fisica u s'impidia, era sempri attentu à tuttu ciò chì era a « so » Fiera di a Castagna ! Ci mancarà a so parsona, u so sguardu maliziosu è a so voci paterna. À Diu o Bà, à Diu amicu...

U Clos Serpaggi Una vigna in Afà

À u pedi di u Monti Gozzi si stendini i 2 ettari di una di l'ultimi vigni di l'afaghjinca, quidda di u puvarettu di Antoine Serpaggi. Oghji hè Stefana Leccia chi s'hà presu a rileva è pruducia un vinu rossu chi pudareti assaghjà è prizzià à u nostru ristoranti.

Pa i nostri ciucci Pour nos tout petits

Une table à langer ainsi qu'un micro-ondes sont à votre disposition au poste de secours.



Jean-Pierre Caggiari U Rutinu

Avec sa meule ambulante, le rémouleur affûte les couteaux et ustensiles coupants ou tranchants des ménagers, jardiniers, agriculteurs ou commerçants.

Il sera sur le champ de foire, portez-lui : culteddi, pinnati, forbici... à affûter.

Farina castagnina AOP di Corsica

Pour l'édition 2019, la récolte de châtaignes a été bonne et les castanéiculteurs sont plus nombreux sur le champ de foire. Après des années de difficultés, les actions du groupement et l'implication de toute une profession portent leurs fruits.

Retrouvez l'article de l'AOP en page 8, pour en savoir plus sur ce label qui est une garantie de l'origine et de la qualité de la farine de châtaigne en vente sur notre champ de foire.



Aiutu campagnolu

Un chantier d'insertion au village

La pulenta du restaurant de la foire est cuisinée avec la farine de châtaigne "Mulinu di l'orsu" d'Aiutu campagnolu. Le chantier d'insertion restaure des châtaigneraies à Bocognano, récolte et produit une farine de châtaigne AOP. Il propose aussi broyage et débroussaillage.

Zeru frazu

Vers le 0 déchet

Depuis quelques années déjà, tous les sacs proposés à la foire sont en papier.

En 2019, verres, gobelets et assiettes sont également biodégradables. Des poubelles de tri sont mises à disposition sous le chapiteau.

N'hésitez pas à signaler aux bénévoles, si elles sont encombrées ou inaccessibles.

DA SCOPRA

Après les armes

un filmu di

Jean-Louis Orlandetti

"Depuis longtemps en retrait de l'action politique, Ange, proche de la cinquantaine s'épanouit dans sa vie familiale et professionnelle. (...) Son neveu, Pierre Antoine, est assassiné, victime collatérale d'une guerre du milieu..." Un court métrage réalisé en partenariat avec ViaStella et qui sera diffusé en avant première prochainement à Bocognano.

L'associu Inseme

Les pourboires du restaurant de la foire sont reversés à Inseme, l'association qui soutient les personnes qui vivent en Corse et qui doivent se rendre sur le continent pour raison médicale. www.inseme.org

Isula muntagna n°8

2 anni !

A rivista di u patrimoniu è di a muntagna corsa fête ses 2 ans de parutions. Ecrit et imprimé en Corse, Isula Muntagna est un trimestriel qui parle de nos villages, de nos régions, de nos bergers, artisans, artistes et sportifs insulaires. Le n°8 met à l'honneur la filière castanéicole avec notamment une interview de Jean Yves Acquaviva, son président. Vous pourrez le trouver avec les anciens numéros et vous abonnez sur le champ de foire.

www.isulamuntagna.corsica



Livres

Rencontres et dédicaces

Toujours présents, nos éditeurs insulaires sont sur le champ de foire pour présenter les nouveaux livres et leurs auteurs : Albiana, Alain Piazzola, Corsica Comix...

Scola di cantu

Natale Luciani



L'allevi di a scola di cantu criata da Natale Luciani in u 1980 cantarani dumènica dopumeziornu nantu à a scena di u campu di fiera..

Lingua corsa

I'associu Fiura mossu

Ani duppiatu in lingua corsa Yakari, U Gruffalu, Una piazzola nant'à a spazzola è U cantu di u Mare, da truvà in DVD, è travagliani dinò cù Via Stella.

www.fluramossa.com

2 prughjezzioni di U Cantu di u mare à a Fiera : sabbatu è duménica à 10 ori



I filmetti di Storia Noscia

Chjamati à a merria, spicazioni nant'à u cazzo marinu o punteddi di gramàtica, si ponu suvità i filmetti di Storia Noscia nantu à facebook o a so reta Youtube : 3 modi da fà coccia i castagni... da veda !

Marchés et épiceries de village

Le nouveau souffle du commerce de proximité

Aux antipodes du "supermarchand", nos marcati paisani, marcati casani ou marchés des producteurs redonnent vie à nos places de village et permettent la rencontre entre producteurs et consommateurs, sans intermédiaires coutueux et transports superflus. De même, c'est encourageant de voir résister ou renaître des épiceries au cœur des villages comme à Afà ou Ucciani.

Patrimoine

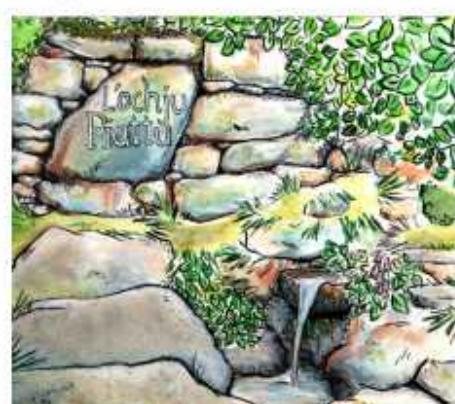
U Palazzu

L'association I Palazziali gère l'éco-musée U Palazzu à Bucugnà.

Ce musée de territoire présente l'histoire de la microrégion du Celavu. De l'époque préhistorique jusqu'à l'arrivée du chemin de fer, de Sampieru Corsu jusqu'à Napoléon III, de la vie dans les estives jusqu'à la récolte des châtaignes, ce lieu retrace une partie de notre histoire. C'est également une fenêtre ouverte sur l'avenir et sur les autres territoires de notre région. Depuis quelques mois, une application gratuite (« U Palazzu ») est disponible sur iOS et Android afin de procéder à une visite virtuelle du musée. Traduite en 6 langues (corse, français, italien, anglais, allemand, espagnol) elle propose également un parcours guidée dans le village de Bucugnà.

AC Petra

Charles Hiver est Sampetracciu et formateur pierre sèche. Dans notre région, il a taillé la croix du Monte d'Oro et l'a portée au sommet avec l'aide de Germain Paolacci et Jean-Noël Moretti. Il a également restauré les sources de Palmentu et Spiritosu sur la commune de Vivario, et celle de Ghjargaccia sur Bocognano.



Fighjulá i petri

« Fighjuleti i petri, ci contani beddi storii ! ». L'associu si primureghja di a messa in valori di u patrimoniu sminticatu, u riacquistu, u ricensu, a trascrizzioni di i tupunimi, a criazioni di punteddi nantu à l'edifizii, a cumuna... www.fighjulapetri.com

L'AOP FARINE DE CHATAIGNE CORSE

FARINA CASTAGNINA CORSA

Une garantie pour le consommateur

2019 Un retour de la production de châtaignes sur l'ensemble des régions de production est visible aujourd'hui !

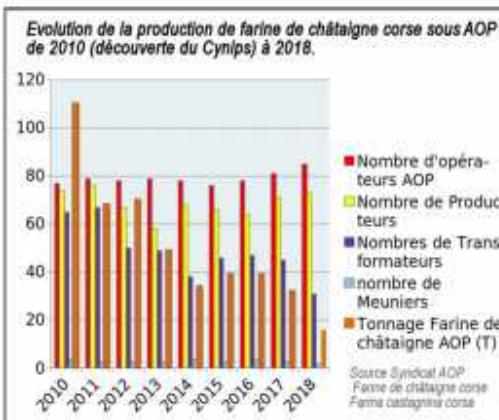
Après des années de lutte biologique au moyen de lâchers de *Torymus Sinensis*, on assiste à une renaissance des vergers de châtaigniers ; même si certaines vallées de production restent encore fortement impactées par le Cynips, par exemple Vallée d'Orezza, Pianellu, les communes du Cruzini, ou bien encore Poggio... la liste n'est pas exhaustive ! L'arbre a repris de la vigueur et présente un feuillage plus conséquent : les curseurs de réussite de la lutte biologique sont là ! L'arbre retrouve presque sa beauté d'autan.

