

LE FIGATELLU

Le figatellu est une charcuterie de viande porc fumée ou non, constituée de maigre, de gras et de foie (composante essentielle d'où elle tient son nom), mais aussi agrémentée d'abats de porc, de vin rouge, d'ail... Des différences sensibles existent concernant la proportion de foie en Corse du Sud ou en Haute-Corse. Il y a autant de recettes de figatellu que de villages ou de familles!

LA PANCETTA

La pancetta est une charcuterie à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant trois mois et qui peut être fumée ou non. Elle est présentée en général en forme de gros saucisson, mais il en existe plusieurs formes. Lorsqu'elle est servie seule, la pancetta est présentée en tranche très fines.

LA COPPA

La coppa est une charcuterie d'origine corse et italienne élaborée à partir d'échine de porc désossée salée, séchée et affinée. Après une période de 6 mois de maturation, elle se présente sous forme cylindrique d'1,5 kg environ. Elle se consomme crue et on la reconnaît à sa tranche de couleur rouge veiné de blanc rosé.

LE LONZU

Le lonzu est une charcuterie corse fabriquée à partir des filets de porc (4 par cochon). Les morceaux découpés sont formés d'une partie grasse et d'une partie maigre unies. Après la découpe, ils sont directement salés (environ 35 grammes par kilogramme) et placés au frais dans un récipient durant 4 à 5 jours. La chair rend alors un peu de liquide et les morceaux sont lavés au vin, séchés et poivrés. On glisse alors le filet dans un boyau de porc que l'on ficelle. Ceux-ci sont ensuite fumés puis vieillissent à la cave.

LE PRISUTTU

Le Prisuttu désigne le jambon sec en corse. Concurrent sérieux des meilleurs « pata negra » espagnols, le prisuttu bien affiné a des notes de noisettes caractéristiques. Un authentique Prisuttu traditionnel est séché et affiné de mi-mars à fin octobre et son affinage dure au minimum 12 mois pour développer ces fameuses notes noisettes mais la maturation de certains jambons peut durer jusqu'à trois ans.

