

Le miel corse

Parfums de cistes, de thym des montagnes, d'asphodèles..., le maquis corse est riche de fleurs. Ses origines florales sont l'une des caractéristiques du miel d'Appellation d'origine contrôlée (*mele di corsica*). Les chroniqueurs de l'Antiquité grecque et romaine appréciaient déjà le potentiel de l'île méditerranéenne qui compte 2 800 espèces de plantes et de fleurs, dont 127 n'existent qu'en Corse. "Chaque saison apporte ses saveurs", raconte Antoine Poggi, apiculteur à Zevaco, situé sur la route des Sens authentiques de la vallée de Taravo (voir *Rustica* n° 1679, p. 32) ; le miel doux et fruité du printemps, récolté à partir de mai, restitue les vergers de clémentiniers et les étendues d'asphodèles. L'été associe les plantes de montagne, immortelles, genêts, germandrées et thym. "Le miel d'automne que nous récoltons de novembre à février est plus amer à cause des argousiers et du lierre", ajoute Antoine Poggi. Site : www.gietaravu.com

Rubrique réalisée par :

P. Dupré (artisan) - F. Fève (zoom) - E. Joly (pêche) - C. Lansard (patrimoine) - P. Lefèvre (environnement) - M. Léonard (chien) - C. Lux (poney) - J.-C. Périnet (basse-cour) - F. Pigot (gestion) - C. Raine (nouveau) - A. Raveneau (brèves, goût et évasion) - G. Saint (élevage) - T. Trédoulat (fleur).