



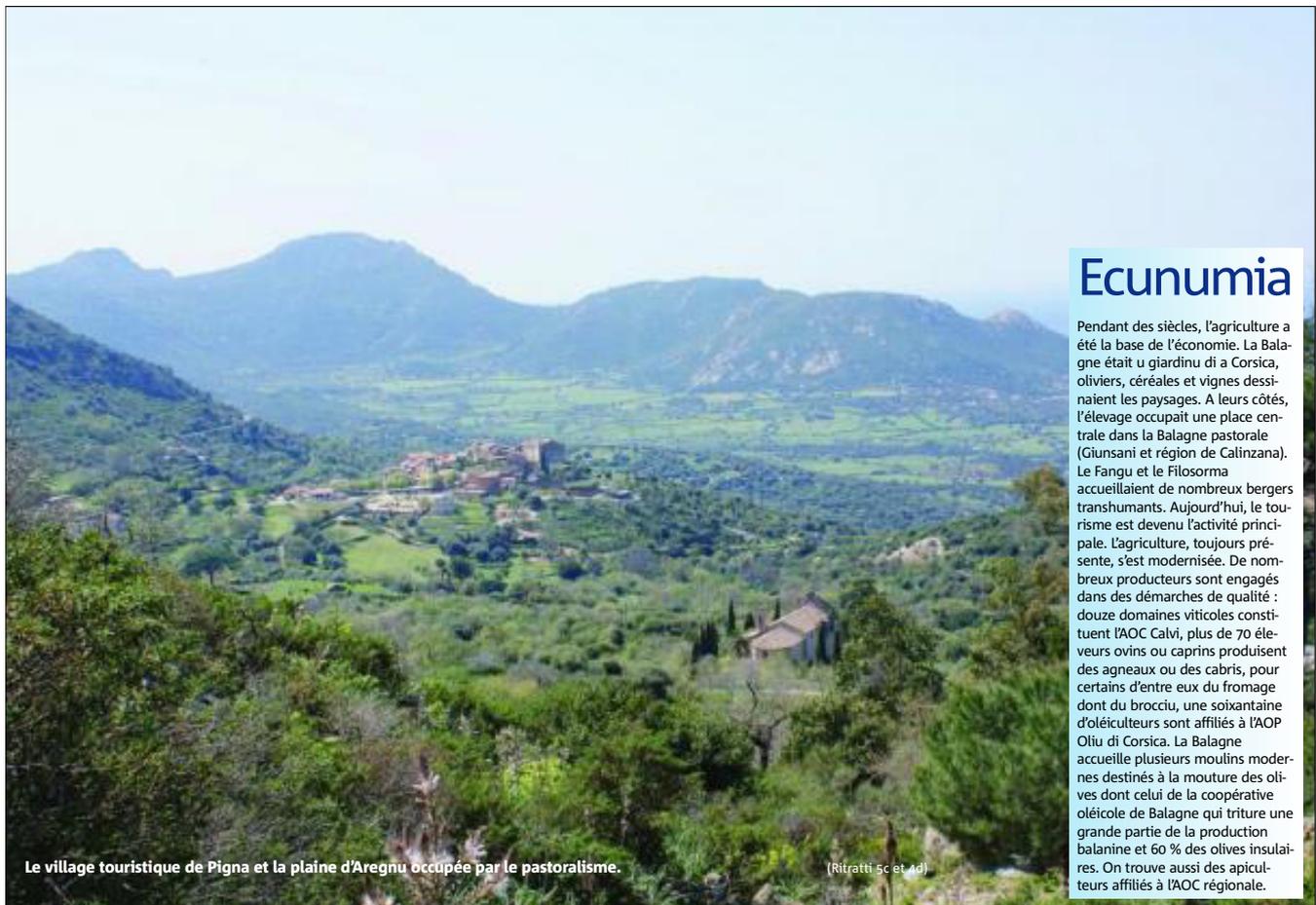
L'île-Rousse - La Balagne

Ces pages ont été réalisées par les classes de 5c et 4d groupes bilingues du collège Pascal Paoli d'île Rousse sous la responsabilité de J. J. Cantelli lcc et L. Castellani histoire Geo



A nostra Balagna, un tarritoriu tra mare è muntagna

La Balagne se situe au nord-ouest de l'île, entre mer et montagne. Longtemps le territoire a été voué à l'agriculture. Aujourd'hui le tourisme est l'activité principale.



