

# AGRICOLTURA ELEVAMENTO PRODOTTI AGRICOLI ORTI DI FAMIGLIA

**IN OLETTA**

Agricoltura - Élevage - Produits agricoles - Jardins familiaux  
à Oletta



Cet opuscule est dédié à notre cher ami  
Dumè Leccia, trop tôt disparu,  
avec qui ce document a été pensé et conçu.

**AGRICOLTURA  
ALLEVU  
PRUDUTTI AGRICULI  
ORTI DI FAMIGLIA**

**IN OLETTA**

Agriculture  
Élevage  
Produits agricoles  
Jardins familiaux

à Oletta



# LE MOT DU MAIRE

Oletta est depuis la nuit des temps une terre à vocation agricole.

L'appellation « Conca d'Oru » donnée à sa vaste plaine et celles moins importantes des villages environnants, Santu Petru di Tenda, San Gavinu di Tenda, Pieve, Soriu, Rapale, Vallecalle et Olmeta di Tuda démontre l'importance et la qualité de ses productions : céréales, vignobles, oliveraies, chênaies, vergers, maraîchages, élevages, etc.

Au fil du temps, les choses ont changées. Après un âge d'or qui dura jusqu'à la Première Guerre Mondiale, qui a vu disparaître plus d'une centaine d'hommes du village, raréfiant ainsi la main d'œuvre, les nombreux incendies qui ont détruit une très grande partie des oliveraies dans les années 30, la Seconde Guerre Mondiale et l'exode qui a suivi, la Conca d'Oru a connu une longue période de jachère, avec un court intermède de plantation de vignobles arrachés au bout de quelques années.

Heureusement, Oletta retrouve aujourd'hui une vie agricole qui va en se développant, grâce à la volonté de nombreux jeunes agriculteurs. La Conca d'Oru retrouve petit à petit sa vocation agricole.

Cet ouvrage est réalisé pour leur rendre hommage, pour informer la population de l'importance et de la qualité de leur travail et de leurs produits.



JEAN-PIERRE LECCIA





# SOMMAIRE

8/9	LA COMMUNE EN QUELQUES CHIFFRES	25	DOMAINE DI L'AMICIZIA
10/11	INFOS AGRICULTURE	26	MIELLERIE E CABANELLE
12/13	LES CLASSIFICATIONS AOP/AOC	27	MELE DI SANTA MARIA
14	DOMAINE BOCHECIAMPE	28	FERME DE QUECCIALBA
15	DOMAINE STÉPHANE BERTOLOZZI	29	LE POTAGER DU NEBBIU
16	CANTINA DI TORRA	30	VITELLU CORSU
17	DOMAINE SANTAMARIA	31	LES SAFRANIÈRES D'OLETTA
18	DOMAINE MONTEMAGNI	32	DISTILLERIE FIOR'ESSENCE
19	DOMAINE NOVELLA	33	LES JARDINIÈRES DU NEBBIU
20	DOMAINE ORENGA DE GAFFORY	34	ÉPICERIE L'OLITTESE
21	DOMAINE ALISO ROSSI	35	DOMAINE DE VICCIULAGHJA
22	DOMAINE E BELLE BONE	36	DOMAINE BELLE CEPPE
23	DOMAINE PETRICAJOLA	37	DOMAINE VINCENTI VACHER
24	DOMAINE TERRA D'ORU	38	MARCHÉ ARTISANAL
		40/49	LES JARDINS FAMILIAUX



## **SUPERFICIE DE LA COMMUNE**

2699,6<sup>Ha</sup>

## **ZONES URBAINES ET À URBANISER**

135,1<sup>Ha</sup> soit 5%  
de la superficie de la commune

## **ZONES AGRICOLES**

1896<sup>Ha</sup> soit 70,2%  
de la superficie de la commune



## **ZONES NATURELLES ET FORESTIÈRES**

**668,5<sup>Ha</sup>** soit **24,8<sup>%</sup>**  
de la superficie de la commune

**30** agriculteurs installés sur la  
commune

Vignobles, oliveraies, vergers,  
apiculture, plantes aromatiques,  
maraîchages

### **DE NOMBREUX PRODUITS**

Vins, fromages, vente de veau et  
d'agneau, huile d'olive, fruits et  
légumes, confitures, amandes, miels.

**+** de **1200<sup>Ha</sup>** en culture

ou en pacage, dont **350<sup>Ha</sup>**  
de biens communaux donnés en bail  
à ferme aux éleveurs de la commune.

Exploitations desservies en eau brute  
par l'office hydraulique et en eau  
potable par la commune.



## **L'OLÉICULTURE**

Le verger oléicole Corse est présent sur toute l'île, la culture de l'olivier est ancestrale. L'oléiculture a une place importante dans la plaine d'Oletta mais également dans l'histoire. L'olivier, maître des lieux, a sculpté le paysage de notre territoire.

Les variétés d'oliviers sont nombreuses. On retrouve en Corse : la Sabine, typique de la Balagne ; la Germaine de Casinca ; la Zinzala, dans le Taravu et le Valincu ; la Capanacce, la Germaine de Tallano ou la Curtinese.

Ainsi vous trouverez des huiles d'olives uniques. En effet, elles bénéficient des Appellations d'origine Protégée.

## **LE PASTORALISME**

Le pastoralisme est indissociable de notre territoire. Brebis, vaches pâturent les plaines et parcourent les montagnes.

Les éleveurs vous proposent viandes et fromages aux saveurs remarquables.

## **L'APICULTURE**

La Corse est depuis toujours une terre propice à l'apiculture, avec une tradition apicole qui remonte à l'Antiquité. À l'image des troupeaux ovins, les abeilles transhument : certains apiculteurs déplacent les ruches en fonction du calendrier de floraison pour augmenter les récoltes et diversifier les miels. Ces miels bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Miel de Corse – Mele di Corsica ».

## LE MARAÎCHAGE

Présent en plaine, le maraîchage a une place importante dans l'agriculture. Légumes d'été ou légumes d'hiver, la production s'étale sur toute l'année grâce au climat méditerranéen.

## LES PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES, MÉDICINALES

Sur les vastes espaces ouverts d'Oletta se plaisent de nombreuses plantes à parfums et aromatiques. Cueillies ou plantées, elles servent pour la confection de produits cosmétiques mais peuvent aussi être utilisées dans l'alimentation.

## ET TANT D'AUTRES PRODUCTEURS

De nombreuses petites productions contribuent à la diversité de l'agriculture du territoire : volailles et œufs, confitures, biscuiteries ...



# LES CLASSIFICATIONS AOP/AOC

## LA CLASSIFICATIONS DES VINS

Les vins de France sont classés en trois grandes catégories :

- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Vins Sans Indication Géographique (VSIG)

L'AOP constitue un signe d'identification de la qualité et de l'origine. On en compte 9 :

- 1 appellation régionale : Vin de Corse,
- 2 appellations Cru : Patrimonio et Ajaccio,
- 5 appellations Village : Calvi, Porto-Vecchio, Figari, Sartène et Coteaux du Cap Corse.
- 1 appellation Vin Doux Naturel : Muscat du Cap Corse.

La dénomination IGP est un signe de qualité sous label européen qui couvre la totalité de l'île.

Les VSIG représentent l'ensemble des vins non-classés en AOP ou IGP mais qui ne sont pas moins quantitatifs qu'un vin AOP ou IGP.

## AOP PATRIMONIO

*Appellation d'origine Protégée  
Protected Designation of Origin*

Patrimonio est la première appellation corse à avoir été nationalement reconnue. Elle fait également partie des deux appellations qui font l'objet du décret d'AOC spécifique « Cru de Corse ». Les vins de Patrimonio sont en grande majorité bio.

Proche de la mer, le vignoble bénéficie d'un microclimat particulier. La qualité géologique du sol, avec des sols argilo-calcaires, des sols schisteux et granitiques, offre donc une palette de vins remarquables.

Les rouges sont uniques en bouche et puissants, les blancs ont un arôme subtil et élégant. Enfin les rosés sont frais.



## **AOP MUSCAT DU CAP CORSE**

### *PDO CAP CORSE MUSCAT*

Cultivés dans la région du Nebbio et dans le Cap Corse, les vignes du Muscat petits grains sont plantées sur des terrasses fabuleuses. Une culture rude qui apporte une complexité et une rare délicatesse au Muscat du Cap Corse.

## **AOP MIEL DE CORSE MELE DI CORSICA**

### *PDO CORSICAN HONEY*

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Miel de Corse – Mele di Corsica », obtenue en 1998 au niveau national, a introduit pour la première fois en France la notion de « miel de terroir », et la reconnaissance d'une typicité.

En effet, l'appellation est reconnue sur une gamme de 6 miels (Printemps, Maquis de Printemps, Maquis d'Été, Châtaigneraie, Miellats du Maquis et Maquis d'Automne), du plus doux au plus amer, tantôt délicats tantôt persistants.

Pour obtenir cette appellation, le nectar et/ou le miellats butinés sur les associations végétales spontanées et naturelles de l'île doit provenir de l'abeille d'écotype corse (*Apis mellifera mellifera corsica*).

## **AOC HUILE D'OLIVE DE CORSE OLIU DI CORSICA**

### *AOC OLIVE OIL CORSICA*

Depuis 2004 l'huile d'olive de Corse est protégée par une appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ». L'appellation permet de garantir que l'huile achetée est produite à partir d'un verger local et selon des techniques de production qui respectent les usages locaux, loyaux et constants.



**PROPRIÉTAIRE**  
**NADINE**  
**BOCCHECIAMPE**

**CUVÉES**

- AURÉLIE - BLANC
- AURÉLIE - ROSÉ
- AURÉLIE - ROUGE

**APPELLATION**

AOP (APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE)

**ADRESSE**

STRADELLA DI A VICCIU-  
LAGHJA, 861 VILLA LA  
VIGNE - 20232 OLETTA

**NUMÉRO**

+ 33 (0)7 83 56 39 80

**HORAIRES D'OUVERTURE**

9H-20H

**SITE INTERNET**

[domaine-boccheciampe.fr](http://domaine-boccheciampe.fr)



## **DOMAINE** **BOCCHECIAMPE**

Crée en 1929, anciennement situé sur Poggio d'Oletta, le domaine Boccheciampe produit du vin rouge, blanc et rosé.

Le raisin est ramassé puis trié à la main par les soins des producteurs pour maximiser sa qualité. Il est également mis en bouteille au domaine. Les produits sont manipulés et transformés avec le plus grand soin.





## DOMAINE STÉPHANE BERTOLOZZI

Le Domaine BERTOLOZZI est un domaine familiale créé dans les années 1960 par le grand père de Stéphane Bertolozzi. Il s'agit aujourd'hui d'un vignoble composé de 7 hectares de vignes où seuls les cépages endémiques comme le Nielluccio, le Vermentinu, le Genovese et le Minustellu expriment leur caractère.

Situées à 100m d'altitude, les parcelles se trouvent dans la plaine d'Oletta près du lac de Padula.

Les sols sont pierreux et pentus, la vigne, bien exposée, y est travaillée de manière raisonnée en respectant le savoir-faire de nos anciens.

Le climat méditerranéen et les vents fréquents permettent de créer un micro-climat propice à la culture de la vigne. En agriculture raisonnée, l'objectif est à court terme la conversion en Agriculture Biologique.

La vendange est réalisée manuellement, en caissettes, entre amis et en famille.

Ils utilisent une méthode de vinification traditionnelle (cuve inox et cuve béton thermorégulées) et pressurage des Rouges dans l'ancien pressoir de leur grand-père encore fonctionnel.

À partir de 2016, la vigne y est restructurée, de nouvelles plantations voient le jour et donnent naissance aux cuvées INGHJO (Vin de France Blanc) et SUSPIRI (AOP Patrimoni Blanc et Rouge).

