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
Marque Valeurs Parc - Parc naturel régional de Corse

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.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué jean-luc.versini@orange.fr

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar