



# La gastronomie Corse

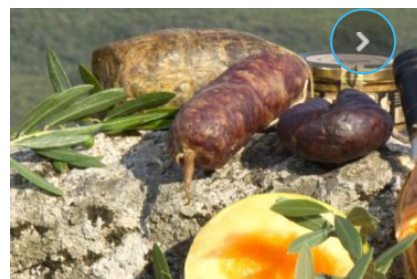
Immersion Culturelle

Rencontre et terroir

La gastronomie Corse

Corsica

La Corse est souvent liée à ses paysages, son climat... Mais l'identité de l'île de beauté c'est aussi ses produits du terroir et sa gastronomie de grande réputation.



## DESCRIPTION

Il vous sera impossible de vous rendre en Corse sans déguster quelques-uns de ses nombreux produits locaux.

Attention la liste est longue ! 🍷

### - Le vin :

Grâce à son climat unique et la richesse des terres, la Corse est territoire propice à la viticulture. L'île compte beaucoup de cépages tous différents les uns des autres.

### -Les bières :

Quoi de mieux qu'une petite pause fraîcheur en terrasse afin d'y déguster une bonne bière corse ! Tentant non ? La plus célèbre se trouve être la « Pietra » fabriquée à base de farine de châtaigne. Il existe également deux autres bières La « Serena » et la « Colomba » toutes deux blondes.

### - Les liqueurs :

En Corse, il est impossible de terminer son repas sans un petit digestif ! Les liqueurs sont fabriquées à base de plantes du maquis comme la myrte, l'arboise ou encore la châtaigne !

### - Les eaux :

En Corse, vous trouverez 3 types d'eaux, 2 sont plates : La Saint George et la Zilia et la dernière gazeuse : l'Orezza.

### -La charcuterie :

Emblème de la gastronomie corse : sa célèbre charcuterie ! L'île de beauté fourmille de cochons sauvages ou élevés qui se nourrissent de plantes du maquis conférant ainsi un goût unique à la viande ! Vous trouverez de nombreuses variétés de charcuteries : le prizuttu, la coppa, le lonzu, le figatellu... Le plus dur est de choisir ou alors tout goûter !



### - Le fromage :

Le plus célèbre fromage corse est le « brocciu » qui est un fromage frais fabriqué à base de lait de brebis ou de chèvre. Vous le trouverez dans de nombreux plats salés comme sucrés. Un régal !

### - Les desserts :

Quoi de mieux que finir son repas sur une touche sucrée ? Bon nombre de pâtisseries font le renom de la gastronomie corse ! Parmi les plus réputées vous trouverez : Les Canistrellis (gâteaux sec souvent aromatisés), les gâteaux à base de châtaigne, les Frappes (petits gâteaux à base de zestes d'orange) ou encore le très célèbre Fiadonu (tarte à base de brocciu et zeste de citron).

### - Le miel :

La Corse est un territoire propice à l'apiculture grâce à ses conditions botaniques exceptionnelles ! L'île de beauté détient même une appellation d'origine protégée pour son miel « Mele di Corsica ».

### -L'huile d'olive :

Point d'honneur d'une cuisine corse réussie ! La Corse compte à elle seule 6 variétés

d'olives différentes. Il existe de nombreux producteurs qui seront ravis de vous accueillir ! Alors n'oubliez surtout pas d'emporter une petite bouteille d'huile d'olive corse pour sublimer votre cuisine ! 🍷

- Environnement : Corsica

Gastronomie

### 👍 Pourquoi c'est sympa !

- ✓ La cuisine Corse
- ✓ Les produits Corse
- ✓ La richesse culinaire
- ✓ La gastronomie Corse
- ✓ La cuisine bonifacienne

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de Cookies. [En savoir plus](#)

OK, J'ACCEPTÉ