



Strada di l'Artigiani

La route des Savoir-Faire de Balagne - *The arts and crafts circuit of the Balagne*

Edizione 2022



Lasciate vi guidà...

www.routedesartisans.fr

Laissez-vous Conduire...



La beauté des paysages est un facteur important pour la réussite d'un voyage? Mais n'est-ce pas la qualité et l'authenticité des relations humaines qui rendent un séjour inoubliable ?

En 1993, les artisans d'art de Balagne, avec l'aide de la Chambre des Métiers de Haute-Corse, ont créé l'association A Strada di l'Artigiani, la Route des Artisans de Balagne. Cet itinéraire sur les routes de Balagne permet de rencontrer dans leurs ateliers, ces femmes et ces hommes qui ont choisi d'exprimer par leurs mains ce qu'ils ont dans la tête. Ils ouvrent leurs ateliers et racontent leurs journées.

Vous écoutez, le verre à la main, le gâteau en bouche, au son de la pirula et de la cetera...

Et vous ne savez plus si c'est l'objet que vous recherchez vraiment ou la rencontre avec celui ou celle qui l'a fait.

Parce que technologie rime
aussi avec artisanat, rendez-vous
sur notre site internet :

Because technology
also rhymes with craftsmanship,
go to our website :

www.routedesartisans.fr



Over ten years ago, craftspeople of the Balagne, helped by the Northern Corsica Chamber of Commerce, established the Strada Di l'Artigiani : the arts and crafts circuit of the Balagne. This itinerary around the region allows you to meet, in their studios, the men and women who express themselves artistically through their work.

They'll open their doors and tell you about their daily schedules You'll be able to listen to them, perhaps with a drink or something to eat, with the sound of the pirula (Corsican flute) or the cetera (Corsican lute) in the background.

And afterwards, you'll no longer remember whether you came looking for a special souvenir or to meet the people who made it !

Marque Rencontres Balanines



“ ENTREZ SIATE I BENVINUTI ”

Le pôle touristique de Balagne soutient les artisans et les producteurs en mettant en place un label dédié tout particulièrement à la qualité de l'accueil dans les ateliers.

Artisans, potiers, bijoutiers, verriers, producteurs de miel, d'huile d'olive ou vignerons, s'engagent à vous faire partager leur savoir-faire avec passion.

Titulaires de la marque " Rencontres Balanines ", ils défendent un tourisme patrimonial vivant et respectueux des traditions et de l'hospitalité corses.

Retrouvez les faiseurs de
" Rencontres Balanines " sur :
www.balagne-corsica.com





1 MIEL DE GALERIA
Dominique Kwiatkowski
Apiculteur



GALERIA

A Capella

+33 (0)6 79 88 12 85
mieldegaleria@gmail.com

2 POL DEMONGEOT
Coutelier d'Art



CALVI

Fort Mozello

+33 (0)4 95 65 32 54
+33 (0)6 12 10 14 66

3 2^{NDE} VIE CRÉATION
Martine Sanchez
Bois flotté



CALVI

Entrée de la citadelle

+33 (0)6 89 55 41 64

2ndeviecreation@orange.fr

f 2nde vie création bois flotté

www.ateliersecondevie.jimdofree.com



• Ouvert du lundi au jeudi de 16h à 19h, le vendredi matin sur la place du marché à côté

de l'église de Galeria. En-dehors de ces horaires, n'hésitez pas à appeler.

Visite de la miellerie, dégustation de miel en AOP, de pollen et autres produits de la ruche.

• On Friday mornings at Galeria market, on the church square.

Visit of honey-making workshop, honey-tasting, sample tasting of pollen and other products direct from the beehives !

• Visita di a melaria, ancu assaghju di mele (AOP), polline e altra robba di a bugna.

• L'atelier est ouvert toute l'année, mais il est conseillé de prendre rendez-vous. Découverte et vente au magasin « Le Clémenceau », rue Georges Clémenceau à Calvi.

Fabrication de couteaux traditionnels : Cornicciolu, Cursina, Temperinu... Création.

• The workshop is open all year round. However, you are advised to make an appointment. Design and manufacture of traditional knives: Cornicciolu, Cursina, Temperinu.

• L'attellu hè apartu l'annata sana. Megliu hè di piglià un appuntamentu. Fabricazione di cultelli tradiziunali : Cornicciolu, Cursina, Temperinu... Creazione.



• Ouvert d'avril à octobre du lundi au samedi. Atelier boutique à l'entrée de la citadelle

de Calvi. Horaires d'ouverture sur le site internet.

Exposition - Vente décoration, ameublement, souvenirs. Luminaires, cadres, miroirs, porte manteaux, présentoirs divers... Créations sur commande, expéditions.

• Driftwood object. From decoration, to furniture, to tourist memories authentic. Lighting, frames, mirrors, port coats, various displays... Custom creations, shipments.

• U travagliu driftwood. Da a decorazione, à u mobili, creazioni custom, trasferimenti.



4 LES BIJOUX BY BULLES

Marie-Restitide Millien
Créatrice de bijoux en bronze



CALVI

Entrée de la citadelle
☎ +33 (0)6 20 73 53 05
bybulles@gmail.com
f Les bijoux by Bulles



• Ouvert d'avril à octobre, du lundi au samedi. Atelier boutique à l'entrée de la citadelle.

Voir horaires d'ouverture sur la page Facebook.

L'atelier « Les bijoux by Bulles » vous propose ses créations de bijoux en bronze. Inspirées de la nature corse et de ses symboles (feuilles, œil de St-Lucie et ancienne monnaie corse)... Réalisations personnalisées sur commande et expéditions.

• Bronze jewelry inspired by corsican landscape forms and traditional symbols.

• L'attellu « Les bijoux by Bulles » vi regala e creazioni di gioielli di bronze.

5 MAESBIJOUX

Marjorie Maestracci
Créatrice de bijoux



CALVI

Entrée de la citadelle
☎ +33 (0)6 13 79 29 36
artmaes@hotmail.fr
f MAESBIJOUX



• Atelier ouvert de mars à décembre, tous les jours sauf le dimanche. De Mars à Juin : 9h/12h30 -

14h/17h30. De Juillet à Septembre : 10h/13h - 15h/19h. D'octobre à Décembre : 11h30 - 17h30. Créations de bijoux martelés à partir d'argenteries (fourchettes, cuillères...), de cuivres et divers matériaux. Les bijoux peuvent être réalisés sur commande, créations uniques et originales.

• Jewelry creations hammered from silverware (forks, spoons ...), brass and various materials.

• Creazioni di ghjuvelli pichjati cu furcine è cuchjari. Fatte cù rame è astre materie. Pudete cummandà a vostra creazione. Unica è autentica.

6 A FUNDERIA

Gilles Garcia
Coutelier



CALVI

Parking du supermarché Casino
☎ +33 (0)6 79 07 31 62
afunderia@gmail.com



• Atelier ouvert toute l'année de 9h à 12h et de 15h à 19h sauf le dimanche. Couteaux corses

traditionnels, stylets et créations. Fonderie de bronze : armes, bijoux et créations. Collection d'outils anciens.

• Traditional Corsican knives and stilettoes. Bronze foundry.

• L'attellu hè apartu l'annata sana. Fabricazione di cuttelli tradiziunali.



