Pitretu Bicchisgià - Santa Maria Siche

Ces pages ont été réalisées par les élèves de la classe de 4e du collège Paul Bungelmi, sous la responsabilité de Marie-Paule Langianni, professeur de langue corse, et par les élèves de 4e du collège du Tàravu de la classe du professeur certifié de langue corse Laurent Lemoine

A Strada di l'Omu è di i Sensi

Trà u Rinosu è Porti Poddu è a Scaledda è Bàraci, eccu a vasca d'u culeghju d'u Tàravu, cinqui pievi, Cavru (Prunelli), Tàlabu, Urnanu, Cruscaglia (Signuria d'Istria), Rocca (Vaddi), raprisentani à l'ingrossu quaranta paesi.
A Filitosa, i Bagni, i Cinarchesi, Vincinteddu d'Istria, Samperu Corsu, Mondoloni è Giusti... hè una terra carca à storia.
Hè dinò un patrimoniu naturali di primura incù : parechji Zoni d'intaressu iculoghjicu (ZNIEFF), chjassi di ghjirandulati, campi di nevi (Ese è Cuscionu)...
Hè dinò una terra di tradizziona icunomica, veni à dì : agru silvu pasturala. Quì, frà altri, a robba purcina, u meli, u vinu, u casgiu, a farina castagnina, i meli, l'oliu d'alivi, i cunfituri, l'urtaglia « bio » : mettini u suchju in bocca.
Da mantena a vita, longu à l'annu, incù festi rilighjosi, fieri campagnoli, la ghjenti intratena valori d'a sucità tradizziunala : uspitalità, amicizzia, aiutu...
Ci hè cumunioni trà locu è omini in u rispettu di l'inturnanza.

Une terre, une histoire, et des hommes et des femmes qui proposent des produits authentiques de qualité.

Du haut au bas Tàravu, de l'Istria à l'Urnanu dont les Seigneurs prirent à partir du XIVe siècle le contrôle de la région du Prunelli, en passant par Basterga, fief de Samperu Corsu, s'étend un territoire de vie composé de cinq pievi au couvert végétal dense.
Entre Aiacciu et Sartè, un pays irrigué par deux fleuves côtiers, poumons de deux grandes vallées séparées par les massifs d'u Rinosu (2 352 m) et de l'Àlcudina (2 134 m) qui, au sud du Parc Naturel Régional de la Corse, égrènent des villages vivant au rythme des saisons.
Une terre de tradition agro-sylvo-pastorale chargée d'histoire, où l'on cultive avec passion des savoir-faire ancestraux. Entre mer et montagne, des actifs ruraux moissonnent, vendangent, cueillent, transforment et valorisent les typicités des ressources locales, proposant une richesse de goûts hors du commun : charcuteries, vins, huiles d'olives, miels, fromages, farines de châtaignes, pommes, confitures... Les productions artisanales labellisées ne manquent pas pour mettre en appétit les visiteurs.

Ni les éléments patrimoniaux pour nourrir leur curiosité au cœur de plusieurs Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique (ZNIEFF), traversées par de nombreux sentiers de randonnée (dont le mythique GR20 et le Mare è Mare centre) et le domaine skiable du val d'Ese. Non seulement le territoire compte parmi les plus riches de Corse en sites archéologiques (I Calanchi-Sapar'Alta et Filitosa à Suddacarò, Favaledda-u Paladinu et Basi à Sarra di Farru, pour ne citer que les plus connus), mais il recèle aussi des monuments historiques classés ou inscrits de grand intérêt, comme à Basterga le pont génois de Zippituli.
Au fil d'un calendrier rempli en fêtes patronales, foires rurales et manifestations culturelles (Fiera di i Purcaghji è di u Mondu Campagnolu à Santa Maria è Sichè, A Nostra Mela à Basterga, Fiera di u Turisimu Campagnolu à Suddacarò, Festival du Taravo...), les habitants entretiennent les valeurs humaines de la société d'accueil. Dans leurs villages qui s'accrochent à la terre pour ne pas devenir un désert, ils ont le sens de l'hospitalité, de l'amitié et de la solidarité. Vouant un amour sans faille à leur région, ils s'attachent à défendre un patrimoine commun et témoignent d'un mode de vie qui à travers les âges a su conserver une relation respectueuse avec l'environnement.

