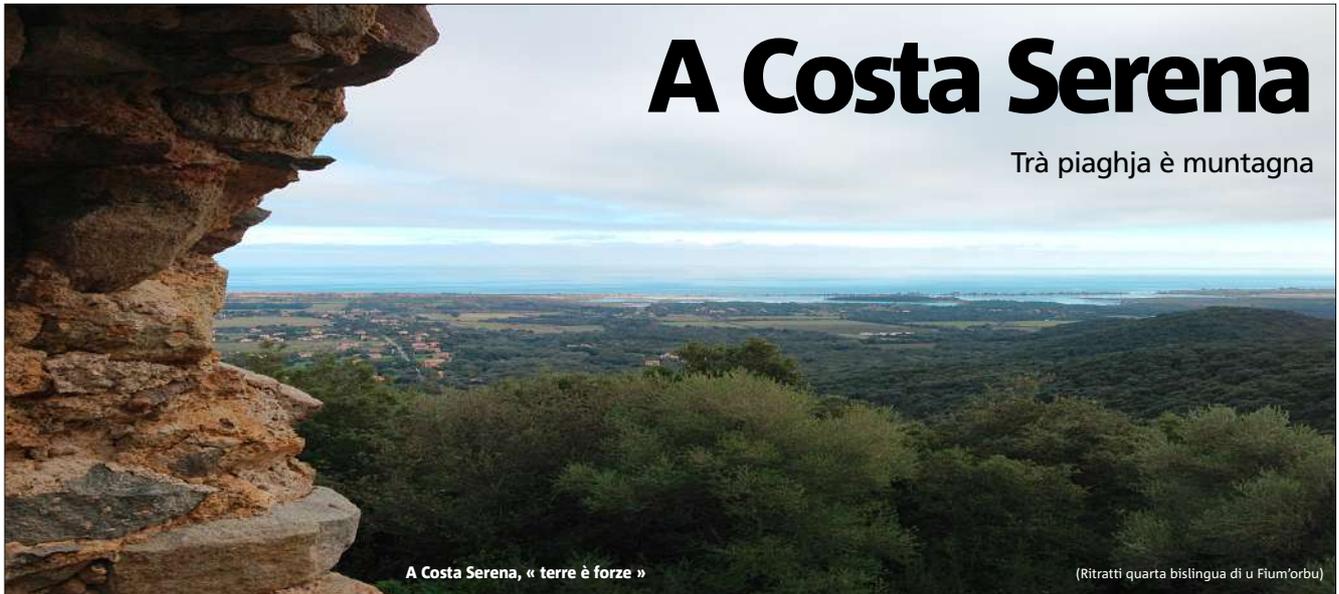




Prunelli-di-Fiumorbu - Costa Serena

Ces pages ont été réalisées par la Quarta bislingua du collège du Fiumorbu sous la direction de M. J.-N. Profizi, professeur de musique, M^{me} C. Sisti Baghioni, professeur de LCC, M^{me} F. Filippi, professeur de SVT



A Costa Serena

Trà piaghja è muntagna

A Costa Serena, « terre è forze »

(Ritratti quarta bislingua di u Fium'orbu)

A Costa Serena hè a parte centrale di a piaghja orientale detta « piaghja d'Aleria » chi si stende trà e valle di u Tavignanu è di u Fiumorbu cù i capilochi d'Aleria, di Ghisunaccia è di i Prunelli di Fiumorbu. Hè un territoriu uriginale chi hà cunnisciutu un sviluppu maiò dapoi a seconda parte di u XX^e seculu fendu valè u so statu d'unicu piaghja di Corsica cù una lunghezza d'una trentina di chilometri è una profundezza d'una decina di chilometri : u locu maestru di l'agricultura in Corsica.

I corsi à principiu anu straziatu à stabilisce si nantu à issu territoriu riccu ma dinù periculosu. Prima ci vulia à dumà una natura salvatica è inusitata. Un locu umidu cum'elli ne testimoniegghjanu i so trè stagni : Urbinu, Diana è Palu duve a malaria minacciava sempre. Di più, issu territoriu apartu nantu à u mare ùn era micca un rifugiu sicuru per prutegge si di l'invasori in issi tempi torbidi, è i corsi l'anu preferitu l'agrottu di e so montagne. Ma u putenziale di issa piaghja, l'anu rimarcatu subi-

tu è i Grechi, ghjunti da Fucea ci si sò stabiliti è anu principiatu a messa in valore di isse terre ; perseguita da l'altri invasori sin'à diventà, cum'elli a dicenu certi « u granaghju di Roma ». Issu passatu gluriosu, ferma vivu per a via di vistiche numerose ma s'hè soprattutto impresu ind'a mente di a ghjente di issu locu, face parte di a so identità è tenenu à scrive u so avvene ind'u filu di isse stonde famose. Cusioghje ghjornu, a piaghja d'Aleria sviluppa un'agricultura muder-

na. E terre sò state smachjate, irrigate è piantate à vigne è arbureti. Hè qui ch'ellu si trova à maiò parte di u clementinetu cù una produzione di 22 000 tonne. Hà permessu a messa in valore di prodotti sputichi corsi cunnisciuti al di là di e nostre confine, cum'è a clementina è l'acquacultura. U nostru viaghju ind'u mondu agriculu ci hà permessu di fà scontri umani sinceri è cummuventi. Tutti iss'agricultori ci anu fattu capisce chi più chè un mistieru, l'agricultura hè

una passione. A passione di a natura, di un territoriu, di un locu, di una terra. Ci anu trasmessu u so sapè, a so cunniscenza acuta di a natura ma ci anu ramintatu soprattuttu chi a terra rinvia à e nostre urigine, a nostra identità, u nostru esse fondu. Anu pruvatu à stradà ci ver di un solcu trasmessu di leva in purleva dapoi seculi è seculi. Hè più chè un viaghju nantu à un territoriu ch'è no vi vulemu prupone, sò scontri uma-ni, hè una storia d'amore trà una terra è a so ghjente.

E « Perle » di Diana

Huîtres et moules,

Nous sommes allés à la rencontre de M. Pantalacci, le directeur de l'une des deux exploitations conchylicoles de l'étang de Diana, situé à la fois sur les communes de Tallone et d'Aléria.

« À l'époque romaine, l'étang de Diana était un port ! » les mots sont lancés ; nous avons vite compris que nous nous trouvions sur un lieu chargé d'histoire. Du récit passionnant de M. Pantalacci, nous avons retenu que Diana a servi à la flotte militaire romaine dont la base navale était située près de Naples, que les romains étaient de grands amateurs d'huîtres et ne concevaient pas l'idée d'un banquet sans celles-ci. La chair était conservée dans la saumure des amphores pour être exportée à travers la Méditerranée. Les Grecs se servaient des coquilles d'huîtres pour voter le bannissement d'un des leurs. Nous avons appris que l'entreprise compte environ seize ouvriers à l'année plus des saisonniers en période de récolte. L'exploitation produit une moyenne annuelle de 450 ton-



« Un métier difficile, mais dans un cadre exceptionnel. »

nes de moules et 250 tonnes d'huîtres. La récolte des moules s'effectue en période estivale et celle des huîtres en période hivernale. Les parcs à huîtres disposent d'un volume d'eau important : l'étang est le plus profond de l'île (il peut atteindre les 11 mètres de profondeur) et est le troisième de Corse par sa superfici-

cie (570 hectares). Deux variétés d'huîtres, Ostrea edulis (huître plate) et Crassostrea gigas (huître creuse), et une variété de moules (Mytilus galloprovincialis) sont élevées dans l'étang. L'huître plate endémique, commercialisée sous le nom de « nustrale di Diana » exprime au goût des saveurs noisettées, présente au menu

de nombreux restaurants de l'île, elle se consomme crue et est très prisée des consommateurs. Cette spécificité est reconnue, puisque la « Nustrale di Diana » a obtenu au Concours Général Agricole, trois médailles : médailles de bronze en 1999, et d'or en 2000 et 2002. Nous avons également appris, qu'il



(Ritratti quarta bislingua di u Fium'orbu)

faut entretenir en permanence le grau qui tend à s'ensabler : les échanges d'eau avec la mer sont nécessaires afin que l'étang soit bien oxygéné et que le plancton dont se nourrissent ces coquillages bivalves soit renouvelé. De plus, l'été, les huîtres et les moules sont déplacées en pleine mer car l'eau de l'étang devient trop

chaude et les coquillages risquent de mourir. Malgré toutes ces contraintes techniques, ces aléas climatiques, et le travail parfois difficile, les ostréiculteurs de l'étang de Diana contribuent à la valorisation de la plaine orientale et régaleront nos papilles par la chair tendre et iodée de leurs coquillages.





Prunelli-di-Fiumorbu - Costa Serena

Ces pages ont été réalisées par la Quarta bislingua du collège du Fiumorbu sous la direction de M. J.-N. Profizi, professeur de musique, M^{me} C. Sisti Baghioni, professeur de LCC, M^{me} F. Filippi, professeur de SVT



A clementina di Corsica

Un ragiu di sole ind'a friscura di l'inguernu!

Nous avons visité une exploitation d'une vingtaine d'hectares de clémentiniers à Ghisonaccia, où nous avons été accueillis par Monsieur Laurent Gambini et son père, Antoine. Tout d'abord, les deux agrumiculteurs sont revenus sur les origines de la clémentine. Il s'agit d'un agrume sans pépins, créé par le frère Clément au début du XX^e siècle, en croisant une mandarine avec une orange douce. De nos jours, ce petit agrume juteux et sucré est très apprécié des consommateurs. La production se fait essentiellement en Espagne et au Maroc. En France, la production nationale se fait uniquement en Corse, sur la plaine orientale et on l'estime à 20 000 tonnes.

