

Pancetta de l’Ile de Beauté ou Panzetta de l’Ile de Beauté

Salaison

LE PRODUIT

La « Pancetta de l’Île de Beauté » ou « Panzetta de l’Île de Beauté », est préparée à partir de la poitrine de porc, désossée et éventuellement parée. Elle se présente sous une forme plate ou roulée dans un boyau naturel. Ce produit se consomme en fines tranches, généralement cuites à la poêle ou au barbecue. Sa fabrication repose sur un savoir-faire traditionnel corse, transmis de génération en génération, qui combine salage au sel sec, poivrage généreux, fumage au bois de feuillus locaux et séchage avec apport d’air extérieur.

ARÔMES ET SAVEURS

La « Pancetta de l’Île de Beauté » offre un équilibre subtil entre sel, viande séchée et gras. Elle dégage d’abord une odeur intense de fumé et de poivre, puis laisse apparaître le parfum typique de la viande mûrie. Sa saveur fumée est persistante, accompagnée d’une note poivrée marquée qui prolonge les saveurs, tandis que la texture alterne souplesse et fermeté grâce aux

superpositions de couches de gras et de maigre.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La fabrication de la « Pancetta » se fait au cœur de la Corse : le climat chaud et sec, les vents dominants, la proximité de la mer, et l'abondance de bois de feuillus ont façonné les techniques de salaison, fumage et séchage. Le maquis et les forêts locales fournissent le bois pour le fumage, contribuant aux arômes caractéristiques et à la couleur ambrée des produits. Ces conditions naturelles ont permis aux savoir-faire corses de se développer et de se transmettre, assurant une qualité unique et une identité territoriale fort.

UN PRODUIT RECONNU

La salaison et le fumage ont toujours été essentiels à l'alimentation corse. Dès le début du XXe siècle, les artisans charcutiers ont développé ces pratiques, héritières des transformations traditionnelles, et les ont adaptées aux exigences modernes. La « Pancetta de l'Île de Beauté » est ainsi devenue un symbole du patrimoine gastronomique corse, apprécié localement et au-delà, notamment par les touristes et sur les marchés continentaux.

Le saviez-vous

Le fumage de la Pancetta, autrefois réalisé au-dessus du *fucone* — le foyer central des maisons corses — utilisait le bois des châtaigniers, hêtres et chênes locaux, mêlant ainsi cuisson et arômes. Cette pratique traditionnelle, peu répandue dans le bassin méditerranéen, confère au produit sa finesse aromatique et sa couleur ambrée, véritable signature de la charcuterie de l'Île de Beauté.

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/pancetta-de-lile-de-beaute-ou-panzetta-de-lile-de-beaute-14249

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Pancetta_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