

Celavu-Prunelli

Gastronomie & Artisanat

Des rencontres pour les yeux et les papilles

...



Sommaire

Partez à la rencontre de nos artisans et producteurs locaux, gardiens les plus stricts de nos traditions et d'un savoir-faire hérité de nos ancêtres. Au gré de vos visites, les différentes exploitations vous permettront non seulement de vous régaler de produits authentiques, mais également de rencontrer ces dépositaires de notre identité, et de les observer à la tâche.

Dans une région où la gastronomie est reine, vous ne manquerez pas de tables de qualité pour régaler toutes les papilles...

Meet our producers and craftsmen, sentinels of our traditions and crafts passed down from generations. In your visit you'll be able to taste the very best of our culinary art, and observe the work of its makers. In a place where the gastronomy is queen, you'll find a lot of restaurants to treat your tastebuds...

2 La charcuterie

5 Les fromages

8 Le miel

10 Les vignobles

11 Les huiles essentielles

12 La farine de châtaigne

14 La biscuiterie

15 La confiture

16 La coutellerie

18 Les bijoux

19 La restauration

26 Bars & Snacks

27 Boulangerie

28 Epiceries & Boutiques

30 Foires

32 Marchés



La Charcuterie

Une typicité gastronomique insulaire ?
Sans hésiter, la charcuterie Corse.
Ici l'élevage porcin est une tradition, une culture ancestrale qui persiste grâce à un savoir-faire bien particulier et une race Corse : "u porcu nustrale".

Qu'est-ce qui fait de la charcuterie Corse une charcuterie d'exception ? Le porc est nourrit exclusivement de glands, de châtaignes et élevés en semi-liberté. L'animal, le producteur et le savoir-faire sont en totale adéquation avec la nature, la tradition et le territoire.

En mars 2012, elle obtient la première AOC de France (Appellation d'Origine Contrôlée) gage de qualité, pour charcuterie sèche pour le lonzu, le prisuttu et la coppa.

Lonzu : Avec minimum 3 mois d'âge avant dégustation, il se caractérise par des arômes légers et frais, une saveur douce, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. Au tranchage, on obtient une noix de muscle rouge et persillée ainsi qu'une couche de gras de couverture.

Coppa : Avec sa couleur rouge soutenue et persillée, une bonne onctuosité, une texture sèche et un gras intermusculaire très visible.

Prisuttu ou jambon sec : Il est l'un des produits les plus phare. Salé au sel sec de mer sans additifs, il doit reposer au minimum 12 mois pour pouvoir être dégusté en tranches fines ou en copeaux.

D'autres produits viennent compléter la gamme de charcuterie comme la saucisse, la panzetta ou le figatellu autre produit phare.

Le figatellu est composé de viande de foie de porc. En forme de U, il est plus ou moins fumé au feu de bois. Il se consomme frais de novembre à avril, moment où les cochons sont tués et sec tout au long de l'année.

*A typical Corsican delicacy? It would be "charcuterie".
The corsican pig is called "Porcu Nustrale" and its breeding is an ancestral tradition. The pigs are fed exclusively with acorns and chestnuts, and bred in semi-captivity. Its most known products, coppa, lonzu, prisuttu, and sausage can be found in every Corsican market in the summer. The Figatellu, one of the most famous products, is found between november and april.*

U porcu neru



Charcuterie traditionnelle .
Eleveur et transformateur de porc de race "Nustrale".
Vente en ligne sur site web.

20133 UCCIANI . 06 29 41 25 08
www.charcuterie-u-porcu-neru.com

A scalella



Charcuterie artisanale en AOC.
Vente directe à la ferme.

20163 TAVERA . 06 77 89 71 02
 Charcuterie-A-Scalella

Charcuterie Luciani



Charcuterie traditionnelle fermière.
Eleveur, transformateur.
Vente directe sur exploitation, visite sur RDV.

20133 CARBUCCIA . 06 23 41 35 09

Charcuterie Mannei



Charcutiers de père en fils, la charcuterie Mannei vous propose ses 3 gammes de charcuterie : maison, fermière et AOC, tout au long de l'année en fonction des saisons et des stocks. Vous pourrez également voir l'exploitation porcine sur la RD 27, route du voile de la Mariée. Vente en ligne sur le site "POUR DE BON".

20136 BOCOgnANO . 04 95 27 41 48
charcuterie-mannei.business.site

Charcuterie Marcaggi



Charcuterie traditionnelle familiale de Porcs Noirs.
Eleveur transformateur

20136 BOCOGNANO . 06 18 95 00 27

Charcuterie Nanni



Eleveur, producteur, transformateur de charcuterie
fermière.

Saucissons : 38€/kg ; Coppa, lonzo : 45 €/kg ;
Vuletta, panzetta : 25 €/kg ; Panzetta roulée : 28 €/kg ;
Noix de jambon : 50 €/kg ; Jambon : 40 €/kg

20117 OCANA . 06 76 41 14 72
www.producteureleveurdocana.sitew.fr

Charcuterie Vergiavona



Eleveur, transformateur de porcs nustrale,
charcuterie fermière AOP.

