

Les secrets de la vallée du Taravo

Tasso (Corse-du-Sud) :
Dominique Faux

Les « palazzi » du Haut-Taravo témoignent d'une époque presque révolue. Celle d'une vie patriarcale et communautaire qui rompt l'isolement de villages nichés sur des contreforts montagneux au détour de petites routes départementales cultivant les « tavoni » et les virages.

De Zicavo à Painecca, les bourgs qui disséminent leurs imposantes maisons de granit de part et d'autre des versants du fleuve continuent, comme il y a cinquante ans, de vivre et de travailler au rythme des saisons.

Si aujourd'hui Angeot Andreucci, à Zevaco, fabrique sa charcuterie dans un laboratoire répondant aux normes sanitaires européennes, il n'en respecte pas moins le cahier des charges très strict du GIE

Un héritage historique et culturel défendu avec passion et simplicité

(groupement d'intérêt économique) du Taravo, qui associe une trentaine de producteurs et d'artisans dans la promotion de la qualité des produits de la plus grande vallée de Corse.

Elevés en liberté et nourris de châtaignes, de glands, de farines et de racines odorantes, ses cochons zébrés revendiquent leur parenté avec les sangliers qui peuplent le maquis insulaire et affichent fièrement leur léger embonpoint qui donnera du goût aux « prisutti », à la coppa et aux saucissons qui s'affineront en cave pendant de longs mois. Marque d'un engagement col-

lectif dans une démarche de reconnaissance officielle du territoire, les restaurateurs des fermes-auberges de la vallée ne trichent pas avec le cycle des saisons. Aux insipides tomates de serre de janvier, Jean-Jacques Bartoli, qui tient la ferme-auberge de Tasso, préférera exhaler dans le froid piquant les fumets d'un « tianu di fasgioli », tandis que la femme d'Angeot, Nadia, laissera mijoter pendant plusieurs heures sa soupe paysanne à l'os de jambon.

Malgré sa faiblesse démographique, la vallée du Taravo peut s'enorgueillir de ne pas laisser tomber dans l'oubli ses traditions locales et ses savoir-faire ancestraux. Loin des circuits touristiques et des sentiers battus, la Route des sens authentiques qui suit le cours du fleuve depuis les pentes du Monte Grosso, au-dessous du col de Verde, jusque dans la plaine alluviale de Porto-Pollo, dans le golfe de Valinco, traverse une nature généreuse, étonnante de verdure. Les incendies l'ont jusqu'à présent

épargnée. Et les hommes et les femmes du pays s'acharnent à la faire fructifier en évitant le piège de la surproductivité qui modifierait son caractère virginal.

Erigés comme des sentinelles, pins, châtaigniers, chênes-lièges, oliviers, et pommiers, que les soleils tôt couchés en demi-saison enveloppent d'une lumière toscane, rivalisent avec les clochers des églises qui se détachent des toits de tuiles roses pour veiller sur l'âme d'une terre qui déjà, à l'époque du néolithique, avait séduit les premiers bergers et pasteurs de Corse.

Jouissant du climat doux du bord de mer en hiver, se réfugiant l'été au frais de la haute montagne, leur transhumance n'a cessé depuis d'influencer le mode de vie des habitants de la vallée, laissant à Filitosa une belle synthèse des origines de l'histoire sur l'île : statues-menhirs anthropomorphes aux armes sculptées, enceinte cyclopéenne, oppidum et monuments attestent de l'occupation successive de ce site abrité et empreint de sérénité.

Cet héritage historique et culturel est défendu avec passion et simplicité par les neuf villages de la communauté de communes du Taravo. Ils forment cette ample gouttière de 60 km de long sur environ 8 km de large : de Serra-di-Ferro à Forciolo en passant par