Una terra, una storia è ghjenti chì pruponini robba autentica di qualità.

Vue de Sollacaro, du bas Tàravu et du golfe du Valincu. (Ritratti D.R)

A Sainata, vacca rustica, righjina di Corsica

La vache tigrée, vache rustique, reine de Corse

Le comte Jacques Abbatucci, exploitant agricole renommé dans la basse vallée du Tàravu, élève un cheptel de 160 vaches rares de couleur bringué, appelées i Sainati et nourries en liberté. Sa ferme Fil di Rosa est certifiée en agriculture biologique et applique les principes de la biodynamie depuis 2002. D'où la saveur incomparable et la délicatesse de sa viande, qu'il rôtit à la broche lors de foires, comme à Filitosa pendant a Fiera di u Turisimu Campagnolu.

La vallée du Tàravu forme une micro-région de la Corse-du-Sud regroupant 29 communes.
Elle couvre une superficie de 568 km² et comptait 4 717 habitants au recensement de 1999 ; 5 255 en ajoutant la population de Basterga, au centre de l'ancienne pievi di Cavru.
Les habitants sont I Talavesi.
L'appellation Tàravu est celle de la plaine à proximité de l'embouchure du fleuve.

U Tàravu, viculu culturale

U Tàravu, vadda di i piaceri, tarra di mimoria, fiumi di sapè fà, currendu com'è una fiara, vi porghji a so chjavi d'oru da ghjapra tutti i porti di a cuntintezza è di i ricchezzi.
Sur ses 66 km, du Monti Grossu (1 895 m), non loin des pozzi du plateau du Cuscionu, aux bleus rivages de Porti Poddu, un fleuve délimitant les cantons de Santa Maria è Sichè, Pitretu è Bicchisgià et d'Ulmetu, donne son nom à une terre qui déjà, à l'époque du Néolithique ancien, séduisit les premiers bergers de Corse. Un « paradis productif » où hiver comme été, il fait bon de prendre le temps de vivre, de sentir, de goûter et de partager, autour d'une table, d'un feu de bois ou dans un chemin odorant...

Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Programma cofinanziato con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
REGIONE TOSCANA
REGIONE LIGURIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Pitretu Bicchisgià - Santa Maria Siche

Ces pages ont été réalisées par les élèves de la classe de 4e du collège Paul Bungelmi, sous la responsabilité de Marie-Paule Langianni, professeur de langue corse, et par les élèves de 4e du collège du Tàravu de la classe du professeur certifié de langue corse Laurent Lemoine

Cantina di Pratavonu, raligreti i vostri sensi

Domaine de Pratavone, égayez vos sens

Ritrattu Basile Charrier

Implanté sur des collines en pentes douces de la commune de Pila è Canali, le Domaine de Pratavone est dirigé par Isabelle Courrèges, œnologue au savoir-faire maintes fois récompensé. Il est apprécié pour ses cépages typiquement corses, tels le Sciaccareddu, le Barbarossa et le Vermentinu qui sous l'Appellation d'Origine Contrôlée Ajaccio, produisent des crus fruités, intenses et ronds.

U Tàravu, dont les pins, hêtres, châtaigniers, chênes lièges et oliviers, érigés comme des sentinelles, rivalisent avec les clochers des églises pour veiller sur l'âme du terroir, abrite également la dernière coopérative fromagère de Corse qui propose une vente directe entre autres de tomes et de brocciu.

