

Bulagna de l’Ile de Beauté

Salaison

LE PRODUIT

La « Bulagna de l’Ile de Beauté » est une charcuterie fabriquée à partir de gorge de porc salée au sel sec, fumée puis affinée. La tranche, riche en gras marbré de veines musculaires, laisse apparaître plusieurs couches musculaires persillées de gras. La totalité de la couenne est présente. Elle est commercialisée entière, en portions ou en tranches.

ARÔMES ET SAVEURS

La couleur typiquement ambrée (entre brun et dorée) est liée au fumage. Le fumage aux bois de feuillus locaux, tels que le châtaignier, le chêne ou encore l’hêtre, offre une palette d’orientations aromatiques très complexe, à savoir un goût fumé long et persistant en bouche. En bouche, sa texture est ferme et fondante à la fois grâce à l’alternance de gras et de maigre. Le juste équilibre entre sel, viande séchée et gras est complété une note poivrée très marquée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La fabrication de la « Bulagna de l'Ile de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du salage jusqu'au séchage, doit avoir lieu dans l'aire géographique composée des deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse. Le lien entre l'aire géographique et la « Bulagna de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels et des caractéristiques spécifiques.

UN PRODUIT RECONNU

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire adaptés aux conditions climatiques et aux ressources forestières de leur île pour la fabrication de produits de charcuterie. La fabrication de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » est en effet l'une des plus anciennes pratiques de conservation de la viande de porc que l'on retrouve dans toute la Corse. Les produits de charcuterie fournissaient une part importante des besoins en protéines animales et en matières grasses de ces populations rurales. La salaison sèche a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, aussi de sa culture.

Le saviez-vous

La Bulagna se prépare habituellement en tranches pour frire avec des œufs, elle peut également remplacer les lardons dans différentes recettes.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consorziu di i salamaghji corsi - Consortium des salaisonniers corses

Charcuterie Fontana
Parc d'Activité de Purettone
20290 BORGO

Président(e) : VARENNE Morgane **Contact :** Benjamine VANDEPUTTE

Tél. : 0683292694
Mél. : benjamine.vandeputte@produits-origine.com

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)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/bulagna-de-lile-de-beaute-14243*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Bulagna_Ile_de_Beaut%C3%A9.pdf
2. mailto:benjamine.vandeputte@produits-origine.com
3. mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com