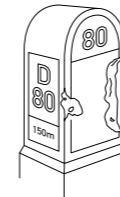


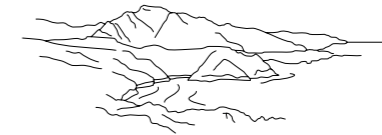
INLEIDING

P. 7



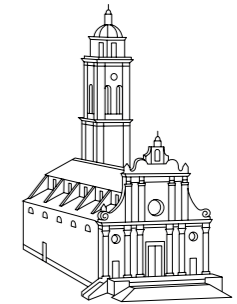
CAP CORSE

P. 10



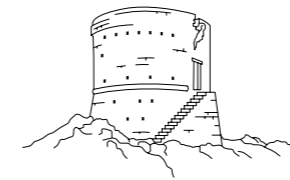
AGRIATE

P. 42



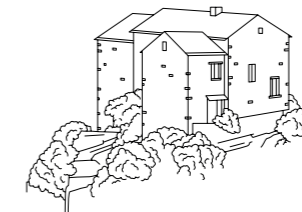
BALAGNE

P. 76



GOLFE DE PORTO

P. 106



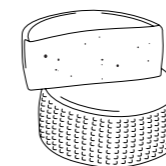
CASTAGNICCIA

P. 136



**BERGACHTIG
HART**

P. 162



GRAND SARTÈNE

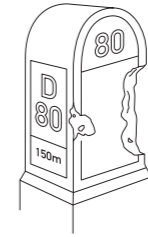
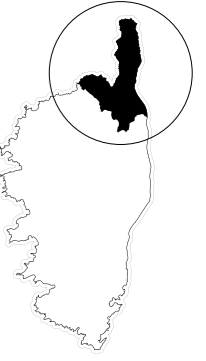
ALTA ROCCA

P. 190



ZUID-CORSICA

P. 224



SLOW-ROAD

CAP CORSE

Cap Corse is de parel van Corsica. Je vindt er bijzondere landschappen, tegen kliffen gebouwde dorpjes met uitzicht op de Tyrreense Zee en helder water met bergen op de achtergrond. Cap Corse is de 'vinger van het eiland' en geeft je het gevoel midden in de Middellandse Zee te zijn.

P. 10

De Romeinen noemden de punt van het eiland het 'heilige voorgebergte'. Deze wordt gevormd door een 40 kilometer lange bergketen.

RECHTS

De gemeente Brando, met de haven Erbalunga, ligt in het arrondissement Bastia en strekt zich uit van de Monte Stellu tot de zee.

De departementale weg D80 wordt tussen de zee en de bergen bochtig en na Bastia, dat tegen een berghelling ligt, zelfs duizelingwekkend. Je komt steeds dichterbij het verste puntje van het eiland. Cap Corse is een schiereiland in het noorden van Corsica en is rijk aan historische gebouwen. Verspreid langs de kust staan Genuese torens die bescherming boden tegen invallen van barbaren en in het hart van elke vallei vind je kapellen in romaanse stijl, waar je langs komt als je naar het binnenland rijdt om naar de vele dorpen, zoals Pietracorbara, Rogliano, Luri, Cagnano of Centuri, te gaan. Andere opmerkelijke gebouwen die bijdragen aan de rijkdom van de Cap zijn de kloosters, de huizen van Amerikanen of *palazzi* (paleizen), die herinneren aan de geschiedenis van de emigratie, de terrassen van verlaten tuinen, de kerken en de grafmonumenten met gebeeldhouwde architectonische decoraties, waarvan sommige langs de weg liggen. Ze vormen een wezenlijk deel van het landschap en maken deze streek absoluut fascinerend.

De geschiedenis van de Cap kent veel zeevaarders en kooplieden, waarvan sommigen in de achttiende en negentiende eeuw naar de rest van de wereld en met name naar Zuid-Amerika emigreerden. De bewoners van de Cap hebben altijd een combinatie van landbouw, nomadische veeteelt en zeehandel bedreven. De natuurlijke en landschappelijke elementen, maquis (dicht kreupelhout), zee en bergen, smelten samen tot één enkel ongetemd element. In de baaien van de uitgestrekte en open landschappen liggen *marines*, havens en rotsachtige uitlopers die deze streek een heel specifiek karakter geven. Land en zee zijn verankerd in de levenswijze van de bewoners van de Cap. De inwoners, de *Cap-corsins*, waren boeren, kooplieden, vissers en zeelieden.

De tocht langs de kronkelige weg rond Cap Corse biedt adembenemende panorama's die op zich al de moeite van een mooie reis naar dit afgelegen schiereiland waard zijn. De dorpjes op de steile hellingen, de Genuese torens, de romaanse kapelletjes, de bergen en de maquis zijn zeer aantrekkelijk. Op enkele kilometers van Bastia is de Cap gemakkelijk te bereiken en een lange dag is voldoende om de 'vinger van het eiland' via deze van oost naar west licht stijgende weg met zijn bijzondere contouren te verkennen.



