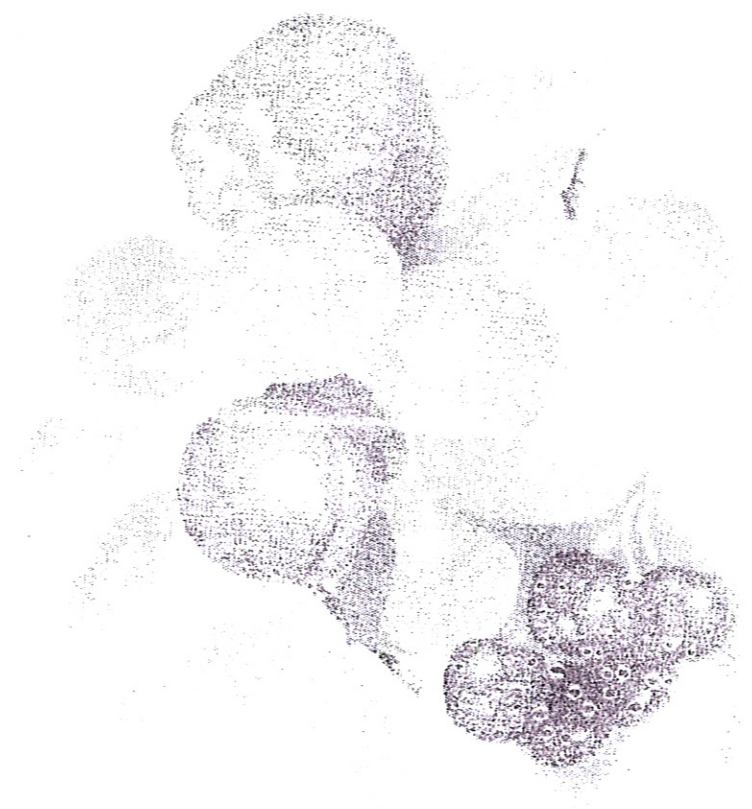


A.R.E.F.L.E.C

Pierre TREANTON



FRUTTI CORSI ARICHIASSI



Association pour le Développement des Etudes Archéologiques,
Historiques, Linguistiques et Naturalistes du Centre-Est de la Corse

I FRUTTI CORSI ARICHIJASSI *

d'innanzi le President Ghjennu Parli
cu i so sentimenti respectosi et cordiali

* d'arichja (oreille.)

arichi beaucoup sont des "fruits de l'oreille",
autrefois des "fruits de bouche" dont le souvenir du goût
se dit par la voie orale ... et l'on entend bien parait-il,
(bien soit combrin Pierre Jean Luccioni, l'auteur de "TAM-
PI FA" s'y enracine sur le Terrain dans son nouveau
dépense de collection !!!) en croquer bientôt le goût
par la voie orale

l'auteur.

"I frutti corsi" est une étude pomologique d'eth-
nobotanique immense axée sur la collection des fruit-
iers de tradition comportant un vocabulaire corse
qui s'y rattache propre à enrichir, c'est là le souhait,
le capital de la banque des données de l'ADECEC

SOMMAIRE

- **Remerciements**

- **Essai sur les fruits corses :**

- ⇒ Approche des fruits de l' île
- ⇒ Authentification des fruits Corses
- ⇒ Authentification des fruits de la Corse

- a) Présentation des principaux fruits Corses par espèce
- b) Postulat (la façon d' en parler)
- c) Les critères de leur détermination
- d) La méthodologie envisagée

- **Pour chaque espèce :**

- ⇒ Fiche d' identification de l' espèce
- ⇒ Sa situation insulaire
- ⇒ Les types Corses qui lui appartiennent
- ⇒ Leur graphisme

- **Leur position nuancée par rapport aux fruits de la Corse**

- **Concept d'une île aux fruits des uns et des autres**

- ⇒ Finalité (Détermination de l'objectif à atteindre)
- ⇒ Enjeu (Les retombées Corses)
- ⇒ Perspective en Corse (Les retombées internationales)

- **Actions déjà entreprises**

- **Programme d' action**

1. Dépistage
 - a) Les fruits spontanés
 - b) Les fruits cultivés
2. Régénération
3. Conduite
4. Multiplication
5. Constitution de réserves probatoires
6. Besoins financiers
7. Conclusion

- **Bibliographie**

Remerciements de leur précieuse collaboration

Mr AGOSTINI Vincent (Borgo)
Mr AÏUTTI (Sari d' Orcino)
Mr ARRIGHI Dominique (Letia)
Mr BALDACCI (Casta)
Mr BENVENUTI charles (Casta)
Mme BERNARDINI Sylvie (A.R.E.F.L.E.C.)
Mr BERRETTI Vincent (Pacionitoli)
Mr BRANCA (Folleli)
Mr CARATINI Edouard (Querciolo)
Mr CATONI honoré (Saliceto)
Mr CAVIGLIOLI Antoine (Guagno)
Mr CECCALDI Mathieu (Evisa)
Mr CESARI Jean Bernardin (Moca Croce)
Mr FABIANI François (Sidosi)
Mr FELCE (Médecin) (Bustanico)
Mr FERRARI Mathieu (Cervioni)
Mr FILIPPI Antoine (Porto Vecchio)
Mr FOLACCI Antoine (Cauro)
Mr FRANCESCHI Toussaint (Borgo)
Mr GALLUCCI JB (Pacionitoli)
Mr GIORGI Saturnin (Ghizoni)
Mr GIORGIAGGI Ange (Cuttoli)
Mme GRIMALDI Marthe (Sari de Povo)
Mme GRIMALDI Angèle (Conca de Povo)
Mr GUIDICELLI (Conservateur Bibliothèque Bastia)
Mr GUIDONI Dominique (Lucciana)
Mr GUIDONI Jean Marie (Lucciana)
Mr Le BOURDELLES Joël (SOMIVAC)
Mr LUCCHINI (Sainte Lucie de Tallano)
Mr MARCHETTI Ange (San Nicolao)
MARIE André (Père Franciscain à Bastia)
Mr MATTEI Achille (Canari)
Mr MICAELLI. F (Quenza)
Mr MONTI Antoine Dominique (Cervioni)
Mme MORACHINI Mazel (Archéologue)
Mme MORACHINI Pierre (Sorbo Ocagnano)
Mr MURACCIOLE Michel (Parc Régional)
Mr OLIVIER Louis (Directeur du Conservatoire de Porquerolles)
Mr PAOLACCI Philippe (Sant' Andréa di Cotone)
Mr PAOLACCI Gilles (A.R.E.F.L.E.C.)
Mr PIANELLI (Casta)
Mr PIETRI Antoine (Chambre d'Agriculture)
Mr PIETROTTI François (Casta)
Mr RAFFALI Alexandre (Folleli)
Mr RAÏ Michel (Bonifacio)
Mr RIBAUT Jean-Claude (Président A.R.E.F.L.E.C.)
Mr RINALDI Roland (Saliceto)
Mr ROGER Jean Paul (Conservatoire de Porquerolles)
Mr SABATORSI (Bureau 20 Bastia)
Mr SEBASTIANI (Brando)
Mr SIMIDEI Philippe (Figaretto)
Mr SICURANI. P (Professeur à Corte)
Mr SIMONI François (Bonifacio)
Mr SIMOMPOLI Paul (Parc Régional)
Mr STROMBONI Antoine (Bize)
Mr SUSINI Philippe (Sari de Porto Vecchio)
Mr VELLUTINI Antoine (Petreto Bicchisano)
Mr ZUCCONI Nicolas (Castellare)
Mr ZUCCONI Paul (Castellare)
Mr ZUCCONI Jacques (Castellare)

ESSAI SUR LES FRUITS CORSES

Dans l' île ...

ORTU !

Hors tous ...

les agréables qualificatifs émis à propos de la CORSE,

Il en est un autre :

Elle est un jardin !

Elle est un petit jardin sur la mer !

Dotée d' une altitude stupéfiante en regard de son aire étriquée :

ORTICELLU !

Elle est même encore un jardinet dans le ciel !

Accrochée de la sorte depuis longtemps au Soleil,

elle le sera dans les siècles des siècles

Ainsi soit l' île !

Ainsi soit elle !

- Avec les Hommes...

Ceux qui y demeurent.

Dans les villages, dans les hameaux, ce sont des hommes de la Nature,
chez lesquels la nature de l' Homme, LE SAVOIR, ressent la Végétation

Ainsi sont-ils !

- Avec les Arbres ...

S' il ne leur parle pas beaucoup, l' insulaire « comprend » les arbres.

Il sait.

A leur insu... envers lui, ceux -ci de toute évidence n' ayant rien à comprendre consentent jusqu' à l' abnégation à rester leurs fidèles amis.

Ainsi soient - ils !

Et le Corse le leur rend bien !

A un point tel, in Paesi, que l' Administrateur, l' Eleveur, le Commerçant, l' Instituteur, le Médecin, le Poète ou l' Elu qui n' affectionne pas ses arbres familiers n' existerait pas.

Combien parmi eux ne se trouvent-ils pas qui les soignent, les bouturent, les greffent d' instinct

Ils en ont le sens

Les arbres y sont sensibles

Et le drame, il va sans dire, de l'existence indiscutable de quelques pyromanes, de feu qui les excite et de vent qui les pousse, est ailleurs.

Ils sont les fils de ces hommes tenaces qui ont su concevoir et réaliser de la piaghja à la muntagna d' incomparables clos et jardins « suspendus ».

Ils en sont fiers à juste titre.

Ils en parlent avec un plaisir contenu de vénération et de nostagie. Beaucoup déplorent en raison de leur absence prolongée n' avoir souvent pu conserver que le souvenir de certains fruits qui s' y trouvaient et que leur faisait goûter leurs pères :

« I FRUTTI CORSI ARIGHJASSI »

I FRUTTI CORSI

A la base de tout,

La Corse,

Et la mer,

Et le ciel,

Ont formé un triptique où s' affichent les trois conditions majeures de l' Ecologie

- a) Les conditions édaphiques liées au sol
- b) Les conditions atmosphériques liées au climat, aux micro climats, aux pluies bénéfiques et à la lumière
- c) Les conditions de lieu : la méditerranée et son soleil

Dans un tel milieu, il n' est rien d' étonnant que l'arbre y ait pris sa place et commencé depuis des millénaires à ordonnancer comme il le put son Parc Naturel, s' y plaire beaucoup, y produire ses fruits et ses graines, puis s' y multiplier.

Rien d' étonnant non plus qu' il y ait séduit l' homme et l' ait incité à débarquer, accompagné de son savoir.

Il cueillit les fruits. Les trouvant à peu près à son goût, s' activa à en améliorer la saveur et appela même d' autres arbres à venir partager ce jardin hospitalier.

L' Appellation contrôlée

I FRUTTI CORSI que pourraient-ils être ?

Que ce soit en Corse en 1983 ou en l' an 2000 les « fruits de la Corse » sont bien là, peut être un jour au nombre de 2000, délicieux certainement, ils sont palpables.

« I FRUTTI CORSI » n' y sont plus beaucoup.

Assez rares, ils ne sont pas aisés à retrouver. Il existe une nuance entre les uns et les autres.

Celle pour les seconds, qualifiés également « de bouche » de ne conserver leur notoriété que de bouche à oreille et n' être véritablement que des fruits "d' oreille".

Ils auraient tendance à sortir du contexte de la géographie pour être entretenus par celui de l' histoire.

Entretenus, ce n' est pas négatif, car d' aucuns aimeraient les faire entendre pour les revoir, puis, par tradition orale, les remettre sur la bonne voie c' est à dire, plus agréablement et moins posologiquement, la voie orale, la bonne bouche : I bom buccone.

Seraient -ce des fruits du passé ?

Pas tous; mais toutefois ceux du temps présent demandent à être reconnus pour en reparler.

Seraient-ce des fruits indigènes ?

Certainement, à preuve que pour les consommateurs hexagonaux d' outre mer, ils sont imprégnés souvent d' exotisme.

Seraient-ce des fruits traditionnels ?

Assurément, puisqu' il étaient coutumiers, avaient accès à la casa et devenaient alors familiais.

FRUTTI CORSI ! car beaucoup contribuaient avec bonheur à la survivance des hommes, d' autres subvenaient à l' économie de l' île et quelques uns ajoutaient enfin, per tutti, un certain piment à la Qualité de la Vie au sein de leur superbe Environnement.

L' APPARTENANCE

I FRUTTI CORSI appartiennent à l' autre génération, celle de la rustaghja.

Ils font partie de certaines espèces qui sont :

<i>Abricotier</i>	A baracucca di u Baracuccu
<i>Amandier</i>	l' Amandula di l' Amandulu
<i>Azérolier</i>	A Nazarula di u Nazarulu
<i>Néflier</i>	A Nespula di u Nespulu
<i>et</i>	
<i>Bibassier</i>	
<i>Cédratier</i>	A Limea di u Limeu
<i>Citronnier</i>	U Limone di u Limone
<i>Cerisier</i>	A Chjarasgia di u Chjarasgiu
<i>Chataigner</i>	A Castagna di u Castagnu
<i>Cognassier</i>	A Melacutogna di u Melucutognu
<i>Figuier</i>	U ficu di a Fica
<i>Grenadier</i>	A Melagrana di u Melugranu
<i>Jujubier</i>	A Zizula di u Zizulu
<i>Mandarinier</i>	L' Arancia mandarina di u Mandarinu
<i>Oranger</i>	L' Arancia portugala di l' Aranciu
<i>Noisetier</i>	A nucella di u Nucellu
<i>Noyer</i>	A noce di u Noce
<i>Olivier</i>	L' aliva di l' Alivu
<i>Pêcher</i>	A presca di u Persicu
<i>Plaqueminier</i>	U cacchi di u Caccu
<i>Poirier</i>	A pera di u Peru
<i>Pommier</i>	A mela di u Melu
<i>Prunier</i>	A susina di u Susinu
<i>Sorbier</i>	A Sorbula di u Sorbu
<i>Vigne</i>	L' Uva di a Vigna

Leurs variétés s'intègrent au Patrimoine au même titre que les autres sujets sauvages et parents de certains d'entr' eux rencontrés çà et là au sein de quelques écosystèmes, tel que :

u melu bastardu
l'ugliastru
u pirughjina
u prugnulu
a morta
a vigna salvatica

ainsi que l'albitru dont u bagu assuré de pérennité mérite une mention spéciale hors catégorie.

D'autres mentions concrètes, autant le dire, sont décernées sur place par les hommes à ces fruits d'oreille : Comme par un fait exprès à la lecture de l'annuaire des téléphones, remarquable ouvrage pour les faire "Ecouter", ils se situent ainsi par ordre alphabétique :

ARBORI le premier comme il se doit,
puis, CASTINETA
CASTONETO
FICAJA
FIGA
FIGARI
MELA
MORTA
NOCETA
PERELLI
PERI
PERO CASEVECCHIE
PRUGNO
PRUNELLI DI CASACONI
PRUNELLI DI FIUMORBO
PRUNETE
PRUNO
OGLIASTRO
OLETTA
SORBO OCAGNANO

et d'autres,

pour ne citer que cette toponymie à la portée de tous, exprimant que l'orographie de l'île et la spécificité de son sol offrent un site privilégié pour certains d'entre eux.

En effet :

Jardin du ciel, di a muntagna, la Corse ne tolère pas tous les fruitiers inventoriés chez elle, à tous les étages de son relief.

Jardin sur la mer, di a piaghja, elle ne les sollicite pas tous à redescendre à ce niveau zéro.

Enfin, pour des raisons édaphiques, elle sélectionne encore chez une même essence les facilités d'installation en fonction de la présence ou non de calcaire, d'humidité, de sécheresse, ou de texture de son sol. Cela fait que l'absence de certains fruitiers est notable non seulement à certains étages, mais aussi dans certaines zones de ces mêmes étages d'altitude.

LES NOTORIÉTÉS

U CASTAGNU

Par ordre d'importance, c'est le roi.

Les insulaires reconnaissants honorèrent toute une région de son patronyme :

A CASTAGNICHJA.

Son fruit très riche assurait à lui seul maintes fois l'ordinaire et presque tout autant, l'extraordinaire.

Cueilli ou récolté dans le centre surélevé de l'île, il conserve la prérogative de condescendre à les approvisionner et si d'aventure, ils sont acculés par les incursions, il les accueille dans son domaine pour leur offrir chaleureusement le gîte et le couvert.

C'est ce qui expliquerait peut-être, la concentration dix fois plus élevée de villages ou de communes en Castagniccia proportionnellement à l'île toute entière conformément à la carte administrative.

U CASTAGNU s'aventure peu en plaine.

Généreux, il se déclare encore à la disposition de tout un peuple, offrant l'accommodement de ces vingt deux recettes à ceux qui le désirent et ne demandant, malgré sa longue et pénible maladie, qu'à leur présenter des bons fruits ou de la blédine pour leurs nourrissons.

L'ALIVU PER L'ULIU

A l'exception de la plaine orientale où sa présence se manifeste quelquefois sur les piémonts, l'alivu aurait lui aussi favorisé le nom de toute une région en se référant au terme grec BALANOI (petits fruits en forme de glands).

Alivi essaient depuis Bonifaciu, Sartè, Ajacciu, jusqu'à Roglianu.

Au delà d'une consommation intérieure l'alivu, dont, les nobles caractères méditerranéens sont toujours soulignés devait en Corse ménager les emplois en activant la vie des hommes par le biais de la recherche, de l'agriculture, de l'artisanat, de l'industrie, du commerce, de l'environnement, de la consommation, du commerce extérieur, de la prospérité et pourquoi pas de la Paix, dont ses rameaux sont les symboles.

L'UVA per U VINU

En ce temps là, l'UVA jouissait aussi d'une grande réputation. Elle était choyée par les hommes et caressée par le soleil dans des zones très réputées tel que ROGLIANU, PATRIMONIU, ISOLA ROSSA, AJACCIU ou SARTE.

L'AMANDULA

L'AMANDULU était très cultivé dans les vallées du Nebbio, du Regino et du Fiumeseco en BALAGNE.

A LIMEA

A LIMEA, Fruit Corse de renommée internationale était cultivé dans tous les secteurs abrités des gelées sur des sols profonds et frais adossés généralement au Piémont, à la condition qu'ils soient bien ensoleillés et irrigables à l'abri des vents.

Ils se trouvaient dans des clos peu éloignés des agglomérations, mais bien plus nombreux dans l'en de çà des monts que dans l'au-delà.

SAN NICOLAO en était une capitale économique.

I NUCELLE

C'est encore à la réputation de toute une région, celle de Cervione, que contribua l'instauration de leur horticulture.

Fortes du succès qu'elles acquirent grâce aux échanges extérieurs à destination des petites industries alimentaires de l'Europe, des vergers prirent pied dans les fraîches vallées des régions avoisinantes Alisghjani, Campuloru, Moriani, Casinca.

Il en était de même dans l'au-delà des monts, lorsque les emblavures n'étaient pas occupées par l'arboriculture précédente.

I MELI

Leur culture n'avait pas beaucoup de vogue en plaine à cause des prédateurs.

Elle était pratiquée bien qu'elle convienne déjà en moyenne altitude, dans des secteurs assez réputés tels que Levie ou Quenza en Alta Rocca, Bastellica, Tolla, Ocana, Cuttoli non loin d'Ajaccio.

La vallée d'Orcino plus au Nord.

La région de Velone d'Orneto sur la partie orientale.

I meli imberinchi pouvaient être récoltés, stockés sur les lieux de ramassage, conservés de la sorte sous des températures relativement clémentes et revendues dans les centres urbains de la Plaine en tant que fruits de longue conservation.

I PERI

La diffusion de leur culture était beaucoup plus étendue. Cela se comprenait du fait que les poiriers sauvages aptes à être greffés se rencontrent encore maintenant en de nombreux lieux sous beaucoup d'altitudes.

L' ARANCI

Les agrumes, autres que le cédrat étaient en vogue dans les jardins ou vergers de basse altitude et très irrigables.

I PERSICHI

Ces arbres étaient disséminés dans de nombreux vignobles, leurs fruits étaient de grande réputation et toujours sains puisqu'ils étaient favorisés par les traitements viticoles.

I NOCI

Ces arbres étaient plantés ou s'élevaient à partir de semis dans les endroits frais, à toute altitude.

I BARACUCCHI

Plantés par beaucoup, ils étaient entretenus dans les jardins familiaux. Leur conservation courte, leur production très hétérogène, ne sensibilisaient pas les arboriculteurs à créer des vergers conséquents.