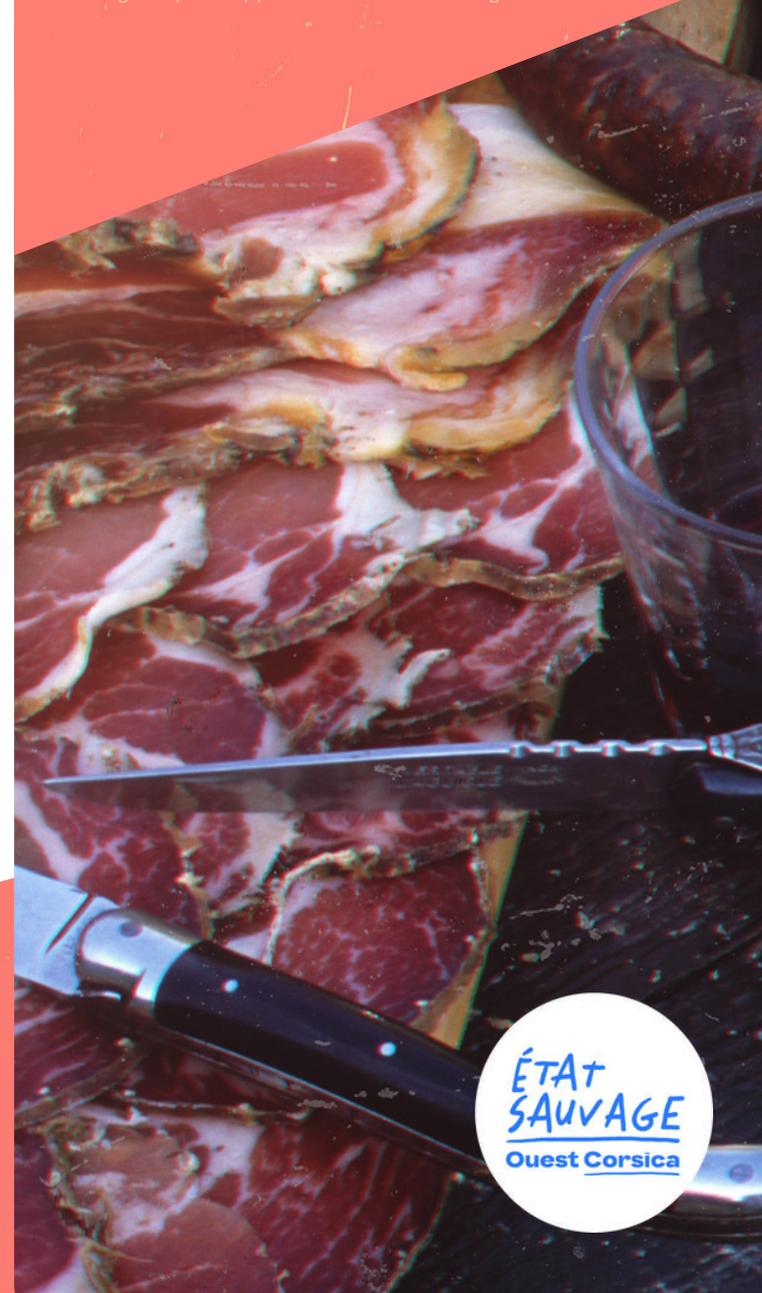
LES VINS DE CORSE

Les vins corses sont composés de cépages insulaires. Les 3 principaux sont : le Niellucciu (noir, sombre, dur, 35% des surfaces), le Sciaccarellu (noir, croquant, 15% des surfaces) et le Vermentinu (blanc, haute qualité, 17% des surfaces). D'autres cépages existent comme le Barbarossa (blanc), l'Aleatico (rouge) et le Bianco Gentile (cristallin). Héritières de racines millénaires, les A.O.C ont été déterminées par la localisation et la proportion des cépages autochtones ainsi que par les spécificités naturelles de chaque terroir viticole. Tous ces éléments composent aujourd'hui l'identité des vins corses et font leur spécificité. Forts d'un savoir-faire reconnu et sachant tirer le meilleur d'atouts naturels enviés, les viticulteurs continuent de développer une démarche qualitative. Ils privilégient la sélection et l'amélioration des cépages locaux, font appel aux technologies nouvelles pour bonifier leur production.

LES PRODUITS CORSES

pour les profanes

guide pour apprendre les bases de la gastronomie corse



WWW.OUESTCORSICA.COM



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL OUEST CORSiCA

Place de la marine - 20150 OTA PORTO

✉ info@ouestcorsica.com

Ota-Porto : 04.95.26.10.55

Cargèse : 04.95.26.41.31

Evisa : 04.95.50.06.87

Piana : 04.95.27.84.42

Sagone : 04.95.28.03.46

Calcatoggio : 04.95.52.82.60

ÉTAT
SAUVAGE
Ouest Corsica

LE BROCCIU

Fromage à base de lactosérum de lait de brebis de race corse et/ou de lait de chèvre, d'un poids variant de 250 g à 3 kg. Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur « fromage national ».

Comment le manger ?

Le brocciu se déguste nature, avec du miel, de la confiture, de la myrte, de l'eau de vie, du sucre ou même avec une tranche de pulenta et du figatellu. Il est aussi utilisé pour des préparations sucrées ou salées comme le fiadone (sorte de cousin corse du cheesecake), l'ambrucciata (tarte au brocciu sucré), les beignets, les cannelloni, en omelette, etc.

LA FARINE DE CHÂTAIGNES

La farine de châtaignes est élaborée à partir de châtaignes récoltées en Corse, entre octobre et décembre qui sont ensuite séchées, décortiquées et triées. Le passage au four, facultatif, donne aux châtaignes leur goût biscuité. Elles sont ensuite moulues et triées pour obtenir une farine fine et homogène.

Comment la manger ?

La farine de châtaignes est la base de nombreuses spécialités de la cuisine corse : pulenta, pastizzu, flancs, gâteaux, moelleux, crêpes, pains, etc.

LE MIEL

Premiers miels de terroir à obtenir une AOC - Mele di Corsica -, les miels de Corse offrent une grande diversité de goûts et de saveurs, que sauront apprécier les consommateurs à la recherche de produits authentiques.

La richesse floristique naturelle de la Corse est utilisée par les apiculteurs qui ont appris au fil des ans à déchiffrer la complexité de la nature et déplacent leurs ruches de la mer vers la montagne au fil des saisons.

LA MYRTE

La myrte est une baie provenant d'un petit arbuste du même nom à feuilles persistantes luisantes, parfumées, camphrées. Il fleurit en été de petites fleurs blanches très odorantes au parfum de miel sur des zones très ensoleillées.

Après la floraison, de petites baies apparaissent à l'automne, elles prennent une couleur bleu foncé, elles ont une saveur épicée. On récolte les baies à partir de février/mars en Corse. On les utilise pour faire la liqueur de Myrte (digestif), le vin de Myrte (apéritif), la gelée, en épice dans les terrines, etc. Les baies s'utilisent comme le genièvre.

L'ARBOUSE

Baie l'arbousier rouge orangée, charnue, sphérique, à peau rugueuse, couverte de petites pointes coniques, l'arbouse est un fruit comestible, sans goût très prononcé, riche en vitamine C et mûr en hiver. Sa chair est molle, un peu farineuse, acidulée et sucrée avec de nombreux petits pépins. Les fruits mettent environ un an pour arriver à maturité.

On s'en sert pour faire des confitures, des gelées ou encore de la liqueur.

LA CLÉMENTINE

La clémentine corse est l'unique clémentine française. Elle est protégée par une I.G.P (Indication Géographique Protégée).

Délicieuse nature, on la consomme aussi confite, en confiture, en gelée, mais aussi dans de nombreux plats sucrés ou salés.

L'HUILE D'OLIVE

Composante incontournable de la gastronomie corse, l'huile d'olive corse chargée de senteurs présente une qualité reconnue dans le monde entier. Le fruit est récolté à maturité complète le laissant ainsi s'imprégner des parfums du maquis, et tombe naturellement dans les filets entre novembre et mars; les oliviers s'adaptant aux terres caillouteuses, ils n'ont aucun mal à s'ancrer sur les côtes secs de Corse.

LES CANISTRELLI

Les canistrelli sont des biscuits sucrés, secs et cassants. Spécialité corse, ils se mangent au petit déjeuner, au goûter ainsi qu'en dessert accompagné de vin blanc corse. On les retrouve désormais comme base dans l'adaptation corse de célèbres desserts : crumble, tiramisù, cheesecake, etc.

