



Art' è Gustu

Entre tradition et modernité

*8ème Edition parrainée par Yves Camdeborde
Jury Master Chef*

*Des producteurs
de qualité*

*Veau tigre
à la broche*

Table-ronde

*Soirée Tapas à base
de produits régionaux
Restaurant
La Bodega*

*Concert du groupe
Bande à Part*

*Ateliers
et Animations*

Dégustations

Les 14 et 15 Avril 2012

Aleria - piazza di a scola

Ouverture le samedi à 14h

Le vin à l'honneur



Contact : Mairie d'Aleria 04 95 57 94 77

A la rencontre des

10h00 • Accueil des producteurs (le Samedi)

14h00 • Discours d'ouverture : (le Samedi)

- Ange FRATICELLI, Maire d'Aléria
- Yves CAMDEBORDE, jury de Masterchef, Parrain de la manifestation
- Paul-Marie ROMANI, Président de l'Université de Corse
- Christian CRISTOFARI, Directeur de l'IUT de Corse

Présentation, Animations et Ateliers

Art' è Gustu est un évènement visant à valoriser des produits qualitatifs, à travers l'Art, le Goût et les Savoir-Faire insulaires.

Plus de 100 producteurs seront présents pour proposer de nombreux produits qui caractérisent notre région : Huile d'Olive, Miel, Charcuterie, Farine de Châtaigne, Fromage, Confiserie, Arts divers, Vin ... tous répartis sur les 3 Univers mis en scène qui font l'identité d' Art'è Gustu : **Le Bio, L'Artisanat et L'Agroalimentaire.**

• **«ARTEFAC EXPOSE» à Art'è Gustu (Réalizations éphémères sur le thème du vin)**

10h00 • Ouverture (le Dimanche)

11h00 • L'Art du Terroir (le Dimanche)

La côte orientale: découverte du terroir encore trop méconnu. Conférence/Dégustation avec Nicolas Stromboni (meilleur caviste de France) et Raphaël Pierre-Bianchetti (Président des Sommeliers de Corse).

14h-18h • L'Art des agrumes en Corse (le Samedi et Dimanche)

Présentation et dégustation des agrumes du verger de l'INRA avec Simone RIOLACCI (chargée de communication à l'INRA).

14h-18h • L'Art de la récré fruitée. Ateliers enfants (le Samedi et Dimanche)

A la découverte du goût : dégustation de fruits mixés en présence de Rose-Marie BIANCARDINI-SISTI (diététicienne).

• **La garderie «A Ciucci'Aleria» est à votre disposition durant la manifestation pour les enfants de 3 à 12 ans (1 € de l'heure)**

producteurs du goût...

14h-18h • L'Art du jardin potager bio, Atelier enfant (le Samedi et Dimanche)

Animation réalisée par Emilie CLAUDET (chargée de communication, CIVAM Bio).

14h30-15h • L'Art de l'innovation (le Samedi et Dimanche)

Présentation des dispositifs d'aide à l'innovation de l'ADEC avec Barbara ALBERTINI (chargée d'affaires à l'Agence de Développement Economique de la Corse).

15h-15h30 • L'Art du Miel de Corse (le Samedi et Dimanche)

• Des abeilles au miel (atelier enfant). Prenez goût au maquis; découverte et dégustation animées par Jennifer Méjean (association AOC Miel de Corse).

15h30-16h • L'Art du Sciacarellu (le Samedi et Dimanche)

Innovation au service de la tradition, l'exemple de la typicité du Sciacarellu. Conférence et dégustation par Nathalie USCIDDA (ingénieur au CRVI).

16h • L'Art du chocolat (le Samedi et Dimanche)

Animation autour du chocolat par Alexia SANTINI (chocolatière), confiserie St Sylvestre.

16h-16h30 • L'Art et le vin (le Samedi)

Un héritage de l'Antiquité ; Conférence-débat animée par Françoise Graziani (enseignante chercheur en littérature comparée à l'Université de Corse).

16h-17h • L'Art des fruits dans le vin (le Dimanche)

• L'art des baies sauvages de genièvres et prunelles sauvages. Un vin d'apéritif : fior di Notte, Les senteurs du maquis. Présentation, dégustation par Jean-Louis NEGRONI (SARL Notte Di Corsica).

• L'art du kiwi : «Kiwicru»; une boisson fermentée à base de kiwi « osez l'originalité » présentation et dégustation par Christophe Paitier (SARL Kiwicru).

17h-18h • L'Art de la dégustation du vin (le Samedi)

Analyse sensorielle des vins de la micro-région de la plaine. Conférence/Dégustation avec Nicolas STROMBONI (meilleur caviste de France) et Raphaël PIERRE BIANCHETTI (Président des sommeliers de Corse).

A partir de 17h • Table ronde à thème (le Dimanche)

L'oénotourisme: un concept à exploiter en Corse? Quel avenir? Quelles perspectives?

• La garderie «A Ciucci'Aleria» est à votre disposition durant la manifestation pour les enfants de 3 à 12 ans (1 € de l'heure)

A la rencontre

Votre soirée de Samedi

A partir de 19h00, soirée tapas par le restaurant «**La Bodega**» Bastia, avec dégustation de vins AOC des producteurs de la micro-région (CIVC), animée par le groupe «**Bande à Part**».



Votre repas original aux saveurs régionales

- «**Le Gastronom**e» : déjeuner orchestré par Yves Camdeborde, entouré de son équipe de jeunes chefs Corses, avec:
Pour l'entrée: Romuald Royer, chef étoilé du «Lido», Propriano.
Plat Principal élaboré par Yves Camdeborde, jury de Masterchef.
Le fromage de Joseph Sabiani (Corte).
Le dessert réalisé par Alexia Santini (Chocolatière) et Anne Marchetti (Biscuitière).
- «**Le Bistronome**» : déjeuner par Yves Camdeborde et Xavier de Masterchef, secondés par Lilian Coracin.
- «**Le Comptoir**» : Veau tigre à la broche de Jacques Abattuci dans un pane nustrale.



des acteurs du goût...

Menu "Gastronome" par Yves Camdeborde, jury de Masterchef (sur réservation uniquement)

(Accord mets-vins assuré par Nicolas Stromboni (sommelier), et raphaël Pierre-Bianchetti, Association des Sommeliers de Corse)

Loup en tartare fumé à la lavande sauvage,
Ananas en imprégnation à l'huile d'olive AOC, chantilly de brocciu, noix de coco.
(Romuald Royer « Le Lido », Propriano).



Carpaccio de tête de veau, vinaigrette tiède de betterave, citron et miel d'arbousier
et son bouillon, raviole de pissenlit sauvage, perle de vinaigre et huile d'olive
accompagné de son parmentier de châtaigne et céleri rave. (Yves Camdeborde)



Assortiment de fromages affinés de Joseph Sabiani et confitures de figues noires et
clémentines corses.



Variation chocolatée à 4 mains aux agrumes de Corse et poivre sauvage de
Madagascar. (Alexia Santini et Anne Marchetti)

Menu "Bistronome" par Xavier, demi-finaliste de Masterchef 15 euros

Assiette «Art' è Gustu»; Le Veau Tigre de Jacques Abbattucci accompagné de fleurs de courgettes au
Brocciu, Polenta et tomates rôties.



Tiramisù à la Châtaigne et Liqueur de Cédrot du Domaine Mavela.

"Le Comptoir"

Effilé de Viande de Veau Tigre cuit à la Broche dans un
«Pane Nustrale».

Nos Partenaires



AGENCE DE
DÉVELOPPEMENT
ECONOMIQUE
DE LA CORSE



Nos sponsors



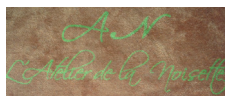
Communauté de Communes
de L'Oriente



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat



domaine
MAVELA



E. LECLERC



Centre de
Recherche Viticole de Corse



Plan d'accès