Le village touristique de Pigna et la plaine d'Aregnu occupée par le pastoralisme.

(Ritratti 5c et 4d)

Ecunumia

Pendant des siècles, l'agriculture a été la base de l'économie. La Balagne était u giardinu di a Corsica, oliviers, céréales et vignes dessinaient les paysages. A leurs côtés, l'élevage occupait une place centrale dans la Balagne pastorale (Giunani et région de Calinzana). Le Fangu et le Filosorma accueillait de nombreux bergers transhumants. Aujourd'hui, le tourisme est devenu l'activité principale. L'agriculture, toujours présente, s'est modernisée. De nombreux producteurs sont engagés dans des démarches de qualité : douze domaines viticoles constituent l'AOC Calvi, plus de 70 éleveurs ovins ou caprins produisent des agneaux ou des cabris, pour certains d'entre eux du fromage dont du brocciu, une soixantaine d'oléiculteurs sont affiliés à l'AOP Oliu di Corsica. La Balagne accueille plusieurs moulins modernes destinés à la mouture des olives dont celui de la coopérative oléicole de Balagne qui triture une grande partie de la production balagnine et 60 % des olives insulaires. On trouve aussi des apiculteurs affiliés à l'AOC régionale.

Geugraffià è amministrazione

La région se divise en deux zones, l'une au nord-ouest formée des vallées d'Ostriconi et du Reginu est un territoire sédimentaire, très fertile, au sud on trouve la Balagne cristalline moins favorable à l'agriculture. Elle est dominée au sud et au sud-est par de hautes cimes qui dépassent les 2 000 mètres dont le Monte Patru. Elles sont disposées en arc de cercle et sont sillonnées par des cours d'eau qui creusent des vallées qui se succèdent et se terminent par les plaines littorales

de l'Ostriconi, du Reginu, d'Aregnu-Curbara, de la Figarella ou du Fangu. Les villages formés à partir du Moyen Âge sont majoritairement situés à flanc de coteau. Calvi et Algajola doivent leur présence sur leur littoral à leur statut d'anciennes capitales génoises. L'île-Rousse est née de la volonté de Pascal Paoli de donner un port à la Balagne pour contrer celui de Calvi. Aujourd'hui la population se concentre principalement dans les cantons urbanisés de Calvi et de L'île-Rousse.



Un patrimoniù storicu è architetturale riccu

La région est occupée depuis la Préhistoire. Le site de la Petra à L'île-Rousse en est un des témoignages les plus significatifs. Le Moyen Âge a légué de nombreuses chapelles romanes, l'époque moderne des églises baroques. Le visiteur peut aussi remarquer le riche patrimoine bâti villageois avec notamment les palazzi du 19ème siècle et l'héritage rural avec des pagliaghji ou des moulins disséminés dans les champs. Ce passé nourrit le présent. Il est incontestablement un atout majeur pour le développement de la région.





L'île-Rousse - La Balagne

Ces pages ont été réalisées par les classes de 5c et 4d groupes bilingues du collège Pascal Paoli d'île Rousse sous la responsabilité de J. J. Cantelli lcc et L. Castellani histoire Geo



A tara ma u mare dinò

Si de nombreux savoir-faire locaux sont liés à l'exploitation de la terre et à la transformation des produits qui en sont issus, il ne faut pas oublier les traditions liées à la mer dans les cités littorales. Des familles de pêcheurs ont perpétué de génération en génération des gestes ancestraux, des connaissances liées aux zones de pêche mais également un héritage culturel et linguistique. Si le métier est devenu moins dur, c'est la passion qui incite les pêcheurs à l'exercer car les difficultés sont nombreuses. La vente directe s'effectue au « cul de la barque » ou sur les marchés

