

Le Taravu

C'est une des régions les plus dynamiques du sud de la Corse. Nombreuses y sont les initiatives pour revitaliser cette superbe vallée, sur le plan public comme sur le plan privé.

Le but du GIE du Taravu est la promotion des producteurs de cette vallée, en tentant de construire un " label " de qualité et d'authenticité.

Il s'agit d'une promotion commerciale, bien sûr, bien que la plupart des producteurs (le cas des artisans est particulier) n'aient pas vraiment de difficultés à écouler leurs marchandises.

La charte des producteurs, combinée avec la proximité et la connaissance mutuelle des intervenants du Taravu, permet de sélectionner les producteurs qui peuvent participer au GIE, et ceux qui ne le peuvent pas, ce qui est déjà un succès dans notre île où il est parfois difficile de faire respecter la parole donnée.

Des informations intéressantes, des reportages, des nouvelles du GIE et de ses membres sont à votre disposition sur le site. Ainsi, on trouve un reportage sur le producteur du mois, sélectionné pour la qualité de ses produits ou l'originalité de sa démarche.

De même, on trouvera le produit du mois : le miel d'arbousier, par exemple, le miel de " maquis d'automne ", suivant la terminologie de l'AOC miel de Corse, Mele di Corsica, est aussi appelé " miel d'arbousier ". Très typé, il est amer et son goût est très persistant. Il se récolte à partir d'octobre ou novembre, de la montagne au littoral.

Il est clair, quoique ambré. Son odeur, boisée, est très caractéristique. Son amertume plus ou moins forte est persistante en arrière-goût, offrant sa principale caractéristique.

Pour ceux que la richesse de la langue corse enchante, une rubrique consacrée aux proverbes est disponible, joliment illustrée de dessins et de gravures anciennes.

Des recettes de cuisine sont également présentées pour les gourmets et les amateurs de produits originaux issus de la riche nature insulaire.

A buttaraga, par exemple, qui se prépare avec les œufs de mullet, délicatement extraits du ventre du poisson et recouverts entièrement de sel, sept ou huit heures durant. On les comprime ensuite entre deux planches pour leur faire perdre toute leur humidité, puis ils sont rincés, séchés et exposés au soleil quelques jours. Pour les fumer il suffit alors de les suspendre au-dessus de la cheminée une heure par jour, trois ou quatre jours d'affilée.

La buttaraga est un produit très recherché. Elle se mange coupée en tranches fines avec du pain du beurre et un filet de citron, on peut aussi la râper et en assaisonner le riz ou les pâtes.

Bien d'autres curiosités vous attendent sur ce site fort bien fait, aussi n'hésitez pas à le visiter et surtout à le faire connaître : les producteurs de la vallée du Taravu en ont besoin..



<http://www.taravu.info>