20133 UCCIANI . 06 22 31 23 74
 [Charcuterie-Vergiavona/](https://www.facebook.com/Charcuterie-Vergiavona/)

U castagnettu Casanova Père et fils



Atelier de charcuterie U Castagnettu,
production de charcuterie fermière.

20119 BASTELICA . 06 74 74 76 38



Les Fromages

Le pastoralisme est l'un des piliers de la culture, de l'histoire et de l'économie insulaire. Autrefois, la profession de berger était la plus répandue de Corse et la plupart des familles vivaient de ça. C'est pour cela que la majorité des corses y attachent une importance très particulière car elle fait partie intégrante de la mémoire de tout un chacun.

Laissez vieillir ces fromages et vous obtiendrez le "casgiu merzu", connu pour son goût très fort, son odeur prononcée mais aussi ses vers grouillant à l'intérieur. Ce qui est le plus étonnant ? Tout le monde veut y goûter...

Le fromage corse est le plus souvent caprin et ovin.

Le lait de chèvre donne un fromage au goût prononcé et fort notamment grâce aux pâturages et à l'alimentation de l'animal avec les prairies verdoyantes qu'offrent l'île.

Le fromage de brebis est plus doux en bouche, la brebis corse a longtemps été considérée comme principale richesse de l'île. Elle est présente sur l'ensemble de la région et donne la matière première de la majorité des fromages en corse.

Les fabrications de ces deux types de fromages sont similaires, avec en règle générale une pâte molle et une croûte lavée ou fleurie.

Pastoralism is a fundamental of the Corsican history, culture and economy. There used to be at least one shepherd in every family, it was the most prevalent occupation in the island. Nowadays it is mostly chosen by passion, and due to the difficulties of the climate changes and its consequences, there are less and less shepherds every year.

The Goat milk gives the cheese a very distinctive taste, due to its diet in the mountains of the Island. The Corsican Sheep was long thought to be one of the Island's main assets. The cheese is more sweet, its flavor less strong than the goat cheese.

In Corsica there is a tradition of letting the cheese "go bad", it's called "Casgiu Merzu", literally meaning spoiled cheese. As bizarre as it may seem, the resulting product, with a really strong smell and even worms, is a delicacy people absolutely love... or hate, there's no in between!

Bergerie Basterga



Vente de fromages fermiers pur chèvre
et brocciu frais AOP.

Vente en montagne au Verdanese de fin juin à juillet
(chaussures de marche conseillées).

20119 BASTELICA . 06 30 97 15 49

 Fromagerie-Basterga

Fromagerie Gambarelli



Fabrication fermière de fromages, de tommes
et de brocciu AOP au lait cru de brebis

20129 BASTELICACCIA . 06 15 75 05 88

Fromagerie I Casgioni



Elevage de brebis Corses. Transformation fromagère.
Fromages fermiers de type "Bastelicacciu", brocciu,
yaourts et flans fermiers au lait de brebis.

Transhumance annuelle aux Pozzi fin juin à début
octobre.

Agro-tourisme : visite de la fromagerie et de l'exploitation.

20117 OCANA . 06 30 37 27 42

 I-Casgioni-Bergers-et-Fromagers-Corses

Fromagerie Muraccioli



Fromage fermier de chèvre.
Vente sur rendez-vous

20117 OCANA . 06 30 52 75 47

 Fromagerie-Muraccioli-Jean-Dominique

Fromagerie Palmentu



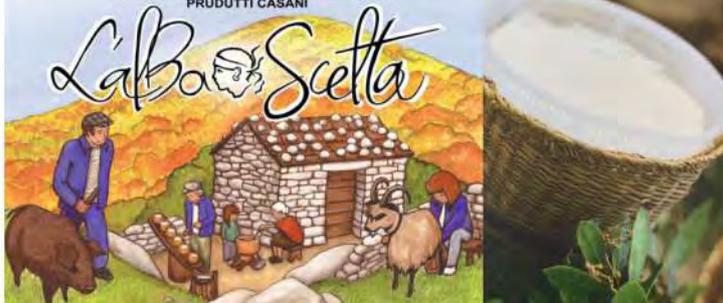
Vente de fromages de brebis, de tomes corses
et de brocciu fermier salé AOP

20129 BASTELICACCIA . 06 74 16 68 60

 Fromagerie-U-Palmentu

L'Alba scelta

CHARCUTERIE ET FROMAGES FERMISERS
PRUDUTTI CASANI



Exploitation agricole élevage caprin porcin
avec transformation fromagère et charcutière.

20133 UCCIANI . 06 13 53 06 59 - 06 11 74 86 87

 pg/Gaec-L-Alba-Scelta





Le Miel

La végétation si particulière de l'île et l'Apis mellifera mellifera corsica (abeille corse) adaptée à ses conditions climatiques font du miel de Corse un produit si particulier. Issu de l'agriculture AOP (Appellation d'Origine Protégée) et AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), le miel Corse pose les jalons d'un savoir-faire ancestral mettant en harmonie les quelques 400 apiculteurs insulaires et un paysage, une saison, une floraison et un parfum original.

