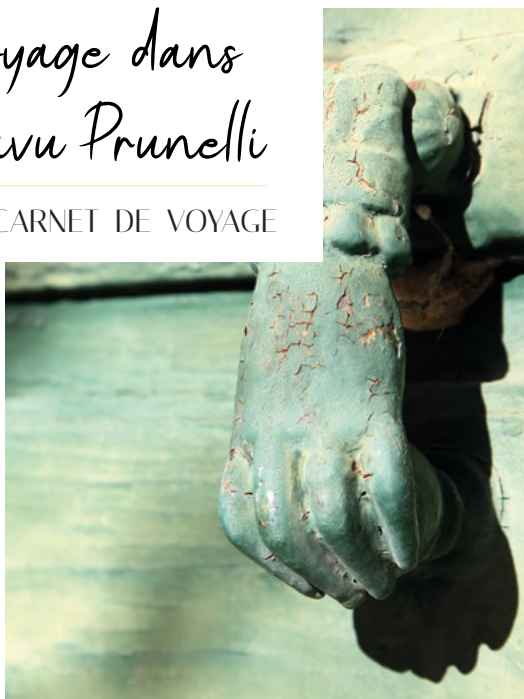


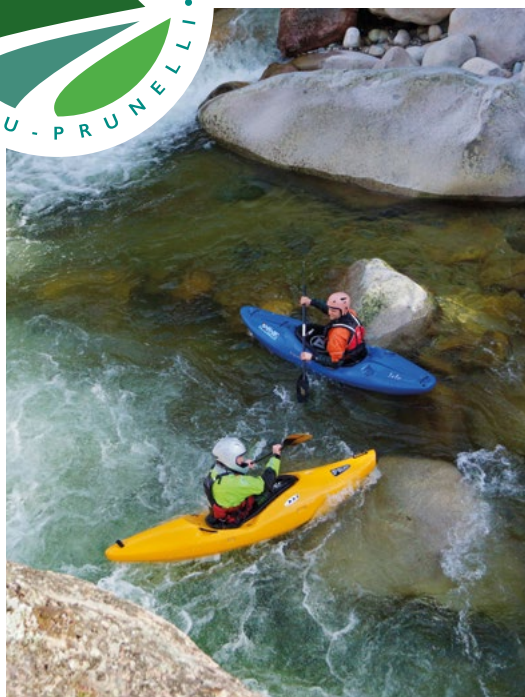


UN ÉCRIN DE VERDURE

*Invitation
au voyage dans
le Celavu Prunelli*

GUIDE ET CARNET DE VOYAGE





SOMMAIRE

PATRIMOINE

Sentier du Patrimoine de Bastelica	8
Écomusée U Palazzu de Bocognano	12
Écomusée de Bastelicaccia	14
Le Trinichellu : voyage en train dans la vallée de la Gravona	18
Le menhir de Tavera	20
Le Sentier du Patrimoine de Vero	24

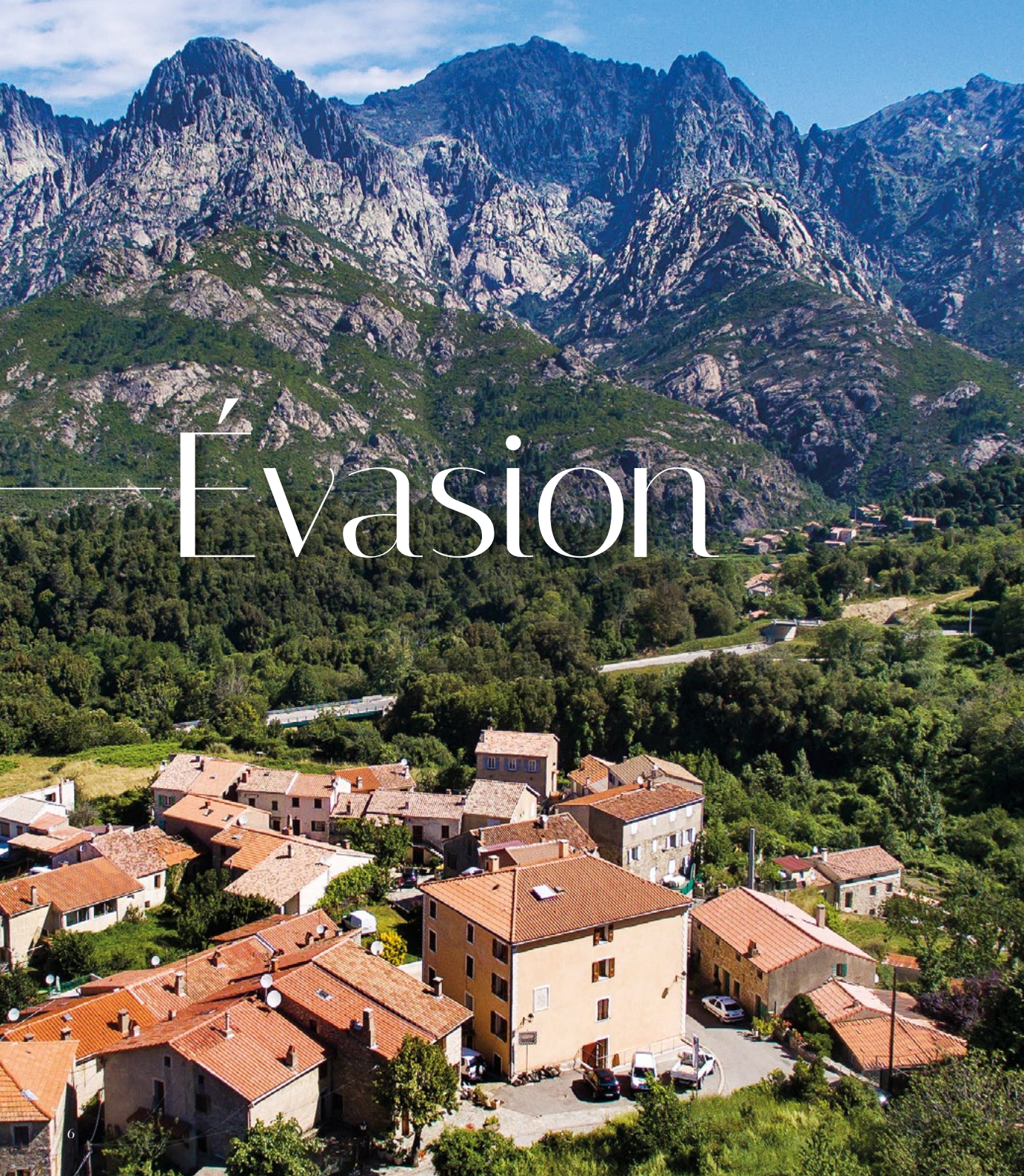
NATURE ET ACTIVITÉS

À la découverte du Celavu Prunelli à pied	30
Le canyon de la Richjusa	34
Lac de Tolla	36
Le Voile de la Mariée	38
Parcs aventure Vero et Vizzavona	42
Val d'Ese	44
Vizzavona	48
I Pozzi	50

GASTRONOMIE ET FOIRES

Les foires et marchés	54
La charcuterie	58
Le fromage	60
Un vignoble méditerranéen d'exception	62
Le miel de Corse	64
La châtaigne	66



An aerial photograph of a village with numerous buildings featuring red-tiled roofs, situated at the base of a massive, rugged mountain range. The mountains are covered in green vegetation and have sharp, rocky peaks. The sky is clear and blue.

Évasion

– Celavu Prunelli : À la Découverte de l'Aventure

Au pied du Monte Renosu, laissez-vous guider par les eaux vives de la Gravona et du Prunelli pour découvrir un environnement préservé aux portes d'Ajaccio.

Entre reliefs escarpés, sites naturels époustouflants et villages de caractère, la région du Celavu Prunelli et ses dix communes, vous offrent mille visages, quelle que soit la saison.

Que vous soyez amoureux de la nature, en quête de sensations fortes ou passionnés de culture et traditions, laissez-vous séduire par la richesse et l'authenticité d'un territoire de caractère qui ne manquera pas de vous surprendre.

At the foot of Monte Renosu, let yourself be guided by the lively waters of the Gravona and Prunelli rivers to discover a preserved environment at the gates of Ajaccio.