**7 AS FIGARELLA**Aurélie Barbosa - Sophie Ravel
Artisans savonniers**U MUCALE**

Ponte di Vignali Moncale

☎ +33 (0)6 23 65 73 16

☎ +33 (0)6 03 29 84 81

savonneriefigarella@outlook.com

f Savonnerie figarella

• Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, sauf le mercredi après-midi, de mai à octobre. Le reste de l'année sur rendez-vous. Nous vous proposons des savons naturels issus d'un procédé ancestral la "saponification à froid". Nous vous accueillerons pour un moment de bien-être et d'échange autour du savon.

• We offer natural soaps from a process ancestor the "cold saponification". We will welcome you for a moment of well-being and exchange around the soap.

• Sapori naturali da un processu anticu. Avemu da accede bisognu per un mumentu di benessere è scambiu in u sapu.

8 MIELLERIE DUPRÉ PELLICIANIColin Dupré
Apiculteur**U MUCALE**

Route de Moncale

☎ +33 (0)4 95 65 07 74

☎ +33 (0)6 03 56 91 92

dupref@wanadoo.fr



Géolocalisez-moi



• Ouvert d'avril à novembre de 9h à 13h et de 16h à 19h. Sur rendez-vous au 04 95 65 07 74.

Visite d'une exploitation créée en 1978 et dégustation de 6 miels produits en AOP, pollen frais et propolis.

• Visits and tasting of a bee farm founded in 1978. We produce 6 different honey types in AOP label, fresh pollen and propolis.

• Vendita è assaghju di mele aop nustrale è polline di machja.

9 ALBERTIJean-Vincent Alberti
Apiculteur et oléiculteur**U MUCALE**

lieu-dit Novalli, D51

☎ +33 (0)4 95 32 38 08

alberti.jv@orange.fr



Géolocalisez-moi



• Avril et octobre : de 10h à 12h. Mai, juin et septembre : de 10h à 12h et de 15h30 à 17h30. Juillet et août

: de 10h à 12h et de 16h à 18h30.

Fermé : mercredi, samedi, dimanche et jours fériés. Le reste de l'année sur rendez-vous. Vente et dégustation de miel AOP, d'huile d'olive douce et plus fruitée, bonbons au miel, pollen...

• Sale and tasting of honey, olive oil : « douce sabine » and « germaine » wich is more fruity, honey sweets, pollen...

• Vendita è tastatura di mele AOP, oliu d'alivu: a dolce Sabine, a ghjermena à più fruttata è ancu bumbò di mele è amacu.



10 LES JARDINS DE MONCALE

Stéphane Hardy
Agriculteur



U MUCALE

Route de Moncale

+33 (0)4 95 62 70 95

+33 (0)6 72 15 86 36



• Ouvert du 1^{er} juillet au 30 septembre de 17h à 20h. Huile d'olive traditionnelle, légumes de saison du jardin.

Confitures issues des produits du jardin.

- Olive oil and vegetables from the garden. Garden fruit home-made jams.
- Apertu di u primu lugliu a u trenta settembre. Oliu d'alivu tradiziunale, ortaglia di stagione cunfitture casane.

11 VANNERIE

Annick Rony
Vannerie de tradition corse



CALINZANA

Route de Calenzana

+33 (0)6 75 02 83 80

rony-annick@orange.fr

f vannerie tradition corse

www.vanneriecorse.fr



• Atelier ouvert d'Avril à Octobre de 10h à 12h et 14h à 19h. Fermé le Dimanche.

Issu du patrimoine insulaire vannerie artisanale élaborée à partir de végétaux du maquis myrte olivier osier. Des stages d'initiation de 3h sont proposés sur réservation.

- Basketwork entirely handmade using plants from the maquis. Basketwork courses are offered.
- Spurrmillu artigianale fattu cu robba di machja morta vetrice olivu. So offertu corsi di cesteria.

12 L'ATELIER

Jean-Charles Bianconi
Coutelier



CALINZANA

Sous la place de l'église

+33 (0)6 17 47 24 22

jeancharles.bianconi@nordnet.fr

• L'atelier est ouvert d'avril à octobre de 9h30 à 12h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche. De novembre à mars sur rendez-vous.

Fabrication artisanale de couteaux de bergers corses. Création de lampes et d'objets de déco fait à partir de récup et de bois flotté etc...

- Traditio custom knife corsican. Décorative items made from recycled materials lamps etc...
- Fabricazione de cultelli tradiziunale créazione de lampane rilogi etc... tutu e un robba di récupéra.





13 E FRITELLE

Rodolphe Perrin
Biscuitier



CALINZANA

Boulevard François Marini
Immeuble Fabiani

+33 (0)4 95 62 78 17
efritelleperrin@wanadoo.fr
www.perrinchristian.com



• Ouvert du lundi
au samedi, de 7h à
18h, et le dimanche
matin.

Fabrication artisanale

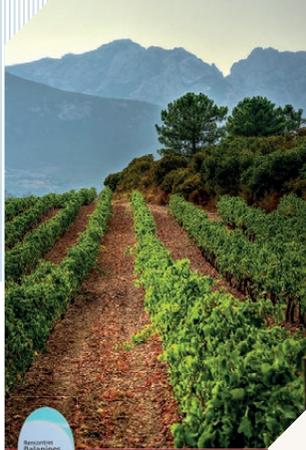
de spécialités corses, gâteaux secs
(canistrelli, cuciulelle, macarons...).

• Homemade Corsican biscuits
(canistrelli, cuciulelle, macarons...).

• Fabricazione artigianale di specia-
lità corse, biscotti secchi (canistrelli,
cuciulelle, macaroni...).

14 DOMAINE D'ALZIPRATU

Pierre Acquaviva
Viticulteur



ZILIA

Route de Zilia

+33 (0)4 95 62 75 47
bureau@alzipratu.com



Alzipratu
www.domaine-alzipratu.com



• Du lundi au
vendredi de 9h à 12h
et 13h30 à 17h.
En juillet et août :
de 9h à 12h30 et de

13h30 à 19h. Notre vignoble de 45 Ha
baigne dans un climat méditerranéen
contrasté par l'influence des montagnes
toutes proches. Le domaine vous propose
de découvrir ses vins dans son espace
dédié à la dégustation ou lors d'une
visite œnologique (sur réservation).

• Our 98 acres vineyard benefits from a
mediterranean climate attenuated by
the nearby mountains. We produce three
different vintages in red, pink and white.

• Tra Calenzana è Zilia vicinu à u
cuventu d'Alzipratu, à quartu d'oru di
Calvi, eccule e vigne d'Alzipratu.



Je te regarde faire,
artisan de toujours,
travaillant
ton ouvrage,
avec zèle et amour.

Tes gestes
sont précis,
ton regard
infaillible,
prêt à apercevoir
quelque Défaut
possible.
Tu manies
la matière,
ton art au bout
des doigts,
que ce soit
le métal, le tissu
ou le bois.





15 MYL&MELO
Mylièse Rolland
Créatrice d'accessoires



LUNGHINIANO

Village

+33 (0)6 86 60 81 15
mylmelo@hotmail.com
f mylmelo



• Ouvert toute l'année. Voir horaires d'ouverture sur la page Facebook. Création d'accessoires, sacs et bijoux en tissu.

• Handmade fabric accessories, bags and jewelry. Opening hours on Facebook page.

• Creazione di accessori, orse è ghujuvelli di tela.

16 U FRAGNU
Frédérique D'Orlano
Biscuitière-Pâtissière



LUNGHINIANO

Derrière l'église du village

+33 (0)4 95 62 75 51
+33 (0)6 86 56 18 75



• Ouvert de mai à octobre de 15h à 19h et sur rendez-vous. Fermé le samedi et le dimanche.