Le miel Corse souffre très peu de la pollution et des pesticides, ce qui fait de lui un produit de haute qualité qui se développe entre mer et montagne lui donnant une qualité si particulière.

Ces apiculteurs veillent, entretiennent et élèvent leurs abeilles dans le but de produire pas moins de six variétés de miel :

Le miel de printemps : Avec sa teinte claire et dorée, le miel de printemps est récolté au mois de mai. Il est composé de clémentiniers, mimosas ou asphodèles ce qui lui donne un goût fruité floral et frais.

Le miel de maquis de printemps : Récolté en mai, ce miel de couleur ambrée a une prédominance de bruyère arborescente et de lavande maritime.

Le miellat du maquis : Récolté de mai à septembre, ce miel ambré foncé saura ravir vos papilles avec ses arômes de fruits mûrs réglisse et caramel.

Le miel de châtaigneraie : Avec ses arômes de clématites anthyllis, thym, genêts et immortelle, le miel de châtaigneraie est ambré et tannique. Il se récolte en moyenne montagne autour du châtaignier de fin juin à septembre.

Miel de maquis d'été : C'est dans les hautes vallées au mois d'août que se récolte ce miel aromatique et fruité.
Miel de maquis d'automne : Ce miel récolté de novembre à février est caractérisé par l'arbousier, le romarin ou la salsepareille.

The unique vegetation of the Island and the Corsican Bee (Apis mellifera mellifera corsica), suited to the local climate, create a very particular honey. Corsican honey is very high quality because of low pollution and pesticides. You can find six types of honey in Corsica :

Miel de Printemps (Spring honey), Miel Maquis de Printemps (Spring maquis), Miellat du maquis, Miel de châtaigneraie (Chestnut tree), Miel Maquis d'été (Summer maquis), Miel de maquis d'automne (Fall Maquis).

Le jardin des abeilles



Le Jardin des Abeilles vous accueille pour vous faire déguster les miels et autres produits de la ruche dans la boutique située sur l'exploitation. Pour le plaisir des curieux et amateurs, un parcours pédagogique sous les arbres et près du fleuve Prunelli vous invite à découvrir les secrets de l'abeille et de la reine. Vous y trouverez notamment une ruche vitrée pour les voir de plus près.

201170CANA . 04 95 23 83 88 . www.lejardindesabeilles.com

Miellerie Bellini



Miels AOP et autres produits de la ruche.

20172 VERO . 06 72 63 85 26

Miellerie de Tavera



Vente directe de la production de miel.
Farine de Châtaigne, Châtaignes blanches.

Place de l'église . Chemin du Vicola
20163 TAVERA
04 95 52 81 63 . www.jlaurent.fr

Miels Ci campemu



Vente et dégustation de miels AOP,
des produits de la ruche : miels, pollens, propolis

20119 BASTELICACCIA . 06 19 99 67 45
www.ci-campemu.fr



Le Vignoble

Les vins corses font partie d'un savoir-faire ancestral lié à la modernité ce qui lui a valu une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) mais aussi une Appellation d'Origine Protégée (AOP) et une Indication Géographique Protégée "Vins Île de Beauté" pour ses 30 cépages..

L'encépagement comprend 21 variétés historiques comme le niellucciu, le sciaccarellu, le vermentinu, le biancu gentile et le pagadebiti et bien d'autres qui représentent une typicité, un savoir-faire et un équilibre unique nous offrant des rouges rosés et blancs d'exception.

Ces qualifications gratifiantes existent avant tout pour lutter contre la surproduction menée sur l'île des années durant.

Aujourd'hui, le vignoble a retrouvé des proportions raisonnables sur l'ensemble de la zone s'insérant dans une démarche de qualité aussi bien de la part des grandes caves coopératives que des petits producteurs.

Corsica, with its particular mediterranean climate, is an optimal land for wine production. There are 21 different grape varieties in Corsica. The most known, niellucciu, sciaccarellu, vermentinu, etc., have contributed to the renown of the Corsican wine, resulting in 3 protected labels, AOC, AOP and IGP.

Domaine Martini et fils



Dégustation et vente de vins AOP bio sur RV

20129 . BASTELICACCIA . 06 86 04 30 43

 [Domaine-Martini-et-fils](#)

Clos Ornasca



Cave viticole en AOP Ajaccio. Conversion vers l'agriculture biologique certifié Ecocert depuis 2017. Vins en AOP Ajaccio et Ile de Beauté Rouge, rosé, blanc ainsi que des cuvées parcellaires.

20117 . ECCICA SUARELLA

04 95 25 09 07 . www.closornasca.com



Les Huiles essentielles

Producteurs d'huiles essentielles BIO en Corse.
Aromathérapie, parfums, sels de guérande,
poivre noir et huiles sublimées.

En balcon sur l'une des collines qui accompagnent le Prunelli dans sa descente vers la mer, au cœur du Maquis aux mille parfums est située la Maison des Senteurs, dirigée par Paul et Jean Pierre Caux, producteurs d'huiles essentielles Biologiques depuis 1996.

Cette accueillante maison et sa terrasse panoramique sont le lieu idéal pour découvrir le secret des huiles essentielles dont la Corse est aujourd'hui l'une des ambassadrice dans le monde.