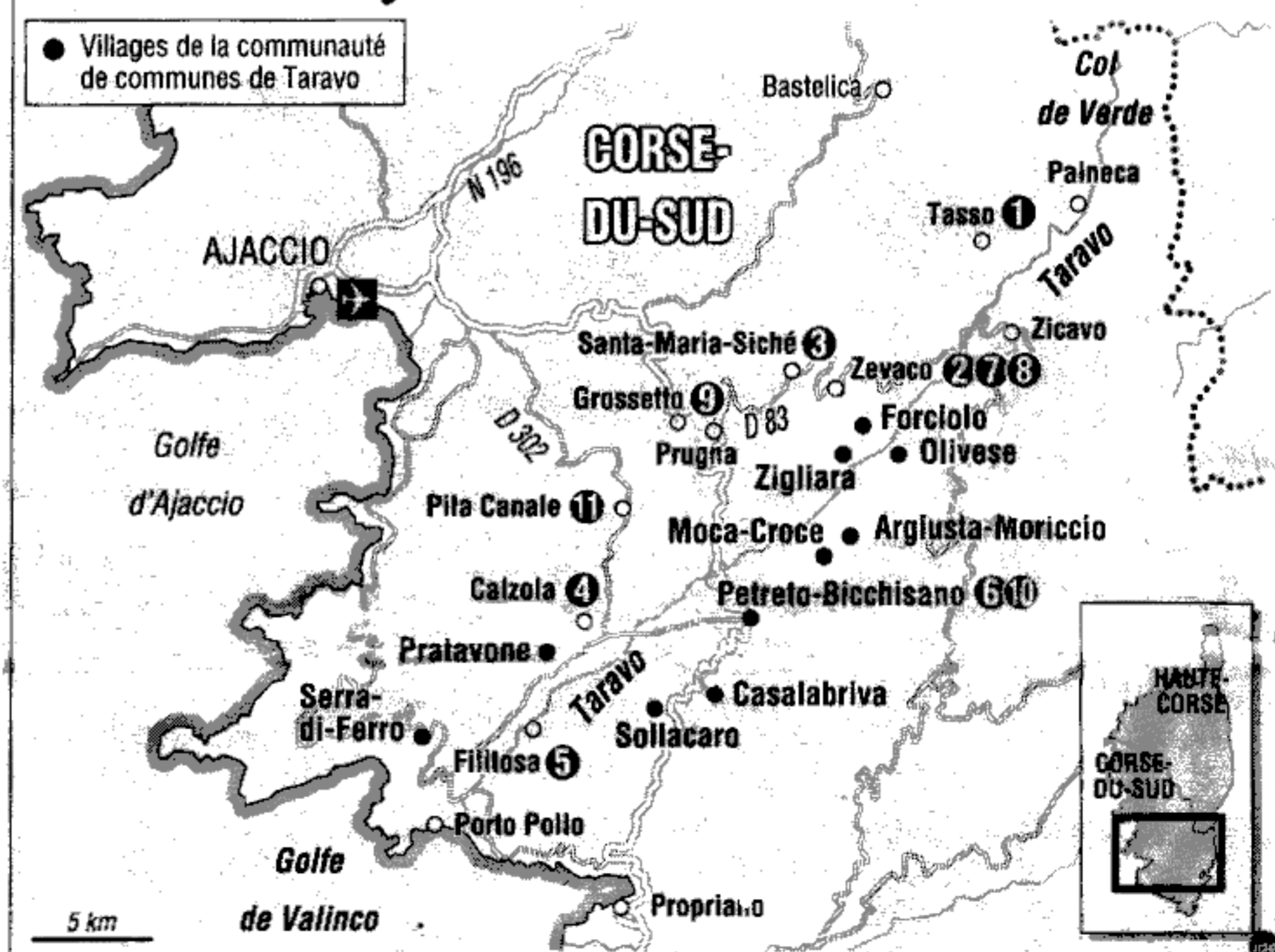
Sollacaro, Casalabriva, Petreto-Bicchisano, Moca Croce, Argiusta-Moriccio, Olivese et Zigliara.

Paul-Jo Caitucoli, natif d'Argiusta-Moriccio, s'évertue à valoriser ce patrimoine au sein du Comité régional d'expansion et de promotion agricole de la Corse (Crepac). Fabriqués à « l'usu anticu » dans des ateliers ouverts toute l'année, les charcuteries, miels, fromages, vins, farines et confitures de châtaignes, huiles d'olive, couteaux d'art, poteries et autres vanneries, ramènent à l'enfance. Au temps de vivre, de sentir, de goûter, de s'émerveiller et de partager joies et peines autour d'une table, d'un feu de bois ou dans un chemin qui transpire l'odeur de menthe sauvage.