L'atelier est situé à deux pas du Moulin, juste derrière l'église du village. Fabrication et créations artisanales de biscuits, spécialités à base d'olives, d'huile d'olives, miel et fruits de saison.

• Workshop close to the mill, behind the village church. Homemade biscuits as well as local specialities made from olive, olive oil, honey and seasonal fruit.

• Fabricazione artigianale di specialità d'alive, oliu d'alive, mele, frutti stagiu-nali, abbricazione artigianale di biscotti.

17 L'ARNAGHJU DI U PICCIU
Pierre-Henri et Marie Carboni
Apiculteur



MONTEMAÏÒ

Lieu-dit Biotali

+33 (0)6 80 24 81 99
+33 (0)6 46 46 95 47

carbonipierrehenri@hotmail.fr
peanut188@hotmail.com

• Ouvert de 10h à 12h et de 16h30 à 19h à 1 km après le complexe sportif. Possibilité de visiter le musée de l'abeille avec ruche vitrée et millerie gratuitement. Une ruche par groupe ; activité payante, matériel fourni sauf les chaussures montantes. Miel AOP et dérivés (pollen, propolis, bonbons et pain d'épices), dégustation sur place. fabrication de savons : saponification à froid avec des huiles végétales AB. Savons enrichis avec nos produits de la ruche (miel, pollen et propolis).

• Groupvisit to beehive possible. Organic and guaranteed quality honey and all beehive products. Production of soap to bee products.

• Pussibilità di visità una bugna in gruppu : paghente. Mele AOC.





18 L'ASTRATELLA

Noëlle Irolla - Emilienne Corteggiani
Huiles essentielles Biologiques



LUMIU

Route de Salducci
+33 (0)6 87 28 32 45
info@astratella.com
www.astratella.com



• La distillerie est ouverte de 14h à 19h d'avril à octobre tous les jours sauf le dimanche.

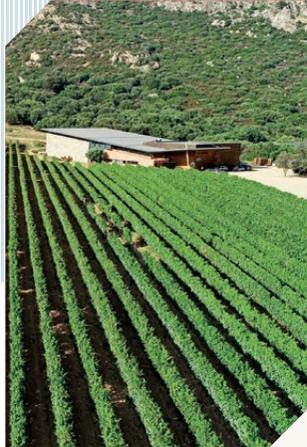
Sur rendez-vous les autres mois.
Juillet et Août : 10h - 12h/14h - 19h

• The distillery is open from 2pm to 7pm from April to October every day except Sunday. By appointment the other months. July and August : 10am - 12am/2pm - 7pm

• A distilleria hè aparta da 14 o à 19 o d'Aprile à Ottobre, tutt'i ghjorni for'di a Dumenica.
Nant'appuntamentu per l'altri mesi.
Ghjuliu è Agostu : 10 - 12o/14o - 19o.

19 CLOS CULOMBU

Etienne Suzzoni
Viticulteur



LUMIU

Chemin San Pedru
+33 (0)4 95 60 70 68
contact.culombu@gmail.com
www.closculombu.fr



• Ouvert toute l'année. Dégustation et vente au caveau.

De Mai à octobre :
Lundi au Samedi de 9h

à 19h00. **Dimanche** : 10h à 12h30 et de 15h à 18h. **De Novembre à Avril** :
Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. **Dimanches et jours fériés** :
Fermé.

Pour toute demande personnalisée ou accueil de groupes, merci de nous contacter.

• Traditional vineyard offering AOC wines - red, rosé and white. Also Muscat and fruit wines. Free wine tasting.

• Vigna in cultura tradizionale, vinu AOC, rossu, arrusulatu, biancu, muscatu, vinu di frutta. Assaghju di gratisi.

20 AXOU CONFISERIES

Axelle Claveau
Confiseuse



LUMIU

36, route du Bord de Mer
+33 (0)4 95 60 08 60
+33 (0)6 62 43 69 18
+33 (0)6 77 19 57 61
axelleclaveau@yahoo.fr
f axouconfiseries



• Ouvert à l'année de 15h à 19h. Sonnez au portail pour entrer.

Guimauve, praline, roudoudou, sucette, pâte d'amande, marmelade, nougatine, calisson, berlingot, pâte de fruits, fruits confits. Confiseries sans gluten, sans colorants ni arômes artificiels. Origine Corse garantie.

• Marshmallow, roudoudou, lollipop, almond paste, marmalade, caramiel, nougatine, calisson, boiled sweet, nougat, fruit jelly, candied fruits. Candy without gluten, without colouring agents nor artificial aromas. Origin Corsica.

• Fabricazione artigianale di cunfiseria.





21 ATELIER TOILEFILANTE

Hétène Bécu
Peintre



ALGAJOLA

Village

+33 (0)6 60 68 95 98
hebecu@yahoo.fr
www.toilefilante.com

22 C'ERA UNA VOLTA

Raphaël Cavallero
Pierre - Métal - Bois flotté



AREGNO

Route d'Algajola

+33 (0)6 81 94 71 91
corsicadeco@ceraunavolta.fr
www.ceraunavolta.fr

23 ATELIER CARULI

Carole Fanet
Potière



AREGNO

207, Vigna noce
Plaine d'Aregno

+33 (0)6 13 04 31 74
caruli@sfr.fr
www.caruli.fr



Géolocalisez-moi

- Situé entre la voûte et le château. Atelier vivant toute l'année. Entrée libre. Merci de téléphoner

en hiver. Horaires d'ouvertures sur le site internet.

Artiste peintre. Je peins des huiles abstraites au couteau. Cotation. Expositions internationales et Louvre.

- I paint oils on abstract canvas with a knife, International exhibitions.
- Facciu a pictura di olie nant'à tele astratte incù un cultellu.



Géolocalisez-moi

- Sortie du village d'Aregno. Direction Algajola. Ouvert toute l'année. Merci de téléphoner.

Horaire d'été : 10h - 13h et 16h - 19h.

Fabrication d'objets-déco en pierre, métal, bois flotté et pin laricio : luminaires, cadres photos, miroirs, bougeoirs, peintures (livraison et expédition).

- Manufacture of decorative objects in stone, metal, driftwood and corsican pine : lamps, frames, candlestick... (delivery and shipment).
- Fabricazione d'oggetti decorativi in pietra, metallu è legnu di mare : luminari, quadri, spechji, candilieri... (rimessa, spidizione).

- Atelier ouvert toute l'année. Après la mer d'Algajola, un joli jardin à Aregno pour admirer la TERRE dans tous ses états : la retrouver transformée en céramique par Caruli ou encore la modeler vous-même à travers des stages...

• Ceramics workshop. Creation of original shapes and colours, clay modelling trainings open to all.

- In Aregnu un bellu ortu da spichja una tarra ricca di svarietazze, vedella mutata in ceramica da Caruli, ò s'ella casca in pastellà da per sè in qualchi pràtica.





24 ATELIER MANO À MANO

Carole Mallet
Lapidaire, créatrice de bijoux



SANT'ANTONINO

101, Place de l'Eglise
☎ +33 (0)6 14 54 91 88
zouni08@hotmail.com
f carole.mallet.56

📍 Géolocalisez-moi



• Ouvert d'Avril à
Octobre, du lundi au
vendredi de 10h à 18h.
Hors saison
et Week-end,

merci de téléphoner pour rendez-vous.
Façonnage et polissage des pierres semi-
précieuses et pierres corse. Créations
personnelles et modèles uniques de
bijoux en cuir et pierres naturelles.
Conseils personnalisés en Lithothérapie
(Formation certifiée).