Le moment est venu de renforcer la communication sur l'AOP Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa, produit phare et traditionnel de la châtaigneraie corse, de rappeler ses principales caractéristiques, qui permettent de l'identifier, de le reconnaître.

Le label AOP Farine de Châtaigne Corse-Farina castagnina corsa a été obtenu en 2010 (l'obtention de l'AOC a été validé en 2006). C'est un label de qualité qui garantit l'origine des fruits à travers une aire géographique déterminée et un territoire castanéole définit par des variétés de châtaigne appropriée pour le terroir, un savoir-faire spécifique et un goût bien caractéristique.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Farine de Châtaigne Corse - Farina castagnina corsa garantit avant tout l'origine des châtaignes. Elle certifie que les châtaignes utilisées pour la farine sont récoltées et transformées en Corse. C'est la seule véritable garantie d'origine pour le consommateur.

Elle garantit ensuite un savoir-faire : Une récolte des châtaignes, sur l'aire géographique, à maturité, c'est-à-dire après la chute naturelle des fruits, un séchage garantissant une déshydratation maximum du fruit, un décorticage avant un tri rigoureux, éliminant tous les fruits ayant été affectés par des parasites, ou de la moisissure, un second décorticage pour obtenir des châtaignes parfaitement saines, un passage au four, appelé également « biscuitage » permettant d'éliminer l'humidité résiduelle, mais aussi de conférer à la farine une couleur et un goût caractéristique, légèrement praliné. Enfin la mouture ou la transformation des fruits séchés, décortiqués et triés en farine de châtaigne.



La farine AOP obtient ainsi des critères organoleptiques bien spécifiques :

Par son aspect visuel : couleur crème sans impureté, une perception tactile soyeuse, une odeur fruitée de châtaigne légèrement biscuitée, un goût sucré plus ou moins praliné, une texture en bouche fine et homogène qui colle au palais, une sucrosité douce.

Comment reconnaître l'AOP Farine de Châtaigne Corse - Farina castagnina corsa parmi toutes les farines de châtaigne proposées Pour pouvoir s'assurer de son origine et bénéficier de toutes les qualités de ce produit, le consommateur averti doit pouvoir la reconnaître facilement, en premier lieu grâce à son emballage spécifique.



La vignette AOP 2019, de couleur verte traduit l'adhésion de chaque producteur à l'AOP Farine castagnina corsa, elle permet de contrôler la quantité produite en AOP, et confirme le contrôle continu en terme quantitatif et qualitatif. Elle est complétée par le logo européen de l'AOP. C'est le seul moyen mis à disposition pour le consommateur pour garantir l'origine et la qualité de la farine de châtaigne corse.

L'AOP Farine de Châtaigne Corse-Farina castagnina corsa est obligatoirement conditionnée en sachet sous vide dans le cas d'une distribution, autre que la vente directe (la mise sous vide garantit les qualités organoleptiques du produit).

Aussi, aujourd'hui, l'objectif du Syndicat est d'informer le consommateur insulaire des garanties que lui offre le signe de qualité AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa. Seule démarche pouvant revendiquer officiellement l'origine Corse ! (le Décret est consultable sur le journal officiel) Et aussi de faire appliquer et respecter la législation sur l'étiquetage, de manière à protéger le consommateur !

CONTACT FILIÈRE CASTANÉOLE CORSE

Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et Marrons de Corse
hameau de Serrale 20230 San Giovanni di Moriani grptcmc@wanadoo.fr / www.salvermuicastagni.org
Syndicat AOP Farine de châtaigne Corse - Farina castagnina corsa
hameau de Serrale 20230 San Giovanni di Moriani
aocfarinedechataigne@orange.fr / www.aocfarinedechataigne.com

Manifeste pour la relance durable de la culture du châtaignier en Corse

"U duvere di noumminciā
d'un antra manera"
Merleau Ponty

Ne pouvant nous résoudre à voir disparaître sous nos yeux ce qui reste de la châtaigneraie corse, nous, membres du collectif "A Tramula" signataires du présent manifeste, adressons aux habitants de notre île un appel pour une relance durable de la culture du châtaignier en Corse.

Aucun autre milieu que la châtaigneraie ne saurait raconter avec autant de clarté et de profondeur l'histoire de la Corse. Cependant, ce qui nous anime n'est pas seulement la conservation d'un patrimoine culturel, la mémoire du passé, le respect des anciens... Notre ambition est de contribuer à la relance d'un milieu-ressource riche de potentialités économiques, écologiques, sociales et culturelles.

L'initiative n'est pas nouvelle. Certains parmi nous, d'autres militants avant nous, se sont engagés dans ce combat pour la châtaigneraie souvent contre la résignation. Des résultats tangibles ont été obtenus par l'alliance de producteurs, de bénévoles, d'élus, tous citoyens corses passionnés et habités par cet arbre : La castanéiculture est aujourd'hui une activité reconnue. Plusieurs centaines d'hectares de châtaigniers sont en état de produire. La châtaigneraie demeure un milieu-ressource pour la production de farine, de miel, de charcuterie, de meubles, de bois et de tant d'autres biens matériels et immatériels. Ses formes, ses lignes, ses ramures dessinent encore le paysage de nombreux villages. Elle demeure notre signature identitaire, le sein de notre être collectif. Mais ces résultats peuvent paraître vains si aucune suite n'est donnée à cet effort. D'autres menaces, d'autres agressions sont venues récemment instiller le doute. Les producteurs baignent dans un climat d'incertitude généralisée. Le châtaignier est frappé de maladies répétées et sournoises. Le changement climatique ajoute au découragement. La déprise rurale appelle au renoncement. Les politiques publiques s'adressent principalement à des enjeux devenus urbains.

Dans ce contexte, l'édition 2018 de la fiera di a castagna aura marqué à plus d'un titre le collectif. Renoncer ou relancer la culture du châtaignier en Corse. Chacun sait que la quasi disparition de la farine sur le champ de foire de 2018 est le résultat d'une longue maladie qui frappe les châtaigneraies et les villages. Le diagnostic est ancien et ne mérite plus que l'on s'y attarde. Nous savons qu'avant toute autre raison, l'arbre à pain est d'abord victime de l'abandon.

Ce n'est donc que par un sursaut collectif et la convergence des efforts que la châtaigneraie prendra statut de véritable bien commun. C'est-à-dire un bien doté d'une autorité de gestion privée ou collective, soumis à des règles d'usage pour l'intérêt supérieur de sa durabilité. **Le collectif a l'ambition de redonner sa place à la châtaigneraie dans la Corse rurale.**

Une place bien sûr différente de celle occupée autrefois. Subvenir aux besoins alimentaires de proximité, réoccuper l'espace villageois, produire des richesses, répondre au changement bioclimatique

Nos raisons d'agir

Un arbre nourricier et une richesse économique

La châtaigneraie n'est pas un milieu naturel. Elle est un milieu productif qui s'ensauvage. Elle est un verger à l'origine d'une production fruitière noble et créatrice de richesses. Durant ces trois dernières décennies, le châtaignier a produit un revenu à de nombreuses familles. D'autres, peuvent reprendre désormais le flambeau des pionniers et vivre de ressources villageoises. Et qui sait, rien ne dit que dans les temps à venir le châtaignier ne redevienne pas une culture vivrière.

La châtaigneraie : creuset social et culturel

Forêt domestique du temps long, creuset d'une culture technique et d'un langage riche et varié, la châtaigneraie peut devenir un milieu éducatif et de sociabilité de premier ordre. Le retour contemporain à l'immersion rurale comme moyen éducatif doit se traduire en Corse par un nouveau regard sur la châtaigneraie. Celle-ci doit constituer une référence pour le ré-ancrage de notre jeunesse dans l'espace villageois.

Un écrin protecteur des agressions incendiaires

Le risque incendie constitue sans aucun doute la menace la plus forte et la plus angoissante qui pèse sur la corse contemporaine. Si rien n'est fait en terme de lutte préventive, l'incendie de Chjatra ne sera que le début de nouvelles catastrophes d'une ampleur inédite en Corse. Tous les experts convergent sur ce point. Le combat est perdu d'avance s'il se limite à une lutte directe contre le feu, le défi ne peut être relevé que par une nouvelle occupation de l'espace péri-villageois. Cela suppose des solutions organisationnelles autant que techniques. Dans cette perspective, l'arboriculture et particulièrement la culture du châtaignier, doit tenir toute sa place.

Une méthode :

convergence, pragmatisme et durée

Rien ne peut être cependant espéré sans la convergence des efforts. L'arbre est patrimonial, l'effort ne peut être que collectif. La recherche de nouvelles alliances autour du projet de relance de la châtaigneraie est capitale. Plusieurs catégories d'acteurs sont attendus. Chacune d'elle a sa place et sa part de légitimité. Les professions de la châtaigneraie bien sûr, les acquis et les compétences sont d'abord là. Les organisations professionnelles et leurs institutions ne découvrent pas aujourd'hui

l'importance de l'effort à accomplir. Les communautés villageoises et leurs élus sans aucun doute. L'ancrage durable de l'effort, l'engagement financier et les réserves foncières à assigner au projet de relance sont largement dans leurs mains. Les corses, urbains et villageois avant tout. Rien de durable ne sera fait sans un soutien populaire au projet. Sans leur détermination à infléchir le cours de l'histoire de cet arbre dans notre île. Unis derrière le projet, les indispensables moyens financiers et humains ne pourront que suivre. Le plan de relance que nous réclamons impose la conception de politiques publiques dédiées et des cadres ajustés à une action de longue durée à la fois transversale et territoriale.

Les premiers signataires du manifeste ont ébauché l'esprit qui doit porter le mouvement : un pragmatisme inscrit dans la durée. Ils ont également dressé quelques directions de méthode possible. Citons par exemple : La mise en place de financements donnant lieu à des appels à projet adressés aux communes et à l'initiative privée. L'attribution de missions et de moyens spécifiques à la pépinière territoriale pour la prise en charge des expérimentations nécessaires à la production de jeunes arbres certifiés. La mise en place de plantations-test visant à expérimenter les formes juridiques, financières et techniques les plus adéquates.

Comment rejoindre le collectif ?

Il en est des arbres comme des hommes. Certains passent sans laisser mémoire d'autres enseignent aux vivants bien après leur mort. Le châtaignier est l'un de ces arbres. Il témoigne de l'effort collectif de cette terre et nous adjure d'en poursuivre le dessein. Un ensemble historique fait d'hommes, de savoirs, d'outils et d'aliments. Les encouragements et les soutiens que nous recevons sont nombreux et proviennent de toutes les régions de Corse. Ce premier cercle pour une union autour du châtaignier en appelle d'autres. En étant signataire de ce manifeste vous exprimez à nos côtés la volonté têtue de soutenir un programme de relance durable de la châtaigneraie.

Nous villageois, de Castagniccia, du Niolu, de l'Alta Rocca, du Nebbiu, du Taravu, de Balagna, de la Gravona, des Dui sevi e des i Dui sorri, du Capi Corsu, du Prunelli et du Fiumorbu, du Falasorma, de Caccia et du Ghjussani, du Curtinesi et du Boziu appelons les Corses à se manifester pour construire un plan de relance ambitieux et pragmatique.

Février, 2019

IN CORI DI FIERA

Les bénévoles, certains sont là depuis la 1^{re} foire, les autres n'étaient pas encore nés. Il y a donc : LES HISTORIQUES comme Marie-Rose et Danielle et LA RELÈVE, Lulu et Lili.



Marie
Rose
témoigne

ON BUVAIT DU CHAMPAGNE ET ON DISAIT QUE C'ÉTAIT DE L'EFFERALGN POUR TENIR LE COUP !



La déco du Resto, c'est grâce à Janine



COMMENT ÇA
ON RETROUVE PAS LE
PULENDAGLJU CETTE ANNÉE ?

HÉ ! ON VA SE
DEBROUILLER
AUTREMENT

Tous les ans
au Restaurant,
on élit le "Pulendagliju d'Oru"
Sauf quand

Sandrine me court pas.
elle role d'un stand
à l'autre ... Même que la 1^{re} fois qu'elle a
fait les crêpes, elle s'est
brisé tous les doigts

NON MAIS
PAS TOUS D'UN COUP !!
L'UN APRÈS L'AUTRE ... J'A
FAIT LE PASSA È VENI CHEZ
LES POMPIERS ET J'AI FINI LA
FOIRE AVEC UNE POUPEE
A CHAQUE DOIGT !

Et Miss Castagna 2018



Nos Présidents,

Denis et François sont aussi sur tous les fronts
(de vrais couteaux suisses)
et il y a même des bénévoles qui
ne dorment pas pendant 3 jours



OH ! LE
MAIGRE ET
LE BARBU !

RENTREZ
CHEZ VOUS !
LA RELÈVE EST
ARRIVÉE !

Stéphie
recette, recette
illustrée e à perse
esagerate da
Hélène Borandi

Uttori di
in 2019

UNA PASSATA DI AFIERA ?
(cantata da Alex)

A PRIMA
FIERA SI
PASSAVA
IN UN CIJOSU
VICINU A
GIANDARNERA.

IN QUODI TEMP, L'AMBIENTI
ERA A PENA CUMPLICATI
IN REVU R'ACQUISIE
CULTURALI E
POLITICALI,
CAMPAGNA
ELLETTRALI,
PARTITU E
CUNTRAPARTITU
NAZIONALISTI È BARGUSSI.
T'AVIAMU A
PAURA CHI
IND'A
MUTTATA CI
S'AFFACCIVANI
CATTIVI SVIGHETTI
DA LAMPÀ IN TERRA O
PICCIÀ U TINDONU.

TANDU
AVEMU DICISU
DI METTE IN
BADDU UN
GHJIRU DI GUARDA

E TU
PIGLIAVU U PRIMU
GHJIRU SINU
AA 201
DI MMV E
L'ALTRU
VINIARANI A
RILIVÀ MI TANDU. T'AVIA
UNA CULTEDDA IN STACCA
IN CASU OMAGI È AVIU

MESSU A VITTURA SOTTU A
A U TINDONU PÀ DORMA
A U CALDU CHI C'ERAMI
« RISCALDATI BE BE »
IN SERATINA !

MA NIMU
UN HÉ AFFACCATU !
NÈ PÀ PICCIÀ
NÈ PÀ RILIVÀ !!

ASPETTU
SEMPRI !

HB

A GHJURNATA DI A TRAMANDERA

L'acqua L'eau dans tous ses états

Vennari u 6 di dicembri

U programma

Pour tous dès 10 h

Visite libre du champ de foire et rencontre avec les exposants

Cycle 1 (maternelles)

à partir de 13h au champ de foire

"Culurimi a vita campagnola"

avec la dessinatrice et peintre Hélène Bonardi

Cycle 2 (CP - CE1 - CE2)

à u Palazzu, dans le village de Bocognano

Visite libre de l'écomusée « U Palazzu » avec audioguide

Fole muntagnole è fiumaline chì contanu acqua, grandine

o neve Contes et légendes bilingues avec la conteuse

Francette Orsoni à la médiathèque

Cycle 3 (CM1 - CM2 - 6ème)

au champ de foire

Pêche nature, découverte et protection avec l'AAPPMA

"Ateliers Pêche Nature, découverte et protection" : une vision du monde aquatique des rivières insulaires (invertébrés et poissons), les espèces historiques et introduites, la pêche à la mouche technique et préservation du milieu (réalisation du parcours nokill de la Gravona) et montage des mouches artificielles.

Economisons... l'eau cachée avec le CPIE Ajaccio

"Quelle quantité d'eau qui se cache derrière la fabrication d'un jean ou d'une feuille de papier ? Et pour produire le steak d'un hamburger, combien faut-il d'eau ? De l'extraction des matières premières à l'utilisation de nos objets courants, les enfants découvriront qu'un simple objet possède une valeur cachée bien plus importante qu'il n'y paraît... Elle est même inestimable !

Le patrimoine bâti lié à l'eau / la pollution et les économies d'eau avec le CPIE A Rinascita

Scopra l'Odissea, voyage au cœur de la méditerranée

avec Canopé : Partant du voyage d'Ulysse, découvrir les dangers que court la Méditerranée et les espèces qui la peuplent, notamment les mammifères marins

Les poissons d'eau douce en Corse avec la Fédération de la pêche et le PNRC : endémisme, espèces introduites et écologie

A ghjurnata di i sculari

Crée pour développer la filière castanéicole en 1982, a fiera di a castagna est aussi une vitrine du monde rural, des savoirs faire locaux, et un lieu à contre-courant des tendances consuméristes actuelles et respectant plus que jamais les 4 piliers du développement durable : L'économie, le social, l'environnement et la culture.

Comme c'est le cas depuis 3 ans, la journée du vendredi 6 décembre sera dédiée à l'accueil des scolaires, sous l'appellation de « Ghjurnata di a Tramandera » avec l'objectif de sensibiliser et d'éduquer les plus jeunes avec des produits illustrant des savoir-faire et savoir-être piliers de notre identité, puis d'attirer leur attention sur des sujets représentant un enjeu pour l'avenir. Articulés autour de l'air et l'énergie l'an passé, nous leurs proposons cette année des ateliers sur la thématiques de l'eau dans tous ses états.



7 sfarenzi da truvà



Una fola da leghji

U brocciu è a cera

Autori : Ghjuvan Michel Weber

Adattazioni in dialettu di A. Serra : Maria Ghiseppe Santoni



Per sti lochi di Revincu campavanu un orcu pastore e a mamma, sott'a grotte di petra. A pocu à pocu eranu ghjunti qui per l'impaghjera uni pochi di pastori muntagnoli cu e so bande. Eranu stati accettati da i più anziani abitanti chi campavanu elli cu una decina di pecure. Cera a piazza per tutti chi sti lochi eranu maio.

Għejuta a sera, l'orcus, chi cercava a cumpagnia, venia à ritruvà i ghjungħjtieċċi e li purtava una pietenza* deliziosa : paria casgiu ma un era. Era brocciu! Purtava din oħi is-sa amichi nove candele fatte cu a ciabba chi li fermava quand'ellu avia fatu sti brocciu (ma questa, un la sapianu l'om). Parechje volte li dumandavanu i pastori muntagnoli cum'elle si facianu ste maraviglie ma l'orcus un rispondia. Era un secretu. A vita averia pussutu cuntinuà cusi, in u piacē di campa ġidu spartie, ma l'omu he omu. Incuriositi a diventa ne scemi, i piaghjinchu novi vulianu sape. Eranu sicuri di pudeva diventava ricchi s'selli a l'avianu fatti a posse l'arte di fà u brocciu e e candele cu u latte. A decisione fu pigliata d'incappiā l'orcus e di fà lu parlà. Bastava a truvà a maniera. Ne discurrian tutte e sere ma l'orcus era furzacutu quantu... un orcu!

Una notte, schiaritu da a chjarantana, unu ebbe un'idea. Ci vulia a fà du stifali tamante da rigalà li a u tintu orcu. Dentru, si metterianu parechji bacini di pece*, è ancu da sottu a a sold*. Cusi fu fatti.

Una mani, l'orcus si piso è truvò poste davant' a so grotta i du stifali di cogħju fatti a l'usu di i scarpari i più boni. Tuttu gioia, ringraziendu i so amichi chi u fejhjanu da luntanu, messe i so pedi dentru po cercò d'avanza... era incollatu a terra. Cercò di cacciā le sti stifalacci ma, malgradu i so sforzi, fermava calzu. Tandu affacconu i pastori armati di bastoni. Li fecenu a dumanda :

- O amicu, ava si prigunueru. Dà ci i to secreti o tammazzemu. L'orcus ricusò e si pigliò una prima bastunata.

- Aghju da parlà, aghju da parlà! disse u corciu.

- Da ci u secretu di u brocciu o ricumencemu!

- U brocciu si face cu u seru scallatu* è u latte puricciu*.

Paghjolu, seru è latte funu purtati sopra locu po u prigunuer fece u brocciu davant' i pastori maravigliati.

- Avà, disse unu di i so boja, dà ci u secretu di e candele fatte cu u latte.

Ricusò u prigunueru e si pigliò una antra bastunata di quelle putente. Tandu, cumencio a palisà :

- Si facenu e candele cu a ciabba e...

- Stà zittu, stà zittu! briuno una voce.

L'orcus si pianto subbitu.

Svegliata da i mugħji di u figliolu, l'orca affaccò in bullore :

- Un di nunda, o figliolu meu, un di nunda! Ci anu da ammazza l'istessu!

Fu bastunata ancu per ella, quand'ella si lampo nanfà u corpu martiriatu dell'orcus, per prutege lu. Fu cusi ch'elli morsenu l'ultimi pastori nativi di stu rugħjone, tumbati da l'abitaticci chi ne vulianu sape di troppu.

S'è vo collate per sti lochi, viderete e grotte di l'antica razza pasturina e, nanfà tutti i banchi di i mercati, truverete a pietenza unica ch'ellu he u brocciu. Ma di candele fatte cu a ciabba, mai ne avrete chi l'orcus e l'orca s'au portat u secretu in a tomba. So anni e anni ch' l'omu cerca di fà le ma ancu i più sapientoni un ne anu pussutu truvà l'arte, persu pē u sempre. Ogni volta, facenu, ciabba'.

in Raconti - CRDP di Corsica

* Agriates sur les pentes du Monte Revincu - pietenza (nf) : met - in altro : pietenza / pece (nf) : poix / sola (nf) : semelle - Furzacutu : chi ha una forza fisica eccezionale / chjarantana : grande luminosità di a luna è di e stelle - scallatu (pp. di u verbu scallu) : chauffé - in altro : scaldatu - Seru : Liquido giallu di u latte chi si separa da u caghjatu (petit lait) - puricciu (nm) : lait frais que l'on ajoute au petit lait pour obtenir le brocciu - boia : Persona incaricata di tumba un condannato a morte, (bourreau) - abitaticciu : Abitante ghjungħjtieċċi, chi stà in un locu duv'ellu un ci hè micca natu - Ciabba : Deposito chi ferma in u seru dopu avé fatti casgiu o brocciu - Fiascu

Una Ricetta i granaghjoli ò brilluli

250 g de farine de châtaigne Porter l'eau salée à ébullition dans une grande casserole.
40 cl d'eau Verser en pluie, petit à petit la farine tamisée tout en remuant.
1 pincée de sel Baisser le feu et laisser cuire une vingtaine de minutes.
25 cl de lait de chèvre Verser dans des assiettes creuses.

Une préparation à déguster chaude avec du lait froid ou froide avec du lait chaud.

D'autres recettes dans le livret de l'AOP farina castagnina corsa

A PAGINA DI I ZITEDDI



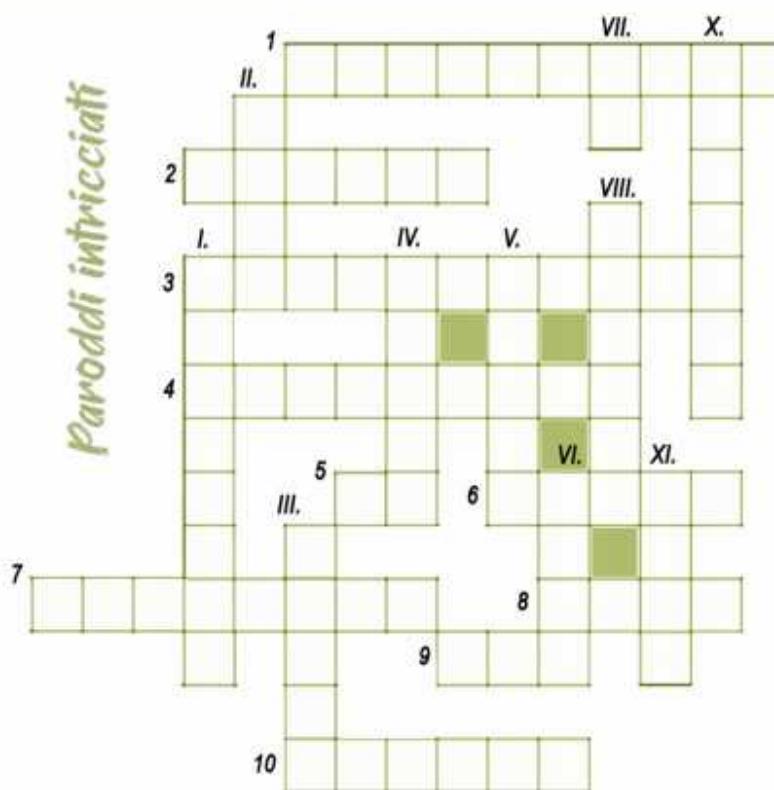
Un lessicu da culuriscia

a muntagnera - la transhumance

Tempu di muntagnera, i pastori cuddanu i bandi d'animali in i pascigli muntagnoli, da l'entrì di ghjugnu sin' à sittembi.

a pieghja la plaine, **a furesta** la forêt, **a sciotta**, **a capra** la chèvre, **u beccu** le bouc, **u caprettu** le chevreau, **e corne**, **i corri** les comes, **a campana** la cloche, **a surghjenti** la source, **u fiumiceddù** le ruisseau, **a petra** la pierre, **u fiori** la fleur, **a muredda** l'immortelle, **a piginia** le pivoine, **l'arpa barona** le thym, **u sumere**, **u sameru** l'ané, **u ghjecaru**, **u cane** le chien, **u porcu** le porc, **a luvia** la truite, **u purchettu** le porcelet, **I purcheddi** les cochons, **a ghjaddina** la poule, **u ghjaddu** le coq, **i piuleddi** les poussains, **u pastori**, **u capragħju**, **u pecuragħju** le berger, **a barettu** la casquette, **I ziteddi** les enfants, **a famiglia** la famille, **a pecura** la brebis, **l'arġħjetu** le belier, **l'agneddu** l'agneau, **u muntonu** le mouton, **mugni** traire, **u latte** le lait, **a banda** le troupeau, **u fornu**, **u forru** le four, **u focu** le feu, **u pan** le pain, **u pazzile**, **a cassetta**, **u caseddu** la bergerie, **u pagħjolu** le chaudron, **u casgiu**, **u furmagliu** le fromage, **l'ortu** le potager, **u cavaddu** le cheval, **a ghjumenta** la jument, **u poltru** le poulin, **a vacca** la vache, **u toru** le taureau, **u viteddu** le veau, **a muvra** le mouflon, **l'aceddi** les oiseaux, **l'altegna** l'aigle, **u filanciu** le milan royal, **l'altori** le gypaète barbu

Paroddi intriccati



PARODDI CHJINATI

- Locu plantatu à castagni
- Picculu mammiferu cù a pedda cuparta à spinì
- Mina a pulenta
- Scurza spinosa chi cuntena i castagni
- Settima nota musicali di a scala diatònica
- Arburu di paci
- Azzioni di coglia i frutti
- "... è saluta!" pà u capu d'annu
- "Cocoè!" a ghjaddina ha fattu l'...
- Animali pinnuti cù ali è bizzicu

PARODDI ARRITTI

- Stuvigliu da appruntà u brocciu
- Fruttu di a fica
- ..., fogliu, forbici
- Biscottini di farina castagnina
- Aceddu rapaci
- Petru è u ...
- Nicazioni
- Chjoda a serratura
- I ... di a Gravona
- Fiori di u castagnu

I spusitori da scopra

Prudutti casani

Farina castagnina, brocci, casgi e salamerla, mele, nacioli, clementini, biscottini, canistrelli, cunfitturi, amandulati e ciccolatti ..

Òpari

d'artighjani lucali

Għiċċi di legnu, scatuli di mūsika, saponi, culteddi...

Libri, dischetti e DVD



MPARODDI INTRICCATI 1. Cattabugħiex 2. Rieku ġej kieni għidher? 3. Ghidha u kieni għad-dan? 4. Ghidha u kieni għad-dan? 5. Għidha u kieni għad-dan? 6. Ghidha u kieni għad-dan? 7. Ghidha u kieni għad-dan? 8. Ghidha u kieni għad-dan? 9. Ghidha u kieni għad-dan? 10. Ghidha u kieni għad-dan?

U Castagnu

L'arburu pisticcinu



Castagnu lat.sc. *Castanea Sativa*, n.m.
BOTANICA. Arburu di famiglia di e Fagacee, altu, grossu, furcetu, chi pò campà mille anni è più, a curteccia dura, zeppa è seura, à fronda verde, sparta, dentata è cascaticcia; u so fruttu farinosu dolce, cumestibile, pruvistu d'una chjoppula durace hè chjusu in un ghieciu spinosu. Castagnu d'India arburu frundutu chi dà un fruttu sumigliante à a castagna, di gustu amaru è chjusu in un ghieciu senza spine. à. Culore di a castagna, castagninu: capelli castagni. **Castagnetu** Locu plantatu a castagni.

Castagna FRUITTA. Fruttu cumestibile di u castagnu, farinosu, inzuccheratu, di u castagnu: coglie e castagne per fà ballotte, e fasgiolé, a farini. - **Castagna d'India:** fruttu amaru di u castagnu d'India. - Fig. Ossucciu di u fondu di u tupezzu. - **Castagna marina:** chjoppula marina. - Varietà di castagne: arriata, bastelicaccia, caccanella, campanari, campanese, campanu, capibianca, cara, carpinaghja, cascianella, fasgiulaghja, fasgiulella, furcitone, frisiatta, għejtnej, għentilone, għallu, grataghjola, gratulaccia, grossa camali, guagnese, insettu o insettu pinzitlu, insitina, lamosa, leccia, mangħiereċċa, marunaghja, matteaccia, melu, milleddi, morianinu, munaghjone, naturale, micella, orezzinu palatina di monte, palatina prunaccia, petra ferrigna, pianella, pilosa, pitrina, radacampagna, rossa, rossa pilosa, rossuccia, rossula, russella, santinu, stoppia, tegħha o tighħulana, terramagnise, tricciuta, tunata, uva secca, vicu, villana, zitimi, ariata. Cinque varietà di maroni: marunaghja, pianella, rada campana, tricciuta, carpinaghja. - Quindici varietà secundarie di castagne è marroni: incitina, leccia, frisiatta, russella, campanari, zitimi, milleddi, petra ferrigna, pilosa, terra magnesa, rossa pilosa, rossula, rossuccia, povaru pa, nocella. - E varietà di marroni i più interessanti sò: caprinaghja, morianinu, rossa, tighħulana, pianella, tricciuta, campanese, marunaghja, insettu pinzitlu, rada campana. - **ANATOMIA.** Nuciola di u tupezzu.



Trāmula Fiore di u castagnu Trāmula spuntata Pollinizzazione di i castagni
Castagnu pilosu arbre pollinisateur



Buchja, chjoppula
Pelle di a castagna
Lézina Pella interna di a castagna
Busgħellu, brucuglioni Vermi di a castagna
Ballonċha, castagna vana Castagna viola, chi tui si b'e sviluppata
Castagna macagnata
Castagna cù u vermu
Castagna mierza, fräċċa
Castagna crepata, allezzinata



Gricciu Scurza spinosa chi eżżejtse e castagne
Sghicciuler, scardicciuleria caccià a castagna di u gricciu
Cascula, eċċiha di e castagne
Un arburu cascaticciu

A Cughera
Arrusgiulera Fine di a cughera
Castagnera Stonda induve si coglie u più castagne
Furestu Difesi di pasculu in u mentre di e racolte
Ruspaghjola Forca di legnu
Ruspaghjolu cuglidore di castagne
Buscaghjolu cuglidore
Scurrera Prima cughera
Ruspera Ultima cughera

A fasgiulata



Accintuléra, inzichera Inzicċa e castagne
Ballotta Castagna bullita Castagna cotta
Castagnara, testu Stuvigliu tufunatu pè fà e fasgiolé
Castagnaghju Persona à a quale piace tutta a mangħijsu ta' fissa cù a farina castagnina
Fasgiola Castagna arrustita
Trusteru Scuzzula e castagne ind'u testu

L'affittera di a Pulenta

Bomba Pulenta chi un hè aneu affettata
Butrġnulu, pallottulu
Capicciolu scorni di a bomba
Grillata frémissement de l'eau avant de verser la farine
Infarinera infiurinà di farina u tħuġġioli
Paghjolu stuvigliu metallicu
Sbrūfulu a bomba di pulenda chi soffia in u pagħjolu quandu ella hè cotta



Surghimenti : Infot www.infot.adecce.net
Motti, Petru Casanova, Éditions Alain Piazzolla

Retrouvez notre offre d'abonnement sur
www.parolesdecorse.com

Je m'abonne pour 1 an au mensuel
Paroles de Corse pour la somme de 35 €.
Ci-joint mon chèque à l'ordre
de C Communication.