Between rugged terrain, breathtaking natural sites and villages of character, the Celavu Prunelli region and its ten communes offer you a thousand faces, whatever the season.

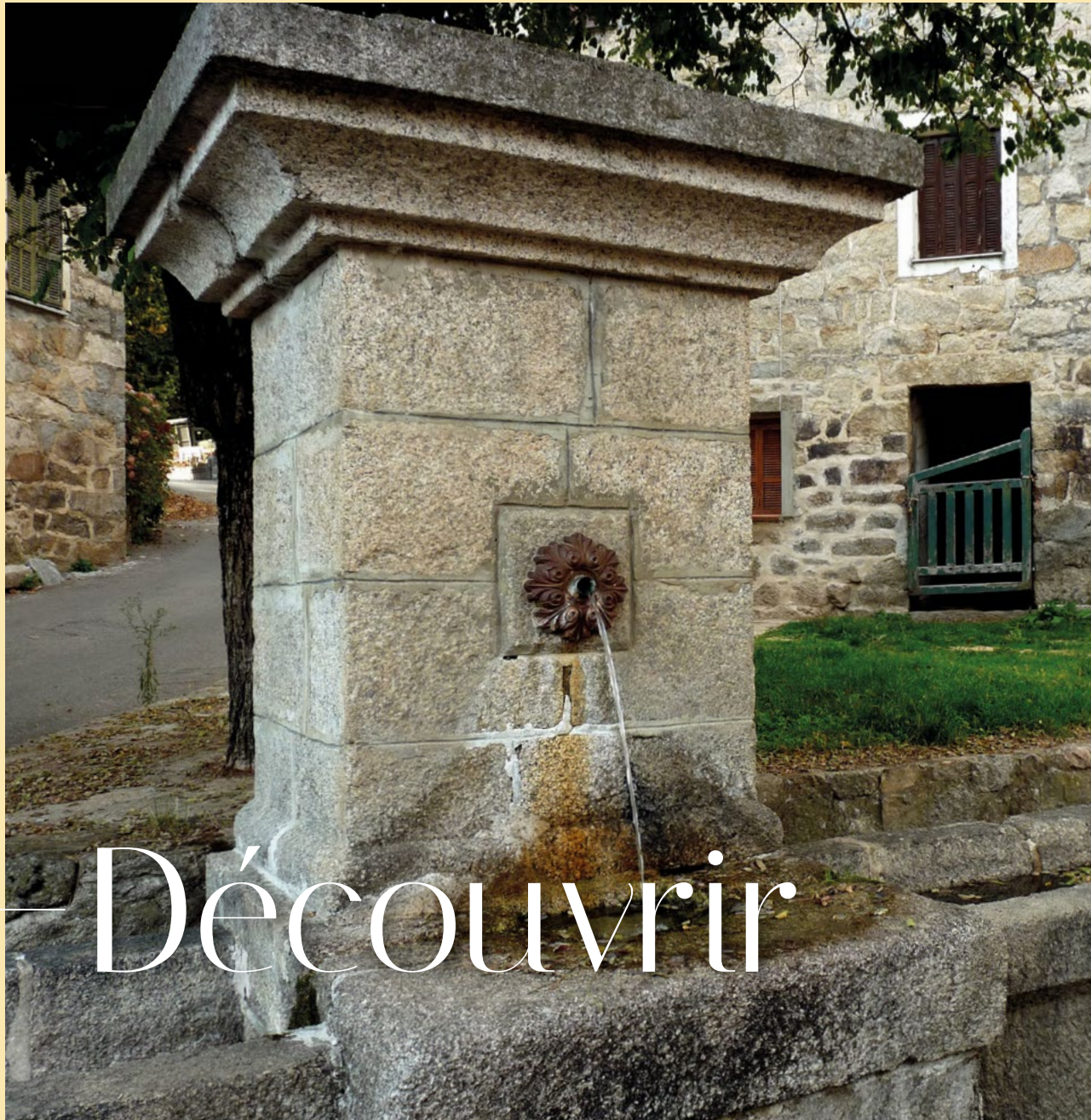
Whether you are a nature lover, seeking thrills or passionate about culture and traditions, let yourself be seduced by the richness and authenticity of a territory of character that will not fail to surprise you.



Sentier du Patrimoine de Bastelica

Bastelica est le plus haut village du Celavu Prunelli, perché à 800 m d'altitude. Au pied du Monte Renosu, son territoire s'étend le long de la vallée du Prunelli, ce qui en fait l'une des plus vastes communes de Corse. Réputé pour ses traditions agropastorales et son lien avec le héros Sampiero Corso, le village est un véritable havre pour les visiteurs en quête d'authenticité.

En empruntant le sentier du Patrimoine, vous découvrirez fontaines, chapelles, four à pain et autres trésors architecturaux typiques. Ce parcours vous mène au cœur des hameaux en amphithéâtre, de fontaine en moulin, dans un écrin de verdure préservé. Plongez dans l'histoire de Bastelica, de sa fondation vers l'an mil jusqu'à nos jours, des figures historiques



aux traditions ancestrales. Et parce qu'on ne saurait évoquer Bastelica sans parler de ses délices, mariez le plaisir des yeux à celui du palais chez les producteurs et restaurateurs du village, qui vous régaleront de spécialités corses authentiques.

Bastelica Heritage Trail

Bastelica is Celavu Prunelli's highest village, perched at 800 meters altitude. At Monte Renosu's foot, its territory extends along the Prunelli valley, making it one of Corsica's largest communes. Renowned for its agropastoral traditions and ties to hero Sampiero Corso, the village offers authentic charm.

The Heritage Trail reveals fountains, chapels, bread ovens and other architectural treasures. This route winds through amphitheater-arranged hamlets, from fountain to mill, in a preserved green setting. Discover Bastelica's history from its founding around the year 1000 to today, from historical figures to ancestral traditions.

Complete your visit with local producers and restaurants offering authentic Corsican specialties — feast for the eyes and palate alike.

INFOS PRATIQUES



Écomusée U Palazzu de Bocognano

U Palazzu est un écomusée consacré au parcours de la Gravona, des Bocognanais au travers de l'histoire, celles de Napoléon I^{er}, des agriculteurs, des bergers, des soldats, des bandits, de Napoléon III et de Bocognano à l'heure actuelle.

En partie aménagée en écomusée, la bâtisse offre huit salles rassemblant des collections de plusieurs dizaines d'objets : meubles, vêtements, outils, photographies,...

U Palazzu is an ecomuseum dedicated to the journey of the Gravona and Bocognano's people through history—from Napoleon I, farmers, shepherds, soldiers and bandits to Napoleon III and present-day Bocognano.

Partially converted into an ecomuseum, the building features eight rooms displaying collections of dozens of objects: furniture, clothing, tools, photographs, and more.



Tarif / Admission

3 € par personne, gratuit pour les moins de 12 ans
3€ per person, free for under 12



Adresse / Address

U Palazzu - Quartier Moraschi, 20136 Bocognano



Contact / Contact number

+33 (0)4 95 27 40 23



Téléchargez gratuitement l'application "Ecomusée U Palazzu" sur l'App Store et Google Play pour retrouver toutes les informations sur le Palazzu ainsi que l'audioguide géolocalisé pour la visite de l'ancien village de Bocognano.

Download the free «Ecomusée U Palazzu» app on the App Store and Google Play for complete information about the Palazzu and a geolocated audio guide for visiting old Bocognano village.





— Écomusée de Bastelicaccia Immersion vivante au cœur des savoir-faire

L'Écomusée de Bastelicaccia, installé dans l'ancienne école communale de 1888, propose sur trois niveaux une découverte immersive du patrimoine agropastoral et rural de la vallée du Prunelli. Le parcours met en valeur les produits et savoir-faire locaux : fromages, charcuterie corse, vins, huile d'olive, châtaignes, agrumes, miels et huiles essentielles. Le musée raconte comment les

habitants ont su adapter leurs pratiques agricoles entre montagne et plaine. Un espace jeune public et des expositions temporaires enrichissent la visite. Situé à quelques kilomètres d'Ajaccio, ce lieu de mémoire vivante offre une plongée authentique dans la culture rurale corse et le quotidien d'hier et d'aujourd'hui. Une visite incontournable pour comprendre la richesse du territoire du Celavu-Prunelli.

