Cursichella

N° 40

Site : http://beltachjara.jimdo.com

Juin 2014

Miel d'Oletta

Les miels sous appellation « Miel de Corse – Mele di Corsica » sont des produits authentiques qui peuvent se décliner en six variétés : Printemps, maquis de printemps, miellat du maquis, maquis d'été, châtaigneraie, maquis d'automne.

Le miels produit par Félicien sont certifiés AOP, miel de corse/mel di Corsica.

En raison de ses richesses agricoles, patrimoniales et culturelles, Oletta est appelé **« La Perle du Nebbio »**

Oletta possède une carrière de marbre au lieu dit Muzzello qui a été exploitée à plusieurs reprises pour révéler deux sortes de marbre : La brèche dorée dont le Vatican était friand et la fleur de pêcher (monument au morts de St Florent). On retrouve le marbre rouge d'Oletta dans l'église Sainte Marie de Bastia notamment.

La photo du mois

Aghja d'Occi

L'aghja (l'aire de battage du blé) était un élément omniprésent du paysage rural corse.

On y effectuait la séparation du grain de l'épi (a Tribbiera). Les boeufs ou les mulets tournaient en rond entrainant derrière eux une souche ou une pierre appelée U Tribbiu.

LE SITE DU MOIS

Domaine petricajola

Production de plusieurs variétés de miels, de l'huile d'olive, ainsi que des confitures artisanales et des bougies en pure cire d'abeille

http://www.domainepetricajola.com/

BIBLIOLIBRU

PORTO-VECCHIO, LA CITÉ DU SEL ET L'EXTRÊME-SUD

Auteur : François BALESTRIERE

Editions : Clémentine 2013

Histoire de la troisième ville de Corse depuis les origines de la cité, dont témoignent de nombreux sites archéologiques, jusqu'au XXIe siècle, et description des plus beaux sites à visiter dans la région de l'extrême sud de l'île : le hameau de Pruna, la baie de Santa Giulia, les îles Cerbicale, la plage de Palombaggia, etc..

Il y a dans le fait d'avoir choisi pour emblème le fléau qui a manqué la détruire un fort symbole. Porto-Vecchio porte sur ses armoiries un moustique, insecte auquel la ville a survécu, et qui manqua être sa malédiction.

Rencontre entre le regard d'un grand photographe, sa grande culture et un site exceptionnel, cet ouvrage se déguste comme un grand cru.