



La gastronomie Corse

Immersion Culturelle

Rencontre et terroir

La gastronomie Corse

C

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 secs 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