Aujourd'hui 5 cuvées sont proposées (2 blancs, 2 rouges et 1 rosé).

Les vins ont du caractère et sont l'expression d'un terroir généreux.

Stéphane Bertolozzi se diversifie dans l'agriculture, en effet il fait ses débuts dans l'élevage de bovins (vente de viande) et dans l'oléiculture.



PROPRIÉTAIRE  
STÉPHANE  
BERTOLOZZI

APPELLATION  
AOP PATRIMONIO

ADRESSE  
PONT DE LA PALMOLA  
20232 OLETTA

NUMÉRO  
+33 (0)6 76 95 55 76

ADRESSE ÉLECTRONIQUE  
sbertolozzi@orange.fr





**PROPRIÉTAIRE**  
**NICOLAS**  
**MARIOTTI BINDI**

**APPELLATION**  
**AOC PATRIMONIO**

**LABEL**  
**BIO**

**ADRESSE**  
**LIEU-DIT TORRA**  
**20232 OLETTA**

**NUMÉRO**  
**+33 (0)4.95.47.89.70**

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
**9H-12H/ 15H-18H**

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
**nicolasmariottibindi@**  
**icloud.com**

**SITE INTERNET**  
**cantinaditorra.com**



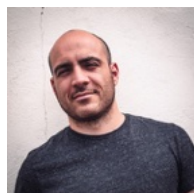
# CANTINA DI TORRA

La Cantina di Torre a été fondée par Nicolas Mariotti Bindi. Depuis 2015, installé dans sa cave à Oletta, il cultive en agriculture biologique un domaine de 15 hectares. Les vignes sont travaillées dans le strict respect de la terre.

Ces vins intègres, toujours charnus et veloutés offrent une grande franchise de saveurs.







## DOMAINE **SANTAMARIA**

Le domaine Santamaria est situé à Oletta, dans l'appellation Patrimoine en Corse sur plus de 13 hectares au sud du golfe de Saint Florent.

Jean-Louis Santamaria et son fils Thomas Santamaria représentant respectivement la cinquième et sixième génération de vignerons dont les techniques de travail se sont inscrites dans la tradition familiale avec des vignes labourées, déchaussées et piochées.

Le domaine est désormais labellisé bio ECOCERT depuis 2014.

Côté terroir, les vignes évoluent pour certaines sur des sols d'éboulis calcaires et pour d'autres sur des coteaux de schistes. La parcelle de Grenache est quant à elle sur un mélange d'argile et de schiste.

La proximité du lac de Padula permet aux vignes de bénéficier d'un micro-climat. C'est particulièrement vrai pour la parcelle de Niellucciu qui longe le lac et profite de sa fraîcheur.

Les blancs du domaine Santamaria sont issus du Niellucciu et Vermentinu, ce qui donne des vins d'une grande fraîcheur et subtilité.

Le domaine Santamaria possède également des grenaches pour notamment élaborer la cuvée Tranoï, qui développe une grande douceur et un fruit gourmand.

**PROPRIÉTAIRE**  
JEAN-LOUIS,  
THOMAS ET  
MATISSE  
SANTAMARIA

**APPELLATION**  
AOC PATRIMONIO, AOC  
MUSCAT DU CAP CORSE,  
ET IGP ILE DE BEAUTÉ

**LABEL**  
BIO DEPUIS 2014

**ADRESSE**  
ROUTE DU LAC DE  
PADULA 20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)4 95 39 03 51

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 9H À 12H ET DE 14H  
À 18H.

Disponible sur rendez-vous en  
dehors de ces horaires, si possible  
sur réservation.

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
domaine.santamaria@  
orange.fr





# DOMAINE MONTEMAGNI

**PROPRIÉTAIRE**  
SCEA  
MONTEMAGNI

**APPELLATION**  
AOP PATRIMONIO

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
20232 PATRIMONIO

**NUMÉRO**  
+33 (0)4.95.37.25.24

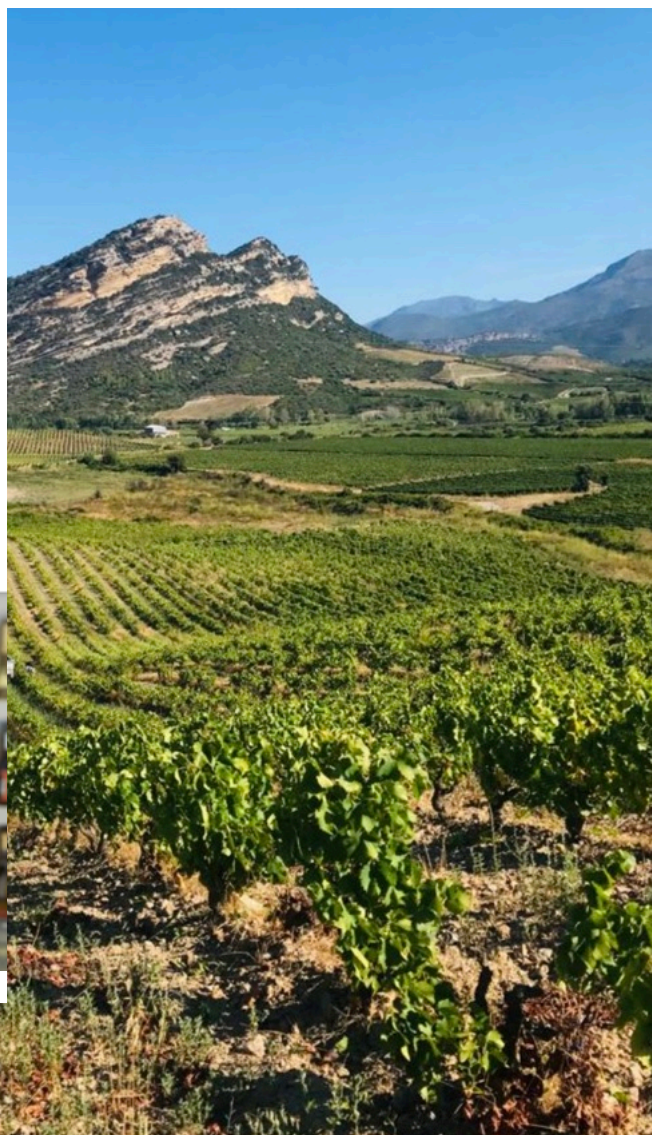
**HORAIRES D'OUVERTURE**  
DE 9H À 19H  
TOUS LES JOURS

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
nadinemontemagni@  
gmail.com

**SITE INTERNET**  
domaine-montemagni.fr



Situé au cœur de la Conca d'Oro, le domaine familial Montemagni est principalement implanté dans un vallon allant d'Oletta à Patrimonio comprenant 82 Ha.