I CHJIRASGII

Les cerisiers semblaient être présents dans beaucoup de jardins à diverses altitudes.

I SUSINI

Les pruniers cultivés également dans de nombreux jardins étaient en vogue dans la région Sud d'Ajaccio qui environne Grosseto Prugno.

I NAZAROLI

Ces fruitiers se situaient dans le Cap Corse.

Enfin, s'éparpillaient les autres fruitiers de moindre importance.

POSTULAT

La fructiculture constitue parmi les activités agricoles traditionnelles de la Corse que sont l'élevage et les autres cultures vivrières, celle qui s'est aussi adaptée dans un certain contexte du renouveau de l'agriculture insulaire.

Il est en tout cas agréable de constater la séduction offerte par la présentation de nombreux et très beaux sujets sur les étals, multipliés le long des voies de circulation.

C'est un plaisir des yeux.

Il est une source de joie pour celui qui les achète et de réconfort pour le commerçant.

Il est indéniable qu'il contribue ainsi à procurer présentement la prospérité des professionnels du négoce et des arboriculteurs locaux.

C'est au premier chef ce qui est souhaitable.

Il y a une vogue pour certains fruits et pour l'exprimer d'une autre manière, une véritable "mode" comparable à celle qui sévit pour d'autres biens nécessaires à la vie.

Sanctionnée par le consommateur, cette mode se perpétue plus ou moins car il voit, il goûte, il accepte ou il jette. Enfin, il compare.

Dés lors, il n'est plus étonnant qu'il se souviennent.

C'est pour tenter de satisfaire sa curiosité que cette petite approche descriptive des fruits qu'il a dû connaître sur le territoire insulaire est conçue.

Elle ne peut être exhaustive, mais déjà suffisante pour lui présenter, tel "sur un étal", des fruits que son appréciation a une juste valeur permettrait peut-être de promouvoir, chez ceux qui les cultivent et par ceux qui les lui distribuent ; et dès lors, un courant complémentaire de l'économie insulaire :

La mode est un perpétuel recommencement !

I FRUTTI CORSI

ASPECTS DE LEUR DETERMINATION

Les progrès de l'agronomie joints aux caractères très favorables de son climat, concourent de plus en plus à l'adaptation dans l'île, de nombreuses espèces fruitières et de leurs multiples variétés.

Peu importe ici de les chiffrer. Il s'en rajoute chaque année.

Parmi elles se trouvent au nombre d'une vingtaine celles qui ont été citées.

D'autres auraient pu être traitées, ce sont l'ARBOUSE, le MYRTE, la MURE de la ronce, par exemple pour les fruits sauvages.

Ce sont la FRAISE, la FRAMBOISE, la GROSEILLE, la MURE du mûrier, le CASSIS, pour les petits fruits cultivés.

Il paraît convenable aussi de ne pas insister sur les agrumes, la vigne. Il va sans dire qu'elles prennent place dans ce cadre, mais il faut savoir que beaucoup d'auteurs, chercheurs, pomologues ou ampélographes ont su réaliser des études très exhaustives sur leurs variétés. En Corse et à titre d'exemplarité remarquable.

En conséquence restent donc des fruits notables possédant une renommée simple, sans que cela implique pour autant des qualités supérieures.

Il est bien évident que les fruits se font aimer ou pas ! que ce soit les uns ou les autres, il devient opportun de les détecter. Les hommes qui les ont cultivés sont agés, les arbres qui les ont portés sont souvent séniles et ...les incendies sévissent !

Venus sans aucun doute d'ailleurs, un certain jour d'une époque révolue, il importe de déterminer leur origine et leur aspect. Puis, il importe encore de connaître leurs mutations possibles, leurs hybridations éventuelles et les modifications qu'aurait éventuellement su apporter la main de l'homme.

Il faut le faire, avant qu'il ne soit trop tard et que les générations d'hommes jeunes reprochent à juste titre de ne pas s'en être soucié.

Puisqu'il s'agit de la Corse, il est un moyen de savoir à peu près comment ils se situaient autour d'elle dans les autres pays méditerranéens. Quels étaient leurs noms ?

Puis, dans un deuxième temps de connaître les noms vernaculaires qui leur sont attribués à l'intérieur des régions.

Par ces appellations exprimant la plupart du temps, un caractère dominant, soit de la couleur, soit du goût, soit de la forme ou encore une date de maturité ou un lieu-dit, il est une manière grâce à cette consultation des gens qui les approchent de contribuer à leur discernement au sein de tous, dans le but de démasquer si possible la présence de certains d'entr'eux en collaboration avec les insulaires qui les ont connus et se demandent, s'ils existent encore.

METHODOLOGIE ENVISAGEE

Pour procéder à l'approche d'une identification variétale des frutti corse et obtenir le maximum de renseignements dans un laps de temps assez court (six mois), il fallait tenir compte :

- des relations humaines
- de la mobilité
- de la chronologie impartie en une seule saison de récolte, allant du début de juillet à la fin de septembre.

S'il était nécessaire d'approfondir le cas en Corse de cette vingtaine d'espèces fruitières représentative d'une production traditionnelle, il était raisonnable de ne pas engager de prospection à propos de fruitiers déjà inventoriés tels que les AGRUMES, les CHATAIGNERS, les VIGNES.

Pour certaines, il s'avérait que la diversification ancienne, n'était pas étoffée.

C'était le cas de la NEFLE du Japon, de la NEFLE de Germanie, du COING, de la GRENADE, de la JUJUBE représentés pour l'instant, chacun par un type plus ou moins défini et enfin de la SORBE comprenant deux types.

A l'exception de l'ABRICOT assez limité en nombre de variétés insulaires, l'AMANDIER, l'AZEROLE, la CERISE, la FIGUE, la NOISETTE, la NOIX, l'OLIVE, la PECHE, la POIRE, la POMME et la PRUNE méritaient une plus grande attention.

En allant à la découverte de ces fruits perdus, il était nécessaire de se conformer à un certain code.

Ainsi convenait-il de ne pas enquêter d'une façon systématique au sein du secteur moderne de l'arboriculture fruitière se trouvant à la basse altitude du bord de la mer.

Géographiquement, au lieu de s'attarder en plaine, il convenait, cela est une image, de descendre du CINTO pour mieux survoler les villages et les jardins fruitiers à l'entour. Et puis s'accrocher de bon gré aux jardins suspendus.

Dés lors qu'ils étaient visités, il était conseillé d'orienter les relations ou la recherche de consultations auprès des hommes du plus grand âge et les amener si possible sur les lieux mêmes de leur passe-temps favori, l'horticulture ; s'attarder, bien que cela ne soit pas évident, auprès de l'arbre suspecté, enregistrer le plus convenablement, son appellation et ses performances.

En définitive, il était séant, après le " temps des cerises", de choisir le moment estival qui correspondait à chaque maturité variétale dans les espèces qui leur succédaient chronologiquement, pour "cueillir" le fruit convoité.

Ainsi, était-il souhaitable de se rapprocher de ce canevas corse :

CLASSIFICAZIONE DI FRUTTI (Cronaca)

Per i tutti ROSACHJATI

BARACUCCHI
AMANDULI
NAZARULI
NESPULI
CHJARASGII
MELICUTOGNI
PRESCHI
PERI
MELI
SUSINI
SORBULI

E FICHI :

A : I FRUTTI PRIMATICCI

B : I FRUTTI LUGLINI

C : I FRUTTI AOSTINI

D : I FRUTTI SITTIMBRINI

E : I FRUTTI IMBERNINCHI

FRUIT : ABRICOT
ARBRE : ABRICOTIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : ARMENIE
NOM BOTANIQUE : PRUNUS ARMENIACA
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : MELA ARMENIACA
Latine : PRAECOCIA
Arabe : MERMEX
Espagnole : ALBIRICOQUES
Italienne : ALBICOCHE

DESIGNATION DE :

Pline : ARMENIACHA
Dioscordide (Matthioli) : ARMENIACHA
Falcucci : BARACCCA

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : A partir de juin
Multiplication : Semis et greffage
Porte greffes : Franc, prunier, Amandier

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 700 m
Sol : PH au dessous de 7
Eau : L'irrigation n'est pas indispensable en Corse
Lumière : Oui
Lieux d'élection éthno-géographiques : Cultivé à peu près partout dans les jardins,
l'exploitation de cet arbre en vergers constitués n'était pas pratiquée.

CONVENANCE : Bouche autrefois
Confiture (non précisée)
Confiserie de séchage naturel : souvent

CASATA : BARACUCCA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

A BARACUCCA

Pourquoi ce nom corse désigne-t-il l'abricot ?

En voici une version :

Son pays d'origine étant bien fixé, l'Arménie, son introduction a été produite par les légions romaines qui l'appelaient sous un vocable latin Praecoquus, c'est-à-dire le fruit précoce - Praecoqua .

Les romains s'appliquèrent avant l'invasion arabe à le cultiver en Afrique du Nord. Lorsque celle-ci eut lieu, le terme AL PRAECOQUA prononcé par les arabes s'adoucit AL BERCOQUE. Envahissant la péninsule Ibérique, ils en importèrent la culture d'où le nom catalan de AL BARICOQUE. Très cultivé dans ce pays, le commerce et les échanges devinrent florissants et l'on peut supposer l'introduction des BARACUCCHI en Corse par Bonifacio, soit directement par les espagnols, soit par les gênois.

Cela permet de supposer que le vrai nom est bien celui de BARACUCCU au lieu de BALACUCCU.

En Corse le nom de l'espèce et le nom variétal ne sont pas bien fixés en tous lieux.

C'est ainsi qu'en Balagne le terme générique de l'espèce est quelquefois ALZILONU ou encore STARZILONU. STARZILONU pourrait être un abricot de semis par opposition aux abricots greffés.

BARACUCCHI en Balagne ne seraient que des abricots blancs.

Les variétés les plus connues de l'île sont : un sujet de petite taille à point rouge et très précoce, 25 juin que l'on trouve sur les marchés d'Ajaccio et de Bastia, appelé : BARACUCCA.

Tandis qu'un deuxième aussi gros qu'une pêche et venant vers la fin de juillet est appelé MUSCATELLU.

Ce gros abricot semble le plus renommé.

Il existerait en Corse, d'autres abricots plus petits dits "MUSCATELLI".

Mais l'abricotier est désespérant, c'est l'un des arbres fruitiers qui prospère le mieux, alors que sa fructification est très hétérogène, ainsi lui arrive-t-il de ne rien produire pendant plusieurs années ou d'entrer subitement en surproduction.

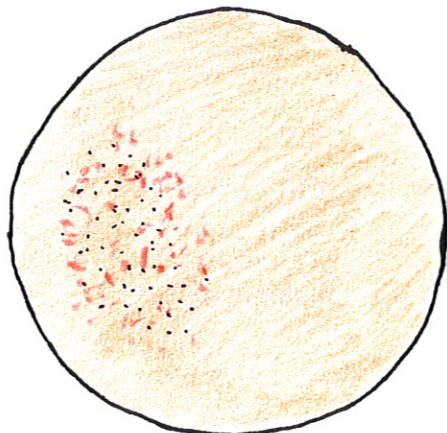
Des observations ont montré que les périodes de froid au moment de la floraison en seraient les causes premières ajoutées à celles des vents.

En définitive les abricotiers pourraient être classés de la manière qui suit :

I BARACUCCHI

Un primaticciu de semis de gros format dont la maturité est en mi-juillet, appelé communément MUSCATELLU car il est très parfumé.

ABRICOT MUSCATELLU



A L' ECHELLE

De semis

Très parfumé

Maturité 15 Juillet

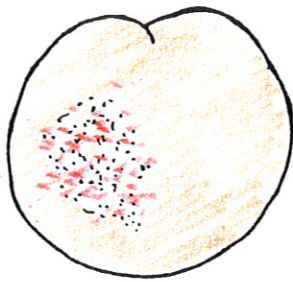
Points rouges caractéristiques

Arbre chez Mr PIETROTTI à CASTA

1er Octobre 1983

ABRICOT MUSCATELLU

Petit format de semis



De semis

Peu parfumée

Pigmentation rouges

Maturité le 28 Juin.

A BARACCUCCA

La même à Ajaccio sur le marché que chez Mr Battaglia à Borgu.

Ou aussi chez monsieur Bruschini à Borgu.

1er Juillet 1983

FRUIT : AMANDE
ARBRE : AMANDIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : CIRCUMMEDITERRANEENS
NOM BOTANIQUE : PRUNUS AMYGDALUS
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : AMULGALAI
Latine : AMYGDALAE
Arabe : LAUZI
Espagnole : ALMANDRA
Italienne : MANDORLO

DESIGNATION DE :

Pline : MANDORLI (les amandes)
Dioscordide (Matthioli) : MANDORLO
Falcucci : AMANDULU (l'amandier)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autocompatible ou interpollinisation
Epoques de récolte : Août et septembre
Multiplication : Greffage
Porte greffes : Franc, prunier ou abricotier

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 900 m
Sol : Acide ou calcaire
Eau : Supporte très bien la secheresse
Lumière : Indispensable
Lieux d'élection éthno-géographiques : Vergers constitués dans des secteurs peu éloignés des centres portuaires.

CONVENANCE : Prédiposition pour l'artisanat agro-alimentaire

CASATA : AMANDULA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

L'AMANDULU

L' amandier est le premier arbre fruitier à fleurir en corse

Annonciateur de jours plus cléments, sa frondaison blanche se répète en maints endroits de l' île sur des sols parfois rocailleux ou arides exprimant partout sa rusticité, mais ravivant encore le souvenir de ses bienfaits.

Il était très en vogue par exemple dans les secteurs non irrigués de la Balagne ou du Nébbio où il offrait comme d' autres fruitiers un attrait sensible en faveur d' une économie d' appoint.

Peu exigeant, offrant des fruits dont la récolte était aisée et la conservation de longue durée, il permettait de temporiser l' écoulement de ses produits avant leur destination.

Les noms Corses exprimant l' amande sont assez significatifs de leur usage :

a) Il y avait l' amandula dolce dite encore Bighjule qui se subdivise en deux sortes :

- L' amandula chjuccuta pourvue d' une coque dure, difficile à écaler et valable pour l' industrie agro - alimentaire.

Il y avait entr' autre à Arégno en Balagne deux usines de concassage pour le conditionnement des amandons.

- L' amandula sciaccarella dont l' amandula pansana dite encore « pansana bastiachja », « pansue » pourvue de deux amandons faisait partie du nombre.

b) l' amandula amarana ou amara destinée à l' industrie des savons en parfumerie.

Dans l' au - delà des monts, les variétés de Bighjule aptes à la consommation en frais où à la pâtisserie ou la confiserie les plus connues étaient :

A CORNETTA

Qui est l' amande princesse

A BRACCINA

Souvent double et très tendre

A RONDA

Se rapprochant de la Pansana bastiaise

A SCIACCATTA

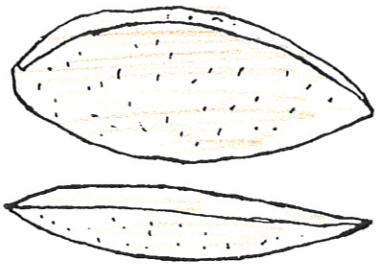
Dont la coque est la plus tendre

A DURACE

Encore appelée quelques fois A PETRICCIA.

Sans que cette liste soit limitative l'amande Corse mériterait que l' on s'y attarde puisque sous l' égide des Chambres d' Agriculture de grands programmes de plantations ont vu le jour au cours des années dernières.

I AMANDULI



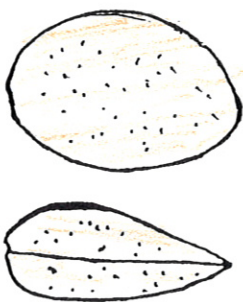
A Cornetta
(Princess)



A braccina
(la plus rentable)



A Ronda
(A pansa Bastiaise)



A Chiacatta



A Duracce

Collection Giorgaggi, Plaine de Peri



A Cornetta



A Braccina

Princess

(double)



A Ronda

Pansana Bastaise



A Chiacatta

Sciaccatta



A Durace

Les mêmes amandes écalées correspondent à la collection de Monsieur GIORGAGGI.

FRUIT : AZEROLE
ARBRE : AZEROLIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : RÉGION DE NAPLES
NOM BOTANIQUE : CRATAEGUS AZAROLUS
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : CRATAEGUS
Arabe : ?
Espagnole : ?
Italienne : AZZERUOLE

DESIGNATION DE :

Pline : Non citée
Dioscoride (Matthioli) : NESPULA PRIMA
Falcucci : AZAROLU

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertilité
Epoques de récolte : Octobre
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Cratoegus

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Oui (l'Aubépine)
Altitude : 0 à 1200 m
Sol : Indifférent
Eau : Apport non nécessaire
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection ethno-géographiques : Les jardins du Cap Corse exclusivement

CONVENANCE : Fruit de table en frais
Confitures

NB : dans le Cap Corse un azarolu serait devenu "u nazarollu"

CASATA : NAZAROLA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

A NAZARULA

Le nom de Nazarulu n'a rien de commun avec Nasarellu qui veut dire "petit nez".

Cet arbre est étonnant, parce qu'il est l'un des plus anciens de la Corse, mais n'est pratiquement connu que des CAPI CORSINI

Mieux ! greffé sur aubépine, il aurait pu s'adapter à beaucoup de terrains sur toute l'étendue de l'île.

Ses fruits récoltés en Septembre-Octobre sont de deux types :

L'un en forme de poire "pyriformis" est rouge l'autre, de pomme "maliformis" est jaune c'est le dernier qui est le plus courant.

Sa taille est plus forte que celle de la noisette, son goût est très parfumé, tandis que le port de l'arbre lui-même est très ornemental sans qu'il prenne des proportions importantes.

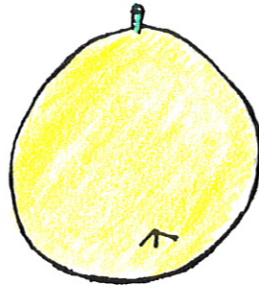
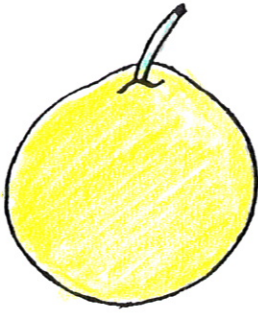
D'après REBOUR, il est bien regrettable que l'Azerolier n'ait pas retenu en Méditerranée l'attention des sélectionneurs.

Ce serait là, la pomme des régions arides, car la résistance du cratoegus azerolus serait extrême. S'il est un fruitier susceptible de passionner les généticiens et spécialistes de Rosacées, c'est à n'en pas douter celui-là depuis Glasgow jusqu'à Tamanrasset et en territoire Saharien en raison de ses caractères tantôt d'affinité tantôt de similitude avec un nombre important de Pomoïdés :

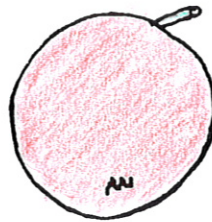
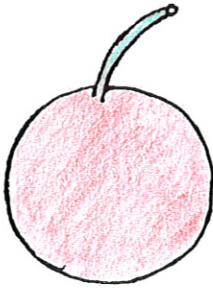
L'Aubépine, le Néflier, le Poirier, le Pommier, le Cognassier ou le Sorbier.

Il existerait au Mexique une espèce voisine appelée Cratoegus Mexicana ou Guatemalensis dont le fruit plus volumineux s'accommoderait de toutes terres.

I NAZAROLI

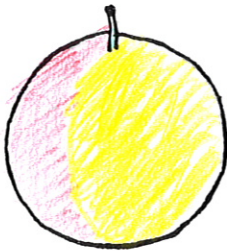


Jaune à queue moyenne.

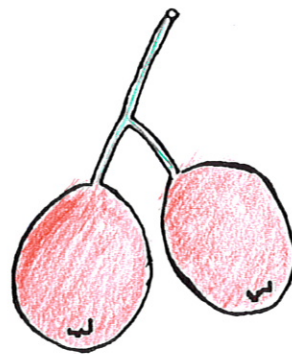
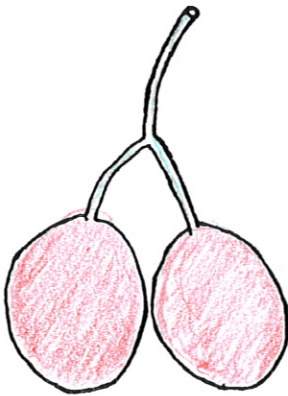


Rouge à longue queue

Serait la plus savoureuse.

