RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa

Fruit à coque

LE PRODUIT

La Farine de châtaigne corse AOP est issue de variétés de châtaignes locales ancestrales. Elle est caractérisée par une couleur blanc-crème à roux. Lorsque l'on moud (du verbe moudre) la châtaigne, on obtient une "mouture". Celle de la Farine de châtaigne corse AOP est fine et homogène. On la trouve généralement conditionnée sous vide pour préserver ses qualités nutritionnelles et gustatives.

ARÔMES ET SAVEURS

La Farine de châtaigne corse se caractérise par sa saveur sucrée, son goût biscuité et son fondant en bouche. On la retrouve dans des préparations emblématiques comme les beignets ou la pulenda. Elle peut également remplacer la farine de blé dans la composition de nombreux produits courants : pain, pâtes, gâteaux, crêpes, panures...

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Farine de châtaigne corse est produite dans des zones propices à la culture du châtaignier (zones de montagne ou de haute vallée) et marquées par cette activité. Son territoire de production est caractérisé par des sols acides, un climat subméditerranéen et une altitude comprise entre 400 et 1200 mètres.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnue en AOP en 2010, la Farine de châtaigne corse est issue de variétés locales sélectionnées depuis des siècles. Elle est produite tout en respectant les techniques traditionnelles comme l'utilisation d'un moulin à l'ancienne équipé de deux meules de pierre ainsi que les savoir-faire ancestraux, sans traitements chimiques.

Le saviez-vous

En Corse, la châtaigne et sa farine sont fêtées plusieurs fois dans l’année à travers des foires comme "la Journée du Marron" à Evisa en novembre ou encore "la Foire de la

Châtaigne de Bocognano" en décembre. Créée il y a 20 ans, cette dernière joue un rôle majeur dans le renouveau de la filière castanéicole. Elle attire chaque année plus de 30 000 visiteurs.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion de la qualité de la farine de châtaigne corse

Carine Franchi
20230 SAN GIOVANNI-DI-MORIANI
Hameau de Serrale

N°SIRET : 44177658000017
Président(e) : VECCHIONI Jean-Marie **Contact :** Carine FRANCHI
Tél. : 06 29 59 58 62
Mél. : **aocfarinedechataignecorse@orange.fr**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe Espace
20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061
Tél. : 04 95 32 25 37
Fax : 04 95 31 51 23
Mél. : **INAO-CORSE@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège

70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-chataigne-corse-farina-castagnina-corsa-7109

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_FarinedechataigneCorse_G_201209.pdf
2. mailto:aocfarinedechataignecorse@orange.fr
3. mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr
4. mailto:accueil@certisud.fr