# DOMAINE NOVELLA

Ce domaine familial enraciné depuis un siècle dans l'AOP Patrimonio au cœur du Grand Site de la Conca d'Oru propose différents types de vins : vin rouge, vin rosé, vin blanc, muscat ou pétillant. Par son dévouement, il assure un vin d'une finesse et d'une élégance durable. Chaque bouteille du domaine est le résultat d'une synergie entre l'artisanat traditionnel et un terroir à la renommée mondiale, celui de Patrimomio.

## PROPRIÉTAIRE

PIERRE-MARIE NOVELLA

## APPELLATION

AOP PATRIMONIO

## LABEL

BIO

## ADRESSE

STADE D'OLETTA  
RTE DE SAINT-FLORENT  
20232 OLETTA

## NUMÉRO

+33 (0)4 95 39 07 41

## HORAIRES D'OUVERTURE

9H-12 / 15H-18H

## ADRESSE ÉLECTRONIQUE

[domainenovella@gmail.com](mailto:domainenovella@gmail.com)

## SITE INTERNET

[domaine-novella.com](http://domaine-novella.com)





**PROPRIÉTAIRE**

**HENRY ORENCA**

**APPELLATION**

**AOP PATRIMONIO**

**LABEL**

**BIO**

**ADRESSE**

**LIEU-DIT MORTA MAJO  
20232 PATRIMONIO**

**NUMÉRO**

**+33 (0)4 95 37 45 00**

**HORAIRES D'OUVERTURE**

**OCTOBRE-AVRIL :  
DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 9H À 18H  
AVRIL-SEPTEMBRE :  
TOUS LES JOURS DE 9H  
À 20H**

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**

**contact@orengadegaffory.com**

**SITE INTERNET**

**orengadegaffory.com**



**DOMAINE**

# **ORENGA DE GAFFORY**

Un savoureux mélange d'authenticité et de modernité qui s'étend sur 56ha répartis sur cinq sites entre les communes de Patrimonio, Saint-Florent, Poggio d'Oletta, Barbaggio et Oletta.

Né d'un amour inconditionnel pour le patrimoine corse et le partage, le Domaine Orenca de Gaffory voit le jour en 1967. Depuis, une seule ambition guide le travail de père en fils : la recherche de l'excellence dans l'élaboration de vins authentiques, fidèles expression de leur terroir. Offrir des millésimes au charme différent et à la finesse affirmée, telle est la volonté de la famille Orenca de Gaffory qui s'est vue récompensée en devenant une référence de l'Appellation d'Origine Protégée Patrimonio puis en obtenant le label Bio en 2019.

# DOMAINE **ALISO ROSSI**

Érigées sur des coteaux pentus parfaitement ensoleillés, les vignes profitent d'un territoire très diversifié. Les sols sont schisteux, plus loin argileux ou calcaires. De cette diversité naît une palette de vins aux parfums subtils et intenses.



## PROPRIÉTAIRE

ANTOINE-DOMINIQUE  
ROSSI

## APPELLATION

AOP PATRIMONIO, AOP  
MUSCAT DU CAP CORSE,  
IGP ÎLE DE BEAUTÉ

## ADRESSE

HAMEAU U CORSU  
CHEMIN DE SAN GRIOLU  
20232 OLETTA

## ADRESSE ÉLECTRONIQUE

[aliso.rossi.patrimonio@  
gmail.com](mailto:aliso.rossi.patrimonio@gmail.com)





**PROPRIÉTAIRE**  
JEAN-LAURENT  
MASSARI ET  
MARIA PETRA  
JEANNE ASSOCIÉS  
EXPLOITANTS EN  
GAEC

**APPELLATION**  
AOP OLIU DI CORSICA  
AMANDE CERTIFIÉE BIO  
AGNEAU DE LAIT

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
PLAINE D'OLETTA  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 75 35 60 23  
+33 (0)6 20 33 12 14

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
SUR RENDEZ-VOUS

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
mariapetra2b@gmail.  
com

**SITE INTERNET**  
belle-bone.fr



## **DOMAINE E BELLE BONE**

Le GAEC E BELLE BONE est une exploitation familiale dans le Nebbiu aux méthodes de production traditionnelle. Elle propose son huile d'olive AOP « Oliu di Corsica », ses amandes certifiées Bio, et à la saison propice ses agneaux de lait issus d'un élevage de brebis corses. Le circuit court et la vente directe à la ferme sont privilégiés. Adhérents au parcours de la Route des sens Authentique, Jean-Laurent MASSARI et Maria Petra JEANNE vous feront découvrir leurs produits.

Location de gites pour 4 et 8 personnes : Agriculteurs avant tout, ils ont fait le choix d'adhérer au réseau national « Bienvenue à la ferme » pour pouvoir passer des vacances de qualité au cœur de leur exploitation et partager leur passion en faisant découvrir leur troupeau de brebis, participer à la traite ou encore goûter leur huile d'olive. Classés en Meublé de tourisme 4 étoiles, ils vous proposent un niveau de confort de qualité.

# DOMAINE PETRICAJOLA

Le domaine Petricajola est une exploitation agricole biologique spécialisée dans la production d'huile d'olive vierge extra et de confiture produites avec des fruits provenant uniquement de leurs vergers. Mais on y trouve également l'élevage de poules Marans.



**PROPRIÉTAIRE**  
FÉLICIEN LUCIANI

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
LIEU-DIT PETRICAJOLA  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6.17.07.60.24

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
9H-18H LES JOURS  
OUVRABLES

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
domaine.petricajola@  
gmail.com

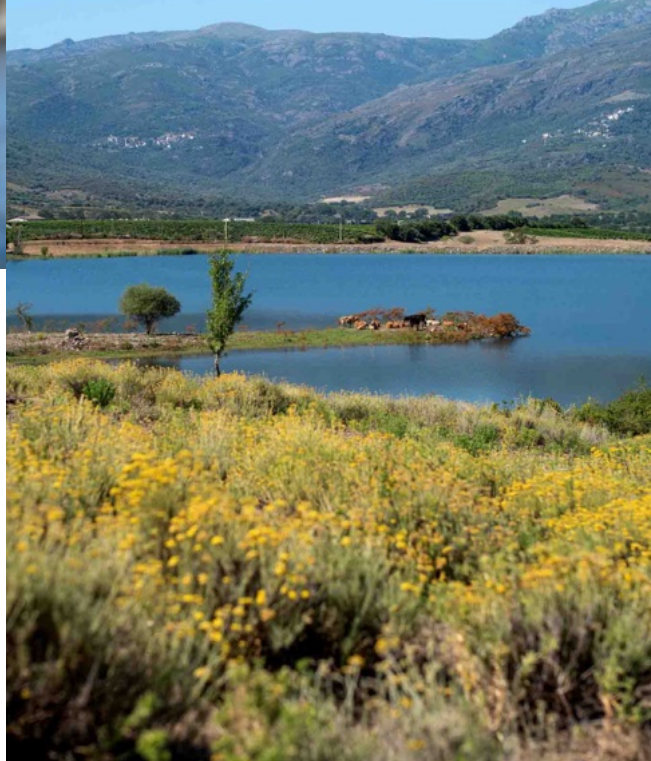
**SITE INTERNET**  
domainepetricajola.com



Dubai Olive Oil Competition



Gold Award 2023



**PROPRIÉTAIRE**  
CARLA ET  
CHARLES RUGANI

**APPELLATION**  
AOP PATRIMONIO  
AOP OLIU DI CORSICA

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
ROUTE DU LAC DE  
PADULE, 20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 83 85 27 15  
+33 (0)6 80 18 25 16

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
VISITE SUR DEMANDE  
UNIQUEMENT

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
domaineterradoru@  
gmail.com  
interrapreziosa@gmail.  
com

**SITE INTERNET**  
Huile d'olive :  
domaineterradoru.com  
Immortelle :  
interrapreziosa.com



## DOMAINE **TERRA D'ORU**

Le Domaine Terra d'Oru c'est avant tout une histoire de famille qui a débuté dans les années 1980 par Louis Rugani puis en 2009 Charles, son fils, a décidé de commercialiser cette huile d'olive qui avait tant de succès auprès de sa famille et ses amis. C'est en 2019 que Carla rejoint son père, Charles, pour poursuivre cette aventure passionnante.

Le domaine se compose de plusieurs parcelles principalement autour du lac de Padule à Oletta. Les oliviers et les plants d'immortelle sont cultivés biologiquement, certifiés par Ecocert depuis 2009. Ils privilégient, comme leurs ancêtres, la qualité à la quantité.

L'immortelle du domaine est plantée, sur certaines parcelles, au milieu des rangées d'oliviers. Une fois récoltée, distillée et transformée en huile essentielle et eau florale, ils la commercialisent sous le nom « In Terra Preziosa ».



# DOMAINE DI L'AMICIZIA

Ils vous proposent sur commande la vente d'agneau de lait mais également de lait de brebis. Avec ce lait, ils fabriquent leur fromage au lait cru.



**PROPRIÉTAIRE**  
JEAN-LOUIS,  
ANTOINE-MARIE  
ET MATTEU  
LUCIANI

**ADRESSE**  
GAEC L'AMICIZIA,  
CHEZ MR LUCIANI  
JEAN-LOUIS  
STRADA DI BELLE BONE  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6.63.23.96.64

**HORAIRE D'OUVERTURE**  
SUR COMMANDE





**PROPRIÉTAIRE**  
**ALAIN SCOPELLITI**

**APPELLATION**  
**AOP MIEL DE CORSE**

**ADRESSE**  
552 STRADELLA DI  
E CABANELLE  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 27 02 51 56

**HORAIRE D'OUVERTURE**  
**SUR RENDEZ-VOUS**

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
miellerieecabanelle@  
free.fr

## **Miellerie** **E CABANELLE**

Petit-fils et fils d'apiculteurs amateurs de Castagniccia, Alain Scopelliti a passé son enfance entourée de ruches. Après une reconversion, il installe très rapidement son exploitation dans les plaines du Nebbiu. D'une trentaine de ruches achetées en 2005, aujourd'hui il en possède 350 et est connu notamment pour l'élevage de reine !

Six variétés composent la gamme de la Miellerie E Cabanelle. Un travail réalisé en collaboration avec les autres acteurs de la région.

Il produit également des herbes aromatiques.

Ainsi, Alain concilie à merveille échange paysan et amour de la Nature.