U castagnu, l'arburu caru

Le châtaignier, « arbre à pain »

Ritrattu Nicolas Lanfranchi

« Tant que nous aurons des châtaignes, nous aurons du pain » déclarait Pasquale Paoli, le « père de la nation corse ».
Protégeant de tout temps la population locale des famines, le châtaignier constitue dans l'ancienne pievi d'u Tàlabu (Haut-Taravo) une ressource emblématique. Une dizaine d'exploitations familiales s'emploient notamment à Tassu, Sampolu ou encore Zevacu, à en récolter d'octobre à décembre les fruits charnus dont 85 % sont transformés en « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ». La reconnaissance en AOC d'une pratique « historique » : les fruits sont séchés progressivement, triés méticuleusement et passés dans les 4 fours du canton avant d'être moulus à la meule de granite, pour garantir la finesse d'une mouture homogène qui se distingue par sa saveur sucrée et ses arômes de biscuit que l'on retrouve dans la pulenta, i granaghjoli, i vultaticci, i canistreddi et autres spécialités régionales. Depuis près de 20 ans, l'acquisition des techniques de confisage permet aussi aux châtaignes des « arbres à pain » rustiques d'u Tàlabu d'être dégustées en confitures et, pendant les fêtes de fin d'année, en marrons glacés moelleux commercialisés sous le label Dolci Corsi.

Earl Biortu, piaceri gustosi da i chjuchi è i maiò

Earl Biortu, plaisirs gourmands des petits et des grands

Créée en 1996 par Virginie Vellutini, l'entreprise agricole Biortu occupe à Pitretu è Bicchisgià un verger naturel de 43 hectares. Etape de la « Route des sens authentiques », elle offre un accueil chaleureux dans son atelier où l'on peut déguster des « confitures extra », des pâtes de fruits et des sirops, tout un panel de produits bio, garantis sans conservateur, ni additif.

A storia di a terra di i signori

L'histoire de la terre des seigneurs

Ritrattu Shanna Accorsi

Les deux chefs-lieux de cantons, Basterga et Santa Maria è Sichè, sont avant tout connus pour être les berceaux de Sampiero Corso, condottière à la solde de François 1er puis d'Henri II, considéré comme le premier grand défenseur de l'identité corse, et de Vannina d'Ornano, sa noble et jeune épouse qu'il exécuta de ses propres mains en 1586 au motif de trahison avec l'ennemi génois. Un couple tragique légendaire, dont on peut observer dans les villages natals les vestiges des maisons fortifiées, ainsi que bien d'autres témoins de cette époque féodale.

Outre cet héritage historique qui rayonne dans toute l'île, les villages du Prunelli et de l'Urnanu sont aussi réputés pour leur artisanat d'art. Forgerons, peintres, sculpteurs sur bois, tailleurs de pierres, couteliers, ébénistes, potiers et producteurs d'huiles essentielles contribuent à maintenir le tissu économique local. Mais c'est l'agriculture qui représente l'activité principale du secteur à travers un élevage de type extensif (bovin, porcin, ovin et caprin). Les châtaigneraies et les chênaies ont favorisé le maintien de productions agroalimentaires de qualité, notamment dans la charcuterie.

Ritrattu FRESC/P@M Tàravu

Qui n'a pas goûté une coppa, un lonzu, un salamu, un ficateddu, une panzetta, un prisuttu... de cet intrépide porc corse à la robe noire et aux grandes oreilles tombantes qui batifole librement jusque sur la chaussée des routes sinueuses de l'île, ne peut saisir la force de la mère nature qui particulièrement ici inspire les hommes. Depuis janvier 2006, la race porcine corse, porcu nustrale, naturellement nourrie de glands, de châtaignes et d'eaux de sources cristallines, est reconnue de façon officielle. À Basterga, dont les recettes et tours de mains se singularisent (son fittonu est composé quasi exclusivement de foie), on attend maintenant que l'excellence des artisans charcutiers soit reconnue en AOC.

I bagni, une richesse à exploiter

Situés à quelques kilomètres de Palleca et de Cuzzà, sur le territoire de la commune de Vutera, I Bagni espèrent trouver un nouveau souffle dans la relance attendue du thermalisme insulaire. À l'orlu di u Tàravu, vicin'à Vergaghju, nant'à l'anzianu chjassu di muntagnera, ses eaux sulfureuses qui jaillissent en plein air à 45° sont connues depuis des temps très anciens pour leurs vertus thérapeutiques et leur odeur d'œufs couvés très caractéristique. Aujourd'hui l'établissement hôtelier et les installations de cure qui battaient leur plein au XIXe siècle sont délabrés et les richesses minérales qui pourraient dynamiser la pievi d'u Tàlabu se perdent dans le torrent.

Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Programma cofinanziato con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale