

La ferme de Funtanella

A lors qu'elle faisait sa saison au site préhistorique de Filitosa, Brigitte a rencontré son mari qui était berger à Prataovone. On ne sait si le grand mystère des mégalithes y est pour quelque chose, mais de cette rencontre sont nées trois filles et un superbe concept. Celui de ferme de Funtanella. Située à flanc de coteau, la propriété bénéficie d'un climat doux et offre une végétation verte et toujours fleurie... un lieu idéal donc pour la culture fruitière. N'écoulant que sa passion, Brigitte Luccioni se lance alors dans l'élaboration de confitures avec des fruits gorgés de soleil, libérés de tout produit chimique, qui embaument la nature. Soucieuse de se démarquer, elle met alors en place trois gammes de confiture : l'exotique (fejoas, grenade, kaki, melon), la

typique (raisiné, figues) et la sauvage (arboise, figue de barbarie) l'ensemble étant élaboré selon des méthodes artisanales. Et ici on pousse l'originalité jusqu'à éplucher une à une les clémentines, ce qui leur confère une délicatesse et une richesse aromatique qui a littéralement emballé notre comité de dégustation. Cette créativité se retrouve également dans les vins d'apéritif élaborés à partir d'écorces d'oranges non traitées, de châtaignes, de baies de myrte du maquis, de vin qu'elle prélève chez Isabelle Courrège, sa voisine, et une vigneronne hors pair qui a fait des vins du domaine Prataovone une référence œno-



Photo Nustrale.com

logique. L'ensemble de la production de la ferme est sur le net. En passant de la préhistoire à Internet, le destin de Brigitte s'est offert un bien curieux raccourci.

Structure : familiale

Commercialisation : toute l'année

Lieux de vente : magasins de produits corses et foire, sur place

Production : 2000 pots/an

Conditionnement : pot de 370 g.

Confitures : fejoas, grenade, kaki, melon, raisiné, figues, orange, châtaigne selon la saison, clémentines

Autre production : vins d'apéritif, herbes aromatiques

● **Brigitte LUCCIONI**

La ferme de Funtanella

20 123 PILA CANALE

Tel/Fax. 04.95.74.06.81

www.bienvenuealaferme.com.

Notre partenariat avec NUSTRALE

La chronique "Les plaisirs de la table" est réalisée en partenariat avec **NUSTRALE** Guide des Produits Corses qui édite également le Guide Vin Corse.

Les producteurs sélectionnés qui figurent dans ces guides l'ont été à partir de notes émises par un comité de dégustation composé de professionnels, de journalistes et de grands chefs insulaires.

NUSTRALE : 2, boulevard Giraud, 20 200 Bastia. Tél. 04.95.32.54.21.
Email mvcreation@wanadoo.fr.