# MELE DI SANTA MARIA

Biscuits traditionnels à partir de produits d'exploitation agricole (miel, citron, fruits secs) et produits du maquis



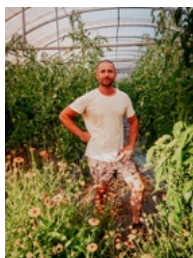
PROPRIÉTAIRE  
ANTOINE CARLI

ADRESSE  
LIEU-DIT CABANELLE-20232 OLETTA / LIEU-DIT U PIANU - 20232 CANAVAGHJA

NUMÉRO  
+33 (0)7.78.69.07.86

ADRESSE ÉLECTRONIQUE  
[carli.antone@gmail.com](mailto:carli.antone@gmail.com)





**PROPRIÉTAIRE**  
**GODEFROY**  
**JOCHMANS**

**LABEL**  
**BIO**

**POINT DE VENTE**  
**MARCHÉ D'OLETTA ET DE**  
**PATRIMONIUM EN ETÉ**  
**MARCHÉ DE**  
**PATRIMONIUM ET PANIER**  
**HEBDO EN HIVER**

**ADRESSE**  
2458 STRADA DI A PIA-  
GHJA - 20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+ 33 (0)6 22 57 66 44

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
gody2b@hotmail.fr



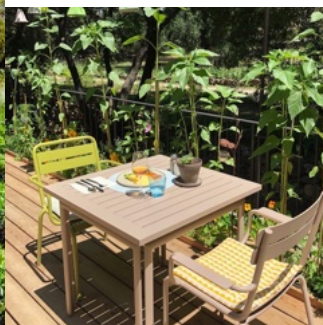
## **FERME DE** **QUECCIALBA**

Gody Jochmans, maraîcher installé en plaine d'Oletta, produit ses fruits & légumes Bio toute l'année.

Vous pourrez également retrouver de l'huile d'olive produite sur place.

Il transforme ses propres produits de la ferme en confiture, sauce tomate, ratatouille et légumes lactofermentés.





# LE POTAGER DU NEBBIU

Le Domaine Panciarella incarne l'idée novatrice de l'agritourisme avec le Potager du Nebbio et sa table à la ferme. Quatorze hectares dédiés à l'agriculture biologique, à l'élevage de moutons. Vente directe, produits transformés (confitures, caviar d'aubergine...), œufs frais, mais surtout sa table à la ferme durant la belle saison. Sa production est retrouvée dans les assiettes que son épouse Sophie Verdeau Pollini élabore avec minutie aux côtés d'une équipe jeune et accueillante. Ils proposent également la location de 3 bergeries et l'organisation d'événements.

**PROPRIÉTAIRE**  
SOPHIE POLLINI  
ET JÉRÉMIE  
VERDEAU

**ADRESSE**  
ROUTE SAN GRIOLU  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)4 95 60 64 16  
réservation conseillée

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
domaine.panciarella@  
gmail.com  
lepotagerdunebbio@  
orange.fr

**SITE INTERNET**  
domaine-panciarella.com





# VITELLU CORSU

**PROPRIÉTAIRE**

ANGE  
BOCCHECIAMPE

**LABEL**

BIO

**ADRESSE**

ROUTE DE SAN GRIOLU  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**

+33 (0)7 81 59 08 77

**HORAIRE D'OUVERTURE**

SUR COMMANDE

Éleveur de vache allaitante sur la commune d'Oletta depuis 35 ans, production et vente de viande de veau sous la mère. Vente de confiture de fruits du verger et miel.





# LES SAFRANIÈRES D'OLETTA

Le safran prend racine dans 1000 m<sup>2</sup> sur un sol où la biodiversité est strictement respectée par l'emploi de moyens naturels et non traités par des intrants chimiques.

Le *Crocus sativus* est un bulbe qui fleurit en octobre-novembre. Ses fleurs sont cueillies à la main, puis elles subissent le prélèvement des pistils contenu dans chaque fleur. Survient ensuite l'opération de séchage qui fait 80 % du poids des pistils ou stigmates. Enfin le stockage du safran est réalisé dans des bocaux en verre hermétique, à température constante et dans l'obscurité totale.

Le safran de catégorie 1 des Safraniers d'Oletta est conforme à la norme ISO36321 2011.

#### PROPRIÉTAIRE

AMINE DOUBI

#### LABEL

BIO

#### ADRESSE

89 STRADELLA DI E  
CABANELLE  
20232 OLETTA

#### NUMÉRO

+33 (0)6 99 56 43 29

#### HORAIRE D'OUVERTURE

9H-12H / 13H30-17H

#### ADRESSE ÉLECTRONIQUE

accueil@lessafraniers-  
doletta.fr

#### SITE INTERNET

lessafraniersdoletta.fr



**PROPRIÉTAIRE**  
CATHERINE SANCI

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
CHEMIN DE L'ALISO  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 20 32 04 88

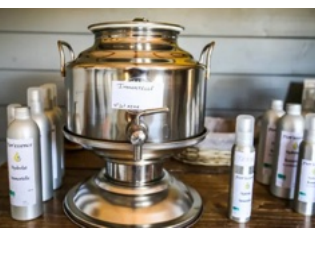
**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
contact@fioressence.fr

**SITE INTERNET**  
fioressence.fr



# DISTILLERIE FIOR'ESSENCE

Catherine Sanci produit de l'eau florale et de l'huile essentielle bio à base de plantes du maquis et de ses cultures. Les huiles essentielles Fior'Essence à Oletta sont certifiées Bio par l'organisme Ecocert







# LES JARDINIÈRES DU NEBBIU

La jardinerie est tenue de père en fils depuis plus de 10 ans. Elle propose une multitude de variétés végétales toute l'année.

Vous pouvez également retrouver à la vente des pots, de la décoration.

**ADRESSE**  
TORRA - 20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 69 93 89 44

**HORAIRE D'OUVERTURE**  
9H00 - 12H00  
14H00 - 17H30

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
[accueil@lesjardinieres-dunebbiu.fr](mailto:accueil@lesjardinieres-dunebbiu.fr)





## ÉPICERIE L'OLITTESE

**PROPRIÉTAIRE**  
DELPHINE  
CRISTIANI

**ADRESSE**  
45 TRAVERSA DUMENICU  
MARFISI - 20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6.27.22.41.21

**HORAIRES D'OUVERTURE**  
DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 8H30 À 12H30  
ET DE 16H À 19H  
LE DIMANCHE  
DE 9H À 12H30

**SITE INTERNET**  
lolittese.com

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
lolittese@gmail.com



Au cœur du village, l'épicerie d'Oletta, l'Olittese vous accueille toute l'année. On y trouve des articles alimentaires du quotidien mais aussi des spécialités corses (charcuterie et fromage corse, canistrelli, huile d'olive...). Côté sucré Delphine Cristiani fabrique ses délicieux canistrelli. Vous y trouverez aussi du miel corse et de la confiture artisanale.

