Saint-Florent - U Nebbiu

Ces pages ont été réalisées par par la 5e b, initiation au corse, du collège de Saint-Florent, sous la responsabilité de Louis de la Rossat.

À l'iniziu ci era a Terra

U so monte Astu (1535metri) inde a serra di Tenda, l'Agriate cù u monte Ghjenuva (418m), a Conca d'Oru è tutti i so paesi : Rutali, Muratu, Vallecale, Rapale, Pieve, Soriu, San Gavinu, Santu Petru, Olmeta, Oletta, U Poghju d'Oletta, San Fiurenzu, Patrimoniu, Barbaghju è Ferringule.

Santu Petru : u mele

Dapoi l'Antichità, ci sò stati bugni in Corsica.. Un bugnu salvaticu si dice un'appiatta.
I Grechi ci chjamavanu « Quelli chì manghjanu u mele ».

Monsieur Morati face u mele in Santu Petru. E so ape sò di razza « Apis Malifica Corsica ». Sò e più prudutrice d'Europe. L'ape corse sò dinù e più gattive.

Per andà à circà i bugni, ci vole à vestesi di biancu per ùn fà si pungne da l'ape.

L'alive

Les vieux oliviers font une grosse récolte tous les deux ans et une mini-récolte l'année d'après.
Le climat de la Corse est idéal pour les oliviers. Les oliviers de M.Morati se trouvent à Santu Petru, dans la plaine d'Oletta et à Casta.
Nous sommes allés le voir dans son moulin en plaine d'Oletta pour parler de l'huile d'olive. Il nous a expliqué comment ramasser les olives avec râteau électrique, vibreur et également des filets.
Pour faire de l'huile il faut amener les olives au moulin où elles sont triées, nettoyées et broyées.
Elles vont ensuite dans un compresseur et l'huile ressort dans une cuve. Après elle est mise en bouteille et commercialisée.

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

Saint-Florent - U Nebbiu

Ces pages ont été réalisées par par la 5e b, initiation au corse, du collège de Saint-Florent, sous la responsabilité de Louis de la Rossat.

Muratu : e castagne

M.Sardo hè natu in Muratu,hà ripigliatu a splutazione di i so parenti.
Ellu hà un rataghju tradizionale scaldà u legnu di castagnu .Per u rataghju ci volenu e castagne bianche. A so farina hè più cara perchè ghjè fatta à l'antica è micca à aria pulsata. Si facenu 10 tonne di castagne in 2 ghjorni.
Da poi qualchì anni e castagne anu chjappu una malatia chì ghjè u sinipse.
L'arburi campanu trà 1000/5000 anni,in Muratu tutti l'arburi sò insitati.
I ricci stanu nantu à i castagni insitati, cascanu solu e castagne. Pè i castagni chì ùn sò micca insitati i ricci cascanu cù e castagne.

U Poghju d'Oletta : la vigne

Dans le vignoble de Patrimoniu

Nous avons été reçus sur l'exploitation de la vigneronne Annette Leccia, elle est située au cœur de l'appellation PATRIMONIO sur la commune du Poghju d'Oletta : C'est le Domaine Leccia.
Ce domaine viticole familial s'étend sur 13 ha de coteaux et de vallons près du golfe de San Fiurenzu.

Ici le terroir est argilo-calcaire avec ça et là des affleurements de schiste. L'encépagement est traditionnel : Niellucciu pour les rouges et les rosés, Vermentinu pour les blancs, Muscats petits grains pour les vins doux naturels.
Le raisin est cultivé sans aucun pesticide, ni d'herbicide ni de produits chimiques de synthèse. Ils sont en « Agriculture Bio ».
Les vignes sont labourées, déchaussées mécaniquement et manuellement et il ne faut pas avoir peur de conduire les tracteurs sur les fortes pentes du Monte San-Anghjulu.
Dans la cave il y a les cuves et un matériel moderne qui permet une vinification rigoureuse avec contrôle de température et d'hygiène, comme nous l'a expliqué Philippe qui est œnologue.
Les vendanges commencent début septembre, et se poursuivent jusqu'en octobre, les grappes sont cueillies à la main, à pleine maturité.
La mise en bouteille se fait au domaine, suivie d'un élevage de 6 à 18 mois selon les cuvées avant commercialisation qui se fait en Corse, sur le Continent et même dans des pays étrangers.

U turismu

Inde u NEBBIU ci sò feste, in San Fiurenzu: ci hè « Porto Latino» festa chì dura 4-5 ghjorni d' Aostu assai artisti d'America Latina venenu in paese pè fà spettaculi magnifichi.
In Patrimoniu ci so « E notte di a chitarra » festa chì dura una semana di Lugliu hè diventata assai impurtante à u sfilà di u tempu: ogni annu i più grandi chitarristi ghjunghjenu.
È in Patrimoniu: ci hè ancu «A San Martinu» ghjornu di a festa Patrunale di u paese, ci hè una messa è dopu a prucessiò di San Martinu u santu prutetore di i vignaghjoli.

Una riceta di u Nebbiu : e scacciette

In Muratu, d'estate tutti i Luni l'osteria « Le But » face e scacciette :
GhjBattì Pastinelli hà a so sossula :
per u chilò di farina : casgi freschi, acqua è sale. E scacciette sò fatte nantu à un palellu untu di grassu è sò accumpagnate d'una insalata di pumate.
Dopu ci hè u casgiu vechju à manghjà è pò i frutti. E ghjente si campanu.

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