Petit lexique

- **Palazzi** : hautes maisons carrées d'influence italienne.
- **Tavoni** : trous.
- **Prisuttu** : jambon cru, plus ou moins fumé et salé.
- **Figatellu** : saucisse de foie de porc aromatisée.
- **Brocciu** : fromage de chèvre ou de brebis. Se consomme frais, passé ou sec.
- **Acquavita** : eau-de-vie.
- **Tianu di Fasgioli** : plat de haricots « soisson » mijotés avec de la viande (mouton ou porc).
- **A l'usu anticu** : à la manière ancienne.

Rendez-vous gourmands



Olives, miel, châtaignes et

Se loger et se restaurer

► La vallée du Taravo a des capacités d'hébergement limitées. Cependant, dans nombre de communes, les villageois se sont mis en quatre pour transformer leur habitat en gîtes ruraux et aménager dans leurs maisons des chambres d'hôtes. Une manière d'être encore plus proches d'eux et de s'imprégner de leurs coutumes.

► **Ferme-auberge Jean-Jacques Bartoli ①.** Dans le village de Tasso, où au cœur de l'hiver flotte dans l'air une fine odeur de farine de châtaignes, Jean-Jacques Bartoli a aménagé au-dessus de sa ferme-auberge quatre chambres d'hôtes (2 épis) pour accueillir chaleureusement les amoureux de la nature et les gourmands. Jamais avare d'anecdotes sur son coin, ce producteur conseille sur les randonnées à faire, les curiosités à voir, les gens à rencontrer. Ses charcuteries maison et ses cannelloni au brocciu sont réputés dans tout le canton. Demi-pension en chambre double pour deux (petit déjeuner et dîner de spécialités corses compris) : 91,47 €. Repas à partir de 22,87 €. Ouvert toute l'année. Sur la départementale 128, à 800 m d'altitude. 20134 Tasso. (Tél. : 04.95.24.50.54.)

► **Ferme-auberge U Taravu ②.** C'est un véritable festin (pantagruélique) qui est réservé à ceux qui franchissent le seuil de la ferme-auberge des époux Andreucci. Angeot grille dans la cheminée figatelli dodus et poitrines de porc. Nadia met en appétit avec ses beignets et sa polenta farcie au brocciu. Dans une décontraction comme à la maison, où il fait bon parler et rire, les traditions se déclinent avec délicatesse. Menu unique : 22 €. Ouvert toute l'année. Sur la départemen-

tales 83, à 750 m d'altitude. 20173 Zevaco. (Tél. : 04.95.24.46.06).

► **Hôtel-restaurant Le Santa Maria ③.** Situé sur la place du village de Vanina d'Ornano, qui par son mariage en 1545 anoblit et fit entrer dans l'une des plus grandes familles de l'île le célèbre « condottiere » Sampiero Corso, cet établissement familial, membre des Logis de France (2 cheminées) est une belle étape entre mer et montagne. Quand Félix Giallolacci accueille ses hôtes avec le sourire, sa tante est déjà en cuisine à rincer les courgettes qu'elle gratinera au brocciu ou à « découenner » les charcuteries maison. 22 chambres de bon confort et une salle de restaurant panoramique avec vue donnant sur le palazzo Sampiero. Chambre double : 45 €. Petit déjeuner : 6,10 €. Menu de spécialités régionales à partir de 13,80 €. Sur la départementale 83, à 500 m d'altitude. 20190 Sainte-Marie-Sicché. (Tél. : 04.95.25.72.65 et 04.95.25.70.29).

► **Hôtel-restaurant U Mulinu ④.** A dix minutes des plages de Porto-Pollo qui selon la saison offrent à foison dans leurs eaux bleu azur des yeux de Sainte-Lucie (de petits coquillages porte-bonheur) ou des oursins violets pleins de corail, cet établissement aménagé dans un ancien moulin s'impose comme un havre de paix bucolique. La bonhomie se lit d'emblée sur le visage de son propriétaire, Michel Muselli, qui derrière sa « tchatche » dissimule un vrai professionnalisme. Beignets de courgettes, sauté de veau à la mode corse ou magrets de canard grillés, sa cuisine traditionnelle ne trahit pas les recettes de nos grand-mères. Petites, les chambres offrent confort et calme. Double : 43 €. Petit déjeuner : 7 €. Repas de 14,50 à 27,50 €. Menu enfant : 8,40 €. Sur la

charcuteries corses

départementale 302, au pont de Calzola, au niveau de la mer. 20140 Casalabriva. (Tél. : 04.95.24.32.14.)

A rapporter

► Afin d'être sûrs que les différents producteurs de la vallée du Taravo peuvent vous accueillir, pensez à prendre rendez-vous avec eux avant vos visites. Un simple coup de téléphone la veille suffit.

► **Huile d'olive.** De janvier à avril. Dans les années 50, il se pressait encore dans le village de Sollacaro, près de 400 000 litres d'huile d'olive. Aujourd'hui, cinq ou six récoltants professionnels assurent 60 % de la production du moyen et bas Taravo, soit environ 70 000 litres. Pour traiter les cueillettes de son verger traditionnel (6 000 litres) et répondre à la demande des clientèles individuelles du canton, Etienne Andreani a investi 150 000 € pour construire un moulin ultramoderne capable de peser, ef-

feuiller, laver, broyer, malaxer et presser jusqu'à 700 kilos d'olives à l'heure. Son huile a un goût caractéristique de noisette et d'artichaut, dû à la Zinzala, la variété d'olive, la Zinzala, petite, sauvage et noire. Bouteille verre 75 cl : 9,15 €. Le litre : 10,6 €. Moulin de Sardelle ⑤ à Filitosa. 20140 Sollacaro. (Tél. : 04.95.74.03.83.) Et aussi, Pierre Andreucci qui réalise de belles sculptures sur bois. 20123 Pila Canale. (Tél. : 04.95.24.22.88.)

► **Confitures.** De mai à février. Cuisinées naturellement à partir des fruits de son verger biologique, les confitures de Virginie Vellutini ont à peine le temps d'être tartinées... Earl « Biortu » ⑥, 20140 Petreto-Bicchisano. (Tél. : 04.95.24.35.18.) Et aussi Brigitte Weiss-Lucioni, ferme A Funtanella. 20123 Pila Canale. (Tél. : 04.95.74.06.81.)

► **Miel.** De mai à novembre. La position du village de Zevaco, de 600 à 800 m d'altitude, permet de récolter

trois miellées successives : printemps, été et automne. Il y a une dizaine d'années, trois apiculteurs exploitant 200 ruches - Dominique Poggi (tél. : 04.95.24.44.36), François Andreucci (tél. : 04.95.24.40.25) et Antoine Poggi (tél. : 04.95.24.43.95) - se sont associés pour construire une miellerie commune qu'ils font aujourd'hui volontiers visiter. Miel du maquis d'automne : pot de 250 g : 2,74 €, pot de 500 g : 4,57 €. Miel de Corse ⑦, 20173 Zevaco. Et aussi, Yves Buresi à Casticcio, 20140 Serra-di-Ferro. (Tél. : 04.95.74.05.70.)

► **Charcuterie.** De novembre à mars. Voir fermes-auberges référencées ci-dessus.

► **Châtaigne.** De novembre à mars. En hiver, Véronique Leoni utilise la miellerie de Zevaco pour transformer les châtaignes qu'elle a ramassées à la Toussaint dans les vergers de sa famille. Selon le calibre des fruits récoltés qui sont soigneusement triés, épluchés et brossés (1 kg/heure), elle fabrique en période de fêtes de fin d'année des marrons glacés, moelleux et parfumés - un savoir-faire acheté par le GIE et redistribué sur l'île à seulement trois producteurs regroupés sous la marque Dolci Corsi -, confit de châtaignes dans un sirop aromatisé relevé d'un soupçon d'acquavita, et prépare, sans additif, ni conservateur, ses confitures « à l'ancienne ». Pot de confiture (250 g) : 3,96 € ; pot de châtaignes confites (150 g) : 5,18 € ; ballotin de marrons glacés (240 g) : 15,24 €. A casa di a castagna ⑧, 20173 Zevaco. (Tél. : 04.95.24.47.63.) Et aussi, Antoni Tasso au moulin de Tasso, 20134 Tasso. (Tél. : 04.95.24.52.12.)

► **Fromages.** De mi-novembre à mi-juin. Producteur de fromages de type

sartenais (à pâte pressée), Jo Giannesini accueille dans sa fromagerie familiale qui allie tradition ancestrale et dynamique commerciale moderne. A déguster sur place « u casgiu corsu », une spécialité à forte identité ⑨, 20128 Grosseto-Prugna (tél. : 04.95.25.71.44). Dans la coopérative fromagère U Taravu, plusieurs petits producteurs bénéficient d'un laboratoire aux normes, équipé des techniques de production les plus modernes ⑩, 20140 Petreto-Bicchisano (tél. : 04.95.24.35.45).

► **Vin.** Toute l'année. La réputation du domaine de Pratazone, implanté à 8 km de Porto-Pollo, n'est plus à faire. Il a obtenu au concours général agricole de Paris une médaille d'or pour les rouges 1990, 1991, 1994 ; de l'argent pour le blanc 1996 et du bronze pour le rosé 1995, le blanc 1992 et 1994. Jean et Isabelle Courrège ⑪, 20123 Pila Canale (tél. : 04.95.24.34.11). Et aussi le domaine Comte Abbatucci, Jean-Charles Abbatucci, U canterone, 20140 Casalabriva (tél. : 04.95.74.26.13).

Préparer son voyage

► **Y aller.** Ajaccio est le point de départ incontournable pour se rendre dans la vallée du Taravo.

► **Séjour.** Partenaire du Crepac pour la promotion et la commercialisation du circuit « des sons authentiques », le voyageur corse Ollandini propose, notamment avant (jusqu'au 29 mars) et après saison, différentes formules trois jours-deux nuits incluant le transport, l'hébergement, les petits déjeuners et un repas authentique en ferme auberge. A partir de 394 € par personne au départ de Paris en chambre double. Location de voiture

pour les trois jours en sus : 189 €. (Tél. : 04.95.23.92.94.)

► **Par avion.** A partir de la fin mars, Air France reliera Paris et Ajaccio avec trois vols quotidiens. Son partenaire, la compagnie CCM Airlines, assurera la même fréquence au départ de Marseille, mais quatre pour Nice et une pour Lyon. Cet été, d'autres vols directs seront mis en place au départ de Strasbourg, Nantes, Bordeaux et Clermont-Ferrand. Aller-retour à partir de 218 € au départ de Paris, 175 € (Lyon), 153 € (Marseille)... Renseignements : Air France (tél. : 0.802.802.802 et www.air-france.fr) et CCM Airlines (tél. : 0.820.820.820, 04.95.29.05.06 et www.ccm-airlines.com).

► **Par mer.** Entre Ajaccio et le continent, la SNCM Ferryterranée et Corsica Ferries assurent de nombreuses traversées au départ de Nice, Toulon et Marseille. L'aller-retour à partir de 600 € en pleine saison. Pour deux adultes + deux enfants + une voiture, compter 300 € environ en basse saison et de 500 à 600 € en haute saison pour un aller-retour. Horaires et renseignements : SNCM Ferryterranée (tél. : 0.891.701.801 et www.sncm.fr). Corsica Ferries (tél. : 0.803.095.095, 04.95.32.95.95 et www.corsicaferries.com).

► **Se renseigner.** Comité régional d'expansion et de promotion agricole de la Corse (Crepac), Casa di l'Agricoltura, 19, av. Noël-Franchini, BP 913, 20700 Ajaccio Cedex 9 (tél. : 04.95.23.51.81 et www.corsica-terroirs.com). Communauté de communes du Taravo-GIE du Taravo, quartier de l'Impossible, 20140 Petreto-Bicchisano (tél. : 04.95.24.35.46 et www.gietaravu.com). Possibilité d'achat des produits sur le site.

D. F.