RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Quatre produits de charcuterie reconnus en IGP : Bulagna, Figatelli, Pancetta et Saucisson sec de l'Île de Beauté [ODG]

La Bulagna, le Figatelli, la Pancetta et le Saucisson sec de l'Île de Beauté sont des produits phares issus d'un savoir-faire traditionnel, transformés dans les deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse. Ces quatre produits sont désormais reconnus en Indication géographique protégée (IGP) suite à leur enregistrement ce 26 juillet 2023 par la Commission européenne. Ils bénéficient désormais d'une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise les pratiques charcutières développées par les producteurs corses.

La **« Bulagna de l'Île de Beauté »** est fabriquée à partir de gorge de porc salée au sel sec, fumée puis affinée. Sa couleur typiquement ambrée (entre brun et dorée) est liée au fumage. Dotée d''une texture ferme et fondante, elle propose une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et mûrie. En bouche, on note sa saveur poivrée et un goût fumé persistant. La **Bulagna** se prépare habituellement en tranches pour frire avec des oeufs, elle peut également remplacer les lardons dans différentes recettes. Elle est commercialisée entière sous forme de triangle, en portion ou en tranches.

Bulagna de l'Île de Beauté ©MadMonkeys Consulting

Figatelli de l'Île de Beauté ©MadMonkeys Consulting

Le **« Figatelli de l'Île de Beauté » ou « Figatellu de l'Île de Beauté »** est une saucisse de foie de porc crue à cuire en forme de U, obtenue par broyage de viande, d'abats et de gras de porc, le tout savamment assaisonné. Il tire son nom de « fegatu » signifiant foie en corse. Il peut être grillé à la braise, rôti au four, frit à la poêle.

La **« Pancetta de l'Île de Beauté » ou « Panzetta de l'Île de Beauté »** est issue de la poitrine de porc salée, poivrée, fumée puis séchée. Elle se présente sous une forme plate ou roulée dans un boyau naturel. Elle est consommée en fines tranches et généralement cuite à la poêle ou au barbecue.

Pancetta de l'Île de Beauté ©MadMonkeys Consulting

Saucisson sec de l'Île de Beauté ©MadMonkeys Consulting

Le « **Saucisson sec de l'Île de Beauté » ou « Salciccia de l'Île de Beauté »** est composé de viande hachée mêlant maigre et gras de porc. Il est salé, poivrée, séché et affiné. Il se déguste généralement en apéritif ou en entrée.

Un savoir-faire local transmis de génération en génération

La fabrication de la Bulagna, du Figatelli, de la Pancetta et du Saucisson sec de l'Île de Beauté se distingue par des techniques transmises de génération en génération : le salage au sel sec contribue à une saveur salée équilibrée ; pour le saucisson sec et le figatelli, le hachage gros grain apporte une texture hétérogène pour assurer fermeté et fondant des produits en bouche ; l'utilisation de poivre noir en quantité importante donne aux produits une note poivrée caractéristique ; le fumage aux bois de feuillus locaux leur offre un goût fumé long et persistant en bouche, une odeur soutenue de fumé ainsi qu'une couleur typiquement ambrée ; enfin, le séchage avec apport d'air extérieur à l'intérieur du séchoir permet de stabiliser et de conserver les produits et contribue au développement de leurs caractéristiques organoleptiques : un juste équilibre entre viande séchée, gras et sel.

Une île, une histoire

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire adaptés aux conditions climatiques et aux ressources forestières de l'île pour la fabrication de produits de charcuterie. En effet, le climat sec et venteux de l'île a favorisé le développement de la salaison sèche comme méthode de conservation de la viande de porc. Ainsi, la salaison sèche a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, aussi de sa culture, tout comme le bois de feuillus insulaires (châtaignier, chêne, hêtre…) a toujours été utilisé pour le fumage de la charcuterie. Il s'agit d'une technique traditionnelle qui autrefois se faisait généralement en lien avec l'activité castanéicole qui tenait une place importante dans l'agriculture insulaire. Dès le début du 20ème siècle, parallèlement à la fabrication familiale à la ferme, un tissu d'artisans charcutiers s'est développé, héritiers des méthodes de transformations traditionnelles qu'ils ont su perpétuer et adapter aux exigences règlementaires.

Les produits corses sous SIQO

1. **Charcuteries** : AOP « Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse-Coppa di Corsica », AOP « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse-Prisuttu », AOP « Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse-Lonzu »
2. **Fromage** : AOP « Brocciu Corse » ou « Brocciu »
3. **Fruits** : IGP « Clémentine de Corse » (associé au LA 03/14 Clémentine), IGP « Pomelo de Corse », IGP « Kiwi de Corse », IGP « Noisette de Cervione-Nuciola di Cervioni »
4. **Farine** : AOP « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »
5. **Condiment** : AOP « Huile d'Olive de Corse » ou « Huile d'Olive de Corse-Oliu di Corsica »
6. **Épicerie sucrée** : AOP « Miel de Corse-Mele di Corsica »
7. **Vins** : AOP « Vin de Corse ou Corse », AOP « Patrimonio », AOP « Muscat du Cap Corse », AOP « Ajaccio », IGP « Île de Beauté », IGP « Méditerranée »

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/lettres-odg/juillet-2023/igp-bulagna-figatelli-pancetta-saucisson-sec-ile-de-beaute

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actus-odg