

Bienvenue pour un goûter à la ferme!

L'exploitation de Virginie Vellutini propose depuis peu une nouvelle déclinaison de ses produits bio : de la production à la dégustation sur place...



Visite des vergers avant un bon goûter « bio »...

(Photos S.F.)

VENTE DIRECTE de confitures, sirops, fruits frais... autant d'atouts pour attirer les fins palais ou tout simplement les gourmands chez Virginie Vellutini, productrice locale.

Des confitures « bio », voilà tous les secrets et toute l'originalité de son exploitation. Ces derniers résident dans le fait qu'elle ait opté dès son installation pour un système respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

De toutes les phases, de la culture ou de l'entretien du verger comme de la transformation, cette jeune agricultrice applique toutes les règles bio les plus élémentaires.

Deux formules

« L'exploitation évolue avec cette formule de goûter à la ferme, conformément à la charte de bienvenue à la ferme. Deux types de goûter sont prévus : un premier totalement bio, avec café, tartines, thé, confitures, le tout bio ; et un deuxième « entre les eux » où l'on pourra trouver des confitures bio mais également des crêpes, du café ordinaire... »

Ce savoir-faire et cette farandole de saveurs se retrouvent dans un verger de huit hectares dont, depuis cette année, deux supplémentaires d'arbres fruitiers et notamment de figuiers.

« Nous avons aujourd'hui une collection variétale qui se décli-

ne en 32 types de figes. Cela va permettre de faire des bouturages plus adaptés à la Corse et à la transformation en confiture », souligne Virginie Vellutini.

Un savoir-faire reconnu

Cette nouvelle halte toute en douceurs se conjugue avec toutes les saveurs : figue, abricot, poire, coing, pomme, pastèque, tomate, pêche, orange, prune...

La qualité des produits n'est plus à démontrer pour cette jeune femme qui n'arrive plus à caractériser sa profession : « à la fois agricultrice et cuisinière ». En effet, deux de ces confitures ont été primées lors du

premier concours national de dégustation de produits issus de l'agriculture bio, organisé par le guide Hachette Bio. La « figue-poire » a reçu le 1er prix, tandis que le coup de cœur unanime du jury a été celle de l'abricot.

Petite-fille et fille d'agriculteurs, Virginie Vellutini adhère à la route des sens authentiques et au concept de ferme-découvertes.

Ainsi autour de ses confitures, elle concocte des goûters savoureux dans le respect de l'environnement et pour donner une image colorée, riche, forte en goût et inoubliablement bio de ces confitures...

Sandra FILIPPETTI.