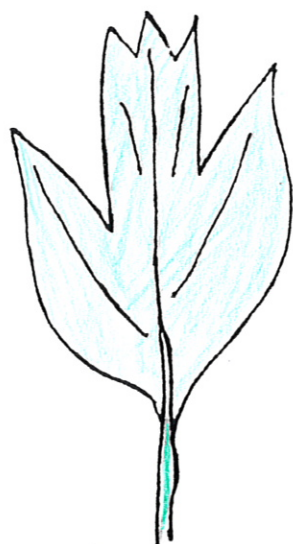
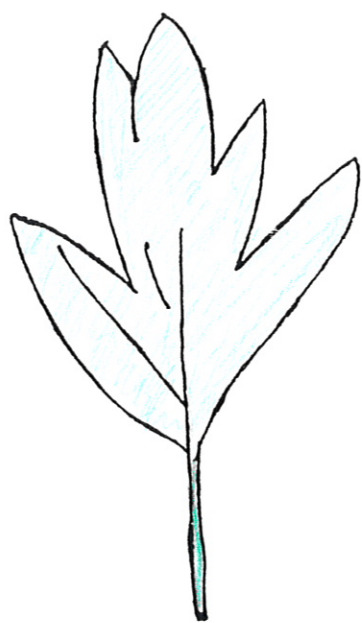


Rose et Jaune à queue courte.



Rouge à forme de poire.

Maturité fin Septembre.



U NAZAROLU

feuille à l' échelle

FRUIT : **BIBASSE**
ARBRE : **BIBASSIER**

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EXTREME ORIENT
NOM BOTANIQUE : ERIOBOTRYA JAPONICA
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : ?
Arabe : BOUÇAA
Espagnole : NISPERO DEL JAPONE
Italienne : NESPOLO

DESIGNATION DE :

Pline : Inconnue
Dioscordide (Matthioli) : Inconnue
Falcucci : NESPULU

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : *Autofertilité*
Epoques de récolte : *Mai*
Multiplication : *Semis ou greffage*
Porte-greffes : *Franc ou Aubépine*

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : *Non*
Altitude : *0 à 700 m*
Sol : *Indifférent*
Eau : *Les précipitations atmosphériques suffisent*
Lumière : *Indifférent*
Lieux d'élection ethno-géographiques : *Les Bibassiers furent introduits par les CAPI CORSINI et grâce à leur réputation gagnèrent les autres jardins d'amateur.*

CONVENANCE : *De table en frais*

NB : Bibassier s'écrit encore Bibacier

CASATA : **NESPULA DI GHJAPONE**
FAMIGLIA : **ROSACHJATA**

A NESPULA (di Ghjapone)

La Bibasse.

Encore appelée Nèfle du Japon, elle n'a d'autre nom en Corse que celui de NESPULA (soit encore : NESPULA GIALIA la nèfle jaune).

Ce fruit d'après Sauvaigo a été importé de Canton en 1784. Il aurait été presque immédiatement introduit en Corse vers 1800 par les navigateurs du Cap corse.

Les bibasses sont mûres dès le printemps et c'est souvent avant les cerises les premiers fruits de l'île.

Leur réputation est de se plaire en climat soumis à l'influence marine, mais encore de plaire à beaucoup de consommateurs pour leur goût sui-généris et leur fraîcheur très particulière.

FRUIT : NEFLE
ARBRE : NEFLIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : GERMANIE
NOM BOTANIQUE : MESPILUS GERMANICA
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : MESPULA
Arabe : ZAROR
Espagnole : ?
Italienne : NESPULA

DESIGNATION DE :

Pline : Inconnue
Dioscordide (Matthioli) : NESPULA SECONDA
Falcucci : Inconnue

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Octobre
Multiplication : Semis et greffage
Porte-greffes : Cratoegus et franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Peu probable
Altitude : 0 à 1000 m
Sol : Acide
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection ethnogéographiques : Très prisée dans les jardins des villages de montagnes

CONVENANCE : Consommation des fruits blets

CASATA : NESPULA IMBERNINCA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

A NESPULA (di Ghjermania)

La Nèfle d'Europe.

Appellée en Corse Nespula Fritta (Blette) ou Nespula Inguerninca (d'hiver).

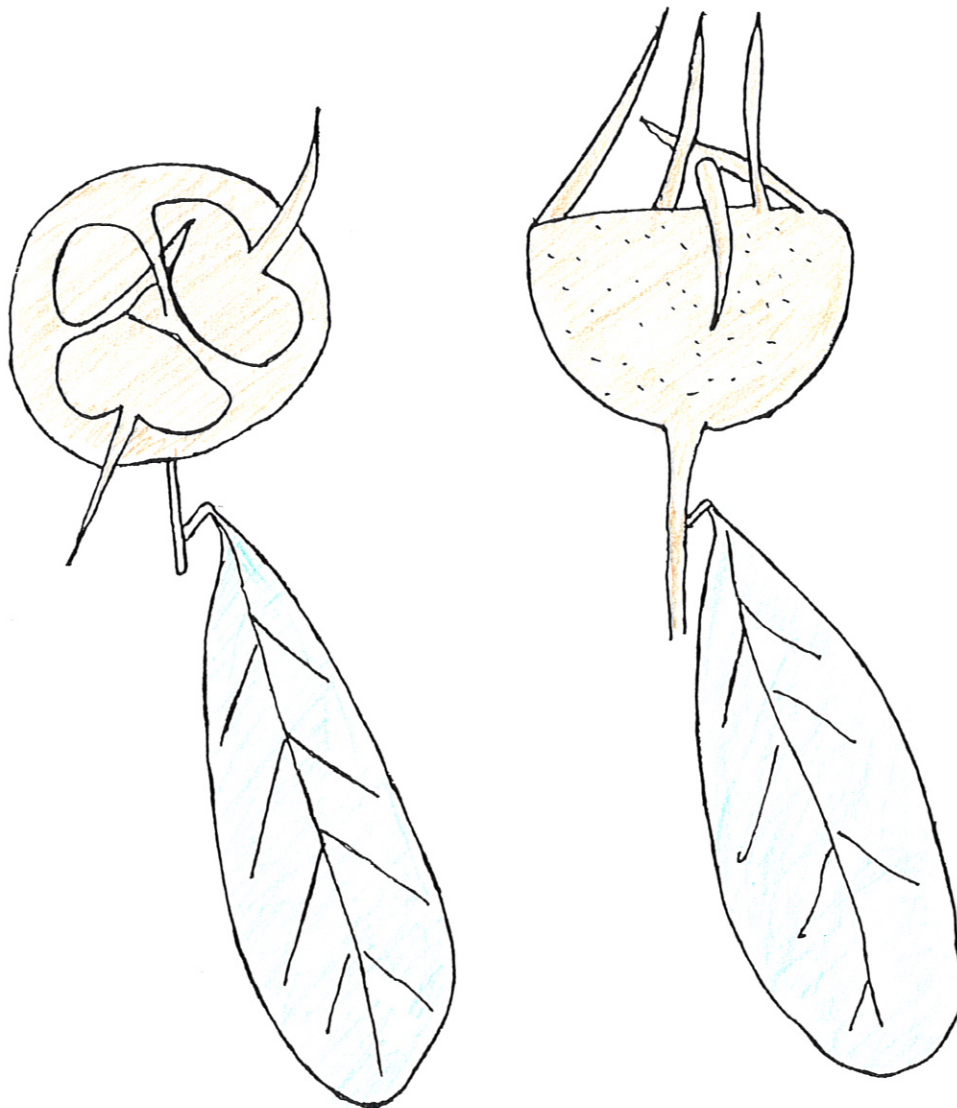
Elle atteint très souvent le volume d'une grosse figue.

Il est bien nécessaire de la citer, car elle est connue dans de nombreux villages faisant partie de la collection, traditionnelle qui s'y découvre dans les jardins.

(Très souvent appelée à tort Nèfle du Japon).

Il est dit qu'elle se consomme à l'état "FATTA" Blette.

I NESPULI



NESPULA di GHJERMANIA



NESPULA Gialla (bibasse)

FRUTTU DI GHJAPONE

Sont à l' échelle

FRUIT : CEDRAT
ARBRE : CEDRATIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EXTREME ORIENT
NOM BOTANIQUE : CITRUS MEDICA
FAMILLE : RUTACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : MEDICA MELA
Latine : CITRIA
Arabe : TRAUNJ
Espagnole : CIDRA
Italienne : CEDRO

DESIGNATION DE :

Pline : Non citée
Dioscorvide (Matthioli) : CEDRO
Falcucci : ALIMIA

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Octobre et novembre
Multiplication : Bouturage
Porte-greffes :

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 200 m (avec réserves)
Sol : très meuble
Eau : Indispensable
Lumière : Forte luminosité
Lieux d'élection éthno-géographiques : Petits vergers très abrités et peu éloignés des agglomérations en raison de surveillance et d'entretien.

CONVENANCE : Nécessite une préparation de confiserie et liquoristerie.

CASATA : LIMEA
FAMIGLIA : RUTACHJATA

A LIMEA

Le cédrat corse est bien défini et d'un type unique au point de pouvoir être cité comme le fruitier le plus corse des corses (le châtaignier restant le roi).

C'est un cédrat vrai, non hybridé, à pulpe douce.

Des cédrats à pulpe acide se trouvent dans le Sud de l'Italie et de la Grèce.

La culture du cédrat en Corse remonterait au premier siècle de notre ère. Tout au début de notre siècle sa culture était en vogue à tel point que cette période économique était déjà définie comme celle de "la fièvre du Cédrat".

Mais, c'est entre 1918 et 1925 que la "forte poussée" eut lieu. L'épicentre réputé de cette culture étant le Moriani et l'Alisgjiani.

Les cours montèrent et assurèrent pour des familles des revenus importants.

Le record a été de 7,50 F le Kg de revenu à l'agriculteur, tandis que la journée d'ouvrier était de 8 F !!!

Les fruits étaient préparés afin d'être livrés à Livourne, d'où ils étaient réexpédiés à Anvers pour s'embarquer à destination des pays anglo-saxon.

Il n'est pas étonnant que A Liméa Vera à pulpe douce ait été introduite et cultivée aux Antilles par les CAPI CORSINI (ceux du Cap Corse).

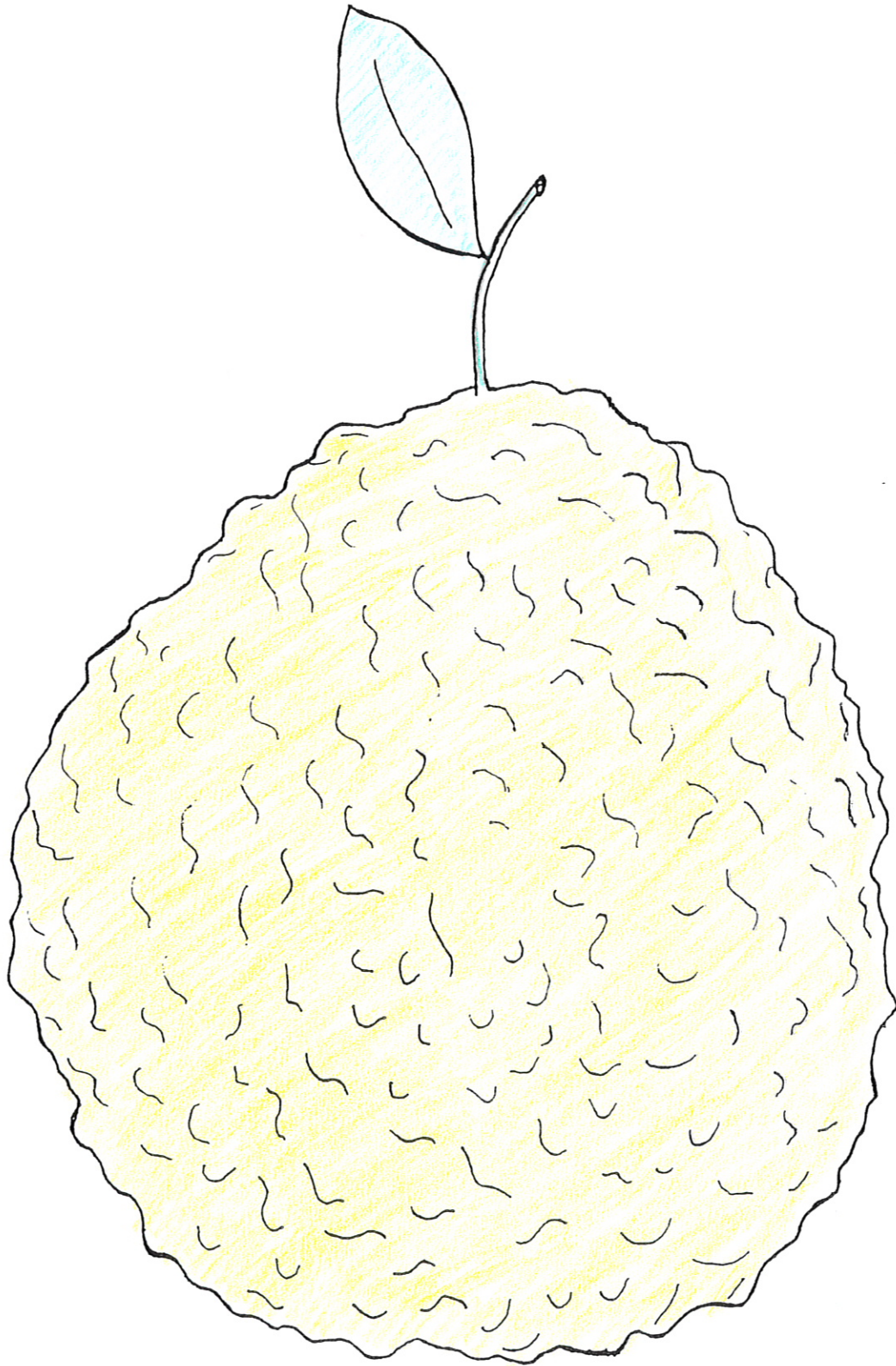
Et il est bien regrettable que les Hollandais aient parait-il réduit ce marché en exportant eux-mêmes des navets confits à odeur de cédrat.

Actuellement Porto Rico serait le plus gros exportateur de cédrat et l'une des communautés israélites des Etats Unis la plus forte consommatrice de fruits spécialement sélectionnés et emballés pour elle lors d'une fête religieuse rituelle, s'intéresse toutefois au CEDRAT ETROG à pulpe acide.

Autrefois multiplié par bouturage U LIMEU est désormais gréffé de préférence sur l'Aranciu Amarenu et citrus volkameriana, ce qui confère une résistance au froid

Dans certaines régions de la Corse
A LIMEA se dit encore L'ALIMEA
U LIMEU se dit aussi L'ALIMEU
et même L'ALIMEA pour l'arbre..

A LIMEA CORSA



A l' échelle

Le 7 Octobre 1983

FRUIT :
ARBRE :

CITRON
CITRONNIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EXTREME ORIENT
NOM BOTANIQUE : CITRUS LIMON
FAMILLE : RUTACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : ?
Arabe : LIMOUNE
Espagnole : LIMON
Italienne : LIMONE

DESIGNATION DE :

Pline : Non citée
Dioscordide (Matthioli) : LIMONE
Falcucci : Non citée

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Variable
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Oranger sauvage

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 500 m (avec réserves)
Sol : très meuble
Eau : Moins exigeant que le cédrat
Lumière : Forte luminosité
Lieux d'élection ethnogéographiques : Jardins et quelques rares vergers.

CONVENANCE :

Consommation familiale liée en priorité à
l'accomodement du poisson autour des cités.

CASATA :
FAMIGLIA :

LIMONE
RUTACHJATA

U LIMONE

Il convient de citer le citronnier dont à Bonifacio le fruit s'appelle U LIMU.

Il fait partie intégrante du patrimoine fruitier et se trouvait dans tous les jardins, où ses sensibilités au froid, (moins que a limea mais plus que l'aranciu Portugalu) , et aux vents, le permettaient.

En Castagniccia il se trouve des citrons doux.

FRUIT : CERISE
ARBRE : CERISIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : IMPRECISION
NOM BOTANIQUE : PRUNUS CERASUS
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : CERATIA
Latine : CERAFIA
Arabe : CERAFIE
Espagnole : CEREZA
Italienne : CILIEGE

DESIGNATION DE :

Pline : CIRIEGIO (LA CERISE)
Dioscordide (Matthioli) : CIREGIE (LES CERISES)
Falcucci : CHJARAGIU (LE CERISIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertilité et interfertilité
Epoques de récolte : mai - juin
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Franc ou merisier

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Oui (Merisier)
Altitude : 0 à 1500 m
Sol : Meuble
Eau : Précipitations suffisantes
Lumière : Oui
Lieux d'élection ethno-géographiques : Jardins de tous secteurs.

CONVENANCE : Consommation en frais, n'était pas planté
à des fins d'échanges

CASATA : CHJARASGIA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

U CHJARASGIU

Le succès de cet arbre considéré comme l'un des plus beaux fruitiers est en Corse indéniable.

Sa présence se signale en tous secteurs où se trouvent des sujets parfois très âgés.

Souvent planté isolément son port devient assez volumineux lorsqu'il est comparé aux autres essences fruitières.

Il existe peu de nominations localisées, les appellations corse suivent généralement la classification peu facile à cerner :

- a **chjarasgia durace*** désigne les fruits doux et à chair ferme que sont les bigarreaux.

- a **chjarasgia agriotta** a le qualificatif de celles qui sont acides et à chair molle d'où le nom également de chjaraja amarena.

Plus particulièrement, la cerise de montagne s'appelle : " a **chjarasgia binadia** "

c'est là vraiment un terme traditionnel et qui signifie un peu comme l'arbre du voyageur à Madagascar, qu'elle est bénie du berger qui la rencontre.

Le cerisier est en effet l'un des fruitiers le plus haut que l'oiseau entr'autres semait et que l'insulaire forestier surgreffait pour le plaisir des autres.

BINADIA veut sans doute désigner VINAGHJA ou encore BINAGHJA qui seraient des guignes de juin-juillet tant à Saint André de Cotone qu'au Cap Corse.

Il existerait dans la région de Bastia une cerise réputée et tardive appelée a chjaraja sundarina.

Le cerisier offre un cas d'espèce : y a t-il vraiment en corse des variétés de cerise de grande réputation traditionnelle, quelles sont leurs noms exacts ? Il est délicat de répondre à cette question.

En effet des termes comme chjarasgia brevetaglia (c'est à dire de courte durée) ou chjarasgia bighjula (sans signification précise) désignent tantôt des cerises de courte durée et molles que ce soit des guignes ou des griottes.

* Paradoxalement, dans la péninsule Italienne, durace, provenant du latin "duracus", mot lui même tiré du celte "dour" qui est l'eau, signifie des fruits tendres et aqueux (d'après PLINE).

FRUIT : CHATAIGNE
ARBRE : CHATAIGNIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : IMPRECISION
NOM BOTANIQUE : CASTANEA SATIVA
FAMILLE : FAGACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : XARDEANAN BALANOI
Latine : CASTANEA
Arabe : ?
Espagnole : MARONE
Italienne : CASTAGNA

DESIGNATION DE :

Pline : CASTAGNO
Dioscordide (Matthioli) : CASTAGNO
Falcucci : CASTAGNU (LE CHATAIGNIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile et hétérofertile
Epoques de récolte : Novembre
Multiplication : Semis, Drageons, Greffage
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Probable *
Altitude : 0 à 900 m
Sol : Acide
Eau : Précipitations suffisantes
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection ethnogéographiques : Altitude 300 à 700 m, arboriculture intensive et forte économie de montagne dans les zones peu propices aux invasions.

CONVENANCE : Formes multiples de consommation

* Probable car on retrouve sous des pozzines (tourbières de montagne) du pollen dont les analyses décelent sa présence depuis déjà 12000 ans

CASATA : CASTAGNA
FAMIGLIA : FAGACHJATA

U CASTAGNU

Il n'est pas question de s'attarder sur sa production. Elle a fait l'objet d'une étude très complète par Monsieur VINCENSINI sous la direction de Monsieur De CASABIANCA.

Le chataignier a longtemps souligné la civilisation corse en fortifiant la vie de son peuple au point même dans les moments cruciaux de la soutenir lorsqu'elle manifestait certains signes d'étiollement.

Malheureusement c'est actuellement la chataigneraie qui s'étiole. Les hommes avec reconnaissance se sont penchés sur son état et savent désormais adapter la thérapeutique souhaitable.

