



L'INTERVIEW

Le banquier Matthieu Pigasse fait la leçon aux politiques LA DER

TRADITION Les Bastiais ont fêté le légendaire Cristu negru **P 14**

dimanche 4 mai 2014

corse-matin

www.corsematin.com

Corse continent : 1,20 € - N° 24136 - 1,00 €



Châtaigniers en danger : la guerre des insectes

Venu d'Italie le torymus doit éradiquer le cynips, le tueur des châtaigniers **P 2**

A fiera di u casgiu per sempre !



Jusqu'à ce soir, la commune de Venaco est la capitale du fromage **P 3**

PORTO-VECCHIO

- Une voiture percute un motard et prend la fuite **P 4**
- Blessé à la chevrotine : un homme incarcéré **P 4**

AJACCIO



Angèle Mariani raconte « sa » rue Fesch **P 8**

FOOTBALL

L'ACA sans pression à Lorient **P 26**

20685 - 0505 - 1,00 €
Ajaccio - Tél. 04 95 51 71 00 - Bastia - Tél. 04 95 34 24 50
Presse sous abonnement - 0 825 06 41 08
Abonnement : www.corsematin.com/abonnement



TÉLÉVISION

Pigna sera-t-il le « Village préféré des Français » ? **P 21**



SARTÈNE

Sa Majesté poursuit son règne **P 11**

Premier tour de piste de la Confrérie du Fiadone

En Corse on n'est pas vraiment habitué. Les confréries sont plutôt religieuses. Mais celle qui sévissait hier dans les travées de la foire est bien une confrérie gastronomique. La seule du genre sur l'île. « **Et nous avons même un courrier du préfet qui nous le confirme !** ».

La confrérie du fiadone a été créée il y a tout juste un an et possède à ce jour neuf membres, tous amateurs de fromage. « **L'idée, c'est d'avoir des gens réellement passionnés, même s'il n'évoluent pas dans les métiers de bouche, pour que chacun apporte son petit plus de connaissances sur les fromages corses et les traditions qui y sont liées, notamment d'un point de vue culinaire** », explique la grand maître (plus simplement la présidente) Noëlle Casabianca.

Hier, ils étaient quatre à arpenter la Fiera, s'arrêtant à chaque stand, discutant avec les producteurs, s'intéressant aux typicités des uns et des autres, aux caractéris-

tiques selon les microrégions, aux recettes sur les stands de la transformation... Un « travail » de gourmands et de gourmets. « **Au travers de notre site internet et de notre page Facebook, nous rendons compte des producteurs et de leurs produits et partageons les recettes de ceux qui ont bien voulu nous les confier. Nous ne parlons que de produits fermiers, et nous avons appréciés** », précisent ces passionnés que certains auront peut-être croisés aussi à Aléria pour Art'e gusto ou à Sainte Lucie de Tallano.

Il faut dire qu'avec leur costume rouge et or, ils ne passent guère inaperçus...

Une coquetterie vestimentaire qui en amuse certains et intrigué beaucoup. Mais qui, au final, permettra sans doute à la confrérie du fiadone de se faire connaître.

S.O



Accueil > Haute-Corse > Corte

Corte >

La XIXe fiera di u casgiu de Venaco placée sous le signe des échanges

Publié le dimanche 04 mai 2014



Premier tour de foire au stand d'Ilda Penciolelli pour le préfet Mirmand, accompagné de Laurette Marchioni, présidente de la foire, et e présence de Paul Giacobbi, d'Alain Pousseau, préfet de Haute-Corse, et de Dominique Shuffenecker, préfet de Corte. Jeannot Filippi

130 exposants, des visiteurs de toute l'île et une délégation basque et béarnaise pour mieux connaître ce fleuron de la gastronomie corse

«Je suis ravi d'être là, mais voyez-vous, je vais avoir un petit problème... Je ne mange pas de fromage !» Les mots du préfet de Haute-Corse, Alain Rousseau, prêtaient évidemment à sourire, hier matin, lors de l'inauguration de la XIXe Fiera di u casgiu, à Venaco.

Parmi les premiers visiteurs, un préfet de région, un préfet de département, un sous-préfet, un

député, un conseiller territorial et nombre d'élus locaux... La traditionnelle foire dédiée aux fromages fermiers s'est ouverte sous un ciel mitigé qui n'a finalement pas rebuté les visiteurs qui savaient qu'ils seraient accueillis sous de grands chapiteaux pour aller de stand en stand. Plus de 130 exposants, tous avec des produits locaux, qu'il s'agisse de fromage fermier, de charcuterie ou d'artisanat. *«Et, en ce sens, il faut souligner le travail des bénévoles pour arriver à ce résultat, notait Laurette Marchioni, présidente de la foire. Pourtant, les effectifs baissent d'année en année et les jeunes ont du mal à prendre la relève. C'est dommage car cette foire participe à la défense de notre région et de son patrimoine. Je leur lance donc un appel pour que nous puissions continuer à grandir.»*

Un patrimoine fermier qu'une délégation basque et béarnaise est venue, une fois de plus, rencontrer.

Une quinzaine de personnes, producteurs fermiers, techniciens, responsables de l'office de tourisme, du centre départemental d'élevage ovin (64) ou des associations foncières pastorales et de groupements pastoraux. *«Notre idée première, c'est l'échange»*, affirment d'une même voix Françoise Pitrau, Régis Carrère, Stéphane Courtié et Claude Soulas, soutenu par Jean-Michel Sorba, technicien à l'Inra de Corte.

Se servir de l'expérience corse sur le continent

Des échanges sur les pratiques, les goûts, la promotion... Mais aussi sur les caractéristiques des animaux: *«Ici, la race de brebis laitière a été façonnée pendant deux siècles par les bergers. Son grand avantage est qu'elle tient les cours de lactation, ce que nos animaux font beaucoup moins. C'est une caractéristique sur laquelle nous pouvons travailler et nous appuyer pour arriver à un résultat similaire avec nos bêtes, et qui nous permettra de mieux gérer le lait»*, explique Claude Soulas.

Et si la convivialité de cette visite de quelques jours est appréciée, les Basques et Béarnais n'oublient pas l'aspect économique lié au travail des bergers, *«en particulier dans des zones comme les nôtres, comme ici, spécifiques, et fragiles. Les programmes de soutien, notamment financier, comme le programme Leader, sont très importants pour nous»*. Un développement qui s'accompagne d'une promotion didactique à l'encontre des touristes : *«Il faut que les gens sachent que nous faisons vivre le territoire physique en l'entretenant, mais aussi de manière économique en faisant perdurer un savoir-faire original et traditionnel. Et nous avons pas mal à apprendre de la Corse à ce point de vue-là pour mieux mettre en avant la valorisation de nos produits»*, précisent Françoise Pitrau et Stéphane Courtié.

Aujourd'hui, alors que la manifestation continuera à battre son plein, certains bergers seront sans doute un peu stressés car, dans la matinée, se déroulera le concours 2014. À huis clos, bien entendu.

Une manière pour les gagnants de valoriser encore davantage leurs produits et leur tour de main.

Les visiteurs, eux, pourront profiter jusqu'à 19 heures des stands et des démonstrations sur le champ de foire.