La distillerie est ouverte au public de janvier à novembre, du Lundi au Vendredi de 8H00 à 12H00 et de 14H00 à 18H00, possibilité le Samedi sur RDV.

Salvadoraghju . 20117 OCANA
04 95 23 81 88 . 04 95 23 84 08
www.corsicapam.com



La Farine de châtaigne

"Tant que nous aurons des châtaigniers nous aurons du pain" disait Pascal Paoli à propos de ce fruit emblématique qui a empêché les corses de souffrir de la famine des siècles durant.

Grâce à cela, et aux qualités nutritionnelles qu'elle offre, les corses entretiennent un rapport affectif et historique avec la châtaigne.

Les corses entretiennent même un rapport effectif avec ce fruit qui est célébré tous les ans lors de la foire de la châtaigne dans le village de Bocognano dans la vallée de la Gravona chaque première semaine de décembre. Cette fête est devenue un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur et pour les artisans en général.

La récolte se base sur un savoir-faire millénaire, ce qui leur donne une qualité gustative exceptionnelle, un goût unique et typique.

On en fait principalement de la farine qui se caractérise par sa saveur sucrée, sa finesse sa pureté, son goût biscuité et son fondant en bouche.

En 2010, a été créée l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) farine de châtaigne de corse gage de qualité supérieure et de garantie d'un produit artisanal.

Grâce à son goût si particulier, la farine permet la réalisation de recettes sucrées telles que beignets et gâteaux mais aussi salées comme le plat typiquement Corse : pulenta, figatellu et brocciu.

Pascal Paoli said " As long as there's a Chestnut tree, we shall have bread". The chestnut is a key figure of the Corsican history, and the reason its people did not starve. The fruit is mostly used to produce the chestnut flour, protected in AOP since 2010, which is particularly sweet with a characteristic taste. The chestnut flour is used in a lot of traditional recipes, but especially to make "a pulenta" the most typical meal in Corsica, to be eaten with brocciu and figatellu.

In Bocognano, every year in early december, there is a chestnut fair "A Fiera di a Castagna". Since 1983 a group of volunteers have celebrated the chestnut and its many products, but also the traditional Corsican crafts and products, gathering up to 20 000 visitors each year.

Félicité Sanna



Vente de farine de châtaigne corse AOP.

20129 BASTELICACCIA . 06 24 04 50 35

Paul Antoine Susini



Vente de farine de châtaigne AOP séchée au feu de bois.

20133 CARBUCCIA . 06 09 87 18 50

Ludovic Marti



Vente de charcuterie et de farine de châtaigne AOP.

20117 TOLLA . 06 89 79 37 82

Foyer rural U castagnu



20136 BOCOGNANO . 04 95 27 41 86
www.fieradiacastagna.com

La Biscuiterie



Vente de kits de recette "I cookistrelli" à base d'ingrédients bio et de produits locaux.
Fabrication artisanale de condiments et mélanges d'herbes aromatiques.

20136 BOCOGNANO . 06 15 73 73 02

 La-Rêverie

I dolci di Tangoni



Située à Bastelica I Dolci Di Tangoni est une biscuiterie artisanale où sont fabriqués essentiellement des canistrelli aux parfums variés, des biscuttini saliti, des frappe ainsi que d'autres gourmandises.

D'autres spécialités sont possibles sur demande (cakes, chaussons salés, etc.). Livraisons.

20119 BASTELICA . 06 37 58 94 13

 Idolciditangoni

Bocca fina biscuiterie



Confection artisanale de biscuits secs.
Sur commande.

20129 BASTELICACCIA . 06 37 83 13 61

www.boccafina.fr

Les Confitures

Ideï d'amore



Fabrication de confiture artisanale, à base de production insulaire. Cuites dans une belle marmite en cuivre, la noblesse et la conservation du goût !

20133 CARBUCCIA . 06 27 47 45 00

l'Aghjara



La conserverie artisanale l' Aghjara vous propose ses confitures artisanales et ses canistrelli.

20119 BASTELICA . 06 33 58 31 25

I dolci di francesca



Fabrication de confitures, frappes, cocciuli, sauce tomate.

20129 BASTELICACCIA . 06 21 62 87 67



Le couteau de fabrication artisanale fut longtemps un indispensable pour le berger corse, ce qui fait de celui-ci un objet d'institution depuis des siècles. De plus, il s'agit d'un objet d'art issu d'un savoir-faire précis et maîtrisé qui ne laisse pas de place à l'industrialisation et la fabrication à la chaîne dans d'autres pays qui prétendent venir de Corse.

Il se caractérise avec une lame en fer ou en acier forgés à 1150 degrés puis martelée plusieurs dizaines de fois pour qu'elle devienne d'à peine quelques millimètres et un manche en corne ou en bois.

Les couteliers corses défendent cet héritage et ce savoir-faire typique et artisanal.

La
Coutellerie

The traditional knife was a must have for the Corsican shepherd throughout the centuries. Its fabrication is more art than craftsmanship and cannot be replicated in industrial fabrication. Its iron or forged steel blade is heated at 1150 °C then hammered dozens of times, until the blade is only a few millimeters thin. The handle is usually made of horn or wood.