Discover the Bastelicaccia Ecomuseum, a living immersion into the crafts and traditions of the Celavu-Prunelli valleys.

Housed in the former 1888 communal school, the Bastelicaccia Ecomuseum offers an immersive three-level journey through the agropastoral and rural heritage of the Prunelli valley. The exhibit highlights local products and crafts: cheeses, Corsican charcuterie, wines, olive oil, chestnuts, citrus fruits, honey and essential oils. The museum reveals how inhabitants adapted their agricultural practices between mountain and plain. A children's area and temporary exhibitions enrich the visit. Located a few kilometers from Ajaccio, this living memory site offers an authentic dive into Corsican rural culture, past and present. An essential visit to understand the richness of Celavu-Prunelli territory.



Tarif / Admission

- Plein tarif : 5 €
- Tarif réduit : 2,50 € (étudiants, seniors, enfants de 6 à 26 ans)
- Tarif de groupe : 3 € (10 personnes minimum)
- Visite guidée : 2 € supplémentaire par personne



Horaires / Opening hours

- De mai à octobre : du mardi au dimanche de 10h à 18h
- De novembre à avril : du mardi au samedi de 10h à 17h
- Fermeture annuelle du 31 décembre au 15 janvier



Adresse / Address

Lieu-dit Funtanaccia, 20129 Bastelicaccia



Contact / Contact details

+33 (0)4 95 20 03 38 / +33 (0)6 07 02 43 40
ecomusee@bastelicaccia.fr



Le Trinichellu : voyage en train dans la vallée de la Gravona

Le train corse porte un nom plein de poésie : u Trinichellu (« le petit train » en langue corse).

Le chemin de fer de la Corse fut l'un des plus grands chantiers de l'île. Avant sa construction, il fallait trois jours pour rallier Ajaccio à Bastia ! Ce réseau ferroviaire a révolutionné l'économie insulaire en facilitant les déplacements entre zones rurales et urbaines.

Dès 1888, les premiers trains relient

Bastia, Corte et la côte orientale. L'ouverture complète du réseau intervient en 1894 : 295 km de voies ferrées sillonnent désormais l'île.

Le chantier le plus spectaculaire reste le tunnel de Vizzavona : 4 km creusés dans la montagne à la fin du XIX^e siècle pour relier le nord et le sud de l'île. Un exploit technique remarquable !

Envie d'une autre façon de voyager ? Laissez-vous tenter par le train, qui

parcourt la Corse au rythme d'une époque révolue. Vous découvrirez des paysages authentiques et insolites, bercés par sa cadence langoureuse.

Une escale s'impose en gare de Vizzavona, l'un des sites les plus remarquables de l'île. Perché à 900 m d'altitude, ce hameau a su préserver son charme d'antan et enchante tous ses visiteurs. Au-delà du spectaculaire tunnel qui le jouxte, c'est toute l'atmosphère Belle Époque du lieu qui séduit.

U Trinichellu: Train Journey Through the Gravona Valley

The Corsican train bears a poetic name: u Trinichellu ('the little train' in Corsican).

Before the railway, traveling from Ajaccio to Bastia took three days! Built between 1888 and 1894, this 295 km network revolutionized the island's economy.

The most spectacular achievement: the Vizzavona tunnel—4 km carved through the mountain in the late 19th century. A remarkable feat!

Traverse Corsica at a bygone era's pace, discovering authentic landscapes lulled by its languid rhythm.

Stop at Vizzavona station, perched at 900 meters altitude. This hamlet has preserved its old-world charm and Belle Époque atmosphere, enchanting all visitors.



Insolites

Le menhir de Tavera

Amateurs d'histoire, ne manquez pas I Casteddi (« les châteaux » en corse), site médiéval du village de Tavera qui n'a pas encore livré tous ses mystères. Son menhir monumental date de la fin du Néolithique, à l'aube de l'âge du bronze.

**RANDONNÉE COURTE
ET RAFRAÎCHISSANTE**



Découverte en 1961, cette statue-menhir de 2,42 m était surnommée A Santa (« la Sainte ») par les bergers locaux. Selon la croyance populaire, elle avait le pouvoir de faire pousser une herbe grasse pour nourrir généreusement les troupeaux.

Ce monument incontournable se découvre lors d'une belle randonnée familiale, jalonnée de panneaux explicatifs qui éclairent chaque point d'intérêt.

Classé monument historique depuis 2012, I Casteddi intrigue toujours autant. On raconte que le visage énigmatique de A Santa dissimule un secret ancestral... À vous de le découvrir !

I Casteddi: Medieval Mystery in Tavera

History lovers, don't miss I Casteddi ('the castles' in Corsican), Tavera's medieval site full of mysteries. Its monumental menhir dates from the late Neolithic period.

Discovered in 1961, this 2.42-meter statue-menhir was nicknamed A Santa ('the Saint') by local shepherds, who believed it made lush grass grow to feed their flocks.

This must-see monument is reached via a family-friendly hike with explanatory panels at each point of interest.

A historic monument since 2012, I Casteddi continues to intrigue. Legend says A Santa's enigmatic face conceals an ancestral secret... Come discover it!



Le Sentier du Patrimoine de Vero

Veru surplombe la petite plaine alluviale de la Gravona, u fiuminale di Celavu (« le fleuve du Celavu »). Le parcours débute au cœur du village, puis traverse les différents espaces productifs organisés autour des habitations. Il chemine d'abord par les zones de jardins autrefois cultivées, avant de serpenter à travers forêts et

maquis, dans un paysage grandiose où se marient la pierre rouge locale et les somptueuses couleurs de la pinède.

La seconde partie du sentier emprunte l'ancien chemin muletier qui reliait Veru au Cruzzinu. Chemin faisant, le promeneur découvrira les traces d'anciennes activités agricoles :





oliveraies, séchoirs à châtaignes, granges, fours à pain, enclos, fontaines et bassins d'irrigation.

L'histoire de ce paysage rural révèle les modes de vie passés et les interactions ancestrales entre l'homme et son territoire. Au fil de cette promenade patrimoniale, le visiteur redécouvre la vocation première de ce sentier : créer du lien, relier les espaces et les hommes dans le quotidien d'une communauté de montagne.

Vero Heritage Trail

Veru overlooks the Gravona's alluvial plain, u fiuminale di Celavu ('the river of Celavu'). The route begins in the village heart, crossing productive spaces around the dwellings. It passes through former garden areas before winding through forests and maquis, where local red stone meets sumptuous pine colors.

The trail's second part follows the old mule track linking Veru to Cruzzinu. Along the way, discover traces of ancient agricultural activities: olive groves, chestnut dryers, barns, bread ovens, enclosures, fountains and irrigation basins.

This rural landscape reveals past lifestyles and ancestral interactions between people and land. Through this heritage walk, visitors rediscover the trail's original purpose: creating connections between spaces and people in a mountain community's daily life.

INFOS PRATIQUES



Promenade



Nature



Sensations uniques

Niché entre montagnes et rivières, la Gravona et du Prunelli, le Celavu Prunelli vous propose une évasion nature en toute saison. Amoureux de nature douce ou amateurs de sensations fortes, vous y trouverez votre bonheur. Partez à la découverte des sentiers de randonnée qui serpentent des torrents de montagne aux villages perchés, en passant par des joyaux naturels comme la Cascade du Voile de la Mariée ou les Pozzi de Bastelica. Détente au fil de l'eau ou aventure en haute montagne : chaque recoin du territoire vous promet des souvenirs inoubliables au cœur de la Corse sauvage.

Nestled between mountains and rivers, the Gravona and Prunelli, the Celavu Prunelli offers you a nature escape in all seasons. Lovers of gentle nature or thrill-seekers, you will find your happiness here. Set out to discover the hiking trails that wind from mountain torrents to perched villages, passing by natural gems such as the Cascade du Voile de la Mariée or the Pozzi di Bastelica. Relaxation along the water or adventure in the high mountains: every corner of the territory promises you unforgettable memories in the heart of Corsica's wild beauty.



