

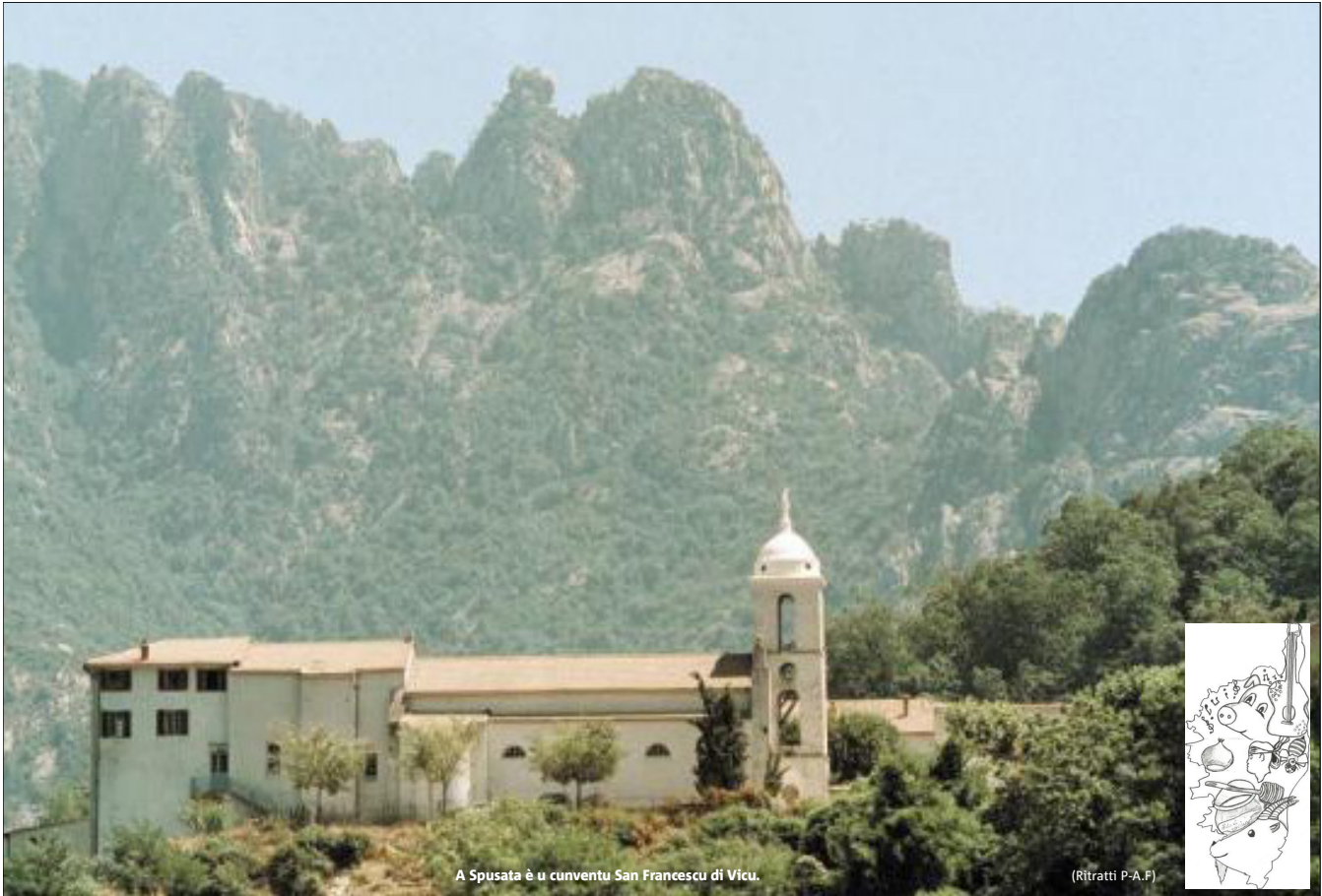


Vico - Dui Sorru - Dui Sevi - Cinarca - Cruzzini

Ces pages ont été réalisées par la 5e1 du collège de Vico, sous la responsabilité d'Anne Louise Altieri Leca, professeur de corse



U Punente putente



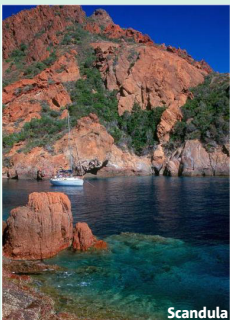
A Spusata è u conventu San Francesco di Vico.

(Ritratti P-A.F)



Una tarra

Eccu u ghjurnale fattu da a scola di 5°1 di u cullegghju di Vico. À u cullegghju, ci sò sculari chì venenu da quattru rughjoni : I DUI SORRU, I DUI SEVI, A C-INARCA è U CRUZZINI, vale à dì di 27 paesi. Hè un rughjone trà mare è muntagna, poca cunnisciuta, chì pussede una ricchezza maiò di paisaghji, patrimoni è prudutti agricoli.



Scandola

Siti da vede

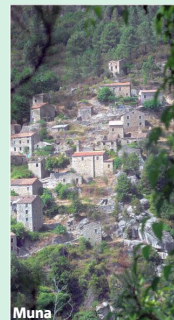
- Ghjirulata è a riserva naturale di Scandola
- E calanche di Piana
- A SPUSATA, sigonda a legenda, una sposa saria stata petrificata nant' à a muntagna
- U conventu San Francesco di Vico
- A catedrale Sant'Appianu in Saone
- U lavu à Crena, solu lavu di Corsica à esse cintu da pini larici
- E vigne di u « Clos d'Alzetu » in Casaglione
- Carghjese è u so paisolu Paomia, costruiti da i greci à u seculu XVI.
- U paese di Muna
- E torre genovesi longu à u litturale
- È tante altre cose...



U capu rossu



Crena



Muna





Vico - Dui Sorru - Dui Sevi - Cinarca - Cruzzini

Ces pages ont été réalisées par la 5e1 du collège de Vico, sous la responsabilité d'Anne Louise Altieri Leca, professeur de corse



Scontri : un mistiere, una passione

Prumove un tarritoria

U brocciu di Piana

U pastore munghe e capre da a fine di dicembre, dopu a tumbera di i capretti (u ripastu tradiziunale di Natale) sin'à u mesu di ghjngnu. Par fà u brocciu, ci vole à fà u casgiu è ciò chì sgotta da u casgiu, u seru, serve à fà u brocciu.

In i nostri rughjoni, si face di più brocciu di latte caprunu.

In Piana, ci sò i pastori chì facenu sempre u brocciu à l'antica, nant'a à u focu di legnu (muchju è albitru) cù un paghjolu di ramu.



Anne-Marie Nesa.

(Ritrattu P-A-F)

U mele di Corsica è a Casa di u Mele

Avenu in Corsica sei categorie di mele:



U Mele di Veranu : racoltu à parte da u mese di maghju, hà un gustu di frutti, fiurale è dlicatu.

U mele machja veranica : racoltu durante tuttu u veranu, hè assai dlicatu.

U melatu di machja : racoltu da maghju à settembre, hè inzuccheratu è fruttosu.

Mele castagninu : pocu inzuccheratu è à pena amaru, si coglie à a fine di ghjngnu.

Mele machja d'istate : mele tipicu di l'alta valle corsa, coltu d'aostu, hè fiurale è fruttosu.

Mele machja d'autumu : hè racoltu à parte da novembre è cumpostu in maiò parte d'albitru.

Pudete andà à visità A CASA DI U MELE, creata da u Parcu di Corsica in Murzu, ci truvarete mostre nant'à u mele è l'apicoltura, attività ludiche è diverse in giru à l'ape, l'embio è u mele...
www.maisonduielcorse.com

U castagnaghju

L'arburu pane

« tantu ch'è u no avaremu castagne, avaremu pane » dicitu Pasquale Paoli. In Corsica, u castagnu ci hè dipoi 7000 anni, ma hè à l'epica genovese (trà u XV° è u XVII° seculu) chì a so cultura hè divintata più impurtante. Ci hè oggje, una cinquantena di razze di castagni. I Dui Sorru è I Dui Sevi facenu parte di e principali aghje di pruduzione di castagne.

A cultura di a castagna

A u mese d'aostu o settembre, si taglianu l'arburu. Si caccianu e branche chì facenu una razza di castagne sfarente da quella di l'arburu.

E castagne si coglienu d'ottobre è novembre. Di modu tradiziunale, a cugliera si faccia cù i spurtelli è a ruspaghjola (bastone furcutu) ma avà u pruduttori mu-



Williams Franchi. (Ritrattu M-L-F)

derni si ghjovanu di apparecchi chì s'asumiglianu à un aspiratore maiò. Ci sò parechje manere di consumà a castagna. In Corsica, a farina castagnina hè assai aduprata in cucina, sia di modu salitu o inzuccheratu.

Qualità AOC / AOP

Dipoi u 2006, a farina castagnina hà ottenutu "l'Appellazione d'Urhigjine Contrulata". Issu titulu garantisce l'urhigjine di i frutti è dinò u sapè fà chì porghje à u pruduttu a qualità bramata da i consumadori. A farina AOC hè vinduta ad obligu sottu biotu in u cummerciu, par cunservà u so gustu. In u 2010 l'AOC diventa "Appellazione d'Urhigjine Pruttetta" (AOP), vole di ch'ella dà à a farina castagnina corsa, una ricuniscenza è una prutezzione à livellu europeu.