Atteinte souvent de la maladie de l'Encre (*Phytophthora cinnamoni*) aux endroits les plus humides, il est délicat d'y remédier si ce n'est par la taille quelquefois.

Mais, son autre épreuve étant celle du chancre (*Endothia parasitica*), l'opération qui consiste à la traiter grâce à un inoculum spécifique, procure le grand espoir de la sauver.

Déjà 28 variétés de châtaignes corses ont été inventoriées et classées en marrons ou châtaignes suivant la présence ou non de cloisons. Et ce, sur un total décelé de 47 !

Parmi elles se trouvent :

7 variétés principales de marrons :

ROSSA
MORIANINCA
CAMPANESE
TIGHJULANA
INSETU PINZUTU
GRATU LACCIA
ARIATA.

Une variété principale de châtaigne :

GHJENTILE

Cinq variétés moins fréquentes de marrons :

MARUNAGHJA
PIANELLA
RADA CAMPANA
TRICCIUTA
CARPINAGHJA

Quinze variétés secondaires de châtaignes ou marrons :

INCITINA
LECCIA
FRISGIATA
RUSSELLA
CAMPANARI
ZITINI
MILEDDI
PETRA FERRIGNA
PILOSA
TERRA MAGNESA
ROSSA PILOSA
ROSSULA
ROSUCCIA
POARU PA
NOCELLA

D'après les conclusions sur les analyses des fruits, il semblerait que les marrons les plus intéressants soient :

CARINAGHJA
MORIANINCA
ROSSA
TIGHJULANA
PIANELLA
TRICCIUTA
CAMPANESE
MARUNGHJA
INSETU PINZUTU
RADA CAMPANA

Mais la confiserie n'est pas la seule finalité de la châtaigne corse (le marron).

Les autres utilisations sont :

- la confiserie
- la confiturerie
- la consommation en "fruits de bouche"
 - fresca o verde
 - passa
 - o secca
- ou encore :
 - a ballotte (bouillies dans leur peau)
 - a pilate (bouillies décortiquées)
 - a faggioli (rôties)
- et enfin la farine, à partir de laquelle on peut préparer :
 - a granajola (bouillie très liquide)
 - a polenta (bouillie dure)
 - u frascajolu (pain très mou)
 - u pisticinu (pain sans levain).

C'est un habitant de l'Alisgjiani qui aurait eu l'idée de faire préparer 22 mets différents pour le mariage de sa fille, au cours du siècle précédent à partir de ce fruit unique.

CASTAGNA CORSA

Recherche de 22 recettes à base de châtaignes ou marrons, offertes au 19^{ème} siècle, lors d'un banquet pour le mariage de sa fille, par un habitant de l'Alisghjani.

Que pouvaient elles être parmi celles ci dessous ?

1. BALLOTTE	Châtaignes bouillies avec la peau	A
2. BRILLULI	Bouillie liquide	B.
3. CASGIATE	Galettes au brocciu cuites au four, sur feuilles	C-
4. CASTAGNICCI	Galettes au brocciu cuites au four, sur feuilles	C-
5. FARRICHJULI	Bouillie liquide	B.
6. FASGIOLE	Rôties avec fente dans la peau	D
7. (FIADONE)	(Appellation non contrôlée)	E
8. FALCULELLE	Galettes au brocciu cuites au four, sur feuilles	C-
9. FRASCAGHJOLA	Pain très mou, sans levain	F
10.FRITELLE	Beignets d'une certaine saveur	G
11.GRANAGHJOLI	Bouillie liquide	B.
12.IMBRUCCIATE	Autre type de beignets au brocciu	H
13.MIGLIACCI	Galettes au brocciu cuites au four, sur feuilles	C-
14.NICCI	Crepes	I
15.PICCIOLA	Gateau	J
16.PILATE	Châtaignes cuites sans la peau	Kx
17.PILLULI	Bouillie liquide	B.
18.PISTICCINA	Pain normal sans levain	L
19.PULENTA	Bouillie dure	M
20.SBUCHJATE	Châtaignes cuites sans la peau	Kx
21.TORTA	Tourte	N
22.VULTATA	Crêpe très épaisse	O
23.BISCUITS		P
24.CONFITURE DE MARRONS		Q
25.CREME DE MARRONS		R
26.FLAN		S
27.MARRONS GLACES		T
28.MARRONS CONFITS		U
29.MARRONS A L'ALCOOL		V
30.PAIN AU LEVAIN		W
31.PUREE DE MARRONS		X
32.SOUFFLET		Y
33.Bière à la châtaigne		Z

Hormis la bière, toute récente, nous pourrions citer 33 appellations tant de l'hexagone, tant du polygone, mais en supposant que 26 préparations (cf. Lettres de l'alphabet) se distinguent, ne seraient ce pas plutôt chez cet honorable Alisghjanincu les 22 manières en corse d'en nommer déjà 15, c'est à dire beaucoup*.

* Ce "quantitatif" pourrait-il faire à propos de la châtaigne, comme il l'a déjà fait à propos de l'olivier, l'objet d'un savoir faire Corse en faveur de la Chine.

* Il se compte toutefois des centaines de gâteaux dans lesquels peut s'incorporer de la farine de chataigne.



FRUIT : COING
ARBRE : COGNASSIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : MOYEN ORIENT
NOM BOTANIQUE : CYDONIA VULGARIS
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : KUDONIAE MELA
Latine : COTONEA
Arabe : SAFFARGAL
Espagnole : MEMBRILHOS
Italienne : COTOGNO

DESIGNATION DE :

Pline : MELOCOTOGNO
Dioscoride (Matthioli) : COTOGNO
Falcucci : NON CITÉE

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Septembre Octobre
Multiplication : Semis, Bouture, Marcottage, Greffe
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 900 m
Sol : Indifférent
Eau : Apport non nécessaire
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection éthno-géographiques : En fonction de vogue localisée dans certains villages, sans grande précision

CONVENANCE : Consommation cuite, en compote

CASATA : MELACUTOGNA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

U MELU CUTOGNU

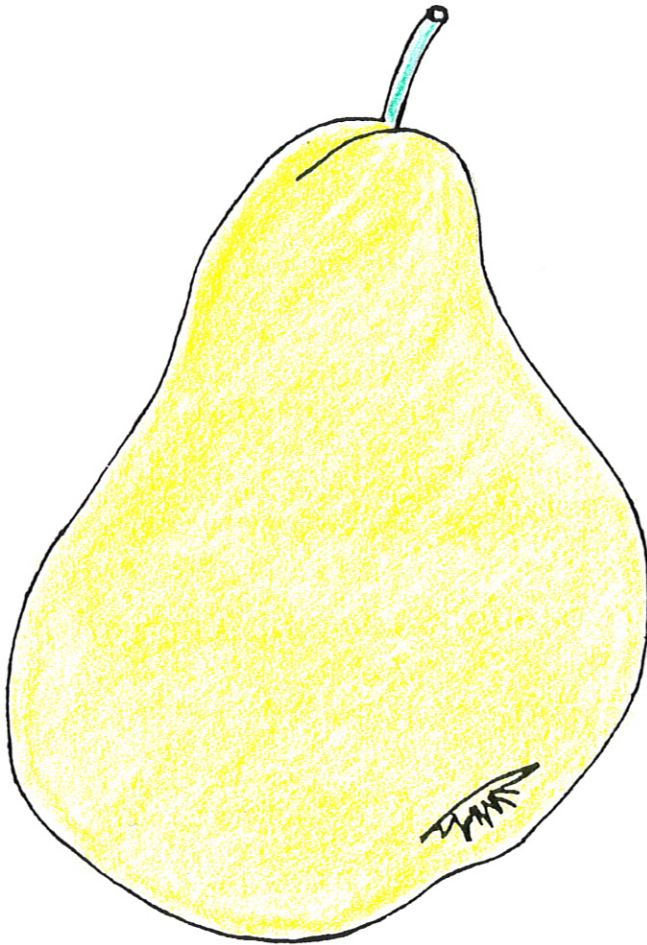
Il est considéré en Corse en tant qu'arbre traditionnel, cultivé dans les jardins de Babylone depuis plusieurs millénaires, son apparition dans l'île n'est pas non plus de fraîche date.

A mela cutogna se consomme cuite (mela cotta n'a pas le moindrement influé sur son appellation locale), elle est très appréciée lorsqu'elle rentre en concurrence avec d'autres fruits dans la composition de confitures familiales.

Il n'y a pas de noms locaux pour désigner des variétés spéciales, si ce n'est en Balagne où ce fruit est souvent nommé a pera cutogna ce qui est très logique étant donné l'affinité de cet arbre pour le poirier, en tant que porte-greffe et l'aspect très pyriforme de son fruit cotoneux.

Il semblerait qu'il soit nommé depuis Jesus Christ jusqu'à nos jours avec la signification de "fruit cotoneux" et non de "pomme" parcequ'autrefois tutti meli désignaient pêle mêle les pomoïdées ou même les fruits de forme pomoïdale et non très spécifiquement les pommes de nos jours.

MELACUTOGNA



A l' échelle

En raison de sa peau duveteuse fut nommée en latin "la pomme cotoneuse" Mala Cotogna et appelée dans certaines pièves PERA CUTOGNA ce qui semble logique étant donnée sa forme de Poire.

FRUIT :
ARBRE :

FIGUE
FIGUIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : MOYEN ORIENT
NOM BOTANIQUE : FICUS CARICA
FAMILLE : MORACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : XUCA
Latine : FICUS
Arabe : SIN
Espagnole : HIGAS
Italienne : FICHA

DESIGNATION DE :

Pline : FICHI (LES FIGUES)
Dioscordide (Matthioli) : FICHI (LES FIGUES)
Falcucci : FIGA (LE FIGUIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile et quelque fois parthénocarpique
Epoques de récolte : Juin à septembre
Multiplication : Bouturage ou greffage
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Oui
Altitude : 0 à 700 m
Sol : Indifférent
Eau : Indifférent
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection éthno-géographiques : Dans tous secteurs à la disposition de tous.

CONVENANCE : Consommation en frais et en sec

CASATA : FICU
FAMIGLIA : MORACHJATA

I FICHI

Pour mieux comprendre les termes vernaculaires désignant les figuiers de la Corse, il convient d'expliquer que la figue de *Ficus Carica* n'est pas un fruit.

Elle est un réceptacle charnu (conceptacle d'après Caratini) soit une inflorescence en forme de poire appelée sycone, et renfermant des fleurs mâles et des fleurs femelles.

Les receptacles qui contiennent des fleurs mâles fertiles avec émission de grains de pollen sont ceux des caprifiguiers.

La fécondation des fleurs femelles est établie artificiellement grâce à un insecte vecteur de ces grains, mais cela se passe de commentaires en ce qui concerne la Corse pour la simple raison que l'insecte appelé BLASTOPHAGA n'est pas toujours présent, et que les fruits peuvent éventuellement se constituer sans fécondation (par parthénocarpie) , ce sont les AKENES.

En résumé : ni les fleurs, ni les fruits (les petits grains qui craquent sous les dents) ne sont plus savoureux les uns que les autres, mais leur ensemble : cette chair, jaune, rose ou rouge soutenue par celle de leur réceptacle.

Que devient le noble Fiurone dont parlent les insulaires ?

C'est la "figue fleur" et c'est bien la vérité, qui restée en attente sur les bois de l'année précédente s'est épanouie au printemps pour être consommable au début de l'été.

Celle qui sur le même arbre (dit bifère : bifloraison) issue des pousses de printemps vient à maturité au cours de l'été jusqu'en Septembre s'appelle dans certaines régions de Corse (Casinca) RUMUALU.

Sur un figuier unifère, elle est appelée NURMALU.

Il se dit en Corse, que des noms vernaculaires pouvant déterminer des FICHI CORSI évoquent parfois les attributs de l'homme ou s'attribuer encore sans n'avoir pas plus l'esprit étroit (srintu) à la femme.

|

I FICHI CORSI

1) I fichi Fiurone

Le volume des fruits du mois de juin est généralement conséquent, ce qui a amené une appellation assez courante de ces variétés sous le nom de BUTTACCHJI.

Il existe en Corse deux FIURONE réputées :

- I FICHI NERBICONI

Noires, allongées, savoureuses, très précoces fin juin, très connues en Marana, Casinca et dans le Venacais, elle serait peut-être l'ARBICONE Violetta qui se trouverait en Italie d'après SAUVAIGO.

Les fruits de Septembre sont plus petits.

- I FICHI MATTALI

Ce sont des fiurones d'un blanc sale, très savoureuses et peut-être même légèrement plus précoces que les précédentes.

Elles sont connues à Bonifacio, à Moriani, à Venaco.

Cependant, qu'à Porto Vecchio I FICHI MATTALI sont considérés comme unifères.

I Fichi Mattali sont encore appelées "MACCHIALI" à Corté d'après Mr SICURANI et "MATARI" dans le Cap.

2) I fichi Nurmalì

Parmi les sujets unifères se rencontrent U FICU Napolitanu ou Napulitanu.

Elle est blanche, connue pour le séchage et se distingue à la maturité grâce à la présence d'une goutte de sucre.

Elle est connue en Marana, Casinca, Moriani, Venacais, Porto Vecchiai, Bonifacio.

- I FICHI PENCIULESCHI

Celles-ci sont d'un vert pâle, assez volumineuses, elles sont pourvues d'une bonne attache, lorsqu'elles sont bien mûres elles restent suspendues et amorcent ainsi la première phase de leur dessiccation dans la première quinzaine de Septembre.

Elles sont universellement connues, sauf dans la région de Bonifacio.

Elles sont appelées PRINCIUDESCHI dans le Sartenais et PRUNCIULESCHI à Bastelica.

- I FICHI PISCIATINI

Noires, elles sèchent aussi quelquefois sur l'arbre, mais leur port à cette phase est moins caractéristique que les précédentes VENACAIS, MORIANI, MARANA, CAP CORSE, PORTO VECCHIO.

Lorsqu'elles sont bien ridées ou crevassées on les appelle encore I FICHI SCRITTI (écrites ? signes gravés ?).

- I FICHI NIGRACHJOLI

"très petits fruits noirs", seraient peut-être encore des PIGHJATINI selon certains, mais d'une taille plus petite. Leur chair est généralement bien rouge.

Bonnes pour le séchage, elles sont passées au four, puis repassées légèrement à l'huile avec des aromates (feuilles de lauriers) Moriani - Bastia - Corte

Maturité : 23 Août.

- I FICHI PINSALUTI

Sont des grosses figues vertes et parmi les plus réputées, mûres vers le 25 Août, elles sont citées en Balagne et dans le Cap Corse. Appellées parfois I FICHI MUSCADELLI.

Peut-être sont elles des PISSALUTTES d'origine génoise ?

- I FICHI MORI

Celles ci ressembleraient aux NIGRACHJOLI et ne seraient goûtées que si elles sont blettes, MORIANI et VENACAIS.

- I FICHI SCARABIGHJI

Noires, elles se situent aussi bien dans le PORTO-VECCHIAIS qu'à MORIANI.

- I FICHI GRISGJIONI

Seraient des figues grises du VENACAIS.

- I FICHI CAGAROGNULI

Dites des "caca de chèvre", seraient des petites figues noires citées dans le VENACAIS et dans le CAP CORSE où elles ont encore l'appellation de FICHI NIELLI et FICHI NANNULI (petits fruits nains).

- I FICHI AMARICHJULI

Seraient des figues noires de Septembre, mais légèrement amères, d'où leur nom dans le CAP CORSE.

- I FICHI PISCINI

De couleur violette en BALAGNE.

- I FICHI CURNIOLI

Sont encore en BALAGNE de petites figues noires.

- I FICHI CALABRESI

Dans le CAP CORSE sont des figues blanches. Ne seraient ce pas des NAPULITANA?

- I FICHI CAGNANESI (de CAGNANO)

Il s'y trouve des

- Fichi di SAN PETRONE
- Fichi BIANCARELLI

- FICALOTTI (soit peut-être FICALETTI) des figues aussi lisibles que les FICASCRITTI sont "écrites" par la représentation des craquelures représentant des GLYPHES sur leur robe.

- I FICHI GHJENUVESE ou MATARI

Encore blanches dans le Cap Corse pourraient être le fiurone à BONIFACIO.

De même que

- I FICHI SAN PEDRONE

Citées au CAP CORSE en tant que fiurone.

Enfin, à notre connaissance, les dernières NURMALI qui ne le sont peut-être pas tout à fait sont

- I FICHI PANASCIATI récoltés en septembre.

La peau ornée de rubans bicolores, verts et jaunes, donne à ces fruits un intérêt ornemental très privilégié s'ajoutant à leur qualité gustative. Elles se situent dans le CAP CORSE et sont très aptes au séchage.

- I FICHI AVRONI

Sont des fruits de fin de saison dont le goût est à dédaigner.

3) A fica Salvatica

Cet arbre n'est pas facile à discerner des figuiers cultivés ou non cultivés.

L'orthodoxie botanique veut qu'il soit trifère avec l'appellation de "figuier mâle" encore nommé caprifiguier.

Il aurait alors comme dans les autres pays circumméditerranéens une première production de petites sycones en avril, une deuxième en juin, une troisième en septembre.

Il existe une appellation EURO-MAURE des fruits du CAPRIFIGUIER :

ceux d'avril : les MAMMES

ceux de juin : les PROFICHIS

ceux d'août : les MAMMONIS

Sous d'autres latitudes (ALGERIE, TURQUIE) le Blastophaga* pénètre dans les premiers sycones à fleurs mâles normalement constitués et femelles stériles pour imprégner de pollen des sycones étrangers possédant des fleurs femelles normales et les féconder de manière artificielle.

* *Hyménoptère qui d'ailleurs existe en Corse mais ne semble pas opérer comme en Turquie*

- I FICHI PRETAGHJE

D'après Madame Hélène NIVAGGIOLI, les PRETAGHJE (de predaghje, les proies, en latin PROEDAE), se dit des figues qui sont l'objet de prédateurs, les oiseaux ou pourquoi pas les enfants.

A FICA ANDIANA

C'est un fruitier du patrimoine corse.

Il est appelé différemment :

a fica barbaresca

a fica muresca

appelée Karmouss en arabe

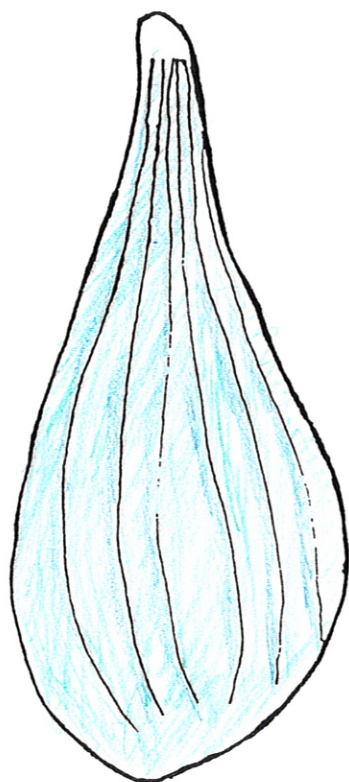
Il s'agit de OPUNTA FICUS INDICA originaire, non pas des Indes, ou de Barbarie (Pays Berbères montagneux d'Afrique du nord) , mais d'Amérique du Sud.

Ses fruits jouissent d'une réputation notable à tel enseigne qu'ils se vendent sur les marchés de BASTIA et d'AJACCIO.

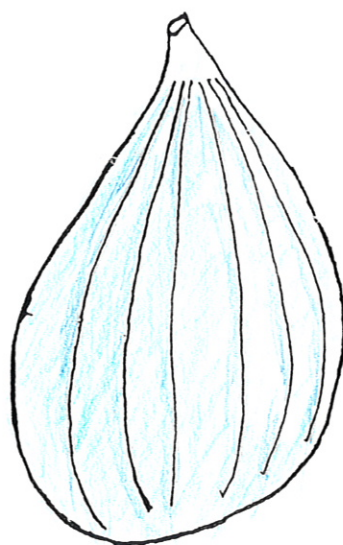
L'appellation corse de fica ANDIANA tombe sous le sens "FICU des ANDES". Mais ce qui ne tombe pas sous le sens est pour un tel fruit de bouche, la manière de le consommer. Sa peau, couverte de petites épines présente une manipulation délicate.

Il a malgré cette difficulté un attrait en tous secteurs qui est indéniable.