À la découverte du Celavu Prunelli à pied

Aux portes d'Ajaccio, de la balade familiale à la randonnée sportive, chacun trouvera son chemin.

Envie d'évasion ? De laisser le quotidien derrière vous ? Nos espaces naturels préservés n'attendent que vous. Randonneur chevronné en quête de sommets ou simple promeneur à la recherche d'une vasque pour vous rafraîchir : vous trouverez forcément votre bonheur ! Le Celavu Prunelli vous offre un réseau de sentiers qui serpentent des torrents de montagne aux villages perchés, jalonnés de sites naturels exceptionnels.

Hiking in Celavu-Prunelli

At the gates of Ajaccio, from family walks to athletic hikes, everyone will find their path.

Craving escape? Our preserved natural spaces await you. Whether seasoned hiker seeking summits or casual walker looking for a refreshing pool, you'll find what you're looking for! Celavu Prunelli offers a trail network winding from mountain torrents to perched villages, dotted with exceptional natural sites.

Découvrez par exemple la Cascade du Voile de la Mariée à Bocognano : avec ses 70 m de chute, c'est l'une des plus impressionnantes de l'île. Et elle n'est qu'à 20 minutes de marche ! Trop facile ? Direction les Pozzi de Bastelica, au départ de la station du Val d'Ese. Perchées à plus de 1 700 m d'altitude, ces vasques naturelles entourées de pelouses rases sont un incontournable de la haute montagne corse. Comptez 5 heures de boucle et 500 m de dénivelé pour des panoramas à couper le souffle ! Vous rêvez du mythique GR20 et des sommets insulaires ? Nos partenaires vous proposent des formules d'accompagnement sur mesure pour vivre cette aventure en toute sécurité.

Discover the Cascade du Voile de la Mariée in Bocognano: at 70 meters, it's one of the island's most impressive waterfalls—just 20 minutes' walk away! Too easy? Head to the Pozzi di Bastelica from Val d'Ese station. Perched above 1,700 meters, these natural pools surrounded by short grass are a Corsican high-mountain must-see. Expect a 5-hour loop with 500 meters elevation gain for breathtaking panoramas! Dreaming of the legendary GR20 and island summits? Our partners offer customized guided experiences for this adventure in complete safety.



Carnet d'adresses

• CORSICA NATURA

Quartier Moraschi
20136 Bocognano
Tél. : 04 95 10 83 16
info@corsicanatura.fr
www.corsicanatura-activites.fr

• A PIUMA RANDONNÉES

Résidence du Golfe
20166 Porticcio
Tél. : 06 64 82 67 32
apiumatrail@gmail.com
www.a-piuma.com

• RÊVES DE CIMES

Chemin de Culetta
20167 Mezzavia
Tél. : 06 16 07 55 67
contact@revesdecimes.fr
www.revesdecimes.fr

• CORS'AVEVENTURE

Hameau du Busso, valle Papacci
20136 Bocognano
Tél. : 04 95 25 91 19
Info@corse-aventure.com
www.corse-aventure.com

• LA MONTAGNE CORSE AVEC JULIETTE

Pedocchiolo
20133 Ucciani
Tél. : 06 98 33 02 26
jubizzari@gmail.com



— Le canyon de la Richjusa

Descente en rappel, toboggans naturels, glissades, nage dans les eaux cristallines, tyrolienne, sauts dans les gorges... Peu de sports rivalisent avec le canyoning en matière de variété !

Nichés dans les montagnes, les canyons escarpés enchaînent cascades et vasques naturelles à franchir de mille façons. Sport de prédilection des amateurs de sensations fortes, le

canyoning est une activité ludique qui selon la configuration du canyon, peut convenir à toute la famille.

Le canyon de la Richjusa à Bocognano, prend sa source au glacier de la Tanedda, à plus de 2000 mètres d'altitude. C'est l'un des canyons les plus réputés de Corse : accessible en seulement 30 minutes depuis Ajaccio il offre une configuration idéale pour une initiation à la discipline.

De mai à octobre, nos partenaires vous accompagnent pour découvrir ce site exceptionnel en toute sécurité. Après 45 minutes de marche d'approche, laissez-vous porter par les eaux turquoise de la Richjusa pour deux heures d'aventure garanties !

Abseiling, natural slides, swimming in crystalline waters, zip-lining, jumps into gorges... Few sports rival canyoning in variety!

Nestled in the mountains, steep canyons feature cascades and natural pools to navigate in countless ways. A favorite sport for thrill-seekers, canyoning is a fun activity that, depending on the canyon's configuration, can suit the whole family.

The Richjusa canyon in Bocognano originates from the Tanedda glacier at over 2,000 meters altitude. It's one of Corsica's most renowned canyons: accessible in just 30 minutes from Ajaccio, it offers ideal conditions for beginners.

From May to October, our partners guide you to discover this exceptional site safely. After a 45-minute approach walk, let yourself be carried by the turquoise waters of the Richjusa for two hours of guaranteed adventure!

Carnet d'adresses

• CORSICA NATURA

Quartier Moraschi
20136 Bocognano
Tél. : 04 95 10 83 16
info@corsicanatura.fr
www.corsicanatura-activites.fr

• CANYON CORSE

Route de Mezzavia,
Immeuble l'Aparté
20167 Mezzavia
Tél. : 07 85 17 27 32
infos@canyon-corse.com
www.canyon-corse.com

• CORS'AVEVENTURE

Hameau du Busso, valle Papacci
20136 Bocognano
Tél. : 04 95 25 91 19
Info@corse-aventure.com
www.corse-aventure.com

• RÊVES DE CIMES

Chemin de Culetta
20167 Mezzavia
Tél. : 06 16 07 55 67
contact@revesdecimes.fr
www.revesdecimes.fr

Lac de Tolla

Prenez le temps d'une escapade au lac de Tolla, à seulement trente minutes d'Ajaccio, pour un décor exceptionnel. Ce lac de barrage sur le Prunelli est le plus vaste de Corse, fierté des habitants de la région.

En famille ou entre sportifs, vous y trouverez une multitude d'activités. De mai à septembre, le centre nautique vous propose paddle, pédalo, kayak ou canoë pour explorer le lac à votre rythme.

L'atmosphère paisible et les panoramas enchanteurs du lac de Tolla vous séduiront à coup sûr. Promenade à l'ombre des peupliers ou déjeuner dans l'une des paillotes le surplombant le lac : l'émerveillement est garanti le temps d'un instant suspendu.

Lake Tolla

Escape to Lake Tolla, just thirty minutes from Ajaccio, for exceptional scenery. This reservoir on the Prunelli is Corsica's largest, the region's pride.



Whether with family or fellow sports enthusiasts, you'll find numerous activities. From May to September, the water sports center offers paddleboarding, pedal boats, kayaking and canoeing to explore the lake at your own pace.

The peaceful atmosphere and enchanting panoramas of Lake Tolla will captivate you. Stroll in the shade of poplars or lunch at one of the paillotes overlooking the lake: wonder is guaranteed in a suspended moment.



Carnet d'adresses

• CENTRE NAUTIQUE DE TOLLA

Custarella
20117 tolla
Tél. : 04 95 27 00 48
tolla-nautic@orange.fr
www.centre-nautique-de-tolla.fr

• VIA FERRATA DE TOLLA

Chemin de Cutella
20167 Mezzavia
Tél. : 06 16 07 55 67
contact@revesdecimes.fr
www.revesdecimes.fr



Le Voile de la Mariée

A Piscia di a Spusata (le Voile de la Mariée) est l'une des cascades les plus spectaculaires de l'île. Haute de plus de 70 m et large d'une dizaine de mètres à sa base, elle draine une partie des eaux du bassin du Renosu avant de se jeter dans la Gravona.

Son nom est lié à une ancienne légende : il était une fois une reine d'une beauté éblouissante et un seigneur cruel, l'Orcu

di Canapale (l'ogre de Canapale), qui terrorisait la contrée de Tavera Vechja.