Des initiatives

En Balagne, de nombreux acteurs ont pris conscience de l'importance et de la nécessité de valoriser les patrimoines locaux et les savoir-faire traditionnels. Ils ont incontestablement un fort potentiel économique. Le nombre important de touristes présents dans la région favorise la vente des produits « identitaires ». Les visiteurs pénètrent à l'intérieur de la Balagne en suivant la route des vins et des artisans ou encore à l'occasion des deux foires rurales balanines : à Fiera di l'Alivu en juillet à Montemaiò et à Fiera di l'amandulu en août à Aregnu. La réussite locale du vin et de l'huile incite à poursuivre les démarches de reconnaissances. Ainsi, il existe en Balagne comme dans quatre autres régions insulaires (Sartinese, Bastelicaccia, Venacchese et Niolu) une volonté de labelliser

le « fromage corse ». Jean-Louis Guidoni et d'autres éleveurs de Calinzana ont constitué un syndicat dont le but est de faire reconnaître le casgiu vechju calinzanincu. Ce fromage est un produit « patrimonial » : il était très renommé en dehors des frontières de l'île et le village fut un temps le plus gros affineur de fromage en Corse. Pour lui, il est très important de défendre les fromages au lait cru en tant que produit identitaire face au fromage industriel pasteurisé. Ce syndicat s'est fédéré avec d'autres acteurs pour obtenir une AOP. Au-delà de la valorisation du produit lui-même, Jean-Louis Guidoni pense qu'elle sera un moyen de promouvoir Calinzana. Il espère aussi que cette reconnaissance permettra le retour des jeunes vers la profession et la création d'emplois. Lui-même est venu



C'est dans ce jardin des Mariani-Croce, à Aregno, qu'auraient été plantés les 1ers orangers donnés par un moine du couvent de Marcasso à Padovano Croce au 18e siècle.
(Ritratti xxxxxxx)

tard à ce métier qui l'a pourtant passionné dès l'enfance. Il est installé à Bunifatu depuis une dizaine d'années. Il possède un troupeau de 270 têtes. Les 18 000

litres de lait qu'il en retire lui permettent de produire 5 000 fromages sur six mois qu'il vend dans l'île mais aussi sur le continent, à Paris, à Marseille ou encore à Toulon. La labellisation permettrait une reconnaissance de son travail et de celui des bergers de toute la micro-région. Récemment, le cahier des charges a été adopté. A Aregnu, le foyer rural qui organise la Fiera di l'amandulu s'attelle à un travail de recensement des amandiers et des orangers de la commune afin d'identifier les espèces locales dans l'optique d'une reconnaissance. Malgré les difficultés (gestion du foncier, irrigation), cette démarche vise à entretenir et redonner vie aux vergers anciens qui ont participé à la prospérité du village et à inciter la création de nouvelles plantations.

A biscutteria Salvatori à i Catari : trà tradiziune è mudernità

Cette biscuiterie existe depuis 1969. Au départ, l'entreprise fabriquait aussi du pain. Aujourd'hui seule l'activité « biscuiterie » a pu être conservée. Elle reflète l'engouement pour des produits traditionnels qui étaient réalisés avant dans le cadre familial et qui sont devenus des produits commerciaux. Les Salvatori ont su allier savoir-faire traditionnel et innovation. Tous les produits qu'ils fabriquent, cugiole, amaretti ou croquant sont faits à la main de manière ancestrale. Le travail est simplement facilité par l'utilisation d'un pétrin. Cette inscription dans la tradition ne signifie pas l'immobilisme. Ils ont dû et su adapter leurs produits aux goûts actuels. Par exemple, pour les cugiole, ils proposent des parfums traditionnels et des parfums nouveaux : vin blanc corse, zeste de citron, aux amandes, à la farine de châtaigne, aux grains d'anis et au thym mais aussi des cugiole salées à l'origan. Ils misent aussi sur la qualité des produits qui entrent dans la confection, que ce soit les amandes insulaires qui servent à la réalisation des amaretti ou les citrons « maison » qu'ils utilisent pour d'autres préparations. Pour les Salvatori, la qualité est primordiale et ils préfèrent produire en petite quantité pour la préserver. Leurs produits sont principalement vendus sur place à la biscuiterie et dans un supermarché de la région. Pour Jean-Baptiste Deiana, la vente en grande surface lui permet de survivre pendant l'hiver. L'essentiel de ses clients sont des « gens d'ici » qui achètent ses produits car ils les connaissent. Da sapè : en Balagne, Aregnu, Sant'Antinunu et Calinzana étaient réputés pour leurs amandes. Après avoir été concassées elles étaient exportées vers Aix-en-Provence et servaient à la fabrication des calissons. Sur place, la fabrication du croquant et plus particulièrement du triunfu (pièce montée) pour les baptêmes ou les mariages devient une spécialité locale.

