Cursichella

N° 37

Site : http://beltachjara.jimdo.com

Mars 2014

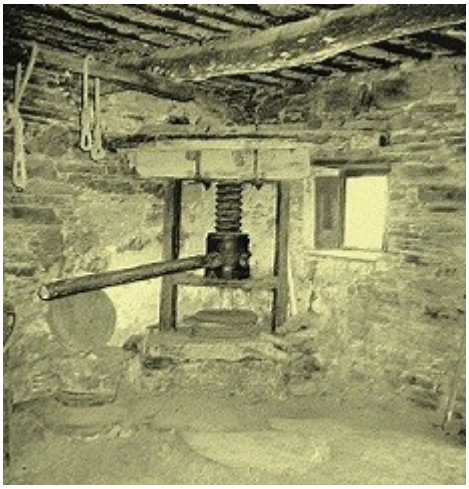
L'Huile d'olive de Saint-Florent

L'olivier est présent sur l'île depuis des millénaires et a participé à la richesse de l'île jusqu'à la fin du XIX siècle.
La récolte débute lorsque les fruits ont atteind une grande maturité. De part la diversité de ses terroirs, l'île offre une palette d'arôme avec une huîle très douce.
L'huîle d'olive de Corse à été classée en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 2004, qui est remplacé par le label Européen AOP (Appellation d'Origine Protégé).

L'Aliva Marina est une huîle d'olive extra vierge, issue exclusivement de fruits corses, pressée à froid et cent pour cent naturelle.
Au Concours Général Agricole, l'Aliva Marina a obtenue la médaille d'argent en 2010 et la médaille d'or en 2011.

San Fiurenzu fut fondée au XVIe siècle par les Génois. Elle possède une citadelle construite en 1440, sur une petite hauteur au creux d'un des plus beau golfe de la mer Méditerranée.

La photo du mois



Dans un premier temps les olives étaient directement jetées dans la "conca". Ensuite le mulet faisait tourner la roue "a macina" et on obtenait ainsi une première pâte d'olives.
Salle de première pression à froid A "pressa". Cet élément indispensable du pressoir, presse les escourtins ampilés les uns sur les autres. Ces escourtins sont bourrés de pâte d'olives, et sont assez poreux pour laisser s'écoulée l'huile dans les deux cuves situées sous la presse.

LE SITE DU MOIS

LRA

Le Laboratoire Régional d'Archéologie est une association culturelle loi 1901, créée en 2004.

http://www.lra-corse.fr/

BIBLIOLIBRU

Potagers de Corse

Auteur : Gabriel-Xavier Culioli

Editions : Editions DCL (13 mars 2009)

Des premiers cultivateurs de filitosa aux jardiniers du dimanche d'aujourd'hui, les corses ont peu à peu appris à domestiquer cette terre qui se refusait à eux. Les kilomètres de murets de pierres sèches qui jalonnent la montagne corse témoignent encore de ce labeur incessant pour arracher à la terre ces quelques richesses. Si le travail harassant d'auto-subsistance à laisser place aujourd'hui à un jardinage d'agrément et de loisir, les petits jardins corses ont néanmoins conservé leur typicité et leur caractère.

Ce livre vous aidera à mieux comprendre et maîtriser l'art du jardinage en corse. Sublimés par les cuisiniers du grand hôtel de cala rossa, vous découvrirez aussi les produits du potager à travers de délicieuses recettes, faciles et inventives.