Un jour, sur les conseils d'un mage, la reine vint chercher une guérison miraculeuse à la funtana santa (fontaine sacrée). Elle y plongea son poignet mutilé et le miracle s'accomplit. Au moment de partir, la reine aperçut l'Ogre qui la dévorait du regard. Elle s'enfuit et, dans sa hâte, perdit son

voile de mousseline. Furieux de voir sa proie lui échapper, l'Ogre entreprit de détruire la digue qui retenait un lac. L'eau s'échappa dans un vacarme assourdissant par l'énorme brèche. S'empêtrant dans le voile de mousseline, l'Ogre fut emporté par les flots et périt noyé, tandis que la reine était déjà loin, saine et sauve.

Depuis ce jour, la cascade prit la forme d'un voile nuptial. On l'appelle A Piscia di a Spusata, le Voile de la Mariée.

A Piscia di a Spusata (the Bridal Veil) is one of the island's most spectacular waterfalls. Over 70 meters high and ten meters wide at its base, it drains part of the Renosu basin waters before flowing into the Gravona.

Its name comes from an ancient legend: once upon a time, there lived a dazzlingly beautiful queen and a cruel

lord, l'Orcu di Canapale (the Ogre of Canapale), who terrorized the Tavera Vechja region.

One day, on a wizard's advice, the queen sought miraculous healing at the funtana santa (sacred fountain). She plunged her mutilated wrist into it and the miracle occurred.

As she left, the queen spotted the Ogre devouring her with his gaze. She fled and in her haste, lost her muslin veil. Furious at his prey's escape, the Ogre destroyed the dike holding back a lake. Water rushed out with a deafening roar through the enormous breach. Entangled in the muslin veil, the Ogre was swept away by the flood and drowned, while the queen was already far away, safe and sound.

Since that day, the waterfall has taken the form of a bridal veil. It's called A Piscia di a Spusata, the Bridal Veil.

COMMENT
S'Y RENDRE ?



légende



— Parcs aventure Vero et Vizzavona

Quoi de plus exaltant qu'un parc aventure au cœur des deux plus belles forêts de la région ? Vero et Vizzavona vous accueillent pour une exploration ludique de la canopée, d'arbre en arbre, sur des parcours variés et aménagés. Vous cherchez à allier fraîcheur forestière et sensations ? Cette activité ravira petits et grands. Avec des parcours adaptés à tous les niveaux et des installations parfaitement sécurisées, vivez des moments inoubliables dans des décors exceptionnels. De l'initiation douce aux parcours

sportifs, laissez-vous porter par cette aventure aérienne dans la fraîcheur de la forêt.

Ponts de singe, tonneaux, cordes, passerelles et tyroliennes vertigineuses : souvenirs et fous rires garantis !

Tree Topping parks in Vizzavona and Vero

What's more exhilarating than an adventure park in the region's two most beautiful forests? Vero and

Vizzavona welcome you for a playful canopy exploration, tree to tree, on varied courses.

Seeking forest freshness and thrills? This activity delights young and old alike. With courses for all levels and perfectly secured installations, experience unforgettable

moments in exceptional settings.

From gentle beginner routes to athletic courses, let yourself be carried away by this aerial adventure in the cool forest air. Monkey bridges, barrels, ropes, walkways and dizzying zip lines: memories and laughter guaranteed!

Carnet d'adresses

• CORSICA NATURA

Quartier Moraschi
20136 Bocognano
Tél. : 04 95 10 83 16
info@corsicanatura.fr
www.corsicanatura-activites.fr

• RÊVES DE CIMES

Chemin de Culetta
20167 Mezzavia
Tél. : 06 16 07 55 67
contact@revesdecimes.fr
www.revesdecimes.fr

— Val d'Ese

Pour les amoureux de montagne et de sports d'hiver, le val d'Ese est une destination incontournable. L'été laissez-vous charmer par les randonnées à pied ou à cheval, au cœur d'une nature ressourçante.

La station de ski du val d'Ese s'étend sur plus de 20 hectares, entre 1620 m d'altitude au départ des pistes et 1825 m au sommet des remontées.

Ici, l'expression "La Corse est une montagne dans la mer" prend tout son sens. L'hiver, à seulement une heure de la Méditerranée, dévaliez les pistes les plus réputées de Corse en ski, snowboard ou dans toute autre discipline de glisse.

Vous pourrez aussi partir en randonnée pédestre ou en excursion raquettes, l'un des meilleurs moyens de vous immerger dans ce décor unique.

Des plateaux verdoyants de l'été aux paysages immaculés de l'hiver, découvrez une nature sauvage et préservée qui vous marquera durablement.

Val d'Ese

For mountain and winter sports lovers, Val d'Ese is an essential destination. In summer, enjoy hiking or horseback riding in rejuvenating nature.

The Val d'Ese ski resort spans over 20 hectares, from 1,620 meters at the base to 1,825 meters at the summit.

Here, the expression «Corsica is a mountain in the sea» takes on its full meaning. In winter, just one hour from the Mediterranean, carve down Corsica's most renowned slopes by ski, snowboard or any other snow sport.

You can also go hiking or snowshoeing— one of the best ways to immerse yourself in this unique setting.

From verdant summer plateaus to pristine winter landscapes, discover wild, preserved nature that will leave a lasting impression.



HORAIRES ET TARIFS

De 9h00 à 16h30
tous les jours sauf le mardi



Carnet d'adresses

• STATION U PIANU D'ESE

Communauté de Communes
du Celavu Prunelli
Route du Val d'Ese, 20119 Bastelica
Tél. : 04 95 22 55 13
info@celavuprunelli.corsica
www.celavuprunelli.corsica

• ALTE CIME Location

20119 Bastelica
Tél. : 06 72 62 18 46
alba.lorenzoni@gmail.com

• VAL D'ESE Location Nadizi

Cours Sampiero, 20119 Bastelica
Tél. : 06 75 83 92 49
Marie-Jeanne2a@hotmail.fr
www.valdese.fr

— Vizzavona

Sur la T20, à la frontière entre Corse-du-Sud et Haute-Corse, après Bocognano, le plus haut village de la vallée de la Gravona, faites escale à Vizzavona. Cette majestueuse forêt de 1 634 hectares, plantée de pins laricio et de hêtres centenaires, s'étend entre le Monte d'Oro et la Punta dell'Oriente. Un havre de fraîcheur et de sérénité absolue. Au cœur de cette forêt se niche le hameau de Vizzavona, une étape incontournable.

Digne d'une carte postale, ce lieu enchanteur réunit quelques hôtels et restaurants de charme autour d'une délicieuse petite gare.

Au XIX^e siècle, le hameau accueillait l'aristocratie européenne venue chercher calme et fraîcheur au «Grand Hôtel de Vizzavona», établissement de prestige aujourd'hui en ruines.

En hommage à ces hôtes de marque, une cascade voisine porte le nom de «Cascade des Anglais». Vous y accéderez par un sentier forestier ombragé (20 minutes de marche), parfait pour toute la famille, avec possibilité de baignade rafraîchissante.

Pour les randonneurs aguerris, la «Cascade des Anglais» marque le départ d'un tronçon du mythique GR20, reliant le refuge de l'Onda aux bergeries de Capanelle.

Au cœur de la forêt se dresse la chapelle «Notre-Dame de la Forêt» (A Signora di a furesta en corse). Édifiée en rondins en 1880, elle fut remplacée en 1931 par l'actuelle chapelle de pierre. Des offices y sont encore célébrés à la demande.



On the T20, at the border between Corse-du-Sud and Haute-Corse, beyond Bocognano—the Gravona valley's highest village—stop at Vizzavona. This majestic 1,634-hectare forest of laricio pines and century-old beeches stretches between Monte d'Oro and Punta dell'Oriente. A haven of coolness and absolute serenity, with the hamlet of Vizzavona nestled at its heart. Postcard-perfect, this enchanting spot gathers charming hotels and restaurants around a delightful little train station.

In the 19th century, the hamlet welcomed European aristocracy seeking peace and cool air at the prestigious «Grand Hôtel de Vizzavona», now in ruins.

Honoring these distinguished guests, a nearby waterfall bears the name «Cascade des Anglais.» Reach it via a shaded forest trail (20-minute walk), perfect for families, with refreshing swimming possible.

For experienced hikers, the «Cascade des Anglais» marks the start of a legendary GR20 section, linking the Onda refuge to the Capanelle bergeries.