A stazzona di Vignola



A 20 minutes d'Ajaccio, au coeur de la Vallée du Prunelli, découvrez la forge d'Antoine Tramini. Il vous attend pour vous présenter ses couteaux traditionnels corses. Commandes en ligne - envoi soigné par la poste.

20119 BASTELICA . 04 95 24 50 25
www.couteaux-corses.fr

Les couteaux de Mitarza



Atelier de confection artisanale de couteaux à lames fixes et pliants, d'étuis de couteaux en cuir ou en Kydex.

20129 BASTELICACCIA . 06 81 42 72 67
www.couteaux-mitarza.com

Coutellerie Bellini



Atelier, vente de coutellerie, démonstration de forge.
Boutique en ligne.

20172 VERO . 07 86 15 27 38



Les Bijoux



La Boutique-Atelier Nanarella est la maison mère des marques de bijoux Nanarella & Ata-ï créées en 2005 par Antoinette Nunzi.

Dans cette reconstitution pittoresque d'un quartier de village corse, vous pourrez découvrir tout l'univers et les nombreuses collections des deux entités ainsi qu'un musée du bijou identitaire (ouverture printemps 2021). Les liens entre la culture corse (faune, flore, histoire etc...) et les bijoux Nanarella y seront présentés au public.

Un atelier où sont fabriqués de nombreux bijoux en argent, corail et pierres semi-précieuses, est visible à l'entrée de la boutique.

Boutique en ligne.

Boutiques à Bastelica et à l'aéroport d'Ajaccio.

20119 . BASTELICA . 06 20 88 32 65

www.nanarella.com

La Restauration Bastelica

Restaurant chez Paul



Toute l'année, salle et terrasse avec vue panoramique sur la vallée. Cuisine traditionnelle, spécialités corses. Ouvert depuis 1967.

20119 BASTELICA . 04 95 28 71 59

 [chezpaul.bastelica](https://www.facebook.com/chezpaul.bastelica)

Auberge Scaldasole



7j /7 jusqu'au 30 septembre de 10h à 23h.
Vente et dégustation de produits corses.
Viandes au feu de bois.

20119 BASTELICA . 04 95 10 50 25

 [Auberge-Scaldasole](https://www.facebook.com/Auberge-Scaldasole)

Auberge U pontu



Tous les midis sauf le dimanche ; midi et soir 7j/7 en saison. Cuisine traditionnelle, grillades au feu de bois, légumes du jardin, charcuterie fermière.

20119 BASTELICA . 06 13 11 57 27

 [auberge.upontu](https://www.facebook.com/auberge.upontu)

Chalet du Val d'Ese



D'avril à novembre et de janvier à mars. Restauration familiale en été et rapide en hiver avec des produits locaux. Chalet de montagne à 1600m d'altitude.

Service à toute heure.

20119 BASTELICA . 09 82 12 24 36

 [chaletduvaldese](https://www.facebook.com/chaletduvaldese)

U fior d'Alisu



Toute l'année. Bar-restaurant : cuisine locale, à la fois simple et conviviale. Bar à vins.

20119 BASTELICA . 06 88 28 03 95

www.u-fiordalisu.com

U Pullonu



Réouvre tous les soirs à partir d'avril 2021.
Cuisine traditionnelle et familiale: porcelet, tripettes.
Pizze.

20119 BASTELICA . 04 95 28 73 73

 [U-Pullonu-922406261222364/](https://www.facebook.com/U-Pullonu-922406261222364/)

La Restauration Bastelicaccia

L'auberge du Prunelli



Toute l'année ouverts tous les soirs et le midi seulement du jeudi au Dimanche. Auberge traditionnelle corse, cuisine du terroir raffinée, producteurs locaux. Terrasse en bord de rivière, grande cave à vin, bar à vin, cuisine à la cheminée.

04 95 20 02 75 . auberge-du-prunelli.fr

Dim Sum



Ouvert 10h30-14h /17h30 -20h30 du lundi au Samedi. Traiteur asiatique. Plats sur place ou à emporter. Plats vietnamiens, thaï et chinois. Plats et desserts fait-maison.

09 83 91 18 19 [f DIM-SUM](https://www.facebook.com/DIM-SUM)

Pizzeria L'étrier



Du mardi au Dimanche. Pizzas sur place ou à emporter le soir. Livraison à domicile gratuite. Plats à emporter : pâtes aux gambas, paëlla... Lunchs et rectangles de pizzas sur commande.

04 95 23 82 49 . [f letrierpizzeria/](https://www.facebook.com/letrierpizzeria/)

Brasserie L'annexe



Toute l'année.
Brasserie, pizzeria, plat du jour.

04 95 50 14 33

[f Brasserie-lAnnexe-Bastelicaccia-383251418717219/](https://www.facebook.com/Brasserie-lAnnexe-Bastelicaccia-383251418717219/)

Restaurant Le bon coin



Toute l'année ouvert midi et soir sauf le lundi et samedi midi. Repris il y a une dizaine d'années par le chef Emmanuel Primot et son épouse, il vous propose toute l'année une cuisine raffinée, élaborée à base de produits frais.