I FICCHI

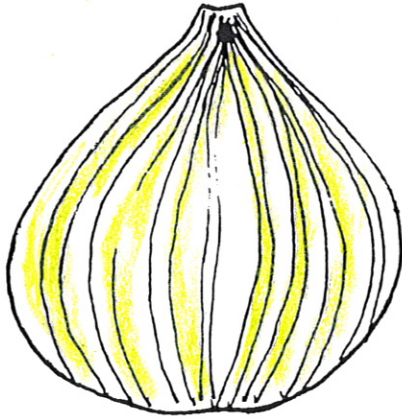


Furone



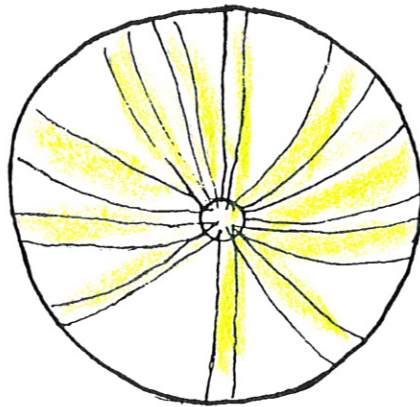
Rumualu

FICU PANACHJATU



Robe Jaune

à stries Vertes



U FICU PANACHJATU

8 septembre

I FICHI



A FIURONA

Couleur indéfinissable

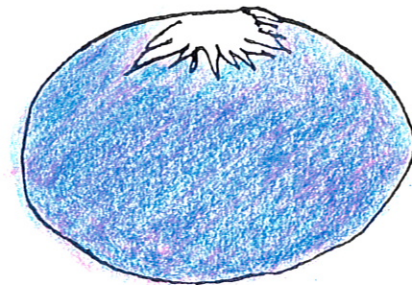
Gris sale ?

Dite BUTTACHJU (la grosse)

Septembre

Très violette se détache difficilement

Dite U Ruallu



Sont à l' échelle

Il s' agit bien du même arbre.

La désinence "FIURONE" indique généralement deux récoltes.

I FICHI MATTALI

I FICHI



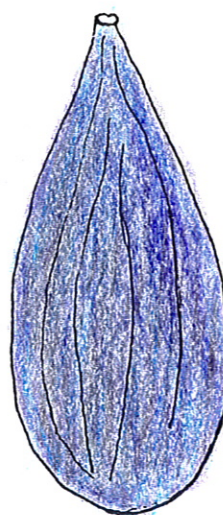
A FIURONA : 1er Juillet

Dite U BUTTACHJU (la grosse)

U RUALLU : 1er Septembre.

Beaucoup plus sombre, légèrement

plus petite, se détache convenablement.



(plus courte format inférieur à la Fiurone)

U FICU NERBICONE

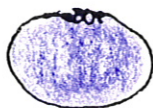
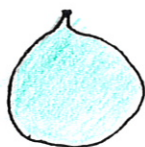
FIURONE

I FICHI



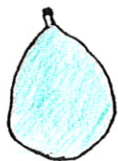
NERBICONE (BIFERE)

FIURONE et RUMUALU



MATTALI (BIFERE)

FIURONE et RUMUALU



NAPULITANA (UNIFERE)



PANACHJATA (UNIFERE)



PINZALUTI (UNIFERE)



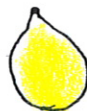
GENOVESE (UNIFERE)



PICIATINI (UNIFERE)



CAGNANESE (UNIFERE) NIGRACHJOLI



BIANCONE (UNIFERE)

I FICHI CORSI (liste apparente).

TYPE (1) FIURONI	TYPE (2) NURMALI	AUTRES APPELLATIONS	FLORAISON	COULEUR	MATURITE	MULTIPLICATION	DETENTEUR	REGION
NERBICONI PRIMATTICCI		BUTTACHJI	BIFERES	VIOLETTE	# 1 ^{ER} JUILLET	GREFFAGE OU BOUTURAGE	PETRIGNANI BORGU	HAUTE CORSE
				VIOLETTE	# 15 AOÛT			
NERBICONI RUMUALI								
MATTALI PRIMATTICCI		BUTTACHJI	BIFERES	GRIS SALE	# 1 ^{ER} JUILLET	GREFFAGE OU BOUTURAGE	FRANCESCHI BORGU	HAUTE CORSE ET CORSE DU SUD
MATTALI RUMUALI				VIOLETTE	# 15 AOÛT			
	PISCIATINI		UNIFERES	MAUVE	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	HAUTE CORSE ET CORSE DU SUD
	PINSALUTI	MUSCATELLI	UNIFERES	JAUNES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	BALAGNE CAP CORSE
	BIANCONI		UNIFERES	JAUNES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	HAUTE CORSE ET CORSE DU SUD
	GENOVESI		UNIFERES	JAUNES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	CAP CORSE
	CAGNANESI	NIGRAGHJOLI	UNIFERES	BRUNES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	CAP CORSE
	PANAGHJATI		UNIFERES	JAUNES ET VERTES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	CAP CORSE
	NAPULITANI		UNIFERES	JAUNES	# 15 AOÛT	GREFFAGE OU BOUTURAGE	COLLECTION TREANTON	HAUTE CORSE ET CORSE DU SUD

FRUIT : GRENADE
ARBRE : GRENADIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : MOYEN ORIENT
NOM BOTANIQUE : PUNICA GRANATUM
FAMILLE : MYRTACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ROIA
Latine : MALUM PUNICUM
Arabe : ROMAN
Espagnole : ROMANAS
Italienne :

DESIGNATION DE :

Pline : MELA GRANO
Dioscoride (Matthioli) : MELA GRANO
Falcucci : MELANGRANU (LE GRENADIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Septembre
Multiplication : Semis ou greffage
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 400 m
Sol : Indifférent
Eau : Apport nécessaire en été
Lumière : Assurément
Lieux d'élection ethno-géographiques : Dans les jardins des grandes agglomérations

CONVENANCE : En frais

CASATA : MELA GRANA
FAMIGLIA : MORTULACHJATA

A MELAGRANA

Cultivé dans beaucoup de pays où ce fruit a la réputation d'être extrêmement rafraichissant, il n'est pas étonnant qu'il soit apprécié dans l'île avec l'avantage d'être très ornemental.

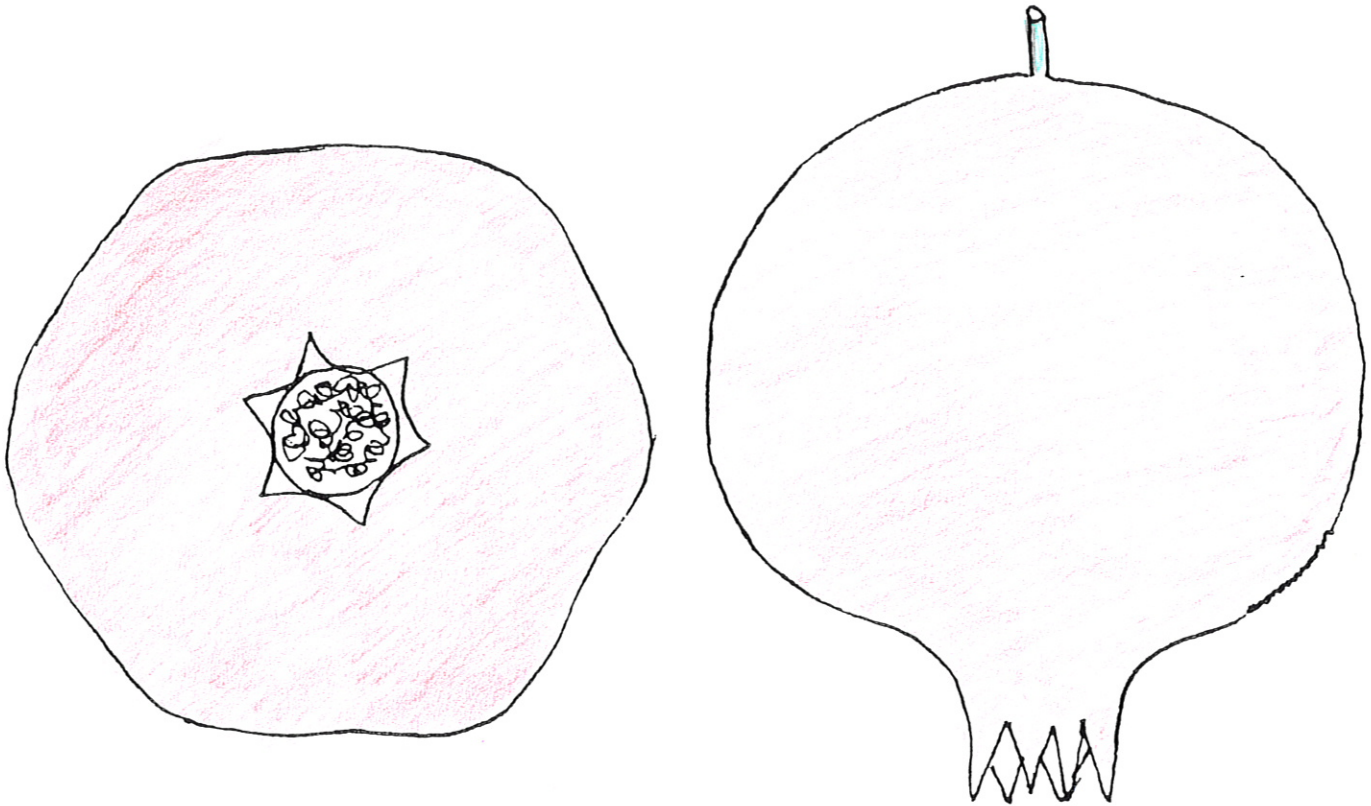
Il se situe dans les jardins des plaines autour des centres urbains.

Ses appellations sont des altérations du terme "melagranatu" et cela fait que se retrouvent encore les vocables :

- Margranu
- Melangranu
- Magranu

C'est un vieux fruit méditerranéen. Il ne serait pas étonnant qu'il soit cultivé en CORSE depuis le début de l'ère chrétienne.

A MELAGRANA



6 Octobre 1983

FRUIT : JUJUBE
ARBRE : JUJUBIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : Imprécision
NOM BOTANIQUE : ZIZIPHUS VULGARIS *
FAMILLE : RHAMNACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ZIUZUPHA
Latine : ZIZIPHA
Arabe : ZIZOUF
Espagnole : ASUSECISA
Italienne : GIUGGIOLO

DESIGNATION DE :

Pline : NON CITÉE
Dioscordide (Matthioli) : GIUGGIOLO
Falcucci : NON CITÉE

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Octobre
Multiplication : Drageonnage
Porte-greffes :

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 300 m
Sol : Indifférent
Eau : Apport peu nécessaire
Lumière : Oui
Lieux d'élection éthno-géographiques : AJACCIO, BASTIA, CAP CORSE et BONIFACCIO dans quelques jardins

CONVENANCE : Amateurisme

* Ziziphus Vulgaris Jujuba
Ziziphus Vulgaris Lotus

CASATA : ZIZULA
FAMIGLIA : RHAMMACHJATA

A ZIZULA

En vogue depuis la conquête romaine, ce fruit a toujours, par ses qualités organoleptiques et par sa longue tradition thérapeutique, attiré de nombreux horticulteurs mais très peu les pépiniéristes parcequ'il est épineux et envahissant.

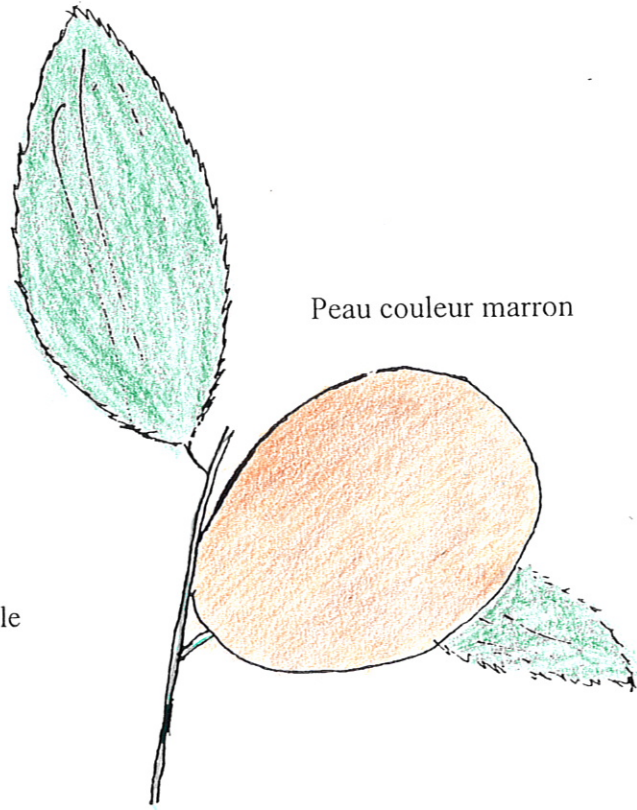
Très connu sur la côte Ligure, peut-être a-t-il été introduit par la région de BONIFACIO et par le CAP CORSE ?

C'est autour des centres urbains, BASTIA, AJACCIO qu'on les trouve le plus souvent où elles font même l'objet, vers la mi octobre, d'un certain négoce.

A ZIZULA



Non gréffée
à l' échelle



Peau couleur marron

Gréffée
à l' échelle



le 7 Octobre 1983

FRUIT : MANDARINE
ARBRE : MANDARINIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EXTREME ORIENT
NOM BOTANIQUE : CITRUS RETICULATA
FAMILLE : RUTACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : ?
Arabe : BALADI
Espagnole : MANDARINA
Italienne : MANDARINA

DESIGNATION DE :

Pline : NON CITÉE
Dioscoride (Matthioli) : NON CITÉE
Falcucci : MANNARINU

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Décembre Janvier
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Oranger amere

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 500 m
Sol : Meuble
Eau : Apport nécessaire
Lumière : Oui
Lieux d'élection ethno-géographiques : Très estimé, ce fruit était cultivé dans tous les jardins propices à son entretien

CONVENANCE : Consommation familiale

CASATA : ARANCIA MANDARINA
FAMIGLIA : RUTACHJATA

FRUIT : ORANGE
ARBRE : ORANGER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EXTREME ORIENT
NOM BOTANIQUE : CITRUS
FAMILLE : RUTACÉE

APPELLATIONS :

Grecque :
Latine :
Arabe : BORTOKAL
Espagnole : NARANJA
Italienne : ARANCIO

DESIGNATION DE :

Pline : ?
Dioscoride (Matthioli) : ?
Falcucci : ?

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Variée
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Oranger sauvage

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 500 m
Sol : Meuble
Eau : Très exigeant
Lumière : Egalement
Lieux d'élection éthno-géographiques : Etait planté dans tous les jardins où elle était possible

CONVENANCE : fruit de dessert et quelquefois jus

* ZITRONA à Ajaccio

CASATA : ARANCIA PORTUGALA *
FAMIGLIA : RUTACHJATA

L'ARANCIA MANDARINA

La mandarine s'est appelée ainsi en CORSE par la différenciation de l'Arancia Portugala appelée BORTOKAL par les arabes au 16^{ème} siècle lorsque les portugais l'introduisirent en Europe.

Certains voudraient voir dans la désignation de I MANNARINI " les porcelets roses" le terme générique des mandarines. Cela est à exclure.

Par rapport à la Tangerine, la mandarine vraie "citrus reticulata deliciosa" est celle qui est appréciée en CORSE de tous temps.

Supplantée par la clémentine qui, elle, est sans pépin, la mandarine est le type de fruit dont le goût et le parfum subtiles inhérents au sol de l'île suscitent de bons souvenirs, dans les moments de Noël.

Beaucoup d'insulaires en préfèrent la saveur à celle de la récente clémentine.

L'INRA en a tenu compte et su conserver des clones intéressants s'apparentant à la mandarine, dite "mandarine commune" de bonne réputation, permettant ainsi d'en assurer la pérennisation.

L'ARANCIA PORTUGALA

Représentée par plusieurs variétés, l'orange ne semble pas avoir le même succès que la mandarine.

Une variété à mentionner est la MALTESA qui est une orange tardive.

Elle a la particularité de mûrir vers le mois de mai, sa coloration alors normale se stabilise et peu à peu sa couleur devient terne sous le climat de la CORSE au point de redevenir quelque peu verdoyante. C'est un phénomène bien connu chez beaucoup d'agrumes.

Si l'appellation de l'oranger est à BASTIA "Aranciu Portugalu" à Ajaccio "Citronu" , il ne semble pas que les habitants d'une ville aient plus que ceux d'une autre perdu leur latin. Tous comprendront désormais que les Ajacciens n'ont jamais poussé le paradoxe jusqu'à appeler les oranges sous le vocabe de citrons et ont conservé le terme générique latin de Citrus désignant les agrumes.

A BONIFACIO, Portugalo est encore le terme usité pour désigner l'orange ; il en est de même à VENZOLASCA que l'on prononce BOTUALU. L'explication en serait que les "Portugaises" étaient les premières oranges connues sur les marchés circuméditerranéens ou même d'Europe Occidentale lorsque Henri le Navigateur, les introduisait à LISBONNE.

Il est intéressant de constater que le terme soit encore ancré en Corse en l'an 2000 après 500 ans. Il n'y a pas lieu d'en être surpris, puisqu'en Arabe l'orange s'appelle BORTOKAL et en Persan BORTOUGAN.

L'ARANCIA AMARENA

C'est le fruit de l'aranciu salvaticu encore appelé arancia stupone et non stuppone soit le fruit qui se recrache par comparaison aux fruits du pommier sauvage, mela stuppone qui sont des fruits engorgeant l'oesophage ou i frutti sturzoni.

FRUIT : NOISETTE
ARBRE: NOISETIER, COUDRIER,
AVELINIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EUROPE
NOM BOTANIQUE : CORYLACEE
FAMILLE : CORYLACEE

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : NUCES AVELLANA
Arabe : AGILEUZ
Espagnole : AVELLANA
Italienne: NUCCIOLA

DESIGNATION DE :

Pline : ?
Dioscoride (Matthioli) : NOCCIUOLE (LES NOISETTES)
Falcucci : NUCELLULU (LE NOISETIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Fertilisation croisée
Epoques de récolte : Août Septembre
Multiplication : Marcottage
Porte-greffes :

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Probable (Nucellula)
Altitude : 0 à 800 m
Sol : Profond et frais
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Peu
Lieux d'élection éthno-géographiques : Fond de vallée ou dépressions humides

CONVENANCE : Table et négoce pour la confiserie

CASATA : NUCELLA
FAMIGLIA : CORILACHJATA

I NUCELLI

La présence de noisetiers en CORSE est certainement notable depuis les temps les plus reculés, mais sans doute n'étaient-ils pas l'objet de soins attentifs.

Ces arbres entrent dans le rang des fruitiers traditionnels depuis la troisième décennie de ce siècle à un moment où les petits agriculteurs ont pu se rendre compte que les débouchés possibles existaient en Europe.