At the forest's heart stands the chapel «Notre-Dame de la Forêt» (A Signora di a furesta in Corsican). Built in logs in 1880, it was replaced in 1931 by the current stone chapel. Services are still held upon request.

I Pozzi

Au cœur de la région découvrez l'un des joyaux incontournables de la montagne corse : I Pozzi di U Renosu. En corse cela signifie tourbières. Elles sont formées grâce à des petites vasques d'eau reliées par des chenaux naturels d'herbe marécageuse d'un vert éclatant.

Cette randonnée sportive, réservée aux marcheurs aguerris, démarre de la station de ski du Val d'Ese, à Bastelica. Cette boucle de cinq heures évolue à plus de 1610m, vous offrant des panoramas imprenables et un grand bol d'air pur.

L'été, vous croiserez des animaux en semi-liberté : brebis, chevaux, cochons... Les bergers transhument ici pour offrir à leurs troupeaux des pâturages d'exception. Ils s'installent dans de petites cabanes de pierre, les fameuses « bergeries » des Pozzi, où ils passent la saison au frais avec leurs bêtes. Veillez à ne pas déranger les bêtes et à bien garder vos chiens en laisse.

En résumé, des paysages à couper le souffle, authentiquement corses.

Alors lacez vos chaussures de montagne et partez à la découverte de cette merveille naturelle au cœur du Celavu-Prunelli.

Discover one of Corsican mountain's unmissable jewels: I Pozzi di U Renosu. In Corsican, this means peat bogs—small pools connected by natural channels of bright green marshland grass.

This challenging hike, for experienced walkers only, starts from the Val d'Ese ski station in Bastelica. The five-hour loop rises above 1,610 meters, offering stunning panoramas and fresh mountain air.

In summer, you'll encounter semi-wild animals: sheep, horses, pigs... Shepherds practice transhumance here, bringing their flocks to exceptional pastures. They settle in small stone huts, the famous Pozzi «bergeries», spending the season with their animals. Please don't disturb the livestock and keep dogs leashed.

Breathtaking, authentically Corsican landscapes await. Lace up your hiking boots and discover this natural wonder in the heart of Celavu-Prunelli.

Carnet d'adresses

• LE RANCH DE BASTELICA

Route du Val d'Ese, 20119 Bastelica
Tél. : 06 38 46 64 45
lucchini.dominique@gmail.com

INFOS PRATIQUES





– Invitation à découvrir

Le Celavu Prunelli, terre de saveurs et de traditions, vous convie à un véritable voyage culinaire. Sa charcuterie porcine d'exception - lonzu, coppa et prisuttu - bénéficie du label AOC. Dégustez des fromages renommés, comme le brocciu, nés de la richesse des pâturages corses. Tout au long de l'année, les foires rurales célèbrent les produits emblématiques du terroir Corse : châtaignes à Bocognano, agrumes à Bastelicaccia... Un festin de saveurs authentiques pour une expérience sensorielle inoubliable.

The Celavu Prunelli, land of flavors and traditions, invites you on a true culinary journey. Its exceptional pork charcuterie - lonzu, coppa and prisuttu - benefits from the AOC label. Savor renowned cheeses, such as brocciu, born from the richness of Corsican pastures. Throughout the year, rural fairs celebrate the emblematic products of the Corsican terroir: chestnuts in Bocognano, citrus fruits in Bastelicaccia... A feast of authentic flavors for an unforgettable sensory experience.

Les foires

A FIERA DI A CASTAGNA, LA FOIRE DE LA CHÂTAIGNE DE BOCOgnANO UN RENDEZ-VOUS DEvenu INCONTOURNABLE

Chaque premier week-end de décembre, Bocognano vit au rythme de sa légendaire foire de la châtaigne.

D'une modeste initiative lancée dans les années 1970 par quelques bénévoles du Foyer Rural u Castagnu, l'événement a pris une ampleur exceptionnelle : 15 000 visiteurs se pressent désormais sous un chapiteau de 2 600 m² !

L'objectif ? Célébrer et valoriser l'agriculture insulaire en rassemblant plus de 140 producteurs venus de toute la Corse. Charcuterie AOP, fromages d'alpage, châtaignes sous toutes leurs formes, miels du maquis, confitures maison, coutellerie artisanale... Cette vitrine du terroir privilégie les circuits courts et l'authenticité.

Rendez-vous sur le champ de foire pour une immersion gourmande et conviviale dans l'âme corse !

Bocognano Chestnut Fair: Essential Gathering

Every first weekend of December, Bocognano celebrates its legendary chestnut fair.

From a modest 1970s initiative by Foyer Rural u Castagnu volunteers, the event has grown dramatically: 15,000 visitors now gather under a 2,600 m² tent!

The goal? Celebrate island agriculture by uniting 140+ producers from across Corsica. PDO charcuterie, mountain cheeses, chestnuts in all forms, maquis honey, homemade jams, artisan cutlery... This terroir showcase favors short supply chains and authenticity.

Join this flavorful, convivial immersion into the Corsican soul!

FOYER RURAL U CASTAGNU

www.fieradiacastagna.com
bucugna@orange.fr



Carnet d'adresses

COUTELLERIE

• STAZZONA DI VIGNOLA

Antoine Tramini
 Lieu dit vignola, 20119 Bastelica
 Tél. : 06 82 38 78 96
traminial@yahoo.fr

POTERIE ET CÉRAMIQUE

• CÉRAMIQUE PAULE FATTACCIOLI

Paule Fattaccioli
 Dominicacci, 20119 Bastelica
 Tél. : 06 30 57 90 88
paule.fattaccioli@gmail.com
www.paulefattaccioli.com

• ATELIER NOTRE TERRE

James Blotiau
 Lieu-dit Alivella,
 20219 Bastelicaccia
 Tél. : 09 86 12 83 72
ateliernotreterre@gmail.com
www.ateliernotreterreboutique.com

HUILES ESSENTIELLES

• GAEC CORSICA PAM

Jean-Pierre Caux
 LD u Salvaduraghju, 20117 Ocana
 Tél. : 04 95 23 81 88
corsicapam@aol.com
www.corsicapam.com

SAVONNERIES & BOUGIES

• SICRETU DI A NATURA

Alexandra Rispoli
 Lieu-dit Alivella, 20133 Ucciani
 Tél. : 06 15 61 22 90
sicretudianatura@hotmail.com
sicretudianatura.sumupstore.com

• ANNALISA CANDLES

Lisandru Renucci
 Chemin de Carditelli, 20219 Bastelicaccia
 Tél. : 06 24 00 12 07
annalisacandles@gmail.com
www.annalisacandles.com



Les marchés

LES AGRUMES EN FÊTE À BASTELICACCIA

Depuis 2006, l'Association de Promotion et de Valorisation des Agrumes de Bastelicaccia, organise : en 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 confections 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...

ASSOCIATION DE PROMOTION ET DE VALORISATION DES AGRUMES DE BASTELICACCIA

 www.fetedesagrumes.com
 contact@fetedesagrumes.com

BIJOUTERIE
• NANARELLA
 Antoinette Nunzi
 20119 Bastelica
 Tél. : 06 20 88 32 65
www.nanarella.com

LE MARCHÉ DES SAVEURS DE BOCOgnANO

Tous les jeudis de juillet et Août de 9h00 à 13h00.

Every thursday of july and august from 9.00 a.m to 1.00 p.m.

CRÉATIONS TEXTILES & ARTS GRAPHIQUES

• MARIPA CORSICA
 Marie-Pascale Huvé-Rossi
 20117 Tolla
 Tél. : 06 63 09 84 77
www.maripacorsica.com

• ACQUARIUS
 Jérémy Bueno
 20136 Bocognano
 Tél. : 06 20 09 26 27
www.acquarius.fr

• THE ART DEN
 Brigitte Fattaccio
 20129 Bastelicaccia
 Tél. : 06 26 83 62 81

• POLY FABRIC
 Steven Gandolfo
 20129 Bastelicaccia
 Tél. : 06 71 05 03 27

LE PETIT MARCHÉ DE BASTELICA

Tous les 3^e dimanche du mois et tous les dimanches d'été de 9h00 à 13h00.

Every month on the 3rd sunday and every sunday in july and august from 9.00 a.m to 1.00 p.m.