Croquant

Ingédients : 500 g d'amandes, 500 g de miel ou de sucre, 2 citrons.

Préparation : casser les amandes. Plongez-les dans de l'eau bouillante ¼ d'heure pour enlever la seconde peau. Couper chaque amande en 4 ou en 5 lamelles dans le sens de la longueur. Passer les amandes au four chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Faire chauffer le miel et les amandes dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel. Mettre le tout sur une plaque souple humidifiée. Appuyer avec deux citrons jusqu'à ce qu'ils ne se collent plus au caramel. Retourner le tout sur une plaque en marbre. Couper immédiatement.



Petru Acquaviva un vignaghjolu appassionatu

Pierre Acquaviva viticulteur, reconnu et passionné, a repris la gestion du domaine d'Alzipratu, géré par son père Maurice jusqu'en 1992. Il nous a accueillis dans son exploitation et nous a fait partager son enthousiasme.

La viticulture demande un travail constant. Même si la mécanisation a permis de rendre moins pénible le travail de la vigne cette activité nécessite une attention de tous les instants. Régulièrement le sol entre les ceps est labouré, les pieds sont piochés afin de retirer l'herbe. La vigne est taillée pour être tenue basse et accrochée à des fils de fer : c'est le palissage, nécessaire pour que les rayons du soleil atteignent le raisin et que la vigne ne traîne pas au sol, ce qui risquerait de provoquer des maladies ou le développement de champignons. En septembre, les vendanges sont effectuées soit de manière manuelle, soit à la main. Vient ensuite la vinification. Le vin rouge est issu de la fermentation des baies de raisin qui sont placées entières dans les cuves. Les vins Rosés et Blancs sont eux issus de la transformation du jus tiré des raisins. La fermentation dure trois semaines à un mois. Après avoir reposés quatre à cinq mois les vins peuvent être consommés et sont commercialisables dès février, mars. La mise en bouteille est automatisée. Trois personnes peuvent ainsi remplir et étiqueter 1 200 bouteilles à l'heure.

L'importance du terroir et des cépages sélectionnés

Pour faire un bon vin, il est nécessaire d'avoir un bon terroir. Celui de l'AOC Calvi est situé entre mer et montagne, il bénéficie d'un climat favorable à la viticulture car il est plutôt sec. Ainsi la vigne produit peu mais les raisins sont très concentrés. Le goût du vin diffère selon la qualité des cépages utilisés. Ici comme dans l'ensemble des domaines de l'AOC, les cépages principaux sont pour le raisin blanc le Vermentinu, pour le noir, le Niellucio et le Sciacarello. Pierre Acquaviva essaye de relancer l'utilisation de vieilles variétés locales comme dans la parcelle située à proximité de la cave plantée en Bianco Gentile depuis deux ans. Ces variétés sont bien adaptées au climat et aux sols. Le domaine propose deux cuvées : Fiume Seccu et Pumonte déclinés en Rouge, Blanc et Rosé. Ce n'est pas un hasard non plus si Pierre Acquaviva, comme les autres vigneron balanins a fait le choix de s'inscrire dans une agriculture raisonnée qui limite les traitements agressifs et qui est respectueuse de l'environnement. Résultat, il n'y a pas de traces de produits chimiques dans son vin. Sa production est majoritairement vendue localement dans les restaurants, les grandes surfaces et chez les cavistes. Le domaine exporte sur le continent, à Paris et Marseille, mais aussi en Grande-Bretagne, au Canada, au Brésil, en Allemagne ou encore en Belgique. **Un pocu di storia :** à fin du 18ème siècle, on recense 700 hectares de vigne. A cette époque, plus de 20 variétés de raisins, noirs ou blancs, sont cultivées : garbesso, valtaggio, razzolo, muscadello etc. Le vin produit est principalement destiné à une consommation familiale même si dès la fin du Moyen Âge une partie de la production a une vocation commerciale et est exportée dans la péninsule italienne.