• Shaping and polishing of semi
precious natural stones and corsican
stones. Special jewelry made in leather,
and naturel stones. Personalized advices
in Lithotherapy.

• Formulare è lustraru di petre semi
preziosi y petre corsi.

25 CERAMICA DI PIGNA

Cyrl Quilichini
Potier



PIGNA

Village

☎ +33 (0)6 38 10 99 57
pignaceramica@orange.fr
f ceramicadipigna
www.ceramicadipigna.fr

📍 Géolocalisez-moi



• Ouvert tous les
jours, sauf
le dimanche.
Poterie, céramique,
grès, faïence décorée,

travail de toutes terres cuites. Objets
utilitaires et décoratifs.

- Decorated earthenware pottery,
decorative and useful objects.
- Terrame, ceramica, terra fina ornata,
travagliu di tutte e terre cotte. Oggetti
utilitari è decorativi.

26 ATRAVERRE

Virginie Torretti
Artisan verrier



PIGNA

Village

☎ +33 (0)6 86 61 98 40
contact@atraverre.com
f atelieratraverre
www.atraverre.com

📍 Géolocalisez-moi



• Ouvert toute l'année.
Voir horaires
d'ouverture
sur le site internet.
Egalement présente

dans les ateliers partagés
de la citadelle de Calvi.
Création d'objets en verre, bijoux, art de
la table, luminaires, miroirs, sculptures,
décoration...
Fabrication sur commande.

- Open all year. Glass objects design.
Jewelry, table-ware, lighting, mirrors,
sculptures, decoration...
- Creazione d'oggetti in vetru. Ghjuvelli,
arte di u tavulinu, luminari, spechji.





27 CASA-LIUTAIU

Ugo Casalonga
Luthier



PIGNA

Village

+33 (0)6 22 96 24 03
casalonga.ugo@gmail.com
www.casa-liutaiu.com

Géolocalisez-moi



• Atelier de lutherie, ouvert l'après-midi, du lundi au samedi. Fabrication d'instruments historiques,

à cordes pincées et frottées.

• Open in the afternoon, from Monday to Saturday. Making of historical stringed instruments.

• Attellu apartu u dopu meziornu, da u luni à u sabatu. Fabricazione di strumenti stòrichi à corde.

28 SCAT'A MUSICA

Marie Darneal
Boîtes à musique



PIGNA

Village

+33 (0)4 95 61 77 34
mc.darneal@wanadoo.fr
www.scattamusic.fr

Géolocalisez-moi



• De mai à octobre, ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 20h. Fermé samedi et dimanche

le reste de l'année.

Fabrication de boîtes à musique en bois peint, uniques en leur genre, airs du répertoire traditionnel corse : Ciucciarella, A Muresca...

• Unique wood-painted musical boxes with their repertoire of traditional Corsican songs : Ciucciarella, A Muresca...

• Fattura di scatule à musica in legnu tintu, uniche è originale, melodie di u repertoriu tradiziunale corsu : Ciucciarella, A Muresca...

29 POTERIE DE CORBARA

Antoine Campana
Potier



CURBARA

+33 (0)4 95 60 23 37
+33 (0)6 12 69 30 66
antoroland0521@orange.fr

Géolocalisez-moi



• Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h30.

Poterie : fabrication de vaisselle, d'objets culinaires, utilitaires ou décoratifs en grès.

• Stoneware kitchen and tableware, decorative items.

• Terrame, fattura di piatti, stuvigli di cucina, da usassine o decorativi in rinaghja.





30 POTERIE DE CORBARA

Zeineb Delage
Potière



CURBARA

Poterie de Curbara

+33 (0)6 52 11 74 29
zeida@posteo.net



• Atelier ouvert toute l'année, tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h30.

Situé à Carbunaghja, à

3km du village de Curbara en contrebas. Partage d'atelier avec Antoine Campana. Fabrication d'objets en grès à usage utilitaire, culinaire et/ou décoratif.

• Situated at Carbunaghja, 3 kms below the village of Curbara. The workshop is shared with Antoine Campana. Creation of practical and decorative stoneware for the kitchen and table.

• Piazzatu in Carbunaghja, à 3 chilometri sott'à u paese di Curbara. Attellu spartu cù Antoine Camapana. Fattura d'opare in terracotta per usu culinariu è decorativu.

31 BdeH BIJOUX

Hélène Cancela
Créatrice de bijoux

Atelier Création de Bijoux



CURBARA LITTORAL

Route de Calvi T30, à 500 m de LECLERC

+33 (0)6 14 59 09 02

helene.cancela@yahoo.fr

f Atelier Création de Bijoux BdeH
www.bdeh.fr



• A 2,3 km de L'île-Rousse et à 500 m de l'hypermarché LECLERC. Ouvert de 10h à 12h30 - 15h30 à 19h.

Bijoux de créateur originaux, intemporels et uniques, en argent, bronze, plaqué-or-argent, imaginés et réalisés à l'atelier. Pierres fines de l'île et d'ailleurs. Torques d'inspiration antique, bagues, boucles, pendentifs, bracelets, manchettes... Gravures à l'eau forte. Véritable ŒIL de Sainte-Lucie de Corse et un peu de corail.

• Making jewelry in bronze, silver and gold plated, unique pieces, semi-precious stones, etching, antique inspiration.

• Fattura di giuvelli ricuperti d'oru è argentu, petre fine, incisione à l'acquaforte. Creazione uniche.

32 GRAZIANI LUTHIER

Matthieu Graziani
Maître Luthier



L'ISULA ROSSA

5, Rue Louis Philippe

+33 (0)6 73 19 83 85

grazianiviols@gmail.com

f Grazianiluthier



• Atelier ouvert du lundi au vendredi, 9h à 12h - 14h à 18h et le samedi sur rendez-vous.

Fabrication et réparations de guitares et instruments du quatuor. Diplômé de l'École Internationale de Cremona.

• Workshop is open from Monday to Friday, 9am to 12pm and 2pm to 6pm and the Saturday by appointment. Manufacture and repair of guitars and quartet instruments. Graduated from the international school of Cremona.

• Attellu apartu da u luni à u vennari, 9h/12h-14h/18h è u sabatu incu appuntamentu. Fabricazione è riparazione di chitarra è quartettu. Diplumatu di a scola internaziunale di Cremona.



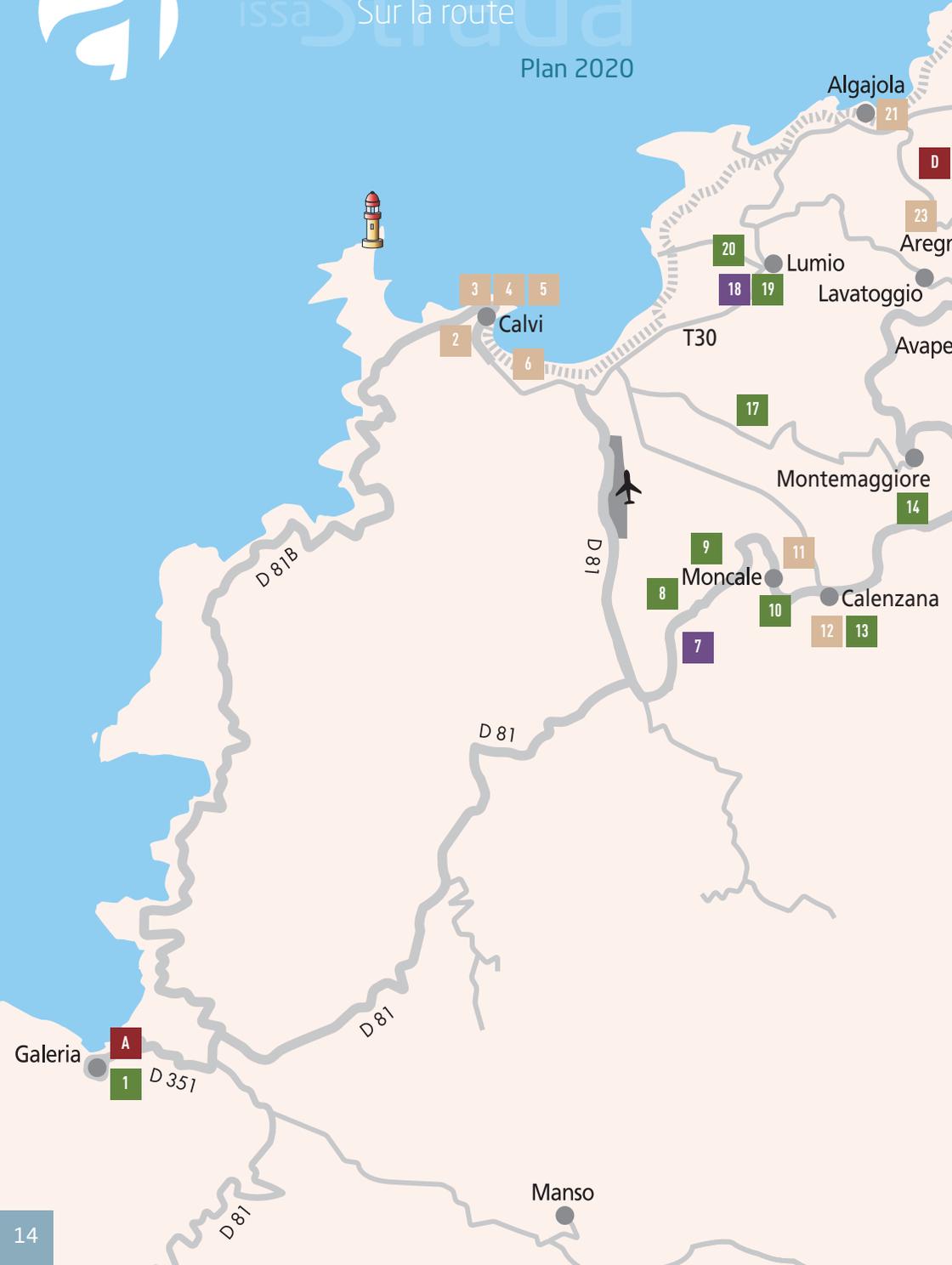


Pè
issa

Sur la route

Strada

Plan 2020





NOS COUPS DE CŒUR

- A. L'Artigiana
- B. Les Eaux de Zilia
- C. « U Fragnu »
- D. A Moresca
- E. Voce, Casa Editions, Museumusica, Casa di l'Artigiani
- F. Casa Savelli
- G. Trésors de Curbara
- H. Parc de Saleccia
- I. U Paesanu

AGRO-ALIMENTAIRES ET VIGNERONS

- 1. Apiculteur
- 8. Apiculteur
- 9. Apiculteur et oléiculteur
- 10. Agricultrice
- 13. Biscuitier
- 14. Viticulteur

- 16. Biscuitière-Pâtissière
- 17. Apiculteur
- 19. Viticulteur
- 20. Confiseuse
- 33. Biscuitier
- 38. Biscuitière

- 39. Oléicultrice
- 40. Vigneron
- 41. Pâtissière
- 43. Oléiculteur
- 46. Eleveur artisan - Charcutier

ARTISANS D'ART

- 2. Coutelier
- 3. Bois flotté
- 4. Créatrice de bijoux
- 5. Créatrice de bijoux
- 6. Coutelier
- 11. Vannière
- 12. Coutelier
- 15. Créatrice d'accessoires
- 21. Peintre

- 22. Pierre, métal, bois flotté
- 23. Potière
- 24. Lapidaire, créatrice de bijoux
- 25. Potier
- 26. Artisan verrier
- 27. Luthier
- 28. Boîtes à musique
- 29. Potier
- 30. Potière

- 31. Créatrice de bijoux
- 32. Maître luthier
- 34. Potière
- 35. Maroquinière
- 36. Bijouterie fantaisie
- 37. Céramique d'art
- 45. Créateur verrier

ARTISANS DU BIEN-ÊTRE

- 7. Artisans savonniers
- 18. Huiles essentielles
- 42. Cirier

- 44. Biocosmétique
- 47. Artisan savonnier



33 SALVATORI
Biscuiterie



L'ISULA ROSSA

Rue Notre-Dame et
Place du Canon (Vieille ville)
☎ +33 (0)4 95 60 01 49
apignata@orange.fr

• **Ouvert toute l'année.**

Canistrelli (nature, amande, anis...) oliose, turtellini à la farine de châtaigne, pain artisanal de Pietralba.

• Apartu l'annata sana. Canistrelli (naturale, amandule, ànice) Oliose, turtellini di farina di castagne, pane artigianale di pietralba.

• Canistrelli biscuits (plain, with almonds or aniseed...), chesnut flour biscuits, village bread from Pietralba.

34 A TERRISSAGE
Carine Vuillequez
Potière



L'ISULA ROSSA

9 bis, chemin de Palazzi
Route de Santa Reparata
☎ +33 (0)6 72 71 86 01
carine.vuillequez@laposte.net



• **Ouvert toute l'année.**

Horaires aléatoires de novembre à mars.
De 10h à 20h d'avril à fin août. N'hésitez pas

à appeler ou passer directement.

Poterie de grès utilitaire et décorative. Tasses, bols, saladiers, vases, petits objets et pièces uniques colorées. D'île-Rousse : prendre la route de Santa Reparata et la quitter au niveau du Chemin de Palazzi qui se trouve à droite 100 m après le « Dépôt-vente/brocante » et les deux ralentisseurs. Suivre le fléchage ensuite.

• Decorative and everyday use stoneware pottery. Cups, bowls, vases, small items and colourful ceramic unique pieces.

• Terrame utilitariu è artisticu in rinaghja. Tazze, cuppette, purtate, vasi, picculi ogetti è pezze uniche culurite.

35 ATELIER DE CUIR
Colette Clément
Maroquinière



**COCCIGLIONI
SANTA REPARATA**

☎ +33 (0)4 95 60 51 53
☎ +33 (0)6 32 29 60 73
cuir.occiglioni@free.fr
www.cuir-occiglioni.fr



• **Ouvert toute**

l'année.
En été, de 10h à 19h.
Fermé le dimanche.
Hors saison, de 9h30

à 12h et de 14h30 à 18h.

Fermé samedi et dimanche.

Maroquinerie, fabrication d'objets en cuir : sacs, ceintures...

• Leather working : handbags, belts, fancy objects...

• Maruccinaghja, fattura d'ogetti in coghju : sacchi, cinte.





36 AV CRÉATION

Aurore Vaillant
Bijouterie fantaisie



MONTICELLU

Route de Santa Reparata

+33 (0)6 88 88 08 34

f L'attellu d'AV

• Ouvert d'avril à octobre, tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 20h. Hors saison sur rendez-vous. Fabrication de bijoux en bois d'Olivier, décorations, souvenirs et mobiliers. Personnalisations de bijoux et commandes d'objets unique en bois d'olivier, châtaignier, chêne...

• Corsican manufacture of jewelry in olive wood, decoration, souvenir and furniture. Customization and delivery of jewelry and unique objet in olive wood, chestnut...

• Fabricazione di giuveli in legnu d'alivu, d'oggetti dicorativi, di piccilu mubliigliare. Cimande di giuveli eoggetti personalizati in legnu d'alivu, di castagnu, di leccia...

37 ATELIER CODOLINA

Catherine d'Angei
Céramique d'Art



SANTA REPARATA

8, route de Muro

+33 (0)6 03 10 46 99

codolina@orange.fr

www.raku-codolina.over-blog.com



• Ouvert du lundi au vendredi, de 10h à 18h de mai à septembre. Sur rendez-vous

d'octobre à avril et hors horaires habituels. Céramique artistique, décorative ou utilitaire en grès et Raku : vases, coffrets, lampes et vaisselle. Pièces uniques sculptées : animaux, nus, statuettes et bas-reliefs.

• Stoneware, Raku and sculptures. Handmade original pieces: pots, vases, caskets, lamps and tableware... Lifelike animal and human sculptures with stunning Raku glazes.

• Ceramica artistica è utilitaria in rinaghja o Raku. Piatti, terrame è ornamenti d'internu.

38 BISCOTTI JOSÉPHINE

Josepha Fondacci
Biscuitière



SANTA REPARATA

Lieu-dit Alzia

+33 (0)4 95 60 13 26

+33 (0)6 22 47 66 52

biscottijosephine2b@gmail.com



• Ouvert de 9h30 à 19h en saison estivale. Fermé le samedi après-midi et le dimanche toute la

journée. Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 en hiver.

C'est au cœur du village de Santa Riparata di Balagna que Josepha confectionne dans le plus grand respect des traditions familiales ses délicieux biscuits corses. Cucciale, croquants et autres douceurs.

• Cookies are made with the finest and traditional ingredient. It's just like her grandmother used to make !

• Cucciale, amarretti e dulciumi deliciozi. L'accoglianza hè à l'usu nustrale, simplice è calurosa. Venite puru, ne sarete incantati.





39 TOMMASINI

Isabelle Tommasini
Oléicultrice



AVAPESSA

Lieu-dit Chjassu Longu

+33 (0)4 95 61 78 75

+33 (0)6 09 08 43 21

jltomasini@wanadoo.fr

Géolocalisez-moi



- Vente et dégustation d'huiles d'olives AOP corses et de confitures maison.
Camping à la ferme.

• Tasting and sale of Corsican olive oil.
Home-made jams.
Camping allowed.

• Vendita è tastatura d'olii d'appellazione d'origine cuntrollata di Corsica.
Cunfitture casane.
Camping à modu campagnolu.

40 DOMAINE MAESTRACCI

Camille-Anais Raoust
Vigneron



FILICETU

Route de Santa Reparata (RD 13)
" E Prove "

+33 (0)4 95 61 72 11

contact@domaine-maestracci.com

www.domaine-maestracci.com

Géolocalisez-moi



- Ouvert en saison de 9h à 12h30 et de 14h à 19h30 tous les jours sauf dimanche et jours fériés, hors

saison du mardi au vendredi de 9h à 12h sauf jours fériés. Egalement sur rendez-vous. Fort de cinq générations d'expérience, nous élaborons des vins dont la typicité est caractéristique de notre terroir. Nous vous invitons à venir déguster notre gamme à la cave directement.

• Open by appointment too. Sale of AOC Corse-Calvi wine in bottle or other packagings.

• Apartu tutti ghjorni, fora di a domenica è di i ghjorni di festa, da 9 ore à 12 ore 30 è da 2 ore à 19 ore 30 o cù un appuntamentu. Vinu AOC.

41 LES DÉLICIES DE JULIETTE

Stéphanie Sarocchi
Pâtissière



LOZARI

Zone Stazzola, LD Stazzola

+33 (0)6 50 54 84 24

sarocchi.stephanie@gmail.com

- Ouvert toute l'année.

Pâtisseries Corses : Frittelles/Beignets au Brocciu, Migliaccioli, Falculette, Fiadone, Moelleux Châtaigne, etc...
Fabrication traditionnelle, pour le plaisir des yeux et des papilles.

- Open all year .

Traditional making of Corsican Pastries : Frittelle (little donut with a Corsican fresh cheese « Brocciu »), Chestnut flour cakes, Fiadone, Migliaccioli, etc... and many all typical Corsican Specialities.

• Apartu tuttu l'annu. Fabricazione tradizionale di specialitàe Corse : Frittelle di Brocciu, Migliaccioli, Falculette, Fiadone, Biscotti di farina castagnina.





42 CRISTAL DE LUNE

Cécile Machado
Crier



LOZARI

Lieu-dit Guaitella

+33 (0)6 76 72 27 35

bougie.cristaldelune@hotmail.com

[bougie.cristaldelune](https://www.facebook.com/bougie.cristaldelune)

www.cristaldelune.fr

Géolocalisez-moi



• Ouvert toute l'année, du mardi au samedi. Horaire sur la page Facebook. Téléphoner pour

rendez-vous.

L'atelier Cristal de Lune vous propose des bougies créés au fil du cycle lunaire composé de parfum naturel de fleurs et de pierre de lithothérapie pour aller senteur et bien-être.

• Candles created during the lunar cycle composed of natural perfume and lithotherapy stone to combine scent and well-being.

• Candele in u ciclu lunare cumpone fragranza naturale di fiori è litonay stone per unisce u scent è benessere.

43

OLIVADIA

David et Dominique Bichon
Oléiculteur



LE REGINU

20279 Ville di Paraso

+33 (0)6 87 10 96 96

olivadia@wanadoo.fr

Géolocalisez-moi



• Ouverture d'avril à septembre 9h30 à 12h30 et 16h à 19h 30. Autre horaire sur rendez-vous. Fermé

le dimanche apres midi, le lundi matin et le mercredi matin.

Huile d'olive de variétés différentes ADP corse, confitures maison.

- Olive oils of different varieties.
- Oliu d'appellazione d'origine contrulata di Corsica.

44 BIOCOSMETICA DI CORSICA

Christelle Leandri
Biocosmétique



BELGUDÈ

Château Malaspina

+33 (0)4 95 57 92 84

contact@donnae.fr

www.donnae.fr

Géolocalisez-moi



• Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ou horaires sur

rendez-vous.

Fabrication de produits cosmétiques élaborés à partir d'actifs précieux corses et d'autres ingrédients naturels bio.

• Call for an appointment if needed. Manufacture of cosmetics all made with Corsican natural plant extracts and other organic natural raw material.

• U laboratoriu hè apartu lannata e si po vere a fabricazione e l'elaborazione di cosmetici corsi, di sente e di scobra i profumi corsi e tuti l'altri ingredienti naturali di cosmetica.





45 ATELIER VETRARTE

Jocelyne Boyer
Créateur verrier



BELGUDÈ

Place de l'Eglise
Macchioni

+33 (0)6 83 59 07 71

atelievetrarte@orange.fr

www.atelier-vetrarte.fr



• Atelier ouvert
toute l'année. Avril/
Mai : 10h30-12h30 et
14h30-18h. Juin/Sep-
tembre : 10h15-12h45

et 14h45-19h. Juillet/Août : 10h-13h
et 15h-19h30. Mise à jour mensuelle
des horaires de l'année sur le site
internet. Créations artistiques en verre,
différentes techniques : fusing, thermo-
formage, sablage et vitrail. Sculptures sur
corps, des luminaires, de l'Art de la Table...

• Vetrarte workshop proposes its creations
worked in various techniques such as
sanding, thermoforming, fusing.

• L'attellu VETRARTE vi propone creazione
artistiche in vetru, fatti da sfarente
tecniche cum 'è l'arenata, a
termofurmazione, u fusing, l'invitrata.

46 CHARCUTERIE PISTOROZZI

Pierre-Louis Pistorozzi
Éleveur artisan



VILLE DI PARASO

Villa Santa Maria

+33 (0)6 73 92 96 30

salameriapistorozzi@gmail.com

• Vente directe : ouvert le matin
de 10h30 à 12h30 et l'après-midi
à partir de 17h30.

Ferme auberge restauration :

Uniquement le soir sur réservation en
cave d'affinage ou terrasse. Possibilité
de visite notre exploitation et les caves
d'affinages sur réservation. Charcuterie
artisanale fermière, éleveur, naisseur,
engraisseur, transformateur.

• Direct sale : morning opening from 10h30
to 12h30, afternoon opening from 17h30.
Farmhouse eating : on terrace or maturing
room, in the evening only and booking only.

• Vendita diretta : apertu a mane dè
10h30 fin'à 12h30, e u dopu mezziornu
a parte dè 17h30. Purcareccia uesteria :
ristorin in terrazza o in affinata solu nantà
reservazione.

47 A CALDAGHJA

Céline Caldeira
Artisan savonnier



OLMI CAPELLA

Place Commune

+33 (0)7 83 20 37 82

cg.caldeira@hotmail.fr



• L'atelier est ouvert
toute l'année. Tous
les jours de 18h à 21h
ou sur rendez-vous.
Savons naturels aux

senteurs du maquis.

• The workshop is open all year around.
Every day from 6 pm to 9 pm or by
appointment. Natural soaps with the
scents of the maquis.

• Sapi naturali cù l'arori di a machja.



VILLAGES DE CORSE

*Les 360 communes de Corse ...
Artisans, producteurs, commerçants
Histoire et patrimoine, randonnées*

VISITER SUR

VILLAGES DE CORSE.FR

Also find us on

-  [KorsikasDoerfer.de](https://www.korsikasdoerfer.de)
-  [VillagesOfCorsica.com](https://www.villagesofcorsica.com)
-  [VillaggiDiCorsica.it](https://www.villaggiDicorsica.it)
-  [PaesiDi.Corsica](https://www.paesidicorsica.com)

By
Corsican projects

Projets internet

Formation

06 16 50 32 98

contact@villagesdecorse.fr

Follow us on



En partenariat avec la Strada di l'Artigiani

*Retrouvez les produits de vos artisans
Villages de Corse en ligne sur*

Brin de Corse

 www.brindecorse.fr



Nos coups de cœurs

Noi preferimu

Ces pages sont dédiées à nos coups de cœur, qui mettent en valeur les différents artisans, la culture, l'art culinaire, l'agriculture et la richesse de la végétation corse. C'est pourquoi, ils sont devenus nos partenaires.

The next pages are dedicated to our favorites, which highlight the different artisans, culture, the culinary arts, agriculture and the wealth of Corsican vegetation. That's why, they became our partners.



Noi preferimu

A

GALERIA



L'ARTIGIANA

Parking de la Tour

+33 (0)4 95 60 64 11 - +33 (0)6 13 57 78 18



Géolocalisez-moi



• Ouvert de début mai à fin septembre de 10h à 22h.

Petite restauration avec les légumes du jardin et les produits du terroir. Boutique d'artisanat et produits régionaux.

- Fresh products and typical Corsican specialties.
- Buttèa di robba nustrale, e dinu un locu induve ellu si po assaghja piatti d'ortulame e prудutti di u rughjone.

B

ZILIA



LES EAUX DE ZILIA

Route de Zilia

+33 (0)4 95 65 90 70 - www.eauxdezilia.corsica



Géolocalisez-moi



• Ouvert tous les jours sauf les week-ends et jours fériés. L'eau de Zilia est faiblement minéralisée et facilement digestible.

• Zilia water is weakly mineralized and very easily digestible.

• Zilia hè pocu mineralizata, hè tanta leggera. Ù c'hè nisunu risicu, quell'acqua cunvene à i ciucci, à e donne incinte.

C

LUNGHIGNANO



U FRAGNU

+33 (0)4 95 62 75 51 - +33 (0)6 86 56 18 75
corsicland@orange.fr - www.ufragnu.com



Géolocalisez-moi



• Ouvert d'avril à octobre : de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août : de 10h à 13h et de 14h à 19h. Dégustation d'huiles d'olives de notre région et produits maison.

• Taste our corsican products...

• Assaghju d'oliu d'alivu di Balagna e prудutti casani : tapenades, olivettes, cunfitture, biscotti, fritelle di Brocciu, nicci di farina...





Voce organise depuis plus de 30 ans le festival FESTIVOCE du 15 au 18 juillet: concerts, rencontres & ateliers ouverts à tous. Le Centre vous donne RDV toute l'année pour des concerts (mardi et vendredi) et des spectacles à l'Auditorium.

The FESTIVOCE music festival has been taking place for over 30 years from 15th to 18th July: concerts, workshops and tuitions open to a large public. Voce organises yearly events such as live concerts every Tuesday and Friday from April to October and musical original creations on Saturdays within its unique auditorium.

Voce mette in sesta dapoi più di 30 anni u festivale FESTIVOCE da u 15 à u 18 lugliu : cuncerti, incontri è attelli aperti à tutti. U Centru vi dà appuntamentu tutta l'annata per i cuncerti (marti è vennari) è per i spetaculi à l'auditoriu.

www.ccvoce.org
communication@ccvoce.org
04 95 61 73 13 - 06 79 40 68 80

E PIGNA !



Museumusica est un musée de société qui présente une collection de l'instrumentarium de Corse et d'ailleurs.

Museumusica is a museum that offers a set of traditional instruments from Corsica and abroad.

Museumusica hè u museu di sucietà chì presenta una cullezzione di l'istrumentariu di Corsica è d'altrò.

Entrée du village de Pigna, Ouvert de 10h à 13h et de 16h à 18h



La Casa di l'Artigiani représente ce que l'artisanat corse compte de mieux : coutellerie, poterie, cosmétique, littérature, musique, vannerie, bijouterie, textiles, etc.

Casa di l'Artigiani offers a selection of corsican arts and crafts.

A Casa di l'artigiani, si vole riprinsintava di ciò che l'artigianatu ha di megliu.



www.casa-editions.com
infos@casa-editions.com
04 95 61 76 57

Centre du village de Pigna. Ouvert du 1er mai au 15 octobre.
infos@casa-musicale.org

Label, éditeur et producteur, Casa Editions enregistre la majorité de ses albums dans l'Auditorium de Pigna et possède plus de 50 références à son catalogue.

A Record Label, Publisher and Producer, Casa Editions records the majority of its albums in the Auditorium of Pigna and has more than 50 references in its catalog.

U label Casa Editions, editore è produttore, arrigistra a maiore parte di i so prugetti à l'Auditorium di Pigna.



D

PIGNA



A MORESCA

Centre du village

+33 (0)6 77 46 23 76 - [f a.moresca](https://www.facebook.com/a.moresca)



Géolocalisez-moi

• Du mois d'avril jusqu'à la mi-octobre.

Restauration de terroir et spécialités corses ; vins, bières, charcuterie, fromages, boccharini (tapas corses)...

• Serving local cuisine and specialties from the terroir.

• Ristorazione cù i prudutti corsi, vini, biera, salameria, casgi, boccharini, migliacciolle è pietanze nustrali...

F

PIGNA



CASA SAVELLI

Saveurs du Terroir - Dominique Giuntini

+33 (0)4 95 61 80 49



Géolocalisez-moi

• Ouvert d'avril à fin octobre, tous les jours de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche en juin, juillet, août, septembre. Sélection des meilleurs produits d'artisans charcutiers, fromagers, miels, confitures.

• Best products and typical Corsican specialties.

• A buttega vi prupone una scelta di i prudutti piu savuriti di l'artigianatu agru-alimentariu.

H

L'ISULA ROSSA



PARC DE SALECCIA

Jardins méditerranéens - Route de Bastia (RN 197)

+33 (0)4 95 36 88 83 - www.parc-saleccia.fr

• Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Tarifs de 8 à 10 €. Tarifs famille 28 €. Animaux non admis. Jardins corses et méditerranéens paysagés sur 7 ha. Restaurant et boutique, produits bio et locaux, aire de jeux enfants et pique-nique, animaux de basse-cour, ruche pédagogique. Expos et événements. Quiz et Rallye photos pour les enfants.

• Discover the Corsican and Mediterranean vegetation. Garden restaurant, shop, kids playground, barnyard Animals.

• Scuprite a vegetazione Corsa è mediterranea.

I

HAMEAU DU REGINU



RESTAURANT U PAESANU

Chez Jacky et Henri - Speluncatu

+33 (0)4 95 61 50 48 - upaesanu.reginu@gmail.com

• Ouverture de mai à fin septembre. Cuisine locale avec produits du jardin. Spécialités corses. Cadre typique en plein milieu de la campagne corse.

• Local food with fresh vegetables from the garden. Corsican home-made specialties. Nice country environment and parking.

• Cucina di famiglia cù prudutti ortagni, specialità corse. Quatru campagnulu.



MUSÉE DU ^G TRÉSOR CURBARA



Curbara est un des plus vieux villages de Balagne, fondé en 816 par le prince Guido de Sabellis. Ses hameaux s'organisent sur les collines du mont Guido, du Borgu et de Pietralta, le tout dans une architecture « mauresque ».

Curbara possède un important patrimoine religieux, dont l'église « A Nunziata » de style baroque construite entre 1641 et 1751, et élevée au rang de Collégiale par la volonté du Pape Benoît XIV le 15 mars 1752 (comme l'atteste la bulle papale).

Classée au titre des monuments historiques, la Collégiale possède de nombreuses œuvres dont :

- Un ensemble d'autels en marbre polychrome de Carrare, œuvre du Maître Pietro Cortesi, réalisé entre 1747 et 1751 (classé).



- Une chaire en bois sculpté polychrome, 1750 (classée).



DES SIÈCLES DE CULTURE

Renseignements - Réservations :

Tél : 04 95 63 06 50 - Musée : 04 95 46 15 53

corbara@corbara.fr

www.corbara.fr

Tarif : 3 € la visite accompagnée

Tarif réduit (enfants, étudiants, chômeurs, groupes) : 2 €

Visite de groupe sur rendez-vous



Strada Vinaghjola

The wine road

- 1** **DOMAINE DE LA FIGARELLA**
Route de la forêt de Bonifato - 20214 Calenzana
Tél./Fax : 04 95 61 06 69 - Mail : domainefigarella@wanadoo.fr
www.domaine-figarella.com
- 2** **DOMAINE A RONCA**
Marina Acquaviva - Rte de la Forêt de Bonifato - 20214 Calenzana
Tél./Fax : 04 95 61 06 69 - GSM : 06 71 89 29 95
Mail : aronca@orange.fr
- 3** **ENCLOS DES ANGES**
Chemin de la Signoria - Rte de la Forêt de Bonifato - 20260 Calvi
GSM : 06 19 85 16 39
Mail : richard@enclosdesanges.fr
- 4** **CLOS LANDRY**
Route de l'Aéroport - 20260 Calvi - GSM : 06 85 84 45 09
Tél. : 04 95 65 04 25 - Mail : closlandry@wanadoo.fr
www.clos-landry.com
- 5** **CLOS CULOMBU**
Chemin San Patru - 20260 Lumio
Tél. : 04 95 60 70 68 - Mail : contact.culombu@gmail.com
www.closculombu.fr
- 6** **DOMAINE ORSINI**
Tony Orsini - 20214 Calenzana
Tél./Fax : 04 95 62 81 01 - Mail : info@vins-corse-orsini.com
www.vins-corse-orsini.com
- 7** **DOMAINE CARDI**
Lieu-dit Cucu - 20214 Calenzana
Tél./Fax : 04 95 62 72 45
- 8** **DOMAINE CAMELLU**
4, place Prince Pierre - 20214 Calenzana - GSM : 06 80 10 79 02
Tél. : 04 95 33 34 12 - Mail : Camellu@wanadoo.fr
www.camellu.com
- 9** **DOMAINE D'ALZIPRATU**
Pierre Acquaviva - 20214 Zilia - GSM : 06 18 01 29 51
Tél. : 04 95 62 75 47 - Mail : alzipratu@orange.fr
www.domaine-alzipratu.com
- 10** **DOMAINE RENUCCI**
Bernard Renucci - 20225 Feliceto - GSM : 06 13 61 84 61
Tél./Fax : 04 95 61 71 08 - Mail : domaine.renucci@wanadoo.fr
www.domaine-renucci.com
- 11** **DOMAINE MAESTRACCI**
" E Prove " Rte de Santa Reparata - 20225 Feliceto
Tél. : 04 95 61 72 11 - Mail : Contact@domaine-maestracci.com
www.domaine-maestracci.com
- 12** **DOMAINE PETRA ROSSA**
François et Jean-François Francisci - 20220 Ile-Rousse
Tél./Fax : 04 95 60 11 85
Agriculture biologique





Retrouver l'essentiel

conception mediam1 / photo J.-C. Attard



CIRCUITS DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE
CORSICA
STRADA DI I SENSI

Organisez votre itinéraire sur www.gustidicorsica.com



Uffiziu di u Sviluppu
Agricu e Rurale di Corsica
Office du Développement
Agricole et Rural de Corse

Scuprite a strada di l'artigiani,
a strada di i sapè fà...

Découvrez la route des artisans,
la route des savoir-faire... Et partagez un instant !



 **Strada di l'Artigiani**
La route des Savoir-Faire de Balagne

Association loi 1901

CONTACT ASSOCIATION

06 20 73 53 05

Ne pas jeter sur la voie publique.

Photographies : Strada di l'Artigiani - Studio10

Illustrations : Malika Perrin

Création et conception : Strada di l'Artigiani - Studio10 : atorrelli@studiodom.net

Impression sur papier issus de forêts gérées durablement : Imprimerie Sammarcelli.

www.routedesartisans.fr

 [Strada-di-artigiani](https://www.facebook.com/Strada-di-artigiani)


la Balagne
COMUNICAZIONE

OFFICES DE TOURISME

Calvi : 04 95 65 16 67

L'Île-Rousse : 04 95 60 04 35