Ce sont des variétés telles que :

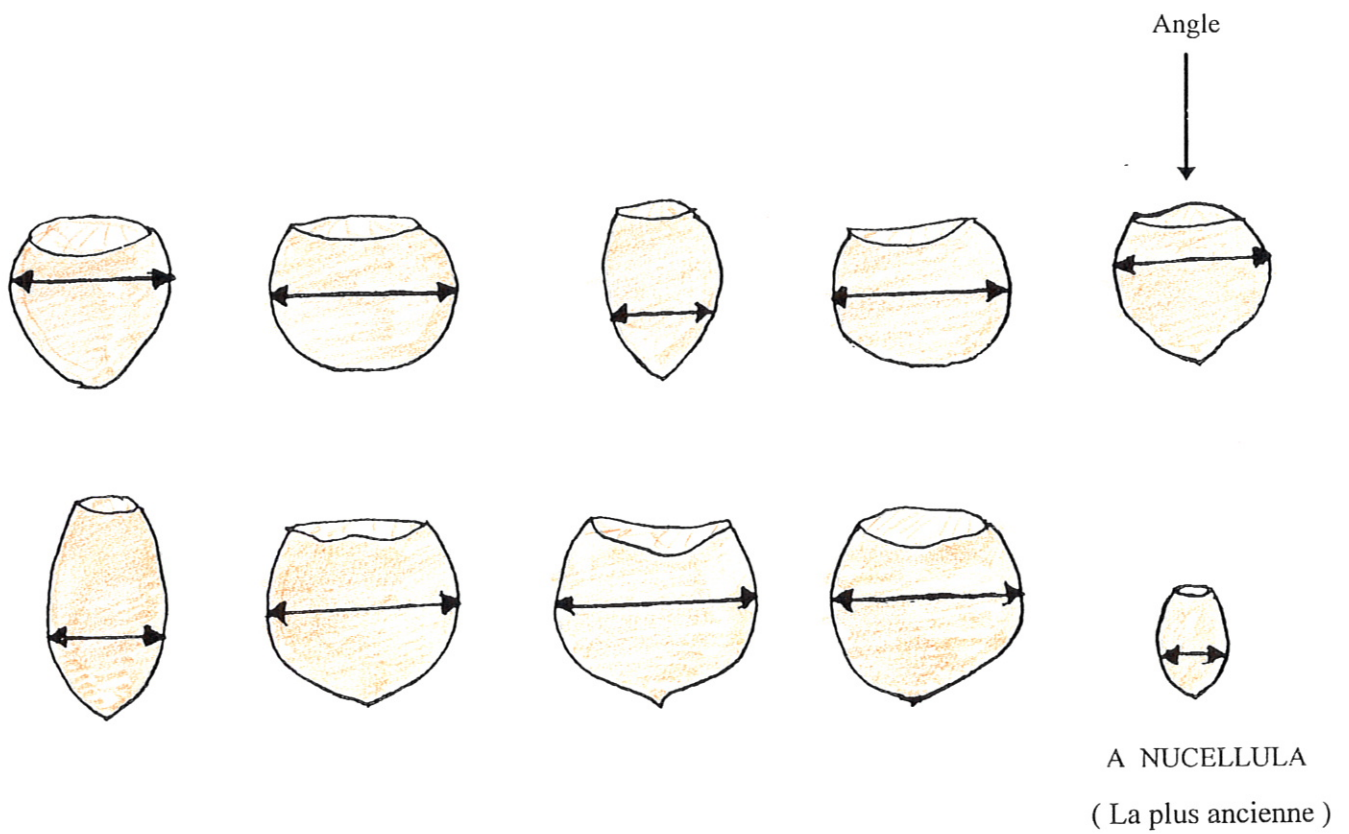
- a ronda di CERVIONI
- a castagnina
- et l'avelina

parmi les plus connues, qui contribuèrent à rehausser la réputation de toute une région, mais encore suscitèrent, dans la partie Ouest de la CORSE grâce à leurs qualités lors de cette période, la vogue de cette culture d'appoint.

Dans la plaine d' AJACCIO il existe : a Nucella Napolitana.

I NUCELLI

Essai morphologique



7 Octobre 1983

FRUIT : NOIX
ARBRE : NOYER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : PERSE
NOM BOTANIQUE : JUGLANS REGIA
FAMILLE : JUGLANDACÉE

APPELLATIONS :

Grecque :
Latine : NUCES JUGLANDES
Arabe : GIAUZ
Espagnole : NUEZA
Italienne : NOCA

DESIGNATION DE :

Pline : NOCI (LES NOIX)
Dioscordide (Matthioli) : NOCE (LES NOIX)
Falcucci : NOCIU (LE NOYER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Septembre
Multiplification : Semis ou greffage en tête
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Douteuse
Altitude : 0 à 1400 m
Sol : Profond et frais
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Moyenne
Lieux d'élection ethno-géographiques : Universalité des secteurs, le noyer était planté partout où il se pouvait en arbre isolé dans des lieux de prédilection.

CONVENANCE : *Consommation en hiver et même caractère économique, sujet aux échanges de denrées.*

CASATA : NOCE
FAMIGLIA : GHJUGLANDACHJATA

U NOCE

S'il est encore un arbre qui mérite d'être cité à l'ordre des fruitiers traditionnels, c'est bien le noyer.

Son fruit nutritif était un appoint de subsistance appréciable, grâce à sa relative facilité de conservation.

Sa réputation gastronomique est , celle de l'agrément procuré par la saveur spéciale qu'il rajoute à la dégustation du fromage.

Il se situe à tous les étages d'altitude et en tous lieux, à la condition qu'ils soient frais ou humides.

Sa consommation s'associe encore à celle de la figue sèche aussi n'était-il pas rare de la voir négociée (il faut appeler cela de l'échange) en même temps qu'elle, dans les villages, dans une mesure assez courante qui était celle du décalitre.

Il ne semblerait pas exister d'appellations particulières. Des observations complémentaires sont en cours pour identifier des sujets dignes d'intérêt.

Il convient de distinguer également les spécificités du noyer. L'une est celle du bois, l'autre, celle du fruit.

FRUIT :
ARBRE :

OLIVE
OLIVIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : ASIE
NOM BOTANIQUE : OLEA EUROPEA
FAMILLE : OLEACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : ELAIA EMEROS
Latine : OLEA SATIVA
Arabe : ZITUNE
Espagnole : ?
Italienne : OLIVA

DESIGNATION DE :

Pline : ULIUE
Dioscordide (Matthioli) : OLIVO
Falcucci : OLIVO

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : *Autofertile*
Epoques de récolte : *Diverses*
Multiplication : *Greffage et Plantation de rejets*
Porte-greffes : *Oléastre*

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : *Probable (L'ogliastru)*
Altitude : *0 à 400 m*
Sol : *Acide ou calcaire*
Eau : *De préférence*
Lumière : *Oui*
Lieux d'élection ethnogéographiques : *Toutes régions mais prédominance moins marquée en plaine orientale.*

CONVENANCE :

Huile - Table rarement autrefois

CASATA :
FAMIGLIA :

ALIVA
OLEACHJATA

L'ALIVA

Il est un lieu commun de dire que l'olive est un fruit à trois fins :

- l'olive de bouche
- l'olive à huile
- l'olive servant chez les pays méditerranéens en 1983 à lutter contre la faim dans le monde.

C'est bien là la raison pour laquelle la Found Agriculture International, FAO, se soucie beaucoup de la conduite de l'olivier. Puisse-t-elle le faire aussi pour le châtaignier ?

En CORSE priment les variétés à huile (per l'oliu) et puisque cette culture fait comme pour les agrumes, le châtaignier et la vigne, l'objet d'études très complètes, il convient de souligner ci-dessous le nom des variétés locales.

Ainsi en Marana existaient deux variétés principales :

- l'une primeur dite A RIDONDA cueillie en octobre-novembre, procurait un litre d'huile pour un décalitre de fruits.
- L'autre A SAVUNACCIA beaucoup plus riche en matière grasse, et dont la récolte tardive s'effectuait en mai et juin, procurait deux litres et demi d'huile pour un décalitre de fruits.

En Balagne existaient quatre variétés principales :

- A SABINA
- A ROMANA
- A GHJERMANA dont les fruits étaient volumineux
- A RAZZULA

Les deux dernières étaient connues dans la Tavagna, sur la Côte Orientale.

Enfin d'autres variétés citées sont :

- A ALBACERA qui donnait une huile blanche, très réputée.
- A ZINZAROLA qui procurait beaucoup d'huile comme la SAVUNACCIA.

Il a été dit encore que les Grecs de CARGESE auraient parait-il importé des variétés intéressantes parmi lesquelles se trouvaient, sous toutes réserves,

- A ZAPANACCIA procurant en avril et mai trois litres par décalitre.

Enfin dans la région d' AJACCIO il faut citer encore

- A NIEDDUCCIA ou NIELLUCCIA (comme le raisin).

FICHE SUR LES OLIVES TRADITIONNELLES EN CORSE ET LEURS NOMS VERNACULAIRES

ALIVA NERA DI L'ALIVU NERU

ALIVA BIANCA DI L'ALIVU BIANCU : étant les appellations génériques, nous avons :

ALBACERA	
BIANCAGHJA	
BOSANA	- d'après Multedo (petit bastiais 1941)
CAPONICCIA	ALBACERA
GHJERMANA *	CAPONICCIA
NIEDDUCHJA	NIELLUCIO NIEDDUCHJA dans le Sud
PINTAROLA	ZINZAROLLA
RATSULA *	sont les plus courantes.
RIDONDA	
ROMANA *	- Existaient avant 1958 cà et là
SABINA *	
SABINACHJA	CORATINA origine Italienne
SAOUNACHJA	FRANTOÏO origine Italienne
SARAZINA	LECCIO origine Italienne
ZAPPANACHJA	PICHOLINE origine française
ZINZAROLA	SIGOISE origine française

* les plus citées en CORSE (sont en collection à la SEI MIGLIACCIARO)

PERRIN	à VICO cite	ALIVA BIANCA	07/08
		(trés productive)	
	à CARGESE et OTA	ALIVA NERA	11
		SABINE	02/03
		ZINZAROLA	05/06
On cite encore	en MARANA	RIDONDA	10/11
		SAOUNACHJA	05/06
	en TAVAGNA	GHJERMANA	
		RATSULA	
GIORGIAGGI	à CUTTOLI	NIEDDUCHJA	
Ange		ZAPANACHJA	
		ZINZAROLA	
SIMONI		BOSANA résistance aux embruns	
et	à BONIFACIU	CORATINA (italienne)	
RAI Michel		FRANTOÏO (italienne)	
		LECCIO (italienne)	
		SIGOISE (française)	
ANDREANI		GHJERMANA	
Joseph	à LA PORTA	RIDONDA	
		RAZZOLA	

SABINA est récoltée de mars à juin

CAILLETIER de décembre à mars

FRANTOÏO de novembre à février (d'après ARGENSON)

On rapporte encore ci-dessous :

- La ZINZAROLLA pourrait être la SABINE dans la basse vallée de TARAVO et à FIGARI
- L'ALIVA BIANCA très intéressante : grosse olive , pourrait être soit une ZAPANACCIA soit SAOUNACHJA.
- SABINE et GHJERMANA sont encore citées dans les cantons de MOCA CROCE.

UGLIASTRU : olivier épineux de rocailles, OLEA EUROPEA servant de sujet (porte-greffe). Il existe des oliviers de semis, non épineux, semés par les oiseaux ou les mammifères, appelés aussi UGLIASTRU, mais encore RAZOLA et GRALA (Cap Corse).

D'après l'ingénieur CHARLET les superbes vergers de coteaux de CAMPILE et MONTE datant des génois et que le feu ne détruit jamais sont des CAILLETIERS dits "de NICE".

D'après LA REVUE DE L'OLIVIER du 25/10/83 les principales corses seraient :
GHJERMANA
SABINA
SARAZINA
PICHOLINE du Languedoc

D'après VILLEMUR, il existe une variété ZRAPPOLA dans les collections de MONTPELLIER, elle n'est pas corse.

D'après les observations de Monsieur Dominique ARRIGHI de LETIA nous avons:
- l'Aliva Bianca, le plus souvent représentée par la Sabine en Corse de l'Ouest serait la plus intéressante. La Sabinachja de l'ouest ne serait elle pas la Saounachja de Marana ?

- l'Aliva Nera le plus souvent représentée par la Ghjermana est d'un rendement assez faible.

La Sigoise importée d'Algérie est assez décevante et très sensible en Corse au dacus.

La Pintarola ou Zinzarola est caractérisée par sa petitesse (elle est pointue).

La Germaine et la Tanche seraient conseillées pour leur pollinisation.

Les oliviers de Monte, Campile, Pietralba, Lama, admirablement plantés en coteaux du temps des génois, ne seraient pas des variétés corses par leur port pleureur mais de Nice, ce que semble confirmer CHARLET en parlant du cailletier de Nice.

Monsieur ARRIGHI note encore que la Germaine s'est plantée plus en altitude et craindrait moins le gel que la Sabine (jusqu'à 750 m à Letia). Elle se multiplie plus facilement par éclats de souche alors que la Sabbine demande à être greffée.

En Balagne on trouverait la Sabine à 90% des variétés corses.

Au Nord d'Ajaccio et même dans la Gravone domine la Sabine. Au Sud d'Ajaccio se trouve la Pintarolla et un peu de Sabine ainsi que la Germaine dans le Haut Taravo. Il y a peu d'information en ce qui concerne le Sartenais, Porto-Vecchio, le Cap Corse ou la Castagniccia, quant à la dominance de telle ou telle variété corse.

ANECDOTE du 28/04/92

Depuis 1985, la CORSE est à l'origine de la civilisation méditerranéenne de l'olivier en chine. En voici succinctement la raison :

Sachant que l'olivier n'est pas cultivé en CHINE, le gouvernement d' ALBANIE vers les années 50, 60, (seul pays Européen en relation avec la Chine), avait fait offrir à une mission diplomatique chinoise, des oliviers de leur pays, ne représentant évidemment qu' une ou deux variétés parmi la centaine de tous les nombreux pays méditerranéens réunis.

Les chinois s'étant aperçu 2000 ans après Jésus Christ, que ce pourrait-être là une source de nourriture énergétique fort intéressante, se mirent à la considérer plus avant.

Faisant appel aux bons soins des NATIONS UNIES et au recours de la Banque Mondiale, un projet d'aide à l' oleïculture fut établi à ROME par la FAO. Celle-ci nomma l'ingénieur Joël LE BOURDELLES après que lui fut confié auparavant en Corse un programme de recherche d'une durée de trois ans sur la spécialisation de l'irrigation et ses performances sur les variétés d'olivier de tous les pays du pourtour méditerranéen. LE BOURDELLES fit alors réunir dans la Station de recherche de MIGLIACCIARO appartenant à la SOMIVAC, la majeure partie des variétés circumméditerranéennes et les éleva en conservatoire.

En 1984, Mr LE BOURDELLES, nommé par la FAO, durant sept ans en territoire central à WUCHANG JIOUFFENG dans la province de HUBEI fit venir par mon intermédiaire toutes les baguettes de ces variétés cultivées en CORSE et en reussit là bas à 100% la multiplication dans ses laboratoires de recherche pour les disperser dans ce grand pays là où se reunissaient les conditions écologiques propres à la constitution de vergers de types méditerranéens.

Bien à vous
Joël

04 05 97

FRUIT : PECHE
ARBRE: PECHER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : PERSE
NOM BOTANIQUE : PRUNUS PERSICA
FAMILLE : ROSACÉE

APPELLATIONS :

Grecque : PERSICA
Latine : PERSICA MALA
Arabe : CHAUCH
Espagnole : PESCHA ↺
Italienne: PEXEGO ↺

DESIGNATION DE :

Pline : PESCHE
Dioscordide (Matthioli) : PESCO
Falcucci : PERSICU (LE PECHER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Juillet à Octobre
Multiplication : Semis et greffage
Porte-greffes : Franc, Prunier, Amandier

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 800 m
Sol : Profonds
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Oui
Lieux d'élection ethnogéographiques : Dans les vignes et dans les jardins.

CONVENANCE : Table

CASATA : PRESCA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

I PRESCHI

Elles sont citées par beaucoup pour leur saveur incomparable. Ce sont les fameuses pêches de Vigne. Se multipliant par semis, elles sont de deux sortes :

L'une : A PRESCA RUNZICAGHJOLA de "runzica" ronger (dont on ronge le noyau adhérent) ou a PRESCA RUTSIGAGHJOLA

ou a PRESCA RUTSIGAJOLA est une pêche dure, a ossu, dure à croquer appelée encore A PRESCA DURACE ou PRESCA GHJINTILE à Ste Lucie de TALLANO.

Elle possède un noyau adhérent telle une pavier. Elle avait la réputation d'être très parfumée et se récoltait en septembre.

Sa chair était jaune et comme elles parvenaient de semis, les fruits très petits étaient utilisés en Ratafia.

L'autre est A PRESCA SPICHJULAGHIOLA (dont le noyau se décolle : de spichja "défaire"),

ou A PRESCA SPIGHIGADINA à BASTIA

ou A PRESCA SPIGHIGADIELLA à MORIANI

ou A PRESCA SCAPPIULAGHJOLLA à AJACCIO

ou A PRESCA SPICCULAGHJULLA à CORTE

et même tout simplement A PRESCA SPICCULA

ou A PRESCA SUPULAGHJOLA à Ste LUCIE DE TALLANO

dite encore

A PRESCA SBAFFAGHJOLLA à CORTE

A PRESCA SBACCAGHJOLLA à VICO

A PRESCA SPUCULAGHJOLLA à VIVARIO

C'est un fruit dont l'attrait principal est de s'ouvrir très facilement en deux parties libérant ainsi le noyau. Comparativement à la Pavie, c'est donc une pêche.

Les principales variétés produites également par semis sont :

- A PRESCA DI MADELENA mûre à la fin de juillet.

- A PRESCA SAN IGNACIO à peu près à la même époque.

Toutes les deux à chair jaune. D'autres variétés de semis étaient encore :

- A PRESCA ROSSA (ou sanguinea) très tardive dont la chair elle même était rouge.

Enfin dans la région d' AJACCIO il existerait A PRESCA INGUENAREGHJA qui se conserve dans l'arbre jusqu'à décembre. Elle est connue également à CONCA de PORTO-VECCHIO où elle serait consommable à Noël.

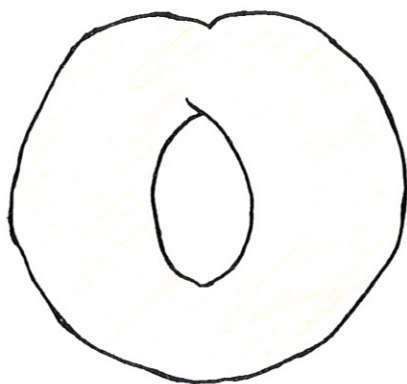
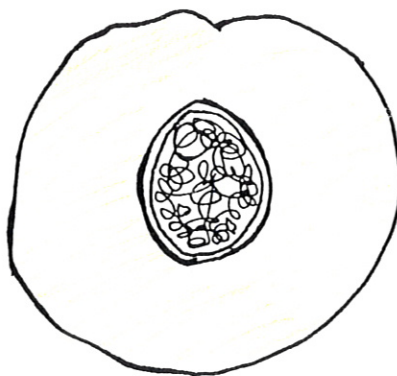
Ce serait une PRESCA ROSSA dite A PRESCA VINAGHJOLA (couleur du marc de raisin) et lie de vin, ce qui ne signifie pas qu'elle soit pour autant "pêche de vigne".

