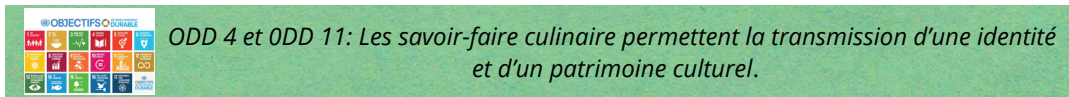


Les savoir-faire culinaires traditionnels en Corse

Par la classe de Première Animation Enfance Personnes Agées (AEPA) du Lycée professionnel Finosello d'Ajaccio

Nous sommes la classe de 1AEPA du lycée professionnel Finosello et avons décidé de participer à un projet patrimonial avec nos enseignants de langue corse, documentaliste et de matière professionnelle animation. Dans le cadre de nos enseignements pour devenir animateur auprès de l'enfant ou de la personne âgée, nous sommes sensibilisés à l'ouverture culturelle. Le patrimoine corse recèle des richesses aussi bien architecturales que culinaires. Nous avons eu l'opportunité de rencontrer des artisans et avons souhaité mettre en avant leur savoir faire traditionnel.



Les anciens cépages en corse

Les châtaigneraies, les pâturages et les vignes entretiennent les paysages, la biodiversité et limitent le réchauffement climatique.



A Corsica hè un'isula cù una vera identità vignaghjola I so vini sò assai ligati à u so clima mediterraneu, e so muntagni è i so uvizziu spessu unichi.

Les cépages rouges principaux :

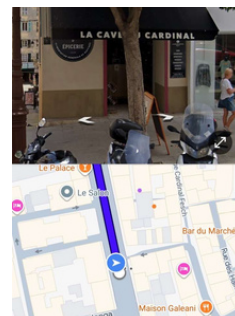
Carcaghjolu Neru



Cépage rouge corse ancien, cultivé surtout dans le sud (Figari, Sartène).  
Assez rare.

Arômes : fruits rouges et noirs (fraise, cassis), épices, maquis, herbes, laurier.

En bouche : souple, tanins présents mais pas trop agressifs → vin frais et élégant avec un côté un peu sauvage.



Nous avons été accueillis par la Cave du Cardinal à Ajaccio.

Minustellu

Cépage ancien du sud de la Corse.  
Arômes : fruits noirs (cerise, mûre), épices, notes boisées ou fumées.

En bouche : fruité, épicé, léger, frais  
Tanins présents → vin avec du caractère.



Niellucciu



Le cépage rouge le plus important en Corse.  
Arômes : fruits rouges (cerise, framboise), fruits noirs (cassis), épices.

Avec l'âge : notes de cuir ou réglisse.  
Tanins présents → vin structuré.

La Grenache "élégante"

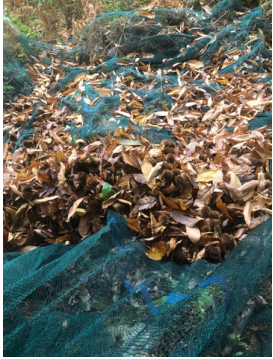
On parle d'un style particulier du cépage grenache :

- Pas trop lourd ni trop alcoolisé
- Très fruité (fraise, framboise)
- Fin et parfumé
- Souple en bouche (peu agressif)
- Bien équilibré

# A farina castagnina, A pisticcia

## Un arburu issenziali

Autrefois appelé « arbre à pain » « arbre à vie », le châtaignier nourrissait les Corses. (Pulenta, Fiadone, crema di castagna)  
Aujourd'hui, on compte environ 31 000 hectares et une dizaine de variétés  
(A Triulana, A Radulaccia, I Rossi...).



## A racolta è u spiccu

En automne, les châtaignes sont ramassées à la main ou avec des filets.  
Sur 1 tonne récoltée, seulement 20 % sont utilisées, le reste sert aux animaux.



## A sicchera

Les châtaignes sèchent environ 3 à 6 semaines dans U Siccatoghju, souvent à 700 m d'altitude.  
Il faut de la chaleur et pas d'humidité.



## A trasfurmazioni :

Décorticage avec une machine à tambour, puis broyage dans un moulin à pierre.  
Les deux pierres tournent l'une sur l'autre pour produire la farine.

## A farina di castagna :

Un produit de qualité reconnu  
Sans gluten, nourrissante et légèrement sucrée.  
Depuis 2006, elle bénéficie de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), garantissant son origine et sa qualité.  
Vendue entre 15 et 25 €/kg, après 25 à 30 jours de fabrication.

4 lochi maestri di pruduzioni di farina castagnina :

- A Castagniccia
- U Celavu
- L'Altu Taravu
- I Dui Sevi



ODD  
3, 9 et 16:

Les labels de qualité permettent de préserver les méthodes traditionnelles.  
Valoriser des produits artisanaux sains pour la santé (sans gluten, non industrialisé)



Un sapè fà vivu

Paulu Antone Susini, pruduttori dapoi u 2010, tramanda sta tradizionii.

