



Création : Hélène Bonardi, I disegni di Finuchjetta – www.finuchjetta.corsica

XXXVIIème édition

6, 7 & 8 décembre 2019

FOYER RURAL DE BOCOgnANO "U CASTAGNU"
20136 BOCOgnANO – TÉL. : 04.95.27.41 76/06.08.76.75.83
e.mail : bucugna@orange.fr – www.fieradiacastagna.com

Présentation de la manifestation :

Organisée par le Foyer Rural de Bocognano “U Castagnu” depuis 1982, a Fiera di a castagna a lieu chaque année à Bocognano, en Corse-du-Sud, à 40 kilomètres d’Ajaccio et à 20 minutes environ de l’aéroport international d’Ajaccio Napoléon Bonaparte.

En moyenne, la foire attire 15000 personnes chaque année, de ce fait elle représente un impact économique non négligeable sur la région ajaccienne et celle de la Gravona et ce hors saison estivale, notamment par le déplacement de personnes venues soit pour exposer leurs produits, soit pour visiter la manifestation. Les visiteurs sont accueillis durant trois jours sous une structure chauffée de 3000m² par plus de 150 exposants.

Le rayonnement de la manifestation au-delà de la Corse se vérifie chaque année, notre foire est visitée par des hommes et des femmes venus de toute l’Europe, parfois même de bien plus loin. Certains planifient même leur venue en Corse autour de l’évènement.

Depuis sa création, l’objectif de la manifestation est de promouvoir l’agriculture et la culture insulaires en proposant au public cette formidable vitrine, conçue sur une charte stricte de qualité des produits. La filière castanéicole de Corse s’est structurée à partir de cette manifestation dans les années 80.

A l’époque, la châtaigne n’était plus utilisée dans la cuisine insulaire. Grâce à la foire, elle a retrouvé ses lettres de noblesse et a connu un engouement nouveau de la part de la population de l’île.

Cet engouement et le travail réalisé par les acteurs de la castanéiculture insulaires ont permis l’obtention d’une AOC farina castagnina corsa – farine de châtaigne corse en 2006.

Des produits de haute qualité :

Adhérente à la FFRAAC, a fieradi a castagna exerce un contrôle strict des produits présentés. Ainsi, les visiteurs peuvent acheter des produits haut de gamme dont ils connaissent l'origine et le mode transformation. Ils peuvent également aller à la rencontre des hommes et des femmes qui fabriquent et transforment ces produits. En effet, l'un des buts de la manifestation n'est pas seulement de vendre et de promouvoir l'agriculture. Il s'agit aussi de présenter les personnes qui ont acquis un savoir-faire ancestral parfois et qui ont su le confronter à la modernité.

La châtaigne est bien entendu le produit phare de notre manifestation. Elle est proposée sous forme de farine AOP (pour les recettes traditionnelles de Corse mais aussi pour les gâteaux et autres douceurs), sous forme de marrons glacés, sous forme de confiture ou de biscuits.

Il est important de noter qu'après plusieurs années difficiles dues aux ravages causés par le cynips sur la châtaigneraie corse, le travail du Groupement de producteurs et de l'AOP Farina castagnina corsa commencent à porter leurs fruits : nous accueillerons cette année une dizaine de producteurs de farine AOP sur notre champ de foire.

Cependant, en tant que vitrine des productions agroalimentaires de Corse, la foire propose aux visiteurs de découvrir de nombreuses autres saveurs de la Corse :

- les huiles essentielles
- la bière et le whisky corse
- les biscuits traditionnels (canistrelli)
- les fromages
- l'huile d'olive
- les vins
- les miels
- les productions agricoles issues du maraichage, d'exploitations fruitières...

Pour la plupart, ces produits possèdent un label de qualité sous la forme d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

L'artisanat d'art insulaire est également très bien représenté par la poterie, la coutellerie, l'ébénisterie, la joaillerie, la vannerie ou encore le tissage et la maroquinerie.

Enfin, plusieurs stands proposent de découvrir la culture corse à travers sa littérature, sa musique...

Le programme :

Vendredi 6 décembre 2019 :

9h00 : Accueil du public.

A partir de 10h00 : Ghjurnata di a Tramandera : Animations dédiées aux scolaires "l'eau dans tous ses états", sur deux sites :

1. Chapiteau du restaurant. Ateliers animés par l'AAPMA, Canopée, CPIE d'Ajaccio et CPIE Centre Corse - A Rinascita, Fédération de la Pêche, PNRC et Hélène Bonardi
2. Palazzu di Bucugnà : visite avec audioguide de l'écomusée, Contes et légendes bilingues avec Francette Orsoni.
3. Pour tous visite libre du champ de foire

19h30 : Soirée d'inauguration (chapiteau restaurant,)

Samedi 7 décembre 2019 :

9h00 : Ouverture au public.

10h00 : Ouverture du bar à vin.

10h00 : Animations pour les enfants sur le stand du Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – farina castagnina corsa.

10h00 : Projection du film pour enfants : "U Cantu di u Mare" avec l'associu Fiura Mossa (espace rencontre, entrée sud chapiteau)

A partir de 11h00 et 19h00 : Ouverture du restaurant de la foire avec, au menu, pulenda et sauté de veau.

A partir de 15h00 : Dans l'espace rencontre à proximité de l'entrée sud du chapiteau : projection des Opus I & II du documentaire "Quando sciappani i tempi, ... campà qui !" suivie d'un débat animé par le CPIE d'Ajaccio – I Milelli.

20h00 : Scontri musicali (veillée musicale)

Dimanche 8 décembre 2019 :

9h00 : Ouverture au public.

9h00 à 12h00 : Vente de plants de châtaignier en partenariat avec la Pépinière Territoriale de Castelluccio. Extérieur du chapiteau

10h00 : Ouverture du bar à vin.

A partir de 10h00 : Animations pour les enfants sur le stand du Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – farina castagnina corsa.

10h00 : Projection du film pour enfants : "U Cantu di u Mare" avec l'associu Fiura Mossa (espace rencontre, entrée sud chapiteau)

A partir de 11h00 : Ouverture du restaurant de la foire avec, au menu, pulenda et sauté de veau

11h00-15h00 : Démonstration culinaire avec Cucina Corsa, espace bar.

15h00 : Concert Scola di Cantu di Natale Luciani,

18h00 : Tirage de la tombola.

20h00 : Clôture de la foire.

En permanence :

- Présentation et vente des productions agro-alimentaires, artisanales et culturelles de Corse (150 exposants),
- Bar à vin avec l'AOC Ajaccio.
- Bar à huitres avec l'Etang de Diana.
- Prud'homie des pêcheurs d'Ajaccio, dégustation de soupe de poisson.
- Dédicaces d'ouvrages,

Centre du chapiteau :

- Stand du Pays Basque : Présentation et vente de fromage, de foie gras, cidre, piment d'Espelette, poissons fumés, pâtisseries, espadrilles et poteries.

- Stands du Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et Marrons de Corse et Syndicat AOP Farine de Châtaigne corse – farina castagnina corsa : informations sur la filière, problématique cynips et perspectives.

Stands Institutionnels, Associatifs et Partenaires :

- Parc Naturel Régional de Corse
- Association Inseme
- Gîtes de France – Corse.
- Compagnie Maritime La Méridionale.
- Lycée agricole de Sartene
- La Poste, vente de timbres, colis, possibilité d'expédition sur place de vos achats effectués à la foire.

Nos partenaires :



Mais aussi :

- Groupe Codim - Casino
- Eaux Saint George
- Filippi Auto
- Groupama
- Matériel Médical Casabianca
- Cyrnéa Auto Skoda
- Pâtisserie L'Atelier
- Electricité Leccia
- Station Pietri & Fils
- SARL I Stoddi
- Boucheries Martinetti
- A Tanedda
- Corsica Colis

FOYER RURAL DE BOCOGNANO "U CASTAGNU"
20136 BOCOGNANO – TÉL. : 04.95.27.41 76/06.08.76.75.83
e.mail : bucugna@orange.fr – www.fieradiacastagna.com

Informations Foyer rural de Bocognano "U Castagnu" :

Bureau de l'association : Denis Moretti (président), François Ciavaglini (1^{er} vice président), Madeleine Serpaggi (2^{ème} vice-présidente), Mathieu Savelli (secrétaire général), Juliette Dardonville (secrétaire), Marie-Lucie Rosecchi (secrétaire adjointe), Julia Agostini (trésorière), Josée Martinetti (trésorière adjointe).

Animatrice : Alexandra Luigi (06.08.76.75.83)