04 95 10 06 13 . restaurant-le-boncoin.fr

Restaurant Le village



Toute l'année sauf Mercredi.
Cuisine du marché, pêche locale, pâtes à la langouste (à partir de 79€), grillades, pizzas au feu de bois.

04 95 20 09 84 . [f restlevillage/](https://www.facebook.com/restlevillage/)

La Restauration Bocognano

Restaurant pizzeria A funtanella



Ouvert toute l'année.
De mai à mi-octobre 7J/7
midi et soir et l'hiver
les vendredis soirs, samedis
midi et soir.
Pizzas sur place ou à emporter,
salades, snack-bar. Livraison gratuite jusqu'à Ucciani.

06 87 77 47 12 .  A-Funtanella-146232349082060/

Restaurant pizzeria grill Copacabana



Ouvert de mai à mi-septembre
7J/7 midi et soir.
Pizzas sur place ou à emporter.

04 95 27 42 21

Ferme auberge A tanedda



7J/7 midi et soir de mi-mars
à mi-décembre.
Auberge de spécialités corses
de produits du terroir.
Restaurant.

04 95 27 42 44

Restaurant Beauséjour



Ouvert de mai à début
octobre.
Niché dans un joli parc fleuri
et ombragé, l'hôtel-restaurant
Beauséjour vous accueille
de mai à octobre avec une

cuisine traditionnelle et variée.
Carte et menu, plat du jour à midi.

04 95 27 40 26

<http://www.hotelbocognano.com>

La Restauration

Carbuccia

Restaurant bar à vin L'Albitru



De mai à septembre.
Apéritifs dînatoires, tapas,
pizzas, crêpes, assiettes
dégustation de produits
régionaux et desserts maison.

06 14 86 40 64. [f LAlbitru-612560818893140/](https://www.facebook.com/LAlbitru-612560818893140/)

Restaurant A sulana



Ouvert en hiver les vendredis
et samedis soirs et le dimanche
midi. Plats du jour et
suggestions du chef raviront
les gourmands des saveurs
traditionnelles corses.

Le restaurant propose également des soirées à thème avec
animation.

06 10 30 23 04

U Matralli



Le vendredi et samedi soir
hors saison, du mardi au
dimanche de juillet à septembre.
En plein cœur du village de
Carbuccia un endroit convivial
et chaleureux.
Cuisine traditionnelle à base de
produits locaux.

06 25 00 26 84 . [f restaurantumatrali/](https://www.facebook.com/restaurantumatrali/)

La Restauration Ocana

Le Soccer



Toute l'année. Snack Bar, dégustation de charcuterie, vin, canistrelli. Accueil groupe sous forme de buffet. Assiette de charcuterie, panini, salades, non stop.

06 76 69 43 36

 [Pizza-Le-Soccer-Ocana-108620537591467/](https://www.facebook.com/Pizza-Le-Soccer-Ocana-108620537591467/)

Paillotte le Ida



Réouvre de mi-mai à fin septembre 2021. Restauration en terrasse suspendue dans les arbres, accès à la rivière.

06 74 97 55 41

www.lejardindesabeilles.com

Tavera

Restaurant U corsu



Ouvert de 8:00 à 14:00 et de 16:00 à minuit 7 j/7. Restaurant situé au centre du village de Tavera, Tous les produits sont locaux.

04 95 71 12 76 .  [Bar-Restaurant-U-Corsu](https://www.facebook.com/Bar-Restaurant-U-Corsu)

Tolla

A Fiuminala



De mai à septembre. Paillote au bord du lac de Tolla ouverte de 10h à 19h30, fermée le soir. Salle couverte, cuisine traditionnelle. Groupes sur réservation.

06 20 43 15 96 .  [fiuminala](https://www.facebook.com/fiuminala)

La Restauration

Tolla

A Funtanella



Ouvert toute l'année sauf l'hiver sur résa.
Ouvert de 9h à 23h00, fermé l'après midi. Service de 12h à 15h00 et de 20h à 23h.

De mars à octobre ouvert 7j/7.

Fermeture le mardi d'octobre à février.

Spécialités traditionnelles du terroir : sanglier, pulenta, pizzas en période estivale, etc.

07 82 72 11 19 . [f A-Funtanella-103124581480374/](https://www.facebook.com/A-Funtanella-103124581480374/)

A l'epica



Juillet- août: 7j/7 midi et soir, septembre ouvert du mardi au dimanche.

A partir d'octobre: ouvert les jeudis et vendredis soirs, samedi midi et soir,

dimanche midi.

Saison estivale: grillades au brasero, pizzas au feu de bois.

Saison hivernale: petits plats: soupe de poisson, aïoli, ...

06 50 47 19 37 . [f profile.php?id=100011195506028](https://www.facebook.com/profile.php?id=100011195506028)

Gelateria A piazzetta



Ouverture saison 2019 : 7j/7 du 30 mai au 30 septembre de 9h à 23 h. Petite gelateria située au coeur du village de Tolla. Boissons fraîches et

chaudes, bar, restauration rapide: panini, gaufres, plateaux de charcuterie.

06 67 35 14 89 . [f gelateriaapiazzetta](https://www.facebook.com/gelateriaapiazzetta)

Tolla plage



7jours sur 7 de juin à septembre. Restauration rapide au bord du lac. Crêpes, petite restauration, glaces, petits déjeuners.

06 87 10 13 35

[f Paillotte-Tolla-Plage-126486647366107/](https://www.facebook.com/Paillotte-Tolla-Plage-126486647366107/)

La Restauration Ucciani

A Muura



Pizzeria.
Restauration traditionnelle.

07 77 67 30 30
www.restaurant-ucciani.fr

Bar restaurant Pantaloni



Bar.
Cuisine traditionnelle.

06 09 95 18 98

Vero

A Merendella



Ouvert toute l'année vendredi
midi et soir, samedi midi
et soir, et dimanches midi.
Cuisine traditionnelle, plats sur
commande, viandes au feu de bois.

06 09 32 68 96

Le Mini bar



Toute l'année à partir de 7h00.
Restauration traditionnelle
à base de produits locaux,
charcuterie fermière, brocciu
et fromages, etc..
Petits déjeuner à partir de 8h00.

06 24 97 15 65

 [MINI-BAR-Chez-Pierrot-339397786835448](https://www.facebook.com/mini-bar-Chez-Pierrot-339397786835448)

Bars et Snacks

Bastelica

Bar U Renosu



Toute l'année, 7j/7 midi et soir.

04 95 28 73 30

Bocognano

Bar des amis



Toute l'année. Bar tabac situé au centre du village. Terrasse à l'ombre des platanes. Petite restauration en saison estivale.

04 95 27 41 24

Vero

Pizza chez Mathea



Ouvert tous les soirs de 18h à 22h.

Food truck, spécialités de poissons.

Pizzas, burgers, sandwichs chauds.

Soupe de poissons, calamars à l'ajaccienne.

06 13 11 28 73

 Pizza-Chez-Mathea

Boulangeries Bastelicaccia

L'Arbre à pain



Ouvert du lundi au dimanche : De 6h à 20h

04 95 23 81 42

Les saveurs d'autrefois



Ouvert à l'année du
lundi au samedi
sauf le mercredi
de 7h à 12h30 et
de 15h00 à 19h00.
Dimanche matin :
7h-12h00.

Boulangerie & Pâtisserie artisanale, pains et biscuits
corses.

04 95 20 50 24

Bocognano

Au four à bois



Ouvert toute l'année 7h /17h. Fermé le dimanche
après-midi de novembre à fin mars.
De 7h a 18h d'avril à octobre tous les jours.
Boulangerie artisanale cuisson au feu de bois.

04 20 04 50 15

Boulangerie Guidotti



Toute l'année.
Horaires printemps-été :
tous les jours de 7h à 19h,
dimanche de 7h à 15h.
Hiver : fermé dimanche
après-midi et le Lundi.

Boulangerie artisanale depuis 1920. Produits locaux.
Pains, canistrelli, frappes, blettes et brocciu, etc

04 95 27 41 35

Epicerie & Boutiques

Bastelica

A casa d'amore Casa di Sampieru



Hiver 8h30-12h30,
été 8h30-19h.
Dépôt de pain, épicerie fine,
charcuterie artisanale locale,
fromages de chèvre et brebis,
confection de biscuits

et gâteaux. Vente et dégustation sur place ou à emporter
de tous vos produits.

06 11 94 97 05

Proxi



Toute l'année.
Horaires d'hiver : du lundi
au dimanche 9h-12h30 et
16h-19h, fermé le lundi.
Horaires de juin à août :
8h-20h 7j/7.

Magasin d'alimentation générale et produits Corses.

06 79 40 22 22

Bastelicaccia

Superette Spar



Toute l'année de 8h à 20h
dimanche: 8h30-13h
Commerce de proximité,
parking privé, livraisons
à domiciles gratuites.
Point chaud.

04 95 23 83 70

Le petit marché



Épicerie et maraîcher
Ouvert du lundi au samedi
de 7h30 à 12h30 et de 15h
à 19h30, dimanche matin.
L'été : 7h30-20h et dimanche
matin.

Vente de produits d'alimentation, fruits et légumes de
saison, fruits secs, produits frais, épicerie sucrée et
salée, fromages, confiserie, charcuterie de montagne,
produits locaux et cave à vin, épicerie fine et bio.

04 95 20 07 54

Épiceries & Boutiques

Carbuccia

Épicerie de Carbuccia

Tous les jours de 9h à midi et de 15h à 18h sauf le mardi après-midi.

06 14 47 22 28

Colla

A Buttega



Épicerie et dépôt de pain.
Toute l'année tous les jours
de 9h à 12h00 et de 17h à 19h.

06 07 89 85 52

Ucciani

U Marcatu



06 20 54 05 05

Eccica Suarella

La cabane



Épicerie fine / primeur.
Toute l'année du lundi au
dimanche 8h30-13h et
16h-19h30 sauf dimanche
8h30-13h30.

La Cabane, épicerie fine familiale et primeur, cherche à valoriser et à faire découvrir les meilleurs produits artisanaux de notre île.

06 79 42 51 53

Nero

U porcu neru de magasin



Épicerie fine.
Toute l'année du mardi au
dimanche matin, le magasin
U Porcu Neru vous propose
sa charcuterie traditionnelle
ainsi que quelques produits

fermiers de la Gravona.

07 77 08 67 90

A FIERA DI A CASTAGNA À BOCOGNANO

Au fil des années, cet événement est devenu incontournable.

Tous les ans, durant le premier week-end de décembre a lieu la foire de la châtaigne dans le village de Bocognano.

Si à ses débuts dans les années 70 elle n'était qu'une association de quelques bénévoles, elle accueille aujourd'hui pas moins de 15 000 visiteurs sous un chapiteau de 2600 mètres carrés.

Cette initiative du Foyer Rural u Castagnu a pour but de valoriser la filière agricole en accueillant plus de 140 producteurs venus de la Corse entière pour présenter leurs produits locaux et artisanaux et privilégier les circuits courts.

De la castaneiculture à la charcuterie AOP en passant par le fromage ou même la coutellerie, une vitrine de produits locaux vous attend sur le champs de foire.



A Fiera di a Castagna (Chestnuts fair) is held every first weekend of December in Bocognano. When it was created in the early 1970's, a few volunteers wanted to save the chestnut production in Corsica. Today, the fair welcomes 15 000 visitors every year and more than 140 producers and craftsmen from around the Island.

Contact :

Foyer Rural U Castagnu
www.fieradiacastagna.com
bucugna@orange.fr

LES AGRUMES EN FÊTE À BASTELICACCIA

Depuis 2006, l'Association de Promotion et de Valorisation des Agrumes de Bastelicaccia, organise à la fin du mois de février un weekend de fête pour célébrer la production star du village. Il est vrai qu'avec ses vergers ensoleillés, la commune peut s'enorgueillir d'une production riche et de qualité !

Au programme des agrumes bien entendu, mais aussi toutes les confectios qui en dérivent ; confitures, biscuits, jus, etc... et même vente de plants des arbustes endémiques.

Citrus fruits are one of the main production in Bastelicaccia with its many orchards. Since 2006, at the end of february, a group of volunteers, celebrate citrus and all the products using it ; jams, juices, etc...

Contact :

Association de Promotion et de Valorisation des Agrumes de Bastelicaccia

www.fetedesagrumes.com

contact@fetedesagrumes.com



LE MARCHÉ DES POMMES ET DES FRUITS D'AUTOMNE À TOLLA

A Tolla, depuis des décennies, la pomme est reine. Tous les ans au mois d'octobre, l'Association U Pianonu rassemble une cinquantaine d'exposants pour un weekend de fête et de dégustation.

In Tolla, the apple is queen. The volunteers of U Pianonu, celebrate it every year at the end of october for a weekend.

Contact :

Association U Pianonu

06 87 70 01 11



Les marchés

I MARCATI PAISANI DU CELAVU PRUNELLI

I Marcati Paisani est une association de producteurs, d'éleveurs et d'artisans qui résident, transforment et produisent sur les vallées de la Gravona et du Prunelli. Leur volonté première est de revitaliser les villages et de faire connaître leur activité au travers des marchés réguliers, toute l'année sur le territoire du Celavu Prunelli . Leurs marchés sont une vitrine pour des savoir-faire ancestraux, avec des partenaires tel quele Secours Populaire ou les Sintineddi Gravuninchi, etc...

Pour connaître le calendrier , rendez-vous sur la page Facebook : Marcati Paisani Celavu Prunelli.



LE MARCHÉ DES SAVEURS DE BOCOGNANO

Depuis plus de dix ans, producteurs et artisans se donnent rendez-vous tous les jeudis matins de l'été sur la place de la Mairie de Bocognano pour vous faire découvrir produits succulents et savoir-faire ancestraux.

Contact et Informations :
Mairie de Bocognano



L' Office du tourisme intercommunal Celavu Prunelli

vous souhaite un agréable séjour, agrémenté de belles rencontres.

Les services d'accueil, d'information et de promotion de l'offre d'intérêt touristique, culturel, naturel, sportif et de loisirs sont assurés tout au long de l'année dans nos bureaux de Bastelicaccia et Bocognano.

Crédits photos : OTICP - CorseAérovision - S. Alessandri - Foyer rural Bocognano - J.M. Maillet - JPC Prod. - Vojraz - Nanarella Corsicapam - P. Marguelon - G.Revillard - F.Cadeau. Photo couverture : JPC-PROD. Photo 4ème de couverture : CorseAérovision. Conception réalisation Com&Com.



**OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL
DU CELAVU PRUNELLI**

U Palazzu

20136 BOCOGNANO

T : +33 (0)4 95 22 55 13

+33 (0)6 75 16 24 38

Pela Curacchia

20129 BASTELICACCIA

T : + 33 (0)4 95 22 55 13

+33 (0)6 75 16 24 38

info@celavuprunelli-tourisme.com

www.celavuprunelli-tourisme.com