# A robba purcina

## A storia

Les exploitations participent à la création des emplois locaux et soutiennent le tourisme gastronomique.

Anticamente, i nostri anziani allivavani i porci per necessità. In lu mondu rurale, ogni famiglia pussidia u so propiu porcu. Questu he statu allivatu tuttu l'annu è dopu tondu per fa cari porcina. I prudutti erani dopu seccu è cunservatu per alimentà tuttu a famiglia durante tuttu l'annu. Questa era una pratica essenziale per l'autonomia alimentaria di e famiglie.



ODD 1 et 8: Les exploitations participent à la création des emplois locaux et soutiennent le tourisme gastronomique

## Les types

Il existe plusieurs types de charcuteries. Les charcuteries fraîches comme le figatellu ou la saucisse. Les charcuteries sèches comme le saucisson, la coppa, le lonzu, la panzetta roulée, le prisuttu ou encore la vuletta. On trouve aussi des charcuteries cuites comme le fromage de tête, la terrine ou le boudin.

## Alimentazioni:

I porci so generalmenti allivati fora. A so alimentazioni sò compostu di alimenti cumpletu, farina d'orzu ma ancu di castagnu e di ghiandi che di trovanu in natura.



## Fabbricazioni e affinata

En général, la mise bas des cochons se fait au printemps. Les animaux sont élevés pendant environ 18 mois avant l'abattage. Après l'abattage vient l'étape de la transformation : la découpe du cochon, puis le hachage de la viande. Celle-ci est ensuite assaisonnée avec du sel et du poivre avant d'être mise en boyaux pour fabriquer les différentes charcuteries.

**Concernant l'affinage, certaines charcuteries nécessitent plusieurs mois de maturation. Le prisuttu demande un affinage d'au moins 18 mois. La coppa et le lonzu, quant à eux, doivent être affinés pendant au minimum 6 mois.**

## Cultura:

La charcuterie occupe une place très importante dans la culture locale. C'est une tradition ancestrale et un savoir-faire qui se transmet de génération en génération. Elle fait partie du patrimoine et de l'identité de notre région. Depuis quelques années, certains produits ont même obtenu un label appelé « Porcu Nustrale », qui valorise cette production traditionnelle.

Savoir faire recueilli auprès d'un exploitant agricole Monsieur Torre

# Le Brocciu

U brocciu hè un furmagliu tradiziunale di Corsica.

Hè un furmagliu frescu fattu cù u latticiu (u liquidu chì ferma dopu avè fattu un altru furmagliu), di regula di pecura o di capra.

Prutezzione

## Comment est-il créé ?

Récupération du petit-lait

Eviter le gaspillage en exploitant tous les éléments d'un produit (petit lait pour le brocciu, châtaignes abimées pour la nourriture des animaux)

Après avoir fabriqué un fromage de brebis ou de chèvre, on garde le petit-lait.

Chauffage

On chauffe ce petit-lait à haute température.

Ajout de lait

On ajoute un peu de lait entier pour enrichir la préparation.

Formation du fromage

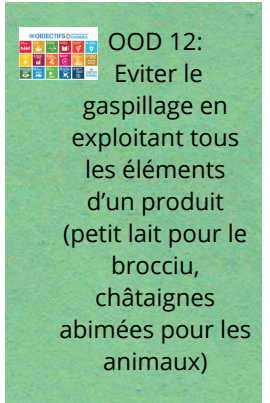
Sous l'effet de la chaleur, des petits morceaux blancs remontent à la surface.

Égouttage

On récupère ces morceaux et on les met dans des moules pour les égoutter.

Consommation

Il peut être mangé frais (brocciu frais) ou légèrement affiné (brocciu passu).



Le brocciu est très utilisé dans la cuisine corse. On peut le manger :

Nature, juste avec un peu de sucre du sel ou du miel

Dans des plats salés

Dans des desserts traditionnels

Par exemple, on le retrouve dans :

- Les cannelloni au Brocciu
- L'omelette au Brocciu
- Les beignets au Brocciu
- Le fiadone (gâteau corse au citron et au brocciu)

U brocciu hè prutettu da una AOP (Appellazione d'Origine

Prutetta), ciò chì vole dì ch'ellu deve esse fattu in Corsica

secondu un metudu tradiziunale.



Information recueillie auprès de notre enseignant de langue corse Monsieur Secondi

Article écrit par les élèves de 1AEPa du lycée professionnel Finosello

Luana, Lucas, Emma, Stella, Ghjulia, Célia, Chlœ, Kévin, Chiara, Mahélyne, Leria, Paloma, Anna-Maria, Lena, Louna et Lesia