35€

par an
frais de port inclus



Mes coordonnées : M. Mme Mlle

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Mail : @.....

Renvoyez votre bulletin accompagné de votre chèque à l'ordre de : C Communication - 11, rue Colomba - 20000 Ajaccio

Meli, cunfitturi, sali, oliu, acetu è mustarda

ACETU CORSU

Patrice Casamarte

Mustardi è aceti artighjanali
Mandriolu 20167 Sarrola
marie.casamarte@hotmail.fr

ARMANI Jean-Paul

Oliu d'aliva AOP
Caldanellu Mulinu 20133 Ucciani

ATELIER DE LA MOUTARDE CORSE

Mustarda arumatisati

Serra piana 20270 Linguizzetta
06 14 52 69 19 earlamec@orange.fr

ANATRA

Cunfitturi, cunservi di ligurni, salsi,
cundimi

7 allées des pins - les collines 1

20600 Furiani 06 23 41 10 66

anatra.conserveriemoderne@gmail.com

BERNARDI BELLINI Sandra

Meli AOP

Vignacce 20172 Veru

04 95 53 40 47 / 06 72 63 85 26

BOCCA

Zafferanu AB, Meli AOP

Vasparaccio 20148 Cuzzza

06 81 13 21 97 contact@bocca.corsica

www.bocca.corsica

COMTE CAMILLE

Meli è oliu d'aliva AOP

Lieu-dit Cervione à Ville di Parasu

20226 Beigudè 06 61 18 19 89

camille.comte1@gmail.com

**Vini
è bieri**



BAR À VINS

AOP AJACCIO

BRASSERIE PIETRA

Bieri di altissima qualità, inspirati da
u so territoriu: Pietra, biera bruna à
a farina castagnina, è Pietra Bionda,
una bionda di primura à a farina
castagnina, Colomba biera bianca
arumatisata à arbi machjaghjoli è
Serena, una bionda di maitu puru
Arbucetta, Casatorra
20620 Biguglia 04 95 30 14 70

CLOS CLEMENTI

Vinu AOP Patrimoniu

Maison Clementi

20232 Poghju d'Oletta

06 88 06 74 02

closclementi@gmail.com

DOMAINE COSTE CASERONE

Vinu AOP Corsica

Lieu-dit Stazzale a l'Oliva

20230 Linguizzetta 07 60 02 08 88

costecaserone@gmail.com

www.costecaserone.com

DOMAINE SAN GAVINO

Thierry Lebegue

Vinu AOP, IGP

20131 Pianottuli è Caïdareddu

06 11 31 85 57 t.lebegue@wanadoo.fr

CONFITURES "SAN MARTINU"

Jean-Paul Brognoli

Place Sampiero Corso 20119 Basteliccia
04 95 24 37 91

DOMAINE NEPALI

Zafferanu è meli in agricultura biologica
Route de Casaveccie 20270 Aghione
06 80 15 86 42 nepalcorse@gmail.com

DORMAGEN-SORBA EMILIE

Meli AOP

Maison Soleil – U Castagnutu
20231 Vénacu 06 32 40 09 26
emilie.dormagen@gmail.com

GAEC L'APALIVETU

Anthony et Maeva Ceccaldi

Meli è oliu d'aliva AOP

Locu dettu Erbaghju
20218 Lama 06 76 45 62 32

L'ATELIER CORSE

Sali prummati

24, rue Principale 20146 Sotta
contact@ateliercorse.com

www.ateliercorse.com

LES JARDINS D'ALESANI

Sciroppi di frutti è di pianti à l'antica,
cunfitturi, aceti

Piova 20234 Felce www.alesani.fr

patricebouret@gmail.com

LES RUCHERS DE CASALUNA

Christophe Barbras

Meli AOP

Lieu-dit Borgo 20244 San Lurenzu
christophe.barbras2b@orange.fr



LES FRUITS DE LA MONTAGNE CORSE

Accocci à base di farina castagnina, tè è
infusi à i frutti corsi, arumati bio, sali
arumatisati, moustardi è aceti, cunfitturi,
risotti certificati AB.

Route de Timone Moriani Plage
20230 San Niculau 09 79 03 35 03

lesfruitsdelamontagne@orange.fr
www.lesfruitsdelamontagne.com

MICAELLI Stéphane

Meli AOP

LD Via Pardisoli
20243 Prunelli di Fiumorbo

06 29 40 70 54

MOULIN OLTREMONTI

Oliu d'aliva AOP

Lieu-dit Tristani 20230 Linguizzetta
emilieborel@oltremonti.com
www.oltremonti.com

SENI DUMENICU PRODUCTEURS

Meli, cunfitturi, sali, cundimi.

Gîte U Casale 20167 A Piscia Rossa
06 08 84 41 44 m.mancini@laposte.net

**FARINA
CASTAGNINA**



ALESSANDRI Caroline

Farina castagnina AOP

Le Village 20141 Marignana

ACQUAVIVA Bernard Antoine

Farina castagnina AOP

A Costa 20147 Serriera

06 83 91 60 65

acquavivabernardantoine@gmail.com

A MURESCA

Jérôme & Samira Pierlovisi

Farina castagnina AOP è
biologica, prudutti castagnini
varii, temri di porcu arumatisati.
Casa a Torra 20167 Cuttuli
06 11 11 23 44/06 26 76 62 80
amuresca@gmail.com
www.amuresca.fr

BLANWHALIN Jean-Marc

Farina castagnina AOP

20134 Sampolo 06 13 19 25 27

blanwhalin.jean-marc@orange.fr

FRANCHI Jean Dominique

Farina castagnina AOP

A Santaghjia 20150 Ota

06 82 49 95 55

GUERRINI Stéphane

Farina castagnina AOP

Loriani 20244 San Luzenzo

06 11 09 93 43/04 95 47 62 37

MARTI Ludovic

Farina castagnina AOP

20117 Tolla 06 89 79 37 82

ludovicmarti@gmail.com

PASQUALI Jean Claude

Farina castagnina AOP

Le Village 20160 Reno

04 95 26 70 22/06 30 93 86 24

POMPEANI Cyril

Farina castagnina AOP

I Pastini 20141 Marignaria

04 95 24 57 75

GRIMALDI CHOCOLATIER

15, cours Paoli 20250 Corti

patisserie.grimaldi@orange.fr

www.grimaldi-corse.com

I CANISTRELLI DI MAMMONA

Canistreddi, biscotti...

Lot Saint Pierre de Cardo

20167 Sarrula è Carcopinu

i.canistrelli.mammona@wanadoo.fr

04 95 25 88 28

I TISORI DI MIMI

Cunfitturi, dulcimi, canistreddi.

A Casanova 20111 Calcatoghju

06 11 05 10 24 itisorisidimimi@sfr.fr

www.itisorisidimimi.com

LA RÉVERIE

Mariène Battini "Cookistrelli"

20136 Bucugnaru 06.15.73.73.02

lareverie2a@gmail.com

PÂTISSERIE

MARIE-PIERRE & JACQUES

Pastizzaria, dulcimi, biscotti, cicciolati.