Pour se démarquer de leurs concurrents, les agrumiculteurs corses ont fait le choix de la qualité et sont fiers d'avoir obtenu le label d'origine et de qualité IGP en 2007, qui impose un cahier des charges très strict. En effet, la clémentine de Corse IGP est coupée avec ses feuilles, pour garantir sa fraîcheur, et doit avoir le «cul vert» ainsi qu'une peau fine et brillante, gages de sa coloration et de sa maturation sur l'arbre. Enfin, elle ne subit aucun traitement après récolte.

Lors de notre visite, nous avons appris



« Ce petit agrume juteux et sucré est très apprécié des consommateurs ».

(Ritratti quarta bislingua di u Fium'Orbu)

qu'un clémentinier met 6 à 7 ans pour entrer en production. Il s'agit d'un arbre fragile qui nécessite beaucoup de soins. Chaque année, il faut le tailler pour former l'arbre et favoriser la qualité du fruit et son calibre. Ensuite, on procède à l'étude des sols et à la fertilisation, enfin on s'attache au

désherbage et à l'irrigation. Puis, vient l'heure de la récolte d'octobre à Janvier. Durant notre visite de l'exploitation, nous avons pu nous essayer à cet exercice amusant et exigeant! Laurent Gambini nous a donné les consignes nécessaires pour faire de nous de bons ouvriers! Il faut se munir

d'un petit sécateur, bien sélectionner les fruits colorés et couper la clémentine avec sa feuille. Il faudra réaliser plusieurs passages durant la récolte afin de laisser à chaque fruit le temps d'atteindre sa pleine maturité. Une fois récoltées, les clémentines sont acheminées vers les stations de

conditionnement où elles sont lavées, séchées, triées et calibrées. Puis, elles sont expédiées vers le continent. En tout de l'arbre à l'étal, le processus prend 4 jours, pas davantage. Ceci est impératif car la clémentine de Corse est un produit fragile dont la fraîcheur fait toute la qualité !

Qualità, Identità, Sapè Fà : Mavella

Notre région est une terre d'abondance où l'on peut trouver une multitude de produits exceptionnels : vin, liqueurs, miel, huile d'olive, fromage, charcuterie, farine de châtaigne... De plus, ces dernières années, nous avons vu émerger des initiatives innovantes telles que la culture du safran, de l'immortelle (huiles essentielles). Cependant, nos producteurs, s'inscrivant dans une démarche raisonnée de leur activité, privilégient la qualité à la quantité. Nous avons pu le constater chez tous ceux qui nous ont accueillis sur leur exploitation pour nous faire partager leur passion et leur savoir-faire. Nous citons ainsi M. Cesari et Anne Amalric pour l'huile d'olive, Raphaëlle Peignier pour les noisettes, les vignerons d'Aghjone et la fromagerie Otavi. Ce n'est donc pas un hasard si tous ces produits font la renommée de notre terroir. L'entreprise Mavella y concourt, quant à elle, depuis 1997 en distillant des liqueurs avec plus de 30 fruits différents et utilisant de l'eau de St Georges. Il s'agit d'une distillerie de 2 000 m² avec un alambic géant produisant chaque année 250 000 bouteilles. Ses efforts



A quarta bislingua di u collegiu di u Fium'Orbu scopre Mavella...

n'ont pas tardé à être récompensés et 3 ans seulement après sa création, en 2000, elle obtient la médaille d'or pour son eau-de-vie, détrônant l'Alsace détentrice du titre durant 30 ans. Le pari du whisky Depuis l'an 2000, en collaboration avec la brasserie Pietra, le premier whisky Corse est créé : le P&M. Il est élaboré à partir des malts Pietra brassés et fermentés à Furiani puis distillés dans le fameux alambic. S'ensuit un long élevage en fûts de chêne ayant contenu du muscat du Domaine Gentile de Patrimoine. La gamme P&M se compose de 3 whiskeys : le Blend, le Blend Supérieur et le Single Malt 7 ans d'âge ! Ce whisky est désormais reconnu pour sa qualité et se classe parmi les 100 meilleurs du monde, remportant une médaille d'argent à Londres et de bronze à San Francisco. Tous ces produits sont commercialisés dans les épiceries fines et sont exportés dans le monde entier. « Les fruits de mon île sont gorgés de soleil, les hommes de mon île en ont fait un élixir », c'est l'hommage que rend Laetitia Casta à Mavella en faisant graver ces mots sur une commande personnelle destinée à ses clients.