BISCUITERIES ET CONFITURES

• I DOLCI TANGONI
 Alexia Lugrezi
 20119 Bastelica
 Tél. : 06 37 58 94 13

• I DOLCI DI FRANCESCA
 Francine Bernardi
 20129 Bastelicaccia
 Tél. : 06 21 62 87 67

• CASA DI MIAOU
 Lauriane Frissong
 20129 Bastelicaccia
 Tél. : 06 47 62 79 38
casadimiaou.com

• CONFITURES SAN-MARTINU
 Jean-Paul Brignoli
 20119 Bastelica
 Tél. : 06 77 68 98 34

Carnet
d'adresses

Carnet d'adresses

• CHARCUTERIE CHIARASINI

Joseph Chiarasini
20263 Tavera
Tél. : 06 19 55 08 47

• CHARCUTERIE CASANOVA

Lisandru Casanova
Quartier U Castagnettu,
20119 Bastelica
Tél. : 06 33 28 16 38

• U PORCU NERU

Sébastien Poggioli-Mariani
Suariccio, 20172 Vero
Tél. : 06 29 41 25 08

• U PORCU SANU CHARCUTERIE LUCIANI

Mathieu Luciani
20133 Carbucciona
Tél. : 06 23 41 35 09

• CHARCUTERIE NANNI

Jennifer Nanni
Lieu dit Chialza, 20117 Ocana
Tél. : 06 59 31 63 09

• CHARCUTERIE MANNEI

Stéphane Mannei
Corsaccia, 20136 Bocognano
Tél. : 04 95 27 41 48

• CHARCUTERIE MARCAGGI

Antoine Marcaggi
Poggiola, 20136 Bocognano
Tél. : 06 18 95 00 27

— La charcuterie

La typicité gastronomique insulaire par excellence ? Sans hésiter : la charcuterie corse, héritière d'une tradition ancestrale d'élevage avec u porcu nustrale (le porc corse de souche). En mars 2012, trois joyaux de cette charcuterie obtiennent l'AOC : le lonzu, le prisuttu et la coppa.

Le lonzu, affiné au minimum 3 mois, dévoile des arômes délicats, une saveur douce et une texture ferme. La coppa se distingue par sa belle couleur rouge profond, son onctuosité fondante et son persillage délicat. Le prisuttu, salé

au sel de mer, repose au minimum 12 mois avant de révéler toute sa complexité aromatique.

La gamme s'enrichit également de la saucisse, de la panzetta et du figatellu, cette savoureuse saucisse de foie de porc que l'on déguste fraîche ou séchée. Le secret de cette charcuterie d'exception ? Des porcs élevés en semi-liberté, nourris de glands et de châtaignes des forêts corses, dans le respect d'un savoir-faire ancestral en parfaite harmonie avec la nature.

Corsican Charcuterie: Island Excellence

The island's quintessential gastronomy? Corsican charcuterie, heir to an ancestral tradition of raising u porcu nustrale (native Corsican pig). In March 2012, three gems earned AOC status: lonzu, prisuttu and coppa.

Lonzu, aged minimum 3 months, reveals delicate aromas, mild flavor and firm texture. Coppa boasts deep red color, melting smoothness and delicate marbling. Prisuttu, sea-salted and rested minimum 12 months, unveils full aromatic complexity.

The range includes saucisse, panzetta and figatellu—savory pork liversausage enjoyed fresh or dried. The secret? Pigs raised semi-wild, fed on acorns and chestnuts from Corsican forests, respecting ancestral expertise in perfect harmony with nature.



— Le fromage

Le pastoralisme est un pilier de la culture, de l'histoire et de l'économie corses. Jadis omniprésent, le métier de berger est aujourd'hui pratiqué par passion, en harmonie avec la terre et les saisons, garantissant des produits d'une qualité exceptionnelle.

Les fromages corses, principalement caprins et ovins, jouissent d'une réputation méritée. La chèvre corse, race reconnue depuis 2003, produit un fromage au caractère affirmé grâce aux plantes aromatiques des pâturages de maquis. Le fromage de brebis, plus doux et onctueux, constitue une autre richesse fromagère de l'île.

En vieillissant, ces fromages peuvent devenir du casgiu merzu

(« fromage pourri »), spécialité controversée réputée pour son goût très prononcé et la présence de larves de mouches.

La transhumance, pratique millénaire toujours vivace, permet aux troupeaux de se nourrir tout au long de l'année : alpages d'altitude l'été, plaines clémentes l'hiver.

Le lait de chèvre et de brebis entre dans la fabrication du célèbre brocciu, trésor laitier insulaire certifié AOC en 1998 puis AOP en 2003. Ce fromage frais unique est élaboré à partir de lactosérum enrichi de 20 % de lait entier, avec une teneur minimale de 40 % de matière grasse pour respecter l'AOP.

La saison du brocciu s'étend de novembre à mai ou juin, suivant

le rythme de la lactation. On le savoure nature, tout frais, ou cuisiné dans d'innombrables recettes traditionnelles : cannelloni au brocciu, fiadone (gâteau au brocciu), imbrucciata (tourte), omelettes, beignets...

Corsican Cheese: Pastoral Heritage

Pastoralism remains central to Corsican culture and economy. Shepherdin, practiced in harmony with land and seasons, ensures exceptional quality.

Corsican goat (recognized since 2003) produces assertive cheese from aromatic maquis plants. Sheep cheese is milder and creamier. Aged varieties become casgiu merzu ('rotten cheese'), a controversial specialty with fly larvae.

Transhumance—a thousand-year practice—feeds flocks year-round: mountain pastures in summer, plains in winter.

The famous brocciu earned AOP status in 2003. This unique fresh cheese is made from whey enriched with whole milk (minimum 40% fat). Season: November to June, following lactation cycles. Enjoy fresh or in traditional recipes: cannelloni, fiadone (cake), imbrucciata (pie), omelets, fritters.

Carnet d'adresses

• FROMAGERIE GAMBARELLI

Ange-Marie Gambarelli
20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 15 75 05 88

• U MONTI NIEDDU

Isabelle et Robert Micaelli
Ldt Canale, 20133 Ucciani
Tél. : 06 03 35 64 12

• L'ALBA SCELTA

Sébastien Celli
Pont d'Ucciani, 20133 Ucciani
Tél. : 06 13 53 06 59

• FROMAGERIE BASTERGA

Marc Beaumont
20119 Bastelica
Tél. : 06 30 97 15 49

• AUDREY TIRROLONI

Audrey Tirroloni
Lieu dit Vignola, 20172 Vero
Tél. : 06 25 60 60 64

• GRANATU

Antoine et Dominique Savelli
20163 Tavera
Tél. : 06 11 14 97 49

• I CASGIONI

Jean-François Battistelli
20017 Ocana
Tél. : 06 72 22 90 28

• U PALMENTU

François Vincenti
20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 74 16 68 60



Un vignoble méditerranéen d'exception

Introduite par les Grecs au VI^e siècle avant notre ère, la vigne s'épanouit en Corse sous un soleil généreux. Cette terre méditerranéenne produit des vins à la forte personnalité insulaire, reconnus par les labels AOC, AOP et IGP «Île de Beauté».

Après des décennies de surproduction, le vignoble a opéré un virage qualitatif remarquable. Aujourd'hui, caves coopératives et vignerons indépendants partagent la même exigence de qualité.

L'île cultive 21 cépages historiques, véritables trésors ampélographiques : niellucciu, sciaccarellu, vermentinu, biancugentile, pagadebiti... Ces variétés endémiques, façonnées par des siècles de savoir-faire, donnent naissance à des vins rouges, rosés et blancs d'une typicité incomparable. Des nectars qui capturent l'âme du maquis et la lumière de la Méditerranée.

Introduced by Greeks in the 6th century BC, vines thrive under Corsica's generous sun. This Mediterranean land produces wines with strong island character, recognized by several AOP and IGP «Île de Beauté» labels.

After decades of overproduction, the vineyard underwent a remarkable quality shift. Today, cooperatives and independent winemakers share the same quality standards.