Hameau du Pichju 20167 Alata

04 95 22 88 72 marie.pighju@orange.fr

PRUDUTTI AGRICULI

Agricultura, casgiu è salameria



A MURESCA

Jérôme & Samira Pierlovisi
Farina castagnina AOP è biologica, prudutti castagnini vari, terrini di porcu arumafizati.
Casa a Torra
20167 Cuttuli è Curtichjatu
06 11 11 23 44 / 06 26 76 62 80
amuresca@gmail.com

BIOLAVA EARL

Addedu di viteddu in agricultura biologica, vendita à u minutu
Scaglioli 20167 Villanova
biolava@wanadoo.fr

GAEC DONSIMONI

Brocciu è casgiu caprunu è picurinu
U Boscu 20139 Rutali
04 95 30 72 05/06 18 68 19 44

GAEC L'ALBA SCELTA

Brocciu è casgiu caprunu, salameria
Pont d'Ucciani – Mundoni
20133 Ucciani 06.11.74.86.87
GAVARINI GERALDINE
Casgiu caprunu
Suaralta – 20129 Bastelicaccia
06 14 86 55 01
geraldinegavarini@gmail.com

GFA DE VESPAJO

Clementini IGP
Lot Mosca 20213 Penta di Casinca
06 10 23 17 93
antonette.samartini@laposte.net

MARCAGGI Antoine

Salameria
Poggio 20136 Bocognano
06 18 95 00 27

NUSTRALE DI DIANA

Östrici
SARL Elang de Diana BP 1
20270 Aleria 04 95 57 02 53
elangdiane@wanadoo.fr

TORRE Felix & Christine

Salameria
20167 Cuttuli Corticchiato
04 95 25 64 82/06 11 50 51 47

Ritruveti

TUTTI I SPUSITORI
primiti à a

FIERA

DI A CASTAGNA
nanti a nootrë allu
www.fieradiacastagna.com



Cultiddaria è stazzona

COUTEAUX FILHOL BERTRAND

Place de l'Église 20151 Sari d'Urcinu
06 59 03 54 78 www.couteaux-filhol.com

COUTELLERIE BIANCUCCI & FILS

Culteddi labelizati "Fattu in Corsica" è "Cultedda tradizionali"

Aghjola 20167 Cuttuli è Curtichjatu
couteaubiancucci@aol.com

COUTELLERIE DU FINOSELLO

Alexandre Musso

Cultiddaghju d'arti
Domaine de la Sorba
06 03 20 23 30
alexandre.musso@wanadoo.fr

FIAMM'ANTICA

Cultiddaria
Route d'Orezza Lieu-dit Fabbrica
Vecchia 20213 Scata
06 95 07 47 41

cazoria.fabien20@gmail.com
www.coutelier-cazoria.com

GUILLAUMIN JEAN NOEL

Cultiddaria
Plaine du Nebbiu 20217 San Fiurennu
06 83 28 67 94
guillauminjeannoel@gmail.com

L'ATELIER LOPIGNALS

Serge et Françoise Martelloni

Cultiddaria, pitturi
Bigliani 20139 Lopigna
04 95 28 95 09
serge.martelloni@orange.fr
www.atelierlopignals.com

SYLVEFER

Gabriel Navarro
Stazzunaghju
Moniticcia 20228 Cagnanu
06 33 70 23 73 sylvefer@outlook.com
www.sylvefer.wixsite.com

BABATANE

Cyndia Geny

Criazioni di tessuti, cusgitura pà ziteddi
Route de la Gare, Villa Subrini
20136 Bucugnanu
06 67 51 37 52 cyndia.crea@orange.fr

CRÉATION CORAIL

Għjuveddi di curaddu
Lieu-dit Murato 20140 Suddacarò
06.03.28.27.30

veronique.santoni@wanadoo.fr

GARANCE & KAKI

Cusgitura è ricamu
Piova 20234 Felce
06 11 65 35 36 www.kaki.fr
catherinebouret@hotmail.com

ARTIGHJANATU

Legnu



COQENBOIS

Tirtin Cantarelli

Criazioni è fattura di ghjöculi di legnu
Quartier Monserati 20200 Bastia
04 95 35 61 41

auguste.cantarelli@orange.fr

FUSTILEGNU

Għjöculi è « puzzles » di legnu.
Cinċċia 20170 Liva
06 79 78 88 30

valerie.morin2a@orange.fr

LARICIU CONSTRÜCTION

Lignameria
Marato 20123 Cognocelli Monticchi
06 17 69 22 69 contact@lariċiu.com

PASSION DU BOIS

Ughjetta utilitarji è di dicurazioni in legnu għixirat.
29, Les Cannes 20113 Ulmetu
06 19 81 46 30

LEGNU DI LUNA

Creazioni originali in legnu 100%
Corsu è chi rispettanu l'ambienti.
Dicurazioni è accessori pà' tutti
Maison forestière de Bonifato
20214 Calenzana 06 31 26 48 28
thomas_idoux@hotmail.fr

Pignulaghja, spurteddaria è marucchinaria



ASSOCIU A SPURTELLAGĦJA

Natalina Figarella

Spurteddaria tradizjunal
E Princiali 20215 U Silvarecciu
06 83 30 16 61 noellefigarella@orange.fr
www.natalina.odexpo.com

CORTICCHIATO DIANE

Pignulaghja
Lieu-dit Canteighe
20167 Piaghja di Cuttuli è Curtichjatu
04 95 25 69 75
poterie-de-cutto@orange.fr

L'ALLURE EN POT

Pignulaghja
Les Marines II – Porticcio
20166 Grussettu Prugna
06 11 81 27 03 www.allure-en-pot.fr
pauline.pailly@gmail.com

TERRA È FOCU

Jean-Claude Mondoloni
Pignulaghju

Filtosa 20140 Suddacarò
04 95 74 09 05

TORRE JEAN-YVES

Travagliu di u cogħju, marucchinaria.
L'Alva 20160 Vicu 06.32.97.67.31



Għjuveddi, cusgitura, curaddaghju è pitturi

GRIMALDI CÉCILE

Għjuveddi, cunfizzjoni di pezzini di tessuto
Place Saint Roch 20125 U Pighjolu

06 85 70 12 78 cecile.grimaldi@gmail.com

IL ETAIT UNE FOIS UN GALET

Pittura nantu à cōtuli, puntidderha.
Lieu-dit Monticello 20145 Sari Solenzara
sarienne@hotmail.fr

LA FEE DE L'ATELIER

Christine Gie

Cusgitura è criazioni.

20138 Coti Chjavari gie.christine@sfr.fr

LA PERLE DE VENUS

Jean-Philippe Giordano

Curaddaghju, criazioni è fäbrika di
għjuveddi di curaddu.

3, Place Montepagano 20169 Bunifazio

MONTE D'ORO LOISIRS

Sciarrpi di seta dipinta, maglieria,

puntidderha, ricamu, għjuveddi.

Route de la Gare 20136 Bucugnanu
06 63 45 77 71 christine.eymin@yahoo.fr

NANARELLA

Għjuveddi

Dominicacci 20119 Bastelicca
06 20 88 32 65 info@nanarella.com
www.nanarella.com
www.ata-i.com

ORSINI CREATIONS

Ceramista d'Arti, għjuvidder,
criatori "Meilleur Ouvrier de France"
59, allée des Châtaigniers - Altu di Chiapatella 20213 Fuqell
04 95 59 85 36/06 23 12 74 36
www.orsini-creations.com

SCÉNO RÉCIF

Curaddu nantu à tēla
Résidence Tavera Casarimacci
20167 Cuttuli è Curtichjatu
06 09 79 25 29 scenorecif@free.fr
www.scenorecif.free.fr

LISTINU DI SPUSITORI

UGLIETTI DI PIANTI CUSMÈTICHI È BENISTÀ



ALESSANDRI PIERRE

Uglietto di pianti, uglietto da massaghju o da bagnu
U Mandriolu 20167 Sarrula Carcupinu
04 95 25 63 52 mandriolu@wanadoo.fr

CIRCINELLA

Saponi impastati à fretu, cusmètichi labellizati « Slow Cusmèticu ».
Quartier du Pont 20160 Vicu
circinella@gmail.com
www.circinella.com