PÊCHE DE VIGNE (Agriate : chapelle N°1)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau Rouge et Jaune



Chair blanche, nuance crème

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : Très savoureuse

OBSERVEE : Photo de groupe

TYPE : Pêche - Pêche

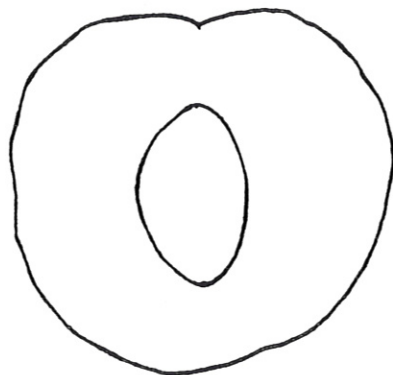
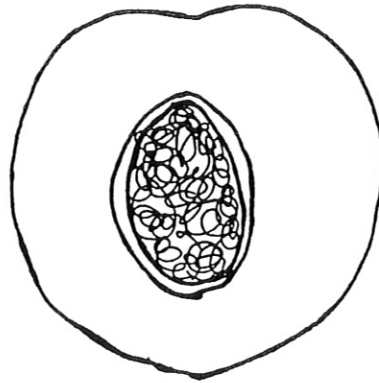
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate : chapelle 2)

PRESCA SPIGHJULAGHJOLA



Peau jaune et Rouge



Chair très blanche

ORIGINE : semis

MATURITE : 25 septembre

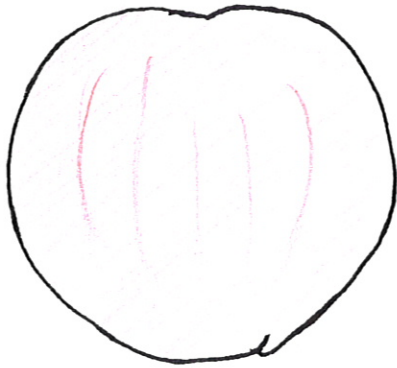
SAVEUR : Très savoureuse

OBSERVEE : Voir photo groupe des 5

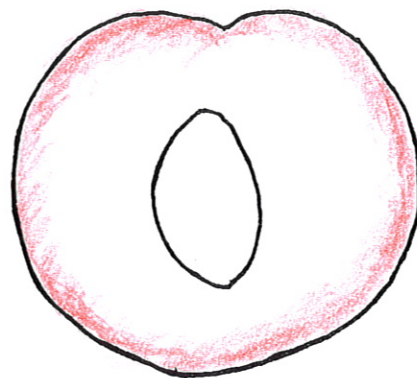
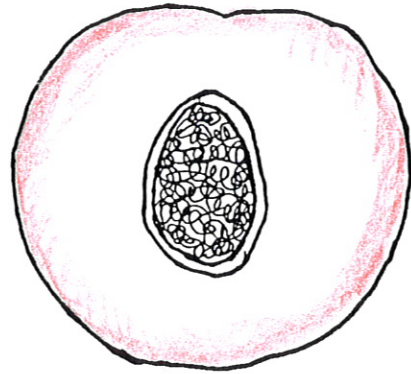
TYPE : Pêche - pêche

PECHE DE VIGNE (Agriate : chapelle N°3)

PRESCA SPICHJULAGHIOLA



Peau rose striée



Bordure Rouge à chair blanche

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : Très savoureuse

OBSERVEE : Voir photo groupe des 5

TYPE : PÊCHE - PÊCHE

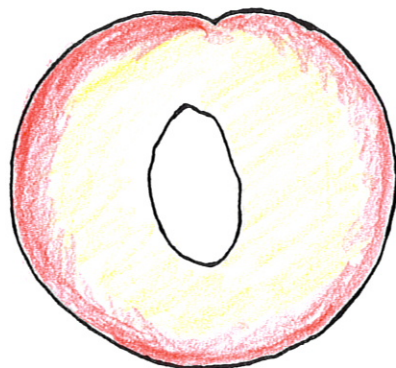
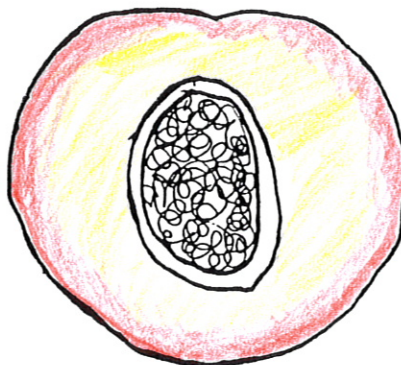
Le 1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate : chapelle N°4)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau : Rouge



Bordure rouge et chair jaune

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : Très savoureuse

OBSERVEE : Voir photo groupe des 5

TYPE : PÊCHE - PÊCHE

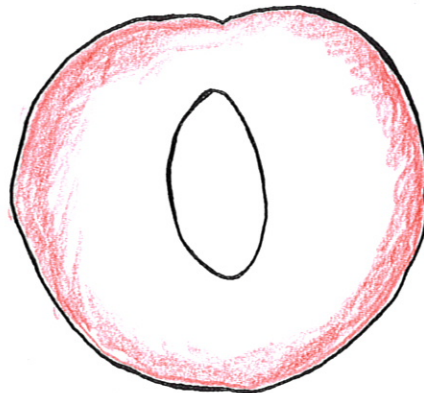
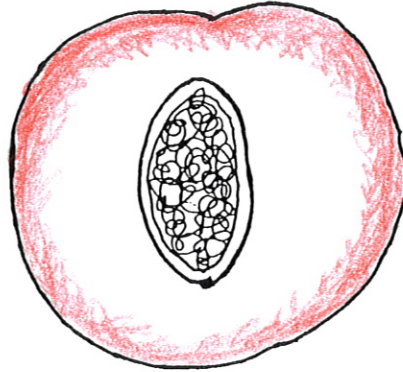
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (agriate : chapelle N° 5)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau Rouge avec stries



Bordure Rouge
Chair blanche

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : Très savoureuse

OBSERVEE : Voir groupe des 5

TYPE : Pêche - pêche

L' arbre produit quelque fois de très gros fruits.

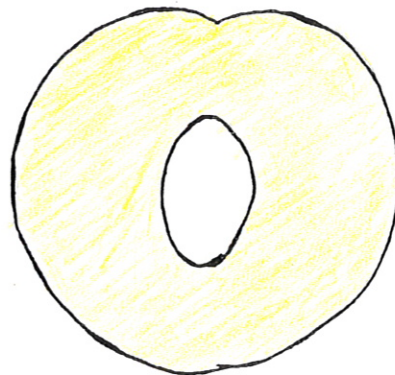
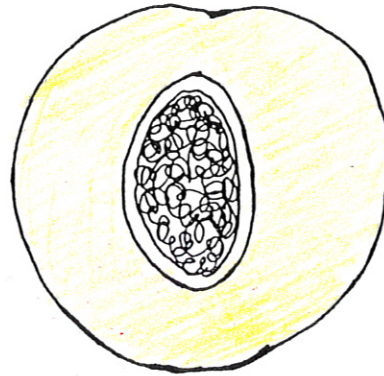
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate : A)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau rouge et Jaune



Chair Jaune

ORIGINE : Semis

MATURITE : 20 Septembre

SAVEUR : Très savoureuse

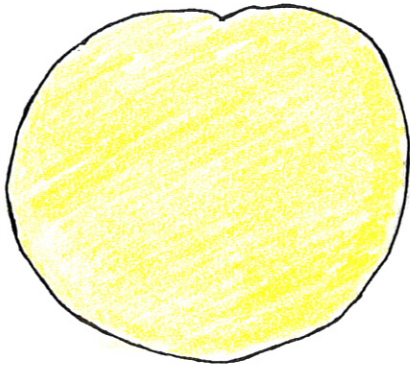
OBSERVEE : 5

TYPE : pêche - Pêche

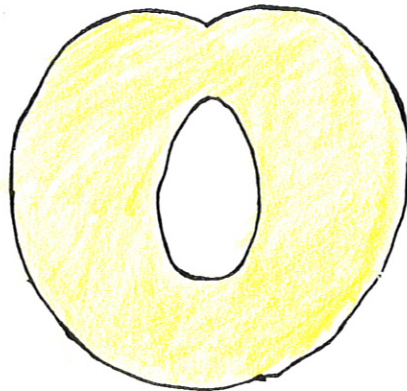
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate B)

PRESCA SPICHULAGHJOLA



Peau Jaune



Chair Jaune

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : Bonne

OBSERVEE : Photo

TYPE : Pêche - Pêche

Arbre à 4 mètres, angle Est, pignon Nord.

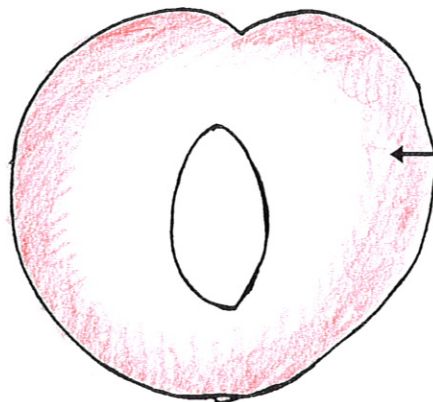
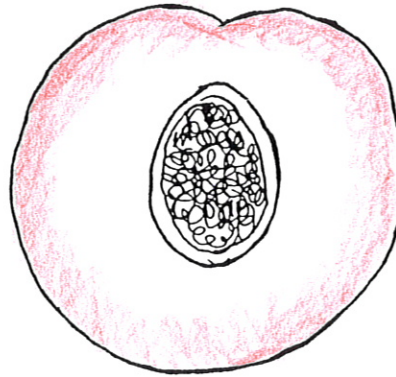
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate C)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau Jaune et rouge
avec stries



Rouge

Intérieur blanc

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Septembre

SAVEUR : très savoureuse

OBSERVEE : photo

TYPE : Pêche - Pêche

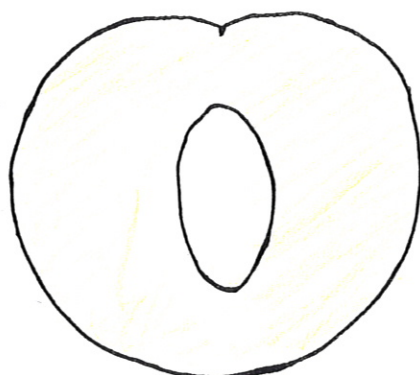
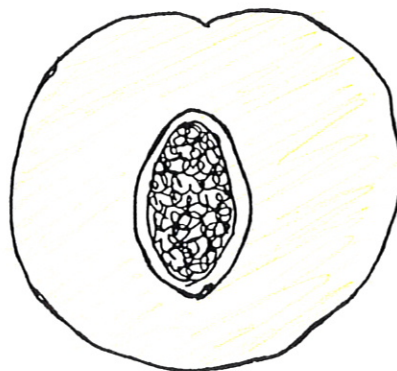
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate D)

PRESCA SPICHJULAGHJOLA



Peau jaune et Rouge



Chair blanche, crème

ORIGINE : Semis

MATURITE : Fin Août

SAVEUR : ? très bonne parait-il

OBSERVEE : Non

TYPE : Pêche - Pêche

A 20 mètres au Nord de la maison.

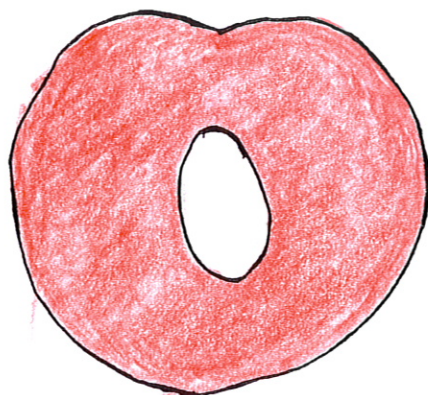
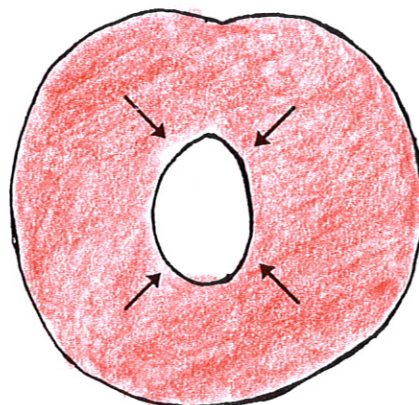
1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate E)

PRESCA RUNZICAGHJOLA



Peau Jaune et Rouge



A chair Rouge

ORIGINE : Semis

MATURITE : 20 Septembre

SAVEUR : très savoureuse parait-il

OBSERVATION : Non

TYPE : Pêche - Pavie

1er Octobre 1983

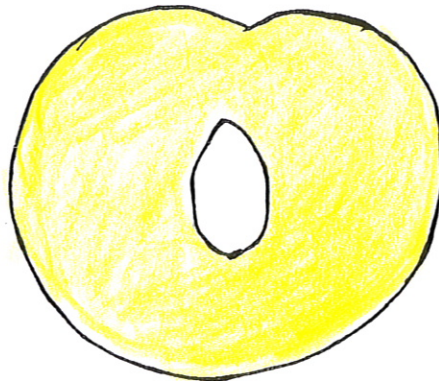
PECHE DE VIGNE (Agriate F)
PRESCA SBACCAGHJOLA



Jaune et rouge



A chair Jaune



ORIGINE : Semis

MATURITE : 15 Août

SAVEUR : Savoureux parait-il

OBSERVATION : NON

TYPE : Pêche - Pêche

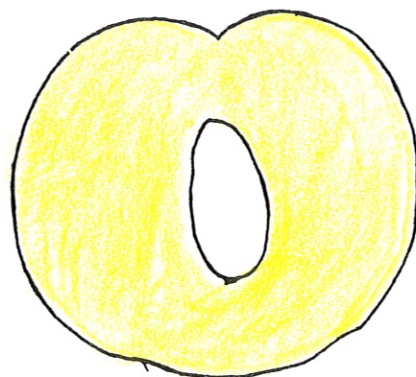
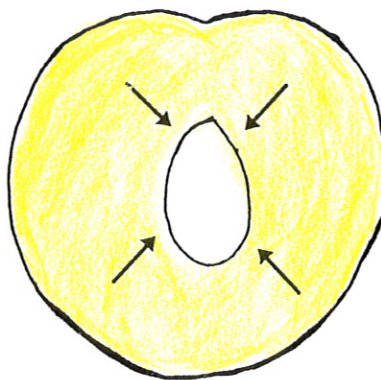
Le 1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE (Agriate : G)

PRESCA UNZICAGHJOLA



A peau jaune



A chair jaune

ORIGINE : Semis

MATURITE : 25 Août

SAVEUR : ?

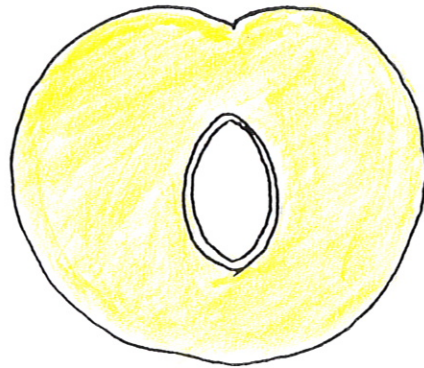
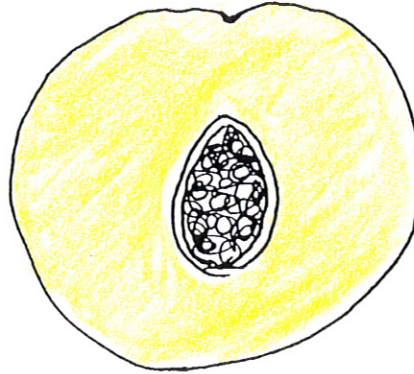
OBSERVEE : Non

TYPE : Pêche - Pavie

PECHE DE VIGNE (Agriate : H)
PRESCA SPCHJULAGHJOLA



Peau Jaune et Rouge



A chair Jaune

ORIGINE : Semis

MATURITE : 15 Juillet. très intéressante car très précoce.

SAVEUR : ?

OBSERVEE : Non

TYPE : Pêche - Pêche













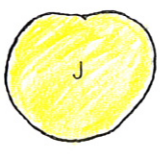


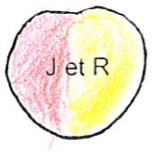




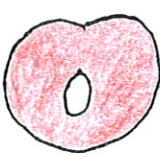





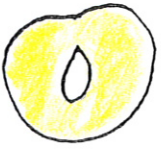



Façade de la maison d'habitation.

1er Octobre 1983

PECHE DE VIGNE

8 PRESCHI SPIGHJULAGHJOLI (Pêches)

2 PRESCHI RUNZIGAGHJOLI (Pavies)

1	Deux cultivars 1 et 2				Fin Septembre	N°1 N°2 : chapelle
2	Trois cultivars 3, 5 et C				Fin Septembre	N°3 N°5 : chapelle C : Piétrotti
3					Fin Septembre	N°4 : chapelle
4					Fin Septembre	A : Piétrotti
5					Fin Septembre	B : Pietrotti
6					Fin Septembre	D : Pietrotti
7					Fin Septembre	E : Pietrotti
8					Du 15 août	F : Pietrotti
9					Fin Août	G : Pietrotti
10					du 15 Juillet ++	H

Soit : 13 cultivars

10 Variétés dont 8 Pêches

2 Pavies

1er Octobre 1983

I PRESCHI CORSI (Liste apparente)

CLASSIFICATION	TYPE	AUTRES APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES CHAIR	COULEUR PEAU	MATURITE	MULTIPLICATION	DETENTEUR	REGION
LUGLINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	JAUNE	ROUGE ET JAUNE	15/07	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
AOSTINI	PRESCA MELA	BRUGNON	BLANCHE	CREME	DEBUT AOUT	SEMIS	MATTEI	CANARI
AOSTINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	JAUNE	ROUGE ET JAUNE	15/08	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	RUTSIGAGHJOLA	PAVIE	JAUNE	JAUNE	20/09	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	BLANCHE	ROUGE ET JAUNE	20/09	SEMIS	PIANELLI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	BLANCHE ET ROUGE	ROSE A RAYURES ROUGES	20/09	SEMIS	PIANELLI PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	JAUNE ET ROUGE	ROUGE	20/09	SEMIS	PIANELLI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	JAUNE	ROUGE ET JAUNE	20/09	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	JAUNE	JAUNE	20/09	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	SBACCAGHJOLA	PECHE	CREME	ROUGE ET JAUNE	20/09	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	RUTSIGAGHJOLA	PAVIE	ROUGE	?	20/09	SEMIS	PIETROTTI	AGRATES
SITTEMBRINI	PRESCA NOCE	PECHE				SEMIS		CASINCA NIOLU

FRUIT : KAKI
ARBRE: PLAQUEMINIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : JAPON
NOM BOTANIQUE : DIOSPYROS KAKI
FAMILLE : EBENACÉES

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : ?
Arabe : ?
Espagnole : ?
Italienne : LOTO OU KAKI

DESIGNATION DE :

Pline : Non citée
Dioscordide (Matthioli) : LOTO
Falcucci : Non cité

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Décembre
Multiplication : Semis et greffage
Porte-greffes : Franc ou Diosporus Lotus

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Non
Altitude : 0 à 500 m
Sol : Profond
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection ethno-géographiques : Dans les jardins aux abords des agglomérations

CONVENANCE : Son succès veut qu'il soit consommé en arrière saison à l'état blet.

CASATA : CACCHI
FAMIGLIA : EBANACHJATA

I CACCHI

Bien que le KAKI soit considéré déjà parmi les anciens fruits de la CORSE, il faut admettre que ses qualités gustatives ne font pas comme pour d'autres fruits l'unanimité.

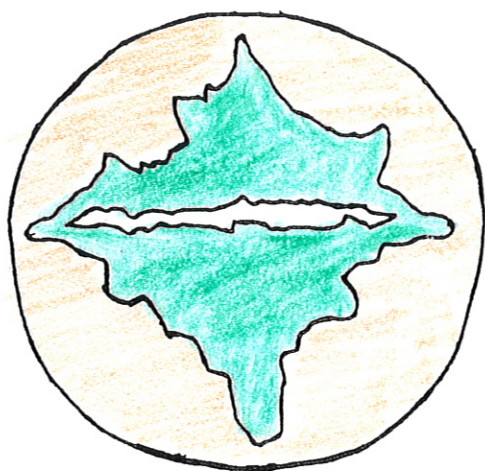
Chargés de tanin, ils sont consommables lorsqu'ils le perdent en grande partie en fonction de l'avancement de la maturité.

C'est peut-être l'une des raisons pour lesquelles les KAKIS ne se trouvent pas en grande quantité.

Le fruit est souvent appelé : abricot du japon.

Il se pourrait que d'autres variétés aient été importées de VIRGINIE par les insulaires américains bien qu'il soit connu que les Kakis d' outre Atlantique ne s'adaptent pas facilement sous ce climat.

U CACCHU



Rouge Orange



Rouge à maturité

FRUIT : POIRE
ARBRE : POIRIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EUROPE
NOM BOTANIQUE : PYRUS COMMUNIS
FAMILLE : ROSACÉES

APPELLATIONS :

Grecque : APIA
Latine : PYRA
Arabe : KEMETRI
Espagnole : PERA
Italienne : PERA

DESIGNATION DE :

Pline : PERA
Dioscordide (Matthioli) : PERA
Falcucci : PERA

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile et hétérofertile
Epoques de récolte : Juin à Octobre
Multiplication : Greffage
Porte-greffes : Poirier Sauvage

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Oui
Altitude : 0 à 800 m
Sol : Indifférent - Calcaire et Acide
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection ethno-géographiques : Se situe partout

CONVENANCE : Table

CASATA : PERA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

I PERI

- A PERA SAN ANTO : 15 juin
PORTO VECCHIO, MARANA, petite poire rouge et jaune
- A PERA SANGHJUANINA (de la St JEAN) : 30 juin
VICO (jaune) ; CORTE (jaune et rouge) ; AJACCIO ; BONIFACIO ;
PORTO-VECCHIO ; BASTIA

Elles sont d'un petit format, comparable à la SAN ANTO dont l'appellation découle peut-être du fait qu'elle est en plaine un peu plus précoce. Il en existe à longue queue et à queue moyenne.

- A PERA PRIMADICCIA : 10 juillet ; verte ; jaune et verte
Cette poire d'un format plus important et dont la queue est relativement longue existe semble-t-il dans les mêmes régions.

- A PERA BIRDONE (verte) : c'est encore une PRIMADICCIA

- A PERA ORZULINA mais plus exactement ORZULAGHJA
MARANA ; CASINCA ; vient au moment de la récolte de l'orge.