NATUUR

PARC DE SALECCIA



DE KUNST VAN HET TUINIEREN

Bruno Demoustier, landschapsarchitect, kweker en plantenliefhebber, is de schepper van deze sublieme creatie.



EDUCATIE

Workshops vergroten de kennis over het ecosysteem van de regio.



BESCHERMING

Een waar heiligdom waar dieren zich in hun natuurlijke omgeving ontwikkelen.



OLIJBOOMPAD

Een wandeling langs meer dan 100 variëteiten van deze kenmerkende boom.



AUTHENTICITEIT

De maquis wordt gekenmerkt door zijn geuren, kleuren en vormen.



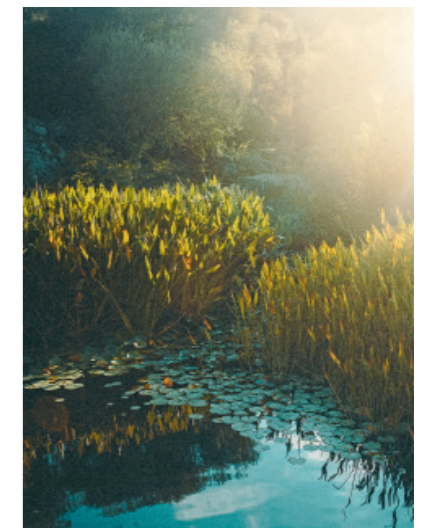
VOOR DE KLEINTJES

Voor de kinderen is er een speeltuin, boerderijdieren, volières en een educatieve imkerij.



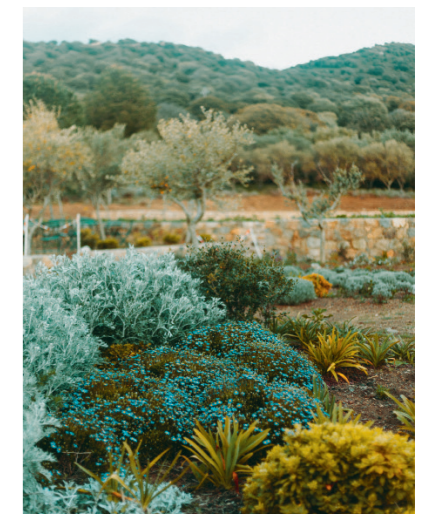
MEDITERRANE REGIO

Talrijke planten uit het Middellandse Zeegebied komen voor in het park.



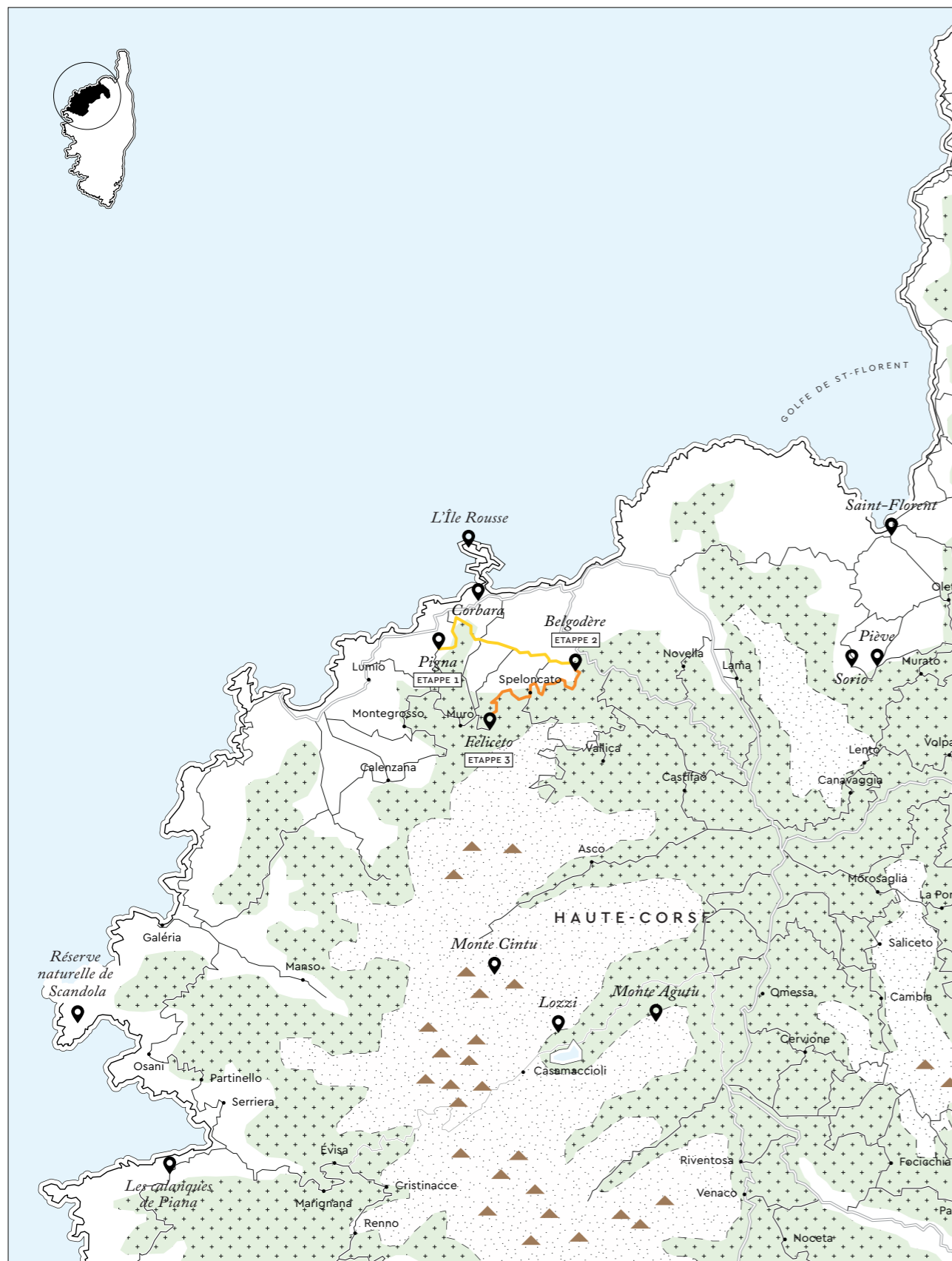
ZOET WATER

Waterpoelen verspreid over het park bieden een ontspannen tussenstop.



PAD VAN DE MAQUIS

Educatieve wandeling langs de aardbeiboom, de mirte en de fauna van het eiland.



ROUTES

DE WEG VAN DE VAKKENNIS

Er zijn zevenentwintig ambachtelijke kunstenaars, culinaire ambachtslieden en landbouwproducenten in de Balagne die in hun ateliers en verkooppunten een overzicht van hun vaardigheden tonen. Deze ambachtslieden met hun vele activiteiten maken integraal deel uit van het erfgoed van het eiland.

Ze zijn gevestigd in een van de 29 gemeenten die samen de Balagne vormen en vertegenwoordigen het hart van de Corsicaanse cultuur en haar tradities. De ambachtslieden in het hart van dit groene gebied zullen je van harte welkom heten. Je ontdekt niet alleen het erfgoed, maar ook van de ziel van deze streek via deze vaklieden die verschillende traditionele technieken gebruiken.

ETAPPE 1: PIGNA

Centraal in de vlakte van Aregnu ligt het mooie dorpje Pigna, een centrum van ambachtslieden. Het is een gezellig dorp waar je diverse werkplaatsen kunt bezoeken. Stap bijvoorbeeld door de deuren van Casa-Liutaiu en ontdek het prachtige werk van Ugo Casalonga, die traditionele muziekinstrumenten maakt en restaureert. Deze bespeler van de *cetera*, een tokkelinstrument uit de cistrumfamilie met acht paar snaren en een unieke klankkast, zal je alles vertellen over het weer tot

leven wekken van elk snaarinstrument. Deze *luthier* (instrumentmaker) gebruikt voornamelijk lokaal hout: essen, walnoot, cipres. Het hout wordt op natuurlijke wijze gedroogd en alle vakkenis maakt deel uit van een ambachtelijk en traditioneel fabricageproces. Voor Ugo Casalonga is het een beroep en een passie, een ambacht en een verhaal.

ETAPPE 2: BELGODÈRE

De doortocht door het heuveldorp Belgodère leidt tot de ontdekking van Donna è®, gevestigd in het prachtige kasteel Malaspina. Deze tussenstop op de ambachtsroute met uitzicht over de Reginu-vallei biedt een en al schoonheid. Donna è® vervaardigt natuurlijke en organische cosmeticaproducten met essences die afkomstig zijn van het eiland, zoals immortelle, cistus en mirte. Het hele assortiment wordt gemaakt van typische Corsicaanse werkzame ingrediënten.

ETAPPE 3: FELICETO

David Campana, glasblazer uit Feliceto, vertelt je graag zijn verhaal. Het is een dubbele ontmoeting: met de meester-glasblazer en met het dorp, dat wordt gedomineerd door de hoge toppen van de Reginu-vallei. Alle stukken van David zijn handgemaakt en geblazen. Als je de kunst van het vuur wilt ontdekken en begrijpen dan mag je dit niet missen.



BOVEN

Corte ligt centraal in het binnenland van Corsica en is een historisch knooppunt. Het stadje kent een rijke geschiedenis en veel herinneringen aan de strijd van het Corsicaanse volk. Uitzicht op de kapel van Saint Théophile (de heilige Theophilus) in de oude stad.

LINKS

De vallei Tavignanu, het andere Restonica, ligt ten westen van Corte. De Tavignanu is niet zo toeristisch en biedt meer dan alleen kloven aan degenen die de moeite nemen om dat te onderzoeken.

GESCHIEDENIS

CORSICAANSE CHARCUTERIE

Op Corsica maakt het houden van varkens deel uit van een eeuwenoude traditie. Deze waardevolle kennis wordt van generatie op generatie doorgegeven.

Als je met veehouders praat over het maken en conserveren van vleeswaren, raak je onder de indruk van de immense kennis die zij bezitten. Net als herders hebben veefokkers de gave om de omgeving te doorgronden en te ontwikkelen in de meest uiteenlopende en onherbergzame omstandigheden.

Van oudsher konden twee soorten productie worden onderscheiden. Ten eerste het *u porcu di banda*, een varken dat voor de verkoop werd gefokt door gezinnen die zich op een hoogte van ongeveer 700 meter vestigden, waar eiken- en kastanjabomen werden geplant (Taravo, Castagniccia...). Ten tweede het *purcastru*, een biggetje dat door gezinnen werd gefokt, in een omheining werd opgesloten en gevoed werd met eetbaar huisafval, afvalwater en wei (afvalproduct bij kaasmaken), dat vervolgens een volwassen *mannarinu* (varken) wordt. De droge worst die hiervan gemaakt wordt, is zeer gewild. In de streken waar de *porchi di a banda* werden gefokt, zoals in Bastelica en Frassetu, is het beroep van vleesverwerker pas recent in zwang gekomen.

De traditionele fok vindt tegenwoordig plaats in een bergachtig gebied waar de varkens van het Corsicaanse ras *porcu nustrale*, dat tot een uitsluitend mediterrane stam behoort, in de kastanjabossen rondzwerven. Het duurt 18 maanden voordat de varkens klaar voor de slacht zijn. Corsicaanse varkens worden net als vroeger in de winter geslacht. Dit is ook het seizoen dat de producten worden verwerkt door de varkenshouders zelf, die de vaardigheden en kennis van het traditionele slagersvak bezitten. De producten worden gezouten en

rijpen vervolgens langdurig onder natuurlijke gematigde condities.

Coppa de Corse, lonzu, prisuttu (droge ham), ficatellu, salsiccia (worst) van Corsica en vele andere varkensvleesproducten vormen een breed assortiment. Ze rijpen langzaam, dit duurt tussen de drie tot twaalf maanden. Sinds april 2012 zijn drie traditionele Corsicaanse charcuterieproducten erkend en beschermd door een appellation d'origine contrôlée (AOP; beschermde oorsprongsbenaming): de Corsicaanse droge ham (de AOP 'jambon sec de Corse-Prisuttu'), de Corsicaanse coppa (AOP 'Coppa de Corse-Coppa di Corsic') en de Corsicaanse lonzo (AOP 'Lonzo de Corse-Lonzu'). De zorg die besteed wordt aan de productie van deze producten, van het fokken tot de verwerking, garandeert een uitzonderlijke smaakwaliteit. Elke streek heeft zijn eigen specialiteit: in Frassetu en in Bastelica maken ze bijvoorbeeld fittonu, een worst van lever en vet, die droog wordt gegeten.

Wel moet vermeld worden dat ezelworst op Corsica geen traditioneel product is. Dit dier heeft de plaatselijke bevolking altijd vergezeld in het dagelijks leven en werd niet gebruikt in de traditionele charcuterie.

Corsicaanse charcuterie kan in alle seizoenen gegeten worden. Prisuttu wordt het hele jaar door gegeten, lonzu vanaf het voorjaar, terwijl coppa bij voorkeur in de zomer wordt gegeten. De ficatellu is populair bij familiebijeenkomsten in de winter. Hij wordt vers gegeten, gegrild boven een houtvuur.



Prisuttu is een Corsicaanse rauwe ham van een lokaal varkensras, die gezouten, gedroogd en vervolgens gerijpt is. Dit is het meest begeerde stuk en wordt meestal geconsumeerd na anderhalf jaar rijpen.



Lonzu is een worst die gemaakt is van magere stukjes varkensvlees en die gezouten, gedroogd en gerookt is. De worst wordt gemaakt van het Corsicaanse ras *porcu nustrale*.



Coppa de Corse wordt gemaakt van uitgebeende, gezouten, gedroogde en gerijpte varkenslende. Ook deze worst wordt bereid van een varken van het ras *porcu nustrale*.