Farine de Châtaigne - Jean Luc VERSINI, Marignana

- Produits locaux
- Fruits et légumes





Coup de coeur

C'est à Marignana, au fond de la vallée verdoyante du golfe de Porto que Jean-Luc Versini exploite et entretient soigneusement une partie de la châtaigneraie communale, visible depuis le sentier du Mare è Monti.

Ce castanéiculteur récolte soigneusement à la main ses châtaignes, essentiellement les variétés corses Insidina et Tricchiudda, des fruits d'une qualité exceptionnelle qu'il faudra par la suite trier et entreposer dans son séchoir alimenté au feu de bois durant de nombreuses semaines avant de les faire battre. La dernière étape de la transformation se passe au moulin de Renno afin de moudre les châtaignes et d'obtenir une farine de qualité : douce, blanche, parfumée et labellisée Appelation d'Origine Protégée.

Castanéiculteur passionné, Jean-Luc Versini a décidé d'exploiter le fruit emblématique de la Corse : la châtaigne, sur les terres d'une petite commune de montagne, Marignana. Ce castanéiculteur produit une farine de châtaigne AOP qui respecte soigneusement les savoir-faire ancestraux.

Caractéristiques



Visite de l'entreprise possible oui Nous suivre <u>Marque Valeurs Parc - Parc naturel régional de Corse</u>

Contact

Jeann Luc Versini

Adresse

Jean Luc Versini I Pastini 20141 Marignana 04.95.26.24.81 jean-luc.versini@orange.fr Parc

Le Parc naturel régional de Corse, territoire classé pour la première fois en 1972 et à nouveau classé pour 15 ans en novembre 2018, recouvre aujourd'hui près de 51% du territoire de l'île avec une superficie de 440 200 hectares pour 64 197 habitants.



Envoyer

Nous ecrire
Nom
Prénom
Courriel———————————————————————————————————
Courriel
Confirm email
Téléphone
Message
Courriel marqué jean-luc.versini@orange.fr
САРТСНА
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.