L'épicerie possède un rayon frais, une épicerie fine générale.

Les fruits et légumes sont corses et le cas échéant de région voisine comme la Provence, l'Italie. Tous les jours, l'épicerie d'Oletta vous fournit en pain.

Delphine fait également des sandwiches et divers snacks.

(Vacances annuelles de mi-janvier à mi-mars)



**NOUVELLE  
EXPLOITATION**

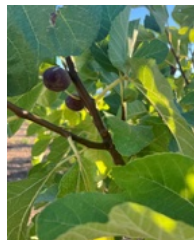


## **DOMAINE DE VICCIULAGHJA**

En 2018 Jean-Paul LECCIA crée son exploitation sur une partie de ses parcelles familiales sur la commune d'Oletta.

Il possède actuellement 280 figuiers dont 70 de figues fleurs noires et 210 figues blanches. Mais aussi 50 citronniers-quatre saisons destinés à être principalement confits et transformés sous forme de gelée.

Il a donc la volonté de commercialiser sa production sous forme de fruits confits et séchés. Les figues seront destinées à être vendues fraîches, séchées et transformées.



**PROPRIÉTAIRE  
JEAN-PAUL  
LECCIA**

**NUMÉRO  
+33 (0)6 76 57 44 65**

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE  
leccia.jeanpaul@  
orange.fr**

# DOMAINE **BELLE CEPPE**

**PROPRIÉTAIRE**  
MATHIEU PIAZZA-  
ALESSANDRINI

**LABEL**  
BIO

**ADRESSE**  
E BELLE CEPPE  
20232 OLETTA

**NUMÉRO**  
+33 (0)6 80 46 01 75

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
mathieu@sanquilico.com

Mathieu Piazza-Alessandrini co-exploitant du Clos San Quilico à Poggio d'Oletta crée à Oletta un nouveau domaine agricole en polyculture.

Le CLOS BELLE CEPPE se consacrera à la culture de la vigne, des oliviers, des fruitiers et des plantes aromatiques.

Les premières plantations ont lieu cet automne : 2 Ha d'oliviers, 2Ha d'immortelles, 1 Ha de verger. La vigne arrivera en 2025.

Le domaine fondera son développement sur des principes forts : biodiversité, haute valeur environnementale, mise en valeur des AOP insulaires, transmission.



**NOUVELLE  
EXPLOITATION**

**NOUVELLE  
EXPLOITATION**



## **DOMAINE VINCENTI VACHER**

La SCEA CAPRA SORDA est une exploitation agricole de 17ha environ située sur les communes d'Oletta.

Cette exploitation créée en 2020 par Mireille VINCENTI et Pierre VACHER vise à produire du vin, de l'huile d'olive et des figes. Les plantations de vigne ont débuté en 2022 et se font progressivement.

3.5 hectares de vignes sont d'ores et déjà plantés dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée Patrimonio avec un objectif à terme de 6 hectares. La conduite des plants se fait sur échelas en bois de châtaignier. Quatre cépages ont été choisis : le Vermentinu, le Niellucciu, le Grenache et le Sciaccarellu.

De nombreux oliviers sauvages sont présents sur la montagne nommée « Montemagna ». Une partie, 400 env., sera greffée au printemps 2024. Les vieux oliviers ayant brûlés nécessitent d'être greffés avec des variétés d'olives locales (Biancaghja, Germana...) afin de rendre les arbres productifs.

Les figuiers issus de bouturages de variétés sélectionnées dans le village de Poggio d'Oletta sont d'ores et déjà en pots, élevés depuis deux ans dans ces contenants, ils seront mis en terre au lieu-dit « Figa Alla Valla », à Oletta, à l'automne 2023.

Un projet de ferme est à l'étude. Il visera à accueillir un chai de vinification et d'élevage ainsi qu'une zone de stockage du matériel agricole.



**PROPRIÉTAIRE**  
**MIREILLE  
VINCENTI ET  
PIERRE VACHER**

**LABEL**  
**BIO**

**NUMÉRO**  
**+33 (0)6.98.03.64.08**

**ADRESSE ÉLECTRONIQUE**  
**[pier.vacher@gmail.com](mailto:pier.vacher@gmail.com)**



# MARCHÉ ARTISANAL

Le marché artisanal d'Oletta propose tous les étés de juin à septembre, les mardis et vendredis de 9h à 13h, sur la place du couvent Saint François, divers produits d'artisans et producteurs locaux. Plus de 30 stands y sont installés.









# LES JARDINS FAMILIAUX

Oletta, terres productives a toujours fourni aux habitants de bons produits.

Le jardinier d'Oletta s'attache à bien connaitre sa terre.

Il sait que : « Terra travagliata cuntrasta cù l'annata ».

Le jardin di i nostri babboni était autrefois une activité vitale pour subvenir aux besoins de la famille, et on y faisait pousser toutes sortes de fruits et légumes.

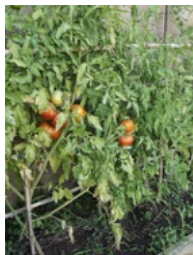
Il faisait partie intégrante du paysage d'Oletta.

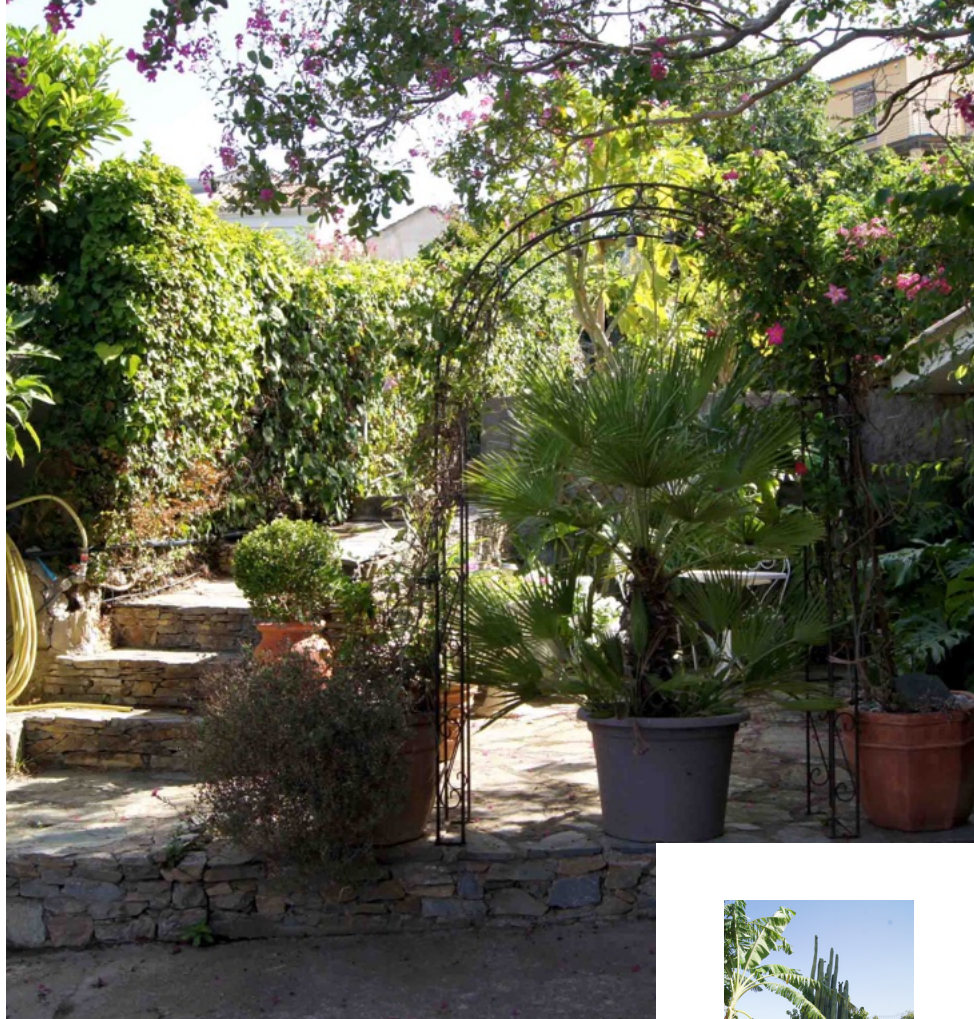
Aujourd'hui une chose motive Les jardiniers : la générosité et la passion.

Nous avons donc fait le tour du village pour découvrir les 80 jardins familiaux et vous en présenter quelques-uns dans ce bulletin des agriculteurs.

# JOSÉPHINE TUSOLI

Passionnée de jardinage, Joséphine Tusoli nous fait découvrir son potager près de son poulailler. Elle prend soin de celui-ci et le fait vivre de ses propres mains. On y trouve plusieurs sortes de légumes et fruits de saison : tomates, courgettes, aubergines et bien d'autres encore.





## **ANDRÉ CASALE**

André Casale ne cesse de travailler la terre. Passionné de plantes et de jardinage, il sème, bouture, plante en fonction des saisons et du calendrier lunaire. Dans son jardin on y découvre des plantes et des arbres de toutes sortes : bananier, fruit du dragon, avocatiers, manguiers, grenadier... Il a appris avec sa femme la culture au fur et à mesure des années, des expériences et des embûches pour finalement avoir un jardin et un potager riche en couleurs, fruits et légumes.



## **PHILIPPE EPAMINONDI**

Paysagiste de métier, Philippe Epaminondi apporte une touche artistique à son jardin avec son gazon verdoyant et ses haies parfaitement taillées.

Sur une parcelle, on y trouve un potager dans lequel pousse toutes sortes de courges, des tomates, des aubergines et des arbres fruitiers.

# IGNACE MANCA

Perché sur les hauteurs d'Oletta, les jardins de la familles Manca donnent toutes sortes de légumes et de fruits grâce à la maîtrise des méthodes de plantation et la connaissance des végétaux. Tomates, poivrons, courgettes de Nice, aubergines, et arbres fruitiers poussent au milieu de la nature.



# JERÔME LECCIA

Tout près de sa maison, Jérôme Leccia nous fait découvrir son potager dans lequel pousse pieds de tomates, courgettes, oignons et aubergines. Il produit donc une bonne partie de ses légumes de façon autonome et dans le respect de la nature.





## **XAVIER** **BOCCHECIAMPE**

Passionné par les richesses qu'offre les terres d'Oletta, Xavier Boccheciampe ne cesse de se cultiver et de cultiver ses terres.

On découvre au milieu des châtaignes et des chênes un potager né de la passion et la recherche. Il rend hommage aux anciens et à la culture traditionnelle dans le respect de la nature.

On y trouve le châtaignier Cirnese d'Oletta, du jonc, des oignons, des piments d'Espelette, de la vigne, des melons, des courges, des ruches d'abeilles....

# LAURENT LECCIA

Chasseur dans l'âme, Laurent Leccia a toujours travaillé la terre et été en contact avec la nature. Sillons, carrés de plantations offrent des légumes, des fruits mais également des herbes aromatiques à toute la famille Il crée, fait vivre et prend soin de son potager en suivant les saisons







**MARIE-DOMINIQUE**

# **BOCCHECIAMPE**

Pas besoin d'avoir plusieurs mètres carrés de terrain pour savourer ses propres légumes. Sur une petite parcelle, Madame Boccheciampe et son fils ont su travailler la terre et planter quelques pieds de tomates, courgettes et vignes. Assez pour partager la récolte avec la famille.

Directeur de la publication : Jean Pierre Leccia  
Rédaction : Service Culturel de la Mairie d'Oletta

Création graphique et mise en page : Gilles Epaminondi  
Impression : Imprimerie Bastiaise

Email : [merria@Oletta.fr](mailto:merria@Oletta.fr)  
Site : [oletta.fr](http://oletta.fr)



