

# Corse



## Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
<b>Broccio (Brebis)</b> <b>Vins</b> <b>Miels de Corse</b> <b>Farine de Châtaigne Corse</b> <b>Huile d'olive de Corse</b> <b>Charcuteries Corse (Coppa corse, lonzu, lonzu corse, prisuttu et prisuttucorse)</b>	
<b>Miel de Corse</b> <b>Clémentine de Corse</b> <b>Pomelo de Corse</b> <b>Charcuteries corse (Figatelli)</b>	

## Produits Régionaux

<b>Produits laitiers</b>	Niolo, Filetta, Bastelicaccia, bleu de Corse, Brin d'Amour (brebis) P.M.C.F., Castagniccia (brebis) P.M.C.F., Napoléon (brebis) P.P.N.C., Pecorino (brebis) P.P.N.C., Caprinu (chèvre)
<b>Confiserie</b>	Canistrelli (biscuit sec), les nougats corses parfumés (myrte, châtaigne, clémentine), crème de châtaigne, confiture de clémentine.
<b>Autres</b>	La farine de Châtaigne

## Les garnitures

Appellation	Explication
Sauce corse ou stufatu	A base de bœuf, mouton, pigeons, jambon, lard, oignons, coulis de tomate, vin rouge, aromates corses.

■ **Observations :** La Corse a longtemps été influencée par les cuisiniers de ces voisins méditerranéens, elle possède de nombreuses recettes typiques comme l'Azziminu (bouillabaisse corse différente de celle de Marseille par sa composition), tumbulotti et pisi (ragoût de maquereaux avec petits pois et lardons en sauce au vin corse)....

La charcuterie corse est très renommée, on trouve les Figatellis (saucisse de foie fumé et demi-sèche), la Salcicetta (saucisse à cuire), la Coppa (échine de porc roulée, salée et séchée), le Lonzu (longe de porc salée et poivrée), la panzetta (poitrine fumée), le prizuttu (jambon sec et cru), le Salamu (saucisson sec)....

■ **Lieux touristiques :** La Corse c'est le mélange de la mer et de la montagne. Le tourisme est la principale ressource de l'île que l'on surnomme l'île de Beauté. De nombreux sites touristiques sont à voir, Ajaccio et sa vieille ville, Alérai qui est une ville antique, Bonifacio et sa ville moyenâgeuse avec sa citadelle, Calvi sa citadelle et ses fortifications.... L'île possède aussi bon nombre de villages typiques et pittoresques. La Corse est aussi attractive pour ses sites naturels : golf d'Ajaccio, la vallée d'Asco, les forêts de Bavella et d'Aitone, la montagne de Cagna, la réserve naturelle de Scandola (qui figure sur la liste du patrimoine mondiale de l'UNESCO depuis 1983)...

## Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Charcuteries corse Soupe au Broccio	Patrimonio Ajaccio
Brandade de Stocafisu (Merlu) Civet de Sanglier Cabri en sauce Pavé agneau aux herbes du maquis	Vin de corse Vin de corse
Canistrelli (biscuits parfumés) Brilluli (bouillie à la châtaigne) Fiadone (gâteau au broccio)	Muscato du cap corse

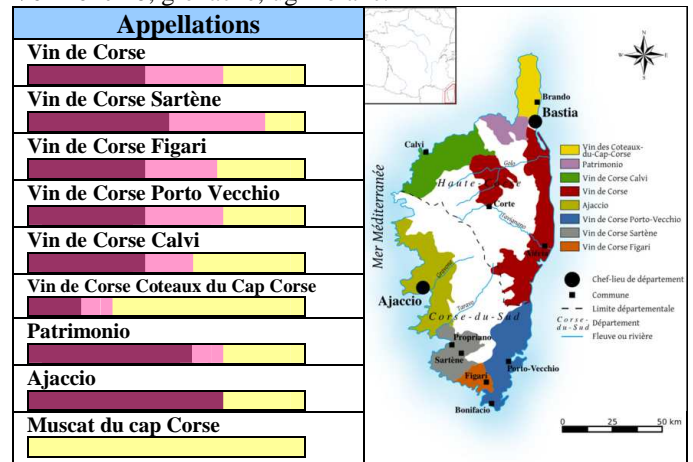
### ■ Les boissons alcoolisées :

Mis à part le muscat du Cap Corse (V.D.N. produit au nord est de l'île), on trouve également le **Rappu**, sorte de vin de liqueur obtenu par l'arrêt de la fermentation du mout de raisin par adjonction d'eau de vie, le **Bonapartine**, liqueur à base d'orange et de mandarine, le pastis, les liqueurs de myrte et de cédrat, l'**acquavita** provenant du marc de raisin, de vin aigri ou de fruits macérés et le cap corse, apéritif à base de vin avec de la gentiane, des myrtilles, des fèves de cacao, de la bière à la châtaigne... On trouve même un whisky corse.

### ■ Les Boissons non alcoolisées :

Une eau minérale gazeuse : Orezza. Elle existe aussi avec différents parfums (menthe et pamplemousse). Il existe aussi un Corsica cola avec une version light et une petite production de limonade.

■ **Le vignoble Corse :** 2 600 ha pour une production de 100 000 Hl. Pour les cépages rouges, on trouve le **Niellucio**, **Sciaccarello**, grenache et pour les cépages blancs : **Vermentino**, grenache, ugni blanc.



■ **IGP Ile de Beauté et IGP Méditerranée :** Ils représentent les trois quarts de la production du vignoble corse. On produit 237 490 Hl répartie en rosés pour 57,2 %, en rouges pour 28,5 % et en blancs pour 14,2 %.

■ On produit également sur l'aire d'appellation du Patrimonio le Rappu. Il s'agit d'un vin rouge naturellement doux, issu d'un assemblage de grenache et d'aleatico cueillis en surmaturité. Le mout peut être muté à l'eau de vie et vieilli en fût avant d'être mise en bouteille.