- A PERA CAMUGHJINA : 15 juillet ; jaune et très parfumée
CORTE ; MARANA ; CASINCA ; MORIANI ; OCANA ; PORTO-VECCHIO
Est encore appelée A PERA CAMUGLINA

- A PERA ZUCCULAGHJA : poire d'été granuleuse grosse et parfumée
VICO

- A PERA ZUCCONE : c'est ainsi qu'elle est nommée à PORTO-VECCHIO

- A PERA ZUCCOTTA : 25 aout

Elle se situe en maints endroits de plaine de MARANA et de CASINCA. Elle est volumineuse, difforme, à peau jaune tirant sur le rose, et très réputée parcequ'elle est tout simplement ZUCCARINA ou ZUCCARELLA.

- A PERA BASTIAGHJA

C'est une fois de plus, elle même, dans la région d'AJACCIO où elle a été sans doute importée de Bastia.

- A PERA PASTOSA

Est une petite poire farineuse se produisant en grappe très serrées.

- A PERA FRATESCA

Introduite par les moines, serait une poire d'Automne assez allongée.

- A PERA SPADONA

C'est a n'en pas douter une SPADONE de LIGURIE, très implantée en MARANA ; CASINCA ; CERVIONI. Verte teintée de rouge elle mûrit vers le 05 septembre.

- A PERA SANGJUSINA (mais mieux STURZAGHJINA) qui donne le hoquet
en Région de TAVAGNA

- A PERA INGANA LADRI

Elle est petite, verte et fondante, elle trompe les voleurs qui ne la cueillent pas tellement elle est verte. MARANA ; CASINCA ; PORTO-VECCHIO.

- A PERA INGANA CACCIADORI

Trompe les chasseurs pour les raisons identiques. Est mûre sitôt l'ouverture de la chasse, le 15 août , mais est il possible d' assurer qu' elle soit la précédente ?

En effet dans certains cas il y a un poire qui trompe les voleurs et les chasseurs lorsqu'elle est bien mûre et savoureuse parcequ'elle est bien séduisante mais leur provoque le hoquet, ce qui est un signal sonore d'alarme per u cignale.

- A PERA SPAGONE ; NIOLU

Il s'agit d'une poire d'hiver, ce qui n'est peut-être pas le cas de la SPADONE. Une explication pourrait être celle de son déclassement de SITTEMBRINA en IMBERNINCA en raison d'une différence d'altitude et du retard de la maturité qui en découlerait.

- A PERA GUERNIRAGHJIA

C'est un fruit d'hiver, elle est très réputée en MARANA et en CASINCA. De forme très insolite, elle est complètement avachie sur le coté opposé à son attache. Cette poire n'est jamais rugueuse comme la poire crassane. Jaune lorsqu'elle est mûre, elle doit être récoltée avant qu'elle ne tombe et se conserve très longtemps en hiver sur un lit de paille.

Cette poire très réputée est appelée A PERA GUERNACCIA à l'ouest et plus précisément A PERA SPINA à SARTENE, PETRETO, GUAGNO, CUTTOLI, tandis qu'à BASTIA elle se nomme GUERNERESCA.

- A PERA INGUERNINCA
- A PERA INGUERNESCA

Désigne les poires d'hiver différentes, ce qui peut paraître étonnant.

- A PERA CUGHJAGHJA

Désigne une poire à forte peau.

- A PERA NERECCIA

Serait une poire noire de la région de CORTE.

- A PERA BURRONA

Une poire qui comme son nom l'indique serait faite pour étouffer celui qui la consomme. Y a t-il une analogie avec les poires "étouffe curé" "étouffe chrétiens" du continent ?

- A PERA CARUFANA

Très parfumée (parfum de l'oeillet) est citée en MARANA. Ce ne serait pas la MUSCATELLA.

- A PERA PIZANA

Est citée en MARANA, ce serait la SPADONA.

- A PERA MUSCATELLA

Autre parfum, autre poire, est citée en MARANA et CASINCA.

- A PERA MANGIA-BI

Très nourrissante et désaltérante existerait dans la région de PORTO-VECCHIO et le haut TARAVO.

- A PERA DELIBERA
Se situe à CAMPILE

D'autres appellations sont :

- A PERA AUSTINA (d'août)
- A PERA SEPTEMBRINA

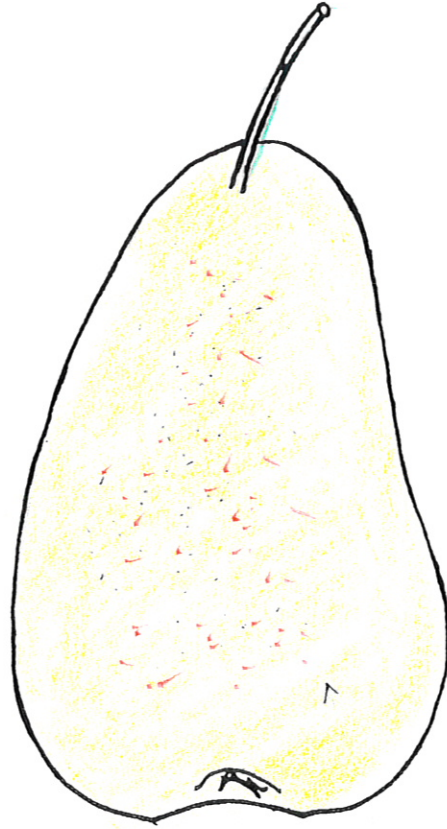
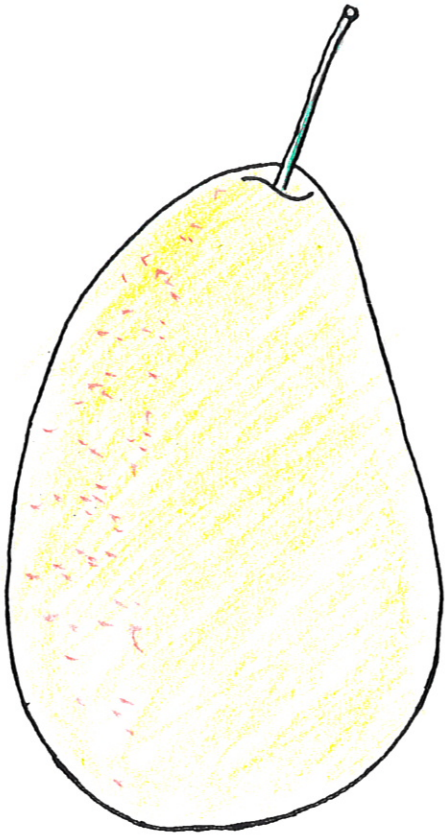
I PERI CARAGHJINI sont des poires en grappes. PIRUGHJINU : le poirier sauvage se rencontre à l'état spontané sur les sols acides autant que les sols calcaires de BONIFACIO.

En ALTA ROCCA, le poirier sauvage est appelé U PIRU RICUARATU récupéré pour la greffe et les poires sauvages I PIRI ACHJARINI.

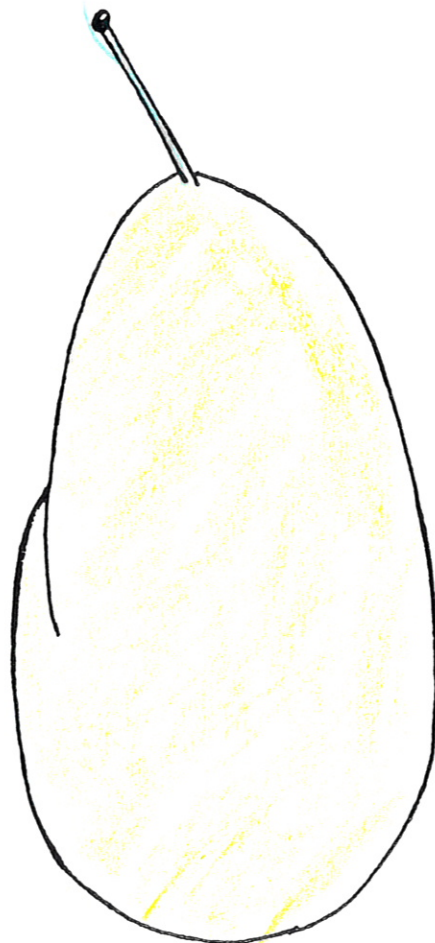
Il y aurait une interprétation : les fruits en fortes grappes sont plutôt rares chez les poiriers cultivés ACHJARINI voulant dire "RARE".

RICUARATU voudrait dire : ramassé à terre d'où la consommation de ces poires récupérées à l'état blet autrefois dans certaines pièves.

PERA SPADONA



vert jaunâtre à points rouges



Maturité : 15 Septembre

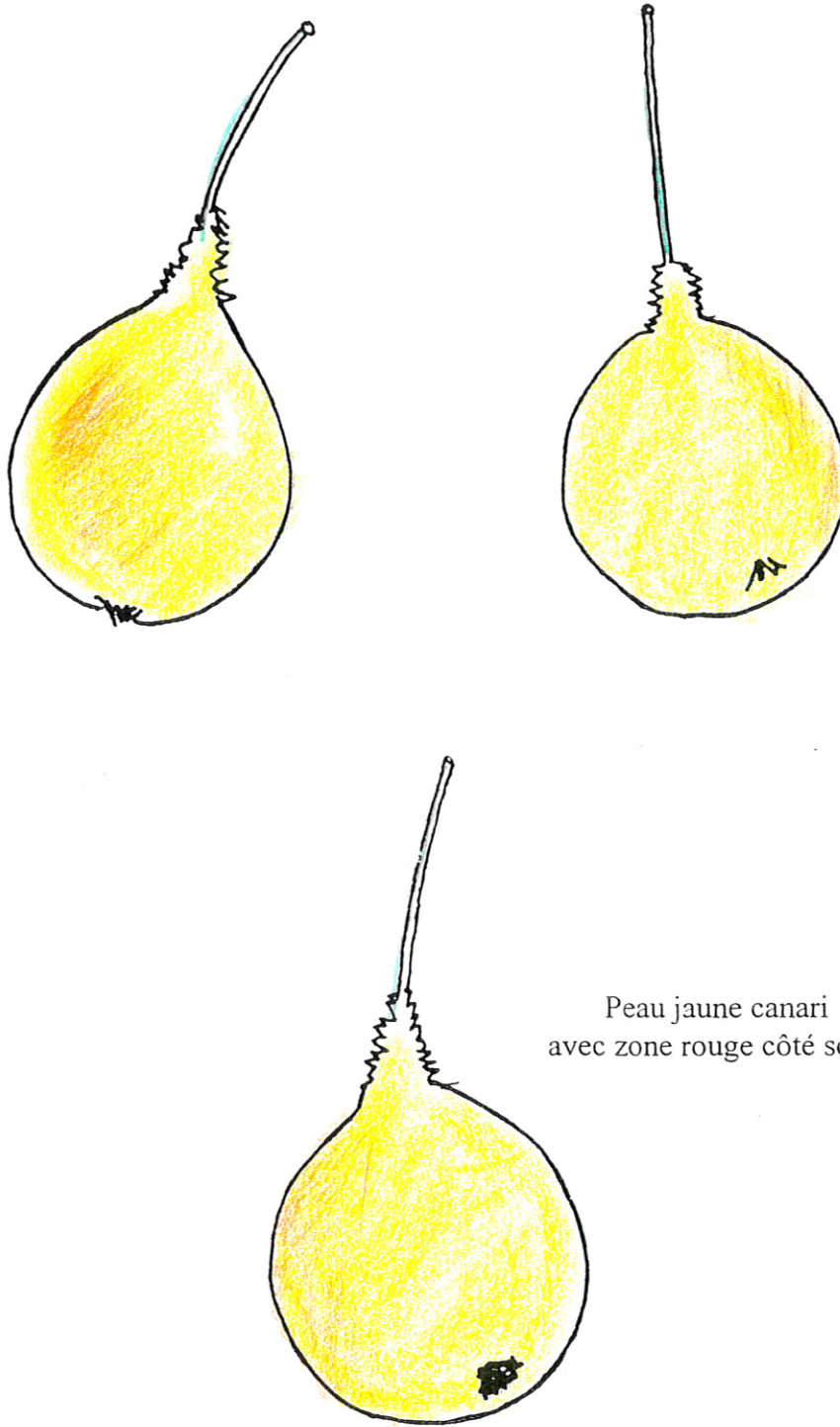
Plus tourmentée que toute autre

Moins tourmentée que à ZUCOTTA

Format un moins moindre que ZUCOTTA

Est plutôt longiligne

PERA SANGHJUANINA



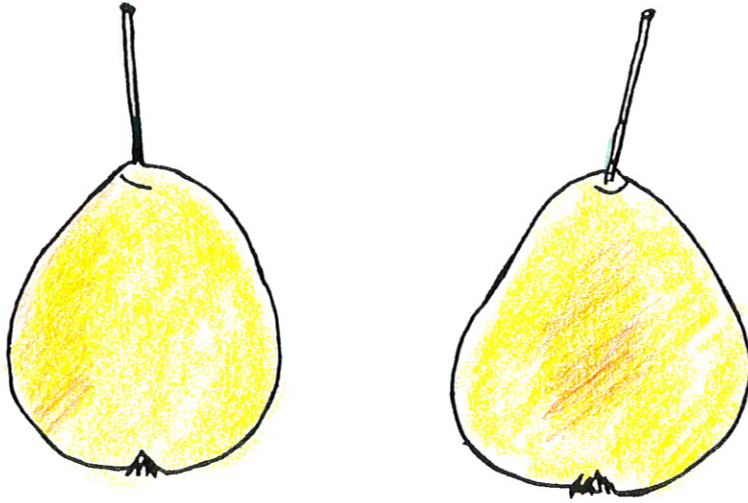
Peau jaune canari
avec zone rouge côté soleil

Couleurs très vives à Pédoncule long enrobé de chair

Assez spéciale

En bordure figiers Pétrignani à BORGU

PERA SANGHJUANINA

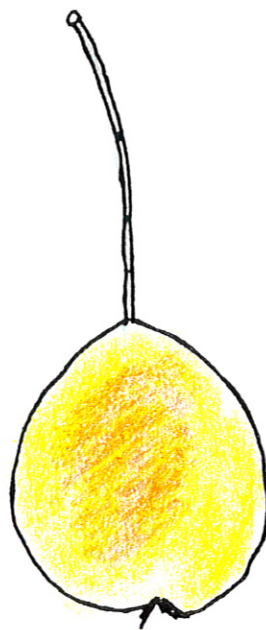
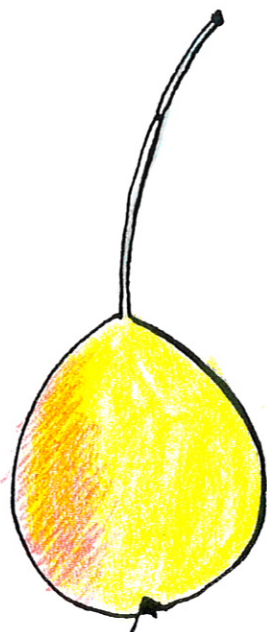


Peau jaune
avec reflets rouges

A pédoncule moyen

Moins précoce et un peu moins colorée que la ronde

PERA SANANTO



Peau jaune
avec reflets rouges

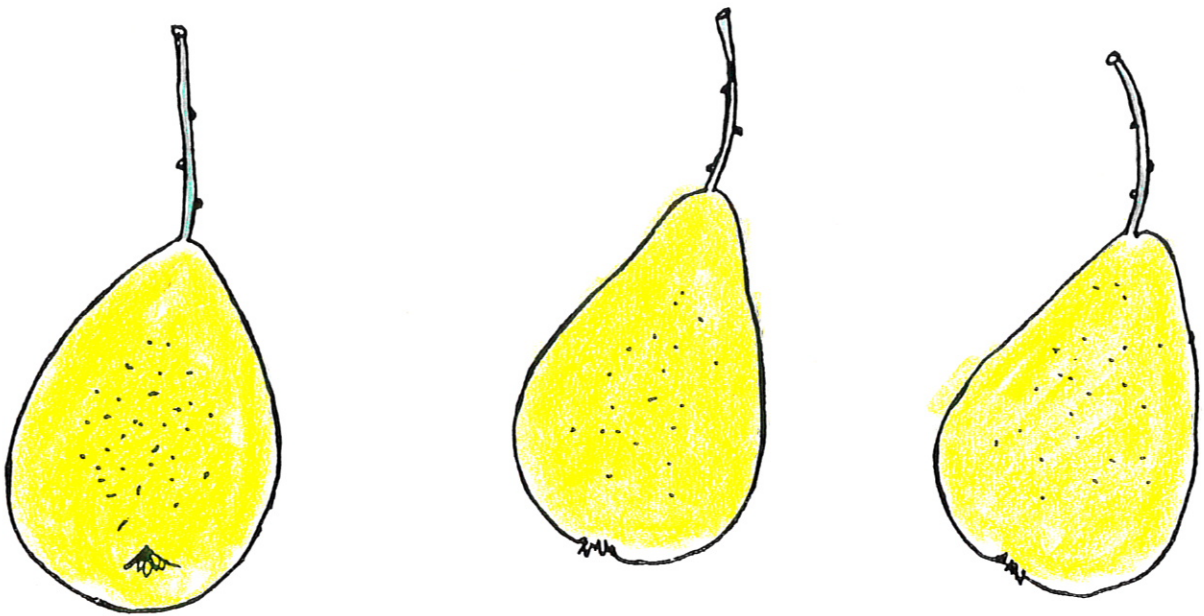
De SANT ANTO

Est la poire la plus colorée, format très rond.

Appelée à tort SANGHJUANINA car plus tardive.

Long pédoncule nu.

PERA CAMUGHJINA



Très Jaune

Maturité le 30 Juillet (un mois après la saint Jean).

"Faux yeux" très marqués sur le pédoncule, comme sur les Sorbes pyriformis .

Cela est un caractère qui peut être intéressant du point de vue génétique ?

Elle est appelée en Marana

PERA CAMUGHJINA

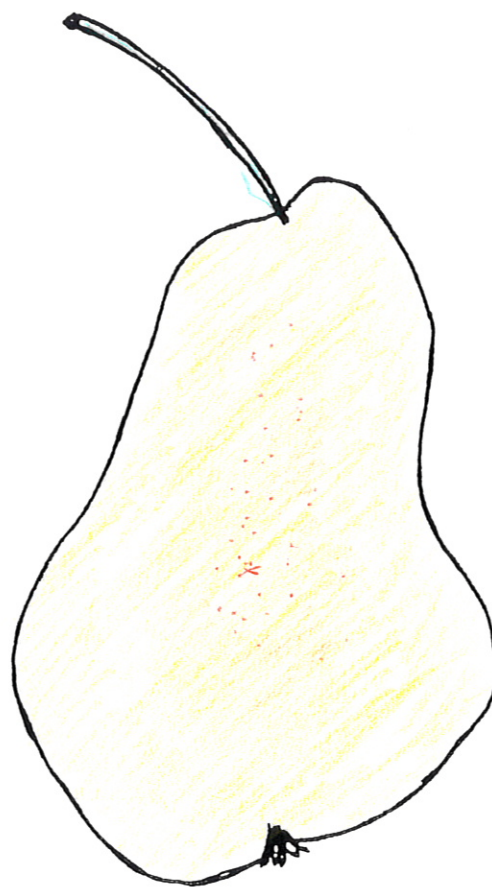
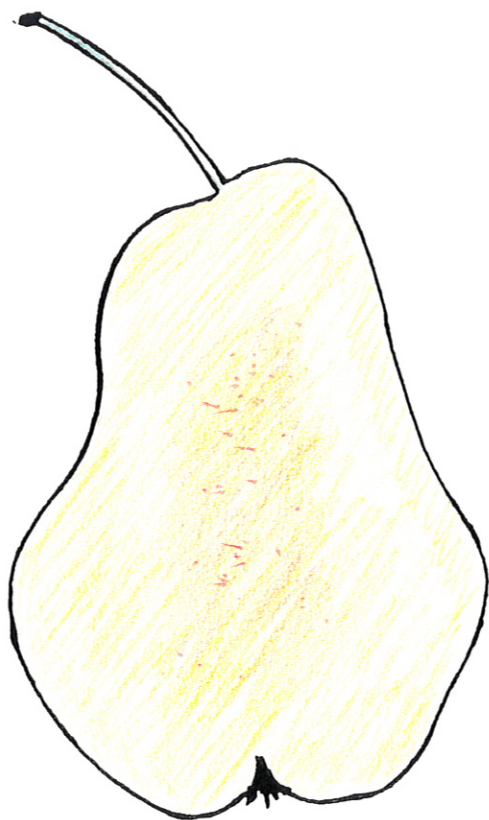
Ailleurs : CAMUGLINA

Ou CAMUