

Durée du trajet :
4h00
Distance :
160 Km
Difficulté :
Passage étroit dans certains villages
Syndicat d'initiative :
Folleli +33(0)4 95 35 82 54
Internet :
www.castagnicia.net

La Castagnicia est une région longtemps restée impénétrable de par sa géographie montagnarde. Une altitude moyenne de 1000 mètres, un décor somptueux, la Castagnicia est unique! Elle se caractérise par ses hautes collines aux versants recouverts d'interminables châtaigneraies (dont elle tire son nom), tandis que sur les crêtes, resserrés sur eux-mêmes, de petits villages semblent les surveiller.

Au départ du camping vous prendrez à gauche le Lido de la Marana sur une quinzaine de kms jusqu'à l'église Santa Maria Assunta plus connue sous le nom de la Canonica: Cathédrale d'architecture romane du XIème siècle, elle est harmonieuse, très bien conservée et rénover. Elle fut

jaune au vert pâle en passant par les nuances gris et orange. Le calcschiste est une sorte de marbre provenant des carrières de Sisco et Brando dans le Cap Corse. Autour d'elle, les fouilles du site paléochrétien de Mariana ouvertes au public sont les plus complètes qui aient été réalisées jusqu'ici en



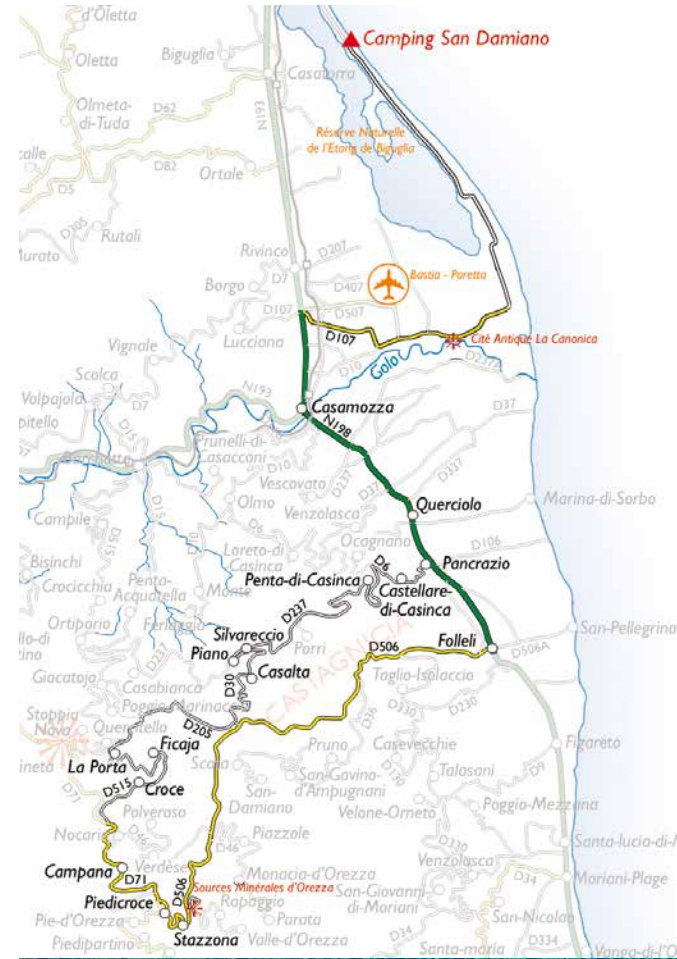
La Canonica

inaugurée en 1119 par l'archevêque de Pise. C'est un des plus beaux monuments médiéval de Corse. Sobre par ses lignes, modeste par sa taille, elle ne se pare que des jeux de couleurs naturelles que lui assurent les pierres taillées de calcschistes allant du gris

Corse. Elles ont mis au jour les bases d'une basilique primitive du IVème siècle et de son baptistère. Cette basilique est maintenant suffisamment dégagée pour qu'on en saisisse l'allure d'ensemble. Elle était dans l'antiquité au coeur d'une colonie romaine de premier

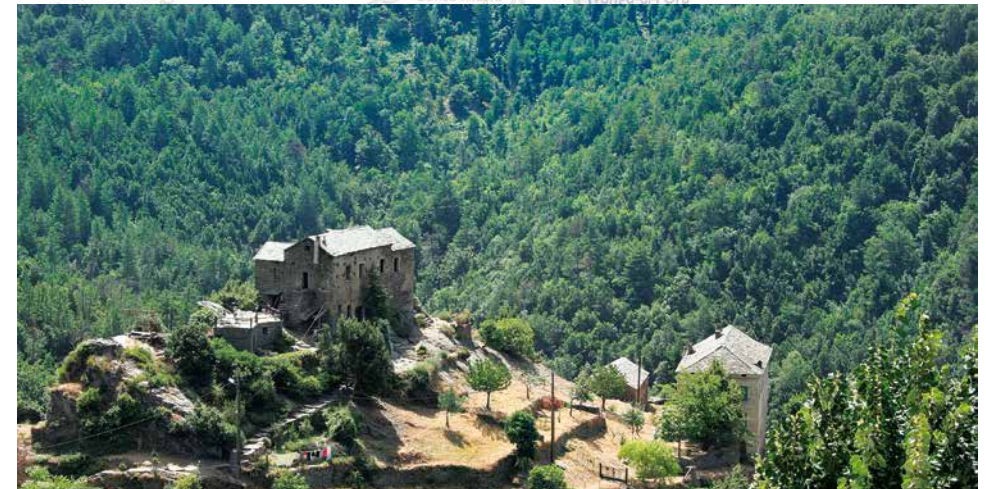


La Canonica



La châtaigne a longtemps été la base de l'alimentation des Corses jusqu'à l'après guerre où la production s'arrête presque totalement. Heureusement le déclin s'est stoppé. La consommation des châtaignes est de retour dans les mœurs. Il y a un nouvel intérêt pour l'arbre et pour ses fruits, en témoigne les jolies châtaigneraies qui sont de nouveau entretenues.

Le Châtaignier n'est productif qu'entre 300 et 800 m d'altitude, il est très peu exigeant. Il atteint sa pleine maturité à 35 ans et reste bon producteur jusqu'à 70 ans mais il peut vieillir plusieurs siècles ! La farine de châtaigne contient plus de 75% de glucides, ce qui en fait un aliment énergétique. Si vous en avez l'occasion goûtez la fameuse Polenta de châtaigne, qui se substituait jadis souvent au pain.



plan fondée en Corse par Marius en 93 av JC et dépendait de la capitale d'Aléria.

Vous rejoindrez ensuite la RN 193 direction Casamozza puis Bonifaccio jusqu'à un embranchement sur votre droite: Penta di Casinca bâti sur un éperon rocheux est un charmant petit village dont la beauté et l'exception de son architecture lui valent d'être classé par décret et d'être reconnu "Site Pittoresque du Département de la Corse". Vous poursuivrez sur la D237 jusqu'à Piano où vous vous engagez sur la D306 pour rejoindre la D205 afin d'atteindre le village de La Porta ainsi nommé car il est la porte d'entrée de la région. Vous y verrez l'église Saint Jean Baptiste, chef d'oeuvre de l'art baroque Corse. Ce grand édifice élevé de 1648 à 1680 est flanqué d'un campanile haut de 45 mètres qui paraît à la fois solide par ses puissantes assises et léger par les volutes, pointes de diamant, niches et ouvertures qui ornent ses 5 étages. La façade peinte en ocre et blanc reste harmonieuse. L'intérieur présente des peintures en trompe l'oeil et de grandes orgues datant de 1780 ainsi qu'un Christ en bois peint du XVIIIème. Le tout forme un ensemble de pur style rococo.

Traversez le village et continuez sur la D515, traversez Croce, puis, au Col de Saint Christophe, prenez la D71 jusqu'à Piedicroce. A la sortie de Piedicroce, prenez la D506 sur la gauche: La route longe le Fium'Alto, l'une des principales rivières de Corse, connue pour être l'une des plus riches en truites. Après Stazzona et les nombreux virages en lacets de la route, suivre à droite la D46 vers les sources minérales d'Orezza. Cette ancienne station thermale est joliment située au fond d'un vallon couvert de superbes châtaigniers. Les eaux d'Orezza, froides, ferrugineuses, bicarbonatées et gazeuses étaient déjà



connues dans l'Antiquité. Elles soignaient au XIXème siècle les cas d'anémies, les troubles du système nerveux et les affections du foie et des reins. De l'établissement thermal subsiste, sous le kiosque au centre du parc, une fontaine où l'on peut goûter l'eau. Elle sera toutefois plus agréable à boire après traitement. Maintenant désaltérés vous descendrez la vallée du Fium'Alto jusqu'à Folleli. De là vous prendrez le chemin du retour par la N193.



La Porta & son Eglise



Quand la châtaigne se fait bière !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

La **PIETRA** est une bière de spécialité de fermentation basse, titrant 6° d'alcool et affichant une belle robe ambrée. Elle est brassée selon des méthodes traditionnelles et artisanales, à partir de malts sélectionnés et de farine de châtaigne corse. Mélangée au malt pendant l'empâtage, la châtaigne est utilisée comme une matière première et non comme un arôme.

La **COLOMBA** est une bière blanche titrant 5°, brassée à partir de malt d'orge et de froment, et aromatisée aux herbes du maquis. Non filtrée, de fermentation basse, son trouble naturel est dû à la présence des levures, mais c'est bien au cœur du maquis qu'elle trouve son goût et son nez uniques. Arbousier, myrte, genévrier, un mélange subtil et délicat de ces espèces est préparé dans une grosse boule à thé et infusé dans la cuve à houblonner pendant la cuisson du moût.

La Brasserie Pietra a vu le jour en 1996. Son produit fondateur est la bière Pietra qui intègre dans sa fabrication une matière première régionale, la châtaigne, la première bière au monde à être brassée à partir d'un mélange de malt et de farine de châtaigne. C'est un véritable succès, les chefs de grands restaurants l'utilisent aussi dans de savoureuses recettes. La brasserie a développé deux autres bières, La Colomba et la Serena, qui connaissent le même engouement.

www.brasseriepietra.com

La **SERENA** est l'une des rares bières blondes à afficher 100% pur malt. Légère avec ses 5° d'alcool, elle présente une mousse aérienne, une amertume très fine et possède un grand pouvoir désaltérant. De fermentation basse, elle détient toutes les qualités d'une bière artisanale. Le plus grand soin est apporté à sa fabrication.



Autorisée par décret ministériel le 25 avril 1856, reconnue d'intérêt public par décret impérial le 7 mars 1866, l'eau d'Orezza est à la source d'une histoire passionnante. Sous l'antiquité, déjà, les Romains appréciaient ses qualités ! Plus tard, au XIXe siècle, les établissements d'Orezza, avec leurs salles de bains, de douches et de massages, étaient très prisés des curistes, et l'eau thermale soignait les cas d'anémie, les troubles du système nerveux, le paludisme, les affections du foie et des reins. On se mit alors à croire en sa puissance thérapeutique. Au XXe siècle, lors de la dernière guerre, elle fut même envoyée en Afrique du Nord pour apporter force et vitalité aux combattants anémiés.

Délicatement pétillante, d'un goût fort agréable sans aucune saveur médicamenteuse, l'eau d'Orezza possède de réelles vertus médicales. Sa très forte teneur en fer et en gaz carbonique naturel combat à la fois les anémies et les paresseuses gastro-intestinales. C'est l'eau de la vitalité et des digestions faciles. Son taux extrêmement faible en sodium en fait également une eau particulièrement désaltérante.

La source d'Orezza accueille les visiteurs. Elle vient d'être totalement rénovée avec le souci de conserver son cachet d'antan.

www.orezza.fr



La race de porc Corse «nustrale» a rejoint le cercle des races françaises reconnues. Un maillon important du lien au terroir. Conjuguée au savoir-faire traditionnel, elle confère à la charcuterie Corse son caractère unique.

Les spécialités traditionnellement fumées au feu de bois puis séchées sont :

U Prisuttu, un jambon cru sec qui appartient à cette famille des jambons méditerranéens de grand renom.

A Coppu, nom Corse de l'échine de porc, est un produit riche en arômes.

U Lonzu. Fabriqué à partir des filets de porc, il est très maigre.

U Salamu ou Salsiccia. Saucisse ne comportant que viande rouge, sel et poivre. Elle vous étonnera par sa maigreur et ses arômes.

U Figatellu. En forme de U, il est fabriqué à partir de viandes et de foies de porc. Il se déguste grillé (au feu de cheminée de préférence) ou comme les autres spécialités ci-dessus cru lorsqu'il est sec.