FERRERI AGNES

Pruduzioni d'uglietti di pianti in agricultura biologica, cusmètichi.
Tri Castelli 20220 Munticello
06 23 58 36 49
agnes.ferreri2b@gmail.com

REGALU DI DOLCEZZA

Saponi impastati à fretu, cusmètichi.
Casa Ciarlinu 20240 Ghisonaccia
edp.mjb@orange.fr



I vostri annotazioni

CULTURA È LINGUA CORSA

Libri è BD

ASSOCIATION C.O.R.S.E

Jean-Claude Morati
U Valdu 20111 Casaglione
jean.claude@morati.eu
www.morati.eu

BOUQUET Bernard

Auteur de romans "Le voile de la Mariée" et "La tour d'Omigna" publiés chez Corsicapolar
Valle Pace Maria 20167 Afà bernardbouquet47@orange.fr

CORSICA COMIX EDITION

Lieu-dit Valletonga -Vignale
20117 Ocana 06 42 85 16 36 corsicacomix@gmail.com
www.corsicacomixedition.com
ÉDITIONS ALAIN PIAZZOLA
1, rue Sainte Lucie 20000 Ajacciu
04 95 20 85 03 marie.do.piazzola@orange.fr
LES ÉDITIONS ALBIANA
4, rue Emmanuel Arène 20000 Ajacciu
04 95 50 03 00 contact@albiana.fr
www.albiana.fr

Għjurnali è rivisti

CORSE MATIN

2, rue Sergeant Casalonga
20000 Ajaccio
04 95 51 74 00 Fax: 04 95 51 74 01

ISULA MUNTAGNA

Rivista
8A, boulevard Fred Scamaroni
20000 Ajacciu 06 08 23 79 18
redaction@isulamuntagna.corsica
www.isulamuntagna.corsica



ORSINI SYLVIE

Editions "Les Geais"
59, allée des châtaigniers
Altu di Chiapatella 20213 Fulelli
04 95 59 85 36/06 18 20 37 61
orsini.sylvie@neuf.fr

U FILU DI A MEMORIA

Francette Orsoni
Autori, illustratrici, cuntadora
Foli ġe lighjendi di Corsica,
opari bislingui
Granaghja I Petricanti RT 20
20172 Veru 06 09 36 58 32
franc7e.orsoni@yahoo.fr

Dischetti è DVD

FIURA MOSSA

Duppiaghji in lingua corsa di filmi d'animazioni zittiddini.
Locu dettu Terra Rossa
20237 A Porta

RICORDU DIFFUSION

Pruduzioni musicali
Lieu-dit Sornagone
20129 Bastelicaccia
04 95 20 05 90 www.ricordu.com
ricordudiffusion@orange.fr

ASSOCI PARTINARI INVITATI È ISTITUZIONI

ASSOCIATION INSEME

Associu di tippu « Legħja 1901 », ricunnisciuta d'intarġi generali, sustena i parsoni chi campani in Corsica (qualsiasi a so età è qualsiasi a patulugia cuncernata) ġe chi devini andà in cintinenti pà ragħjoni medicali in u quattru di una presa in carica da l'Assicuranza Malatia.

AJACCIO Maison des associations "A Surghjente" 6, Parc San Lazaro 20000 Aiacciu / bureau2a@inseme.org

BASTIA 7, avenue Paul Giacobbi – Bat B 20600 Bastia / BALAGNE Maison des Services Sociaux Rte de Monticello 20220 L'Isula Rossa

Corte: association.inseme.corte@gmail.com Sud: association.inseme.sud@gmail.com 04 95 20 22 61 / N°Vert : 0800 007 894 info@inseme.org / www.inseme.org

CIE MARITIME LA MERIDIONALE

Bd Sampiro 20000 Ajacciu
09 70 83 20 20 www.lameridionale.fr cmn-corse@lameridionale.fr

GRPTCMC GROUPEMENT DES CASTANÉCULTEURS

AOC FARINA CASTAGNINA

Infurmazoini nantu à a filiera, problemàтика cynips ġe perspettivi Hameau de Serrale 20230 San Giovanni 04 95 38 93 30 / 06 70 06 50 45 grptcmc@wanadoo.fr 06 29 59 58 62 aocfarinedechataigne@orange.fr

GITES DE FRANCE CORSE

Alloghji paisani ġe càmari d'ospiti.
77, cours Napoléon 20000 Ajacciu
04 95 10 54 33 www.gites-corsica.com contact@gites-corsica.com

LA POSTE

Possibilità di spedizioni sopra locu

PAESI BASCU

Vendita di furgaglii, fègatu grassu, cidru ġe pevaroni d'Espalette
Cuntattu : Mixel Curutchet 06 30 57 09 75

BIPIA

Quartier Errepira 64480 Larressore
05 59 93 21 86 contact@bipa.com

ARNABAR 64780 Ossès

05 59 37 62 93 magasin@arnabar.com

ETZIGAR

Beltxu 64120 Saint Just Ibarre
05 59 37 87 12 / 06 33 53 26 33
cidreeztigar64@gmail.com

ONAKE, le fumoir du Pays Basque

155 av Belharra 64500 Saint Jean de Luz
05 59 22 93 79 info@onake.fr

BI HERRI (GAEC)

Argitxu et Estebe OURET

Ferme Etxeberri garaia
64 220 AINCILLE / AINTZILE
05 59 37 06 65

Poteries GOICOECHEA

D918 64780 Ossès 05 59 37 71 30

PARC NATUREL RÉGIONAL

DE CORSE

19 av G.Pompidou Immeuble Faggianelli CS 30417 20700 Ajacciu Cedex 9
04 95 51 79 00 info@pnr-corse.fr

Pitruewi
TUTTI I SPUSITORI
prisenti à a
FIERA
DI A CASTAGNA
nant' a u nostru sitiu
www.fieradiacastagna.com



U RISTURANTI DI A FIERA

A Ciamburanesa

Menu

Pulenta

Brocciu è ficateddu casani
Clementini
18 €

Tianu di vitedda cù pasti
Clementini
15 €

Biendi

Saint Georges

Clos Serpaggi vinu rossu AOC Aiacciu
Comte Peraldi vinu chjarasgiolu AOC Aiacciu
Pietra

Tindoni di u Ristoranti

Sabbatu è dumenica da 11 orì à 14 orì Sabbatu sera à partesi da 19 orì

Farina castagnina AOP d'Ajutu campagnolu
Brocciu è ficateddu casani di i nostri agricultori
Tianu priparatu da Madeleine, Denis è Francis
Pulenta di Fiffina è a squatru di i pulintaghji

Intrata 2 €

**Da vennari
à dumenica**
150 spusitori

Präsentazioni è vendita di produtti agru-alimentarii, artighjanali è culturali di Corsica

**Horaires
de la navette**

Gratuite

Samedi et dimanche
10 h à 18 h

Champ de foire

Village

Gare ferroviaire

Deux navettes peuvent vous amener du **village** (départ Funtanoni et gare ferroviaire) au **champ de foire** ou vous ramener depuis le champ de foire jusqu'à **vos voitures**. Faites leur signe !

La Poste

Vendita di franchizii, pacchetti è possibilità di spedizioni sopra locu

Poste de secours

Four micro-ondes et table à langer sont disponibles

Cuntatti

Foyer rural U Castagnu

Route de la Gare
20136 Bocognano
04 95 27 41 76
bucugna@wanadoo.fr
www.fieradiacastagna.com

Ringraziemu

A squadra di i benevuli, a nostra animatora, l'Usc Afà, l'associu Aiutu Campagnolu, a merria di Bucugnanu, u SC Bocognano, l'associu Fiura Mossa è u CPIE d'Aiacciu, l'intervenenti, i nostri partinarii, l'animatori lingua corsa Lavinia Orazzi è Stefanu Dinelli chì ani animati l'anno scorsu è à Liviu Leandri chi entri in a squadra cust'anno, i ridattori è tutti i rilettori di a rivista

Redazzioni

Hélène Bonardi
François Squarcini
Alexandre Filippi

Illustrations & maquettage

Hélène Bonardi
www.finuchjetta.corsica

Impression

Imprimerie Caccavelli

PIANU DI U TINDONU