The island cultivates 21 historic grape varieties—true ampelographic treasures: niellucciu, sciaccarellu, vermentinu, biancugentile, pagadebiti... These endemic varieties, shaped by centuries of expertise, create red, rosé and white wines of incomparable typicity. Nectars capturing the maquis soul and Mediterranean light.

Carnet d'adresses

• CLOS ORNASCA

Laëtitia Tola
20117 Eccica-Suarella
Tél. : 04 95 25 09 07
www.closornasca.com

• DOMAINE MARTINI

Pierre-Louis et
Pierre-André Martini
Le pont de la pierre,
20117 Eccica-Suarella
Tél. : 06 34 33 34 67

• CLOS VIGNARELLA

Jean-Baptiste Valle
Lieu dit Cattaraggio
Bottacina,
20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 16 25 71 50



Le miel de Corse

Le miel de Corse AOP, produit par l'abeille endémique *Apis mellifera corsica*, décline six profils aromatiques au fil des saisons : du miel de printemps clair et fruité (clémentiniers, mimosas) au miel d'automne marqué par l'arbousier, en passant par le puissant miellat du maquis aux notes de caramel et le caractériel miel de châtaigneraie. Préservés des pesticides, ces miels d'exception capturent toute la diversité florale de l'île entre mer et montagne.

*Corsican AOP honey, produced by endemic bee *Apis mellifera mellifera corsica*, offers six seasonal profiles: light, fruity spring honey (clementine, mimosa) to autumn's arbutus honey, powerful maquis honeydew with caramel notes, and distinctive chestnut grove honey. Pesticide-free, these exceptional honeys capture the island's floral diversity between sea and mountain.*

Carnet d'adresses

• CI CAMPEMU

Gilbert Pierrazzini
20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 19 99 67 45
ci-campemu@orange.fr
www.ci-campemu.fr

• LE JARDIN DES ABEILLES

Tiphaine Pieri
20117 Ocana
Tél. : 04 95 23 83 88
contact@lejardindesabeilles.com
www.lejardindesabeilles.com

• MIELLERIE DE TAVERA

Jacques Laurent
Chemin du Vicola
20163 Tavera
Tél. : 06 03 49 10 15
jml@jlaurent.fr

• MIELLERIE BELLINI

Sandra Bellini
I Vignacci
20172 Vero
Tél. : 06 72 63 85 26
sandra.bellinibernardi@sfr.fr



— La châtaigne

« Tant que nous aurons des châtaigniers, nous aurons du pain », déclarait Pascal Paoli. Cette citation illustre parfaitement le rôle vital qu'a joué la châtaigne dans l'histoire corse, véritable rempart contre la famine.

Aujourd'hui encore, les Insulaires cultivent un lien affectif profond avec ce fruit généreux. Ses exceptionnelles qualités nutritionnelles et un savoir-faire ancestral font de la châtaigne corse un produit d'exception. Sa farine, au goût naturellement sucré,

fin et biscuité, a d'ailleurs obtenu l'AOP en 2010.

De cette farine naissent d'innombrables délices : beignets croustillants, gâteaux fondants, mais aussi la fameuse pulenta, cette polenta corse qui accompagne à merveille figatellu grillé et brocciu frais. Rendez-vous incontournable, la foire de la châtaigne de Bocognano rassemble chaque année, début décembre, producteurs passionnés, artisans créatifs et fins gourmets autour de ce trésor insulaire.

"As long as we have chestnut trees, we'll have bread," declared Pascal Paoli—reflecting the chestnut's vital role in Corsican history as protection against famine.

Islanders still cultivate a deep bond with this generous fruit. Its exceptional nutritional qualities and ancestral expertise make Corsican chestnuts exceptional. The flour, naturally sweet and biscuit-like, earned PDO status in 2010.

This flour creates countless delights: crispy fritters, tender cakes, and the famous pulenta—Corsican polenta perfectly paired with grilled figatellu and fresh brocciu.

Each December, Bocognano's chestnut fair gathers passionate producers, artisans and food lovers around this island treasure.

Carnet d'adresses

• MARTI CASTANEICULTURE

Ludovic Marti
Le Romara,
20117 Tolla
Tél. : 06 89 79 37 82

• LA CHÂTAIGNE ET SES SAVEURS

Paul-Antoine Susini
Rue Jean Bellini,
20133 Carbuccia
Tél. : 06 09 87 18 50

• SANNA CASTANEICULTURE

Félicité Sanna
Valle d'Arola,
20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 24 04 50 35



À FAIRE à visiter

PARCS ANIMALIERS

• A CUPULATTA

20172 Vero
Tél. : 04 95 52 82 34
Info@acupulatta.com
www.acupulatta.com

• PARADISELLU FERME PÉDAGOGIQUE

Lieu dit Intravato, 20133 Carbuccia
Tél. : 07 82 28 89 66
association.paradisellu@gmail.com

• PARC ANIMALIER DE BOTTACINA

20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 22 38 39 18
esse.be.inseme@gmail.com
www.parc-animalier-bottacina.fr

AUTRES ACTIVITÉS

• CORSICA XCOURS

Valle di Bori, 20 117 Eccica Suarella
Tél. : 07 79 77 44 29
lescuyer.tourisme@gmail.com
https://corsica-excursions.com

• ÉCURIES DE CARBUCCIA

Campo al muro, 20133 Carbuccia
Tél. : 06 70 29 95 49
erquinosas@gmail.com
www.centre-equestre-ajaccio.fr

• HARAS DI DUI VALLI

Lieu dit Ortala, 20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 03 78 48 53
casaltacarine@gmail.com

• KB3 COACH

20129 Bastelicaccia
Tél. : 06 18 26 87 64
contact@karen-blanchard.fr
https://karen-blanchard.fr

• LE PETIT TRAIN DU MAQUIS

Sarl du Col de Cricheto D27
Tél. : 04 95 28 41 36
coldecricheto@gmail.com
www.coldecricheto.com

RESTAURANTS à déguster

BASTELICA

• U FIORDALISU

Tél. : 06 88 28 03 95

• LE COL DE CRICHETO

Tél. : 04 95 28 41 36

• AUBERGE SCALDASOLE

Tél. : 04 95 10 50 25

• HÔTEL ARTEMISIA

Tél. : 04 95 28 19 13

• AUBERGE CHEZ PAUL

Tél. : 06 75 68 03 71

• LE CHALET DU VAL D'ESE

Tél. : 06 38 46 64 45

• BAR U RENOSU

Tél. : 06 70 59 99 10

BASTELICACCIA

• AUBERGE DU PRUNELLI

Tél. : 04 95 20 02 75

• U SORBELLU

Tél. : 04 95 27 47 83

• BASTELICACCIA

DANS VOTRE ASSIETTE

Tél. : 06 20 83 18 23

• LA TABLE DE COCO

Tél. : 04 95 10 06 13

• L'ANNEXE

Tél. : 06 03 63 51 87

BOCOGNANO

• A TANEDDA

Tél. : 04 95 27 42 44

• BAR DES AMIS

Tél. : 06 26 26 22 29

• RESTAURANT

BEAUSEJOUR

Tél. : 04 95 27 40 26

CARBUCCIA

• L'ALBITRU

Tél. : 06 14 86 40 64

• U MATRALI

Tél. : 06 25 00 26 84

• ECCICA SUARELLA

• U CASEDDU

Tél. : 06 27 61 74 82

TOLLA

• PAILLOTE A FIUMINALA

Tél. : 06 13 79 91 89

• LA TABLE DU MARECHAL

Tél. : 06 52 92 74 92

• PAILLOTTE TOLLA PLAGE

Tél. : 06 59 59 06 27

• CHEZ BAPTISTE

Tél. : 06 98 29 28 94

• GELATERIA A PIAZZETTA

Tél. : 06 63 82 97 87

OCANA

• LE SOCCER

Tél. : 06 40 86 14 61

UCCIANI

• RESTAURANT A MUVRA

Tél. : 07 77 67 30 30

• A CANTINA

DI L'ALBA SCELTA

Tél. : 06 13 53 06 59

VERO

• PIZZA CHEZ MATHEA

Tél. : 06 13 11 28 73

• MINI BAR CHEZ PIERROT

Tél. : 06 24 97 15 65

À VOTRE

71



*Votre séjour
s'est bien passé !*

