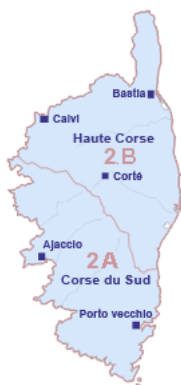


## Corse









La Corse est une île en mer Méditerranée, collectivité territoriale composée de deux départements : La Haute Corse et la Corse du Sud.



L'île de Beauté est officiellement rattachée à la France depuis 1768. Troisième plus grande île de la Méditerranée occidentale, après la Sicile et la Sardaigne, la Corse, longue de 183 kilomètres, large de 83 kilomètres et haute de 2706 mètres, est un véritable paradis naturel où le patrimoine a merveilleusement été protégé. Très attachée à ses traditions, cette terre de caractère a décidément bien mérité son surnom

d'île de beauté ! Située à près de 180 kilomètres de la côte d'Azur, celle qui a vu naître le célèbre Napoléon Bonaparte ne manque en effet pas de sites uniques à apprécier.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux	Spécialités Régionales :
<p><b>IGP :</b> Pomelo de Corse Noisette de Cervione <i>Clémentine de Corse</i></p> <p><b>AOP :</b> Farine de châtaigne corse <i>Coppa de Corse</i> Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse - Prisuttu Lonzo de Corse / Lonzu Brocciu Corse Huile d'olive de Corse Miel de Corse</p>  	<p><b>Fruits :</b> Clémentine, cédrat, figue, myrte (baie), nectarine, pêche, avocat, kiwi, kaki, kumquat, arboise</p> <p><b>Légumes :</b> Fagioli (haricots), bette, courge, épinard, pdt, aubergine, tomate, courgette</p> <p><b>Poissons :</b> Loup de mer, Saint Pierre, Daurade, Rouget, Thon rouge et blanc, rascasse, Dentice, anchois, anguille, morue et truite</p> <p><b>Fruits de mer :</b> Oursin, langouste, araignée de mer</p> <p><b>Charcuteries :</b> Figatelli, Salcicetta, Salamu, Copa, lonzu, panzetta, sangui (boudin), prizuttu (jambon cru), Gibiers</p> <p><b>Autres :</b></p>	<p><b>Entrées :</b> Boutargue (caviar corse à base d'œufs de mulets) Anchiuta (purée d'anchois) Tourte aux anchois et brocciu Fritelli (beignets salés de brocciu) Légumes Farcis au brocciu</p> <p><b>Soupes :</b> Soupe à l'ail et pois chiches Soupe de Châtaignes à la couenne de porc Minestra aux haricots, choux et jambon fumé</p> <p><b>Poissons :</b> Azimiu (bouillabaisse) Langouste grillée Stoficado (ragoût de morue et pdt)</p> <p><b>Viandes :</b> Curatella (brochettes abats agneaux) Cabri rôti Tripettes à la Sartenaise Stufatu (ragoût)</p>

	<p>Amandes, noisettes, grains d'anis</p> 	<p><b>Garnitures :</b>          Bastelle (chaussons de bettes, courge et oignon)          Storzapreti (boulettes de bettes épinards et brocciu)</p> <p><b>Desserts :</b>  <i>Fiadone</i> (tarte au brocciu)          Canistrelli          Castagnacci          Beignets de cédrat confits</p>
<b>Fromages :</b>		
<p>Uniquement des fromages de chèvre ou de brebis.  <i>AOC Brocciu</i>,          Fleur de Maquis (c )          Niolo (C ou B - PMCL)          Tome corse (C ou B - PPNC)</p> 	<p><b>Boissons locales :</b></p> <p>Vins rouges, rosés et blanc AOC Corse (5 dénominations)          Bière Pietra (farine de châtaigne)          Rappu (liqueur avec goût réglisse et caramel en bouche)          U Catagnu (base châtaigne)          Liqueurs de plantes du maquis et de fruits : Osini, Bonapartine, Cédratine          Eau St Georges et Zilia (plates)          Eau Orezza (gazeuse et aromatisée)          Cap Corse (VDN)</p> 	
<b>Tourisme :</b>		
	<p>Particulièrement prisé des amateurs de loisirs en plein air. Ce territoire est préservé avec ses charmants villages accrochés à flanc de montagne, ses petites criques sauvages, ses réserves naturelles riches en faune et en flore, ses plages dorées aux eaux cristallines propices à la détente, ses fonds marins colorés, ses lacs d'altitude ou encore ses magnifiques sentiers de randonnée pédestre, à l'instar du très célèbre GR20 qui traverse la Corse du nord au sud.</p>	
<p>Les cités corses font également la renommée des lieux : Ajaccio, Bastia, Calvi, Corte, Porto-Vecchio ou encore Sartène.</p>		