U purcaghju

I porchi sugghjenu sin'à dui o trè mesi. Dopu cummencianu à manghjà com'è i porchi maiò. Dopu ci vole à castrà i mascii pà chì a carne un sintissi micca troppu forte ma si lascia sempre dui o trè varri. A u mese d'ottobre è di novembre manghjanu e castagne è a ghjande in foresta. Quand'elli sò belli grassi (à pocu pressu 70 chilò) ci vole à purtà li à l'abbatoriu pà tumbà li.

Salumeria corsa

A robba purcina corsa si cumpone di : u salciccio, u figatellu, a coppa, u lonzu, a salciccetta, a vuletta, u prisuttu, a panzetta è u sanguinellu. A ogni pruduttu corrisponde un pezzu di carne pricisu. Ci vole à macinà a carne, à mette sale è pevaru è à mette la in i minuci, lavati par avanzu. Dopu ci vole à pizzicà a robba fessa cù un acu par fà sorte l'aria è à appiccà a robba in u siccatoghju. U tempu di sicchiera dipende da u pruduttu è da u so pesu.

U Porcu Nustrale

U porcu corsu dettu « porcu nustrale » hè statu ricunsciscitu in u 2006. Hè mizanu, cresce pianu è hè solu di culore neru (ma pò avè tacche bianche in capu, nant'à i pedi o u corpu).

Qualità AOC

A robba purcina hè ottenutu "l'Appellazione d'Urhigjine Contrulata" in u 2012. Par avà solu i prisutti, e coppe è i lonzi ponu benefizià di issu labellu.

A fiera di u mele



« U mele in festa » esiste dipoi u 1996. Ogni annu, l'ultima dumenica di settembre, u paese di Murzu accoglie mille di ghjente.

Issa fiera si sbuccna nant'à dui ghjorni : u sabbatu hè una ghjurnata più tecnica, riservata à i prufissionali è a dumenica hè a fiera. Hè u locu di scontru è di spartera trà apicultori di a Corsica sana.

Si pò vede ancu un bugnu, mostre nant'à a vita di l'apa è un ripastu hè servutu à mezzornu sott'à un tendone. ? « A Casa di u mele », gestita da u Parcu di Corsica, hè da visità in piazza à a ghjesgia !

A fiera di a castagna

A fiera di a castagna d'Evisa, tutti l'anni di novembre dipoi u 1989, vole prumove a castagna è soprattutto a castagna d'Evisa : l'insitina.

Tandu, e strette di u paese accoglienu animazione, pruduttori è artigiani vinduti da tutta a Corsica. Si trovano prudutti derivati da a castagna è ancu marcanzie, magnuscula, ghjoculi...

A Tumbera di Rennu



A Tumbera di Rennu hè una fiera fatta in u 1986 par trasmette un sape-fà tradiziunale : a tumbera di u porcu è a carne purcina.

A tumbera, tutti l'anni di farraghju, hè un locu di scambiu trà i purcaghji Isulani.

U porcu un hè più tombu sopra locu, par via di e nove regule sanitarie, ma hè quantunque tagliatu in fiera è i pezzu s'vinduti à l'asta. Issa fiera prumove a pruduzione regionale, si pò truvà robba purcina, mele, casgi, dulciumi, artigianati...

Participants

Ghjurnale fattu da : ACCARDO Ghjuvan Parteu, ALESSANDRI Francesca Maria, BARTOLETTI Ghjuvan Pasquale, BERGER Alice, BERTOLANI Théo, CAPODIMACCI Larenzia Pia, CARLOTTI Toussaint, DI GIOVANNI Léa, FEDI Jérôme, FRANCHI Maria Laetitia, GONZALEZ Marcandria, LECA Anto Marcu, MALATESTA Serena, MIGEVANT Raphaëlle, MIGNUCCI Alexandra, NIVAGGIOLI Maria Francesca, PAGANO PAOLI David, PUGGIONI Jean Pascal, RESSOUCHE Sabrina, ROCCHICCIOLI Mathilde, ROSSI Thomas, SPINOSI Pierre Philippe, TEIXEIRA LEAL Sophie Carina incù ALTIERI Leca Anne Louise

Ghjuchemu à parole piate !

Aoc	Machja	Seru
Aop	Mele	Sevi
Apa	Natura	Sorru
Capra	Nidu	Spusata
Casgiu	Otu	Testu
Castagna	Porcu	Vicu
Figatellu	Razza	

A	S	G	S	E	R	U	R	P	S
F	T	E	L	I	A	D	A	O	P
I	L	E	U	R	P	I	V	R	U
G	M	C	U	I	A	N	I	C	S
A	J	H	C	A	M	A	C	U	A
T	A	U	T	S	E	T	U	R	T
E	R	A	Z	Z	A	U	T	R	A
L	P	A	O	C	U	R	O	O	A
L	A	U	I	G	S	A	C	S	O
U	C	A	S	T	A	G	N	A	P