

SOLLACARO 20140

Huile d'olive

Moulin de Sardelle

« *Filitosa* »

Tél. : 04 95 74 03 83

Étienne Andreani cultive deux variétés d'olives typiquement locales, la zinzale et la germaine, qui donnent des huiles au goût de noisette et d'artichaut.

ZÉVACO 20173

Châtaigne

Véronique Leoni

Tél. : 04 95 24 47 63

Madame Leoni travaille on ne peut plus artisanalement : petite production, le tout sans conservateurs ni additifs quelconques. Les excellentes châtaignes corse sont proposées soit en confitures traditionnelles (marque Dolci Corsi), soit confites au sirop et acquaviva (eau-de-vie). Également délicieuses confitures de clémentines, ainsi que marrons glacés (mais l'hiver uniquement). Téléphoner avant de passer. Accueil très aimable.

Miels

Antoine Poggi

Tél. : 04 95 24 43 95

Dominique Poggi

Tél. : 04 95 24 44 36

François Andreucci

Tél. : 04 95 24 40 25.

Pour leurs délicieux miels du maquis corse.

Produits corses

Ferme-auberge U Taravu

Tél. : 04 95 24 46 06

Déc. à fin août

Nadia et Angeot Andreucci élèvent des porcs corses en liberté et veillent à leur alimentation entièrement naturelle. Voilà pourquoi les salaisons séchées sont exceptionnelles, tout comme les figatelli ou la viande fraîche ou fumée. Aussi délicieux beignets, polenta au brocciu et soupe paysanne. On peut emporter et déguster aussi sur place à la ferme-auberge ouverte au déjeuner et au dîner.

PETRETO-BICCHISANO 20140

Confitures

Virginie Vellutini

Earl Biortu

Tél. : 04 95 24 35 18

Bonnes confitures élaborées à partir des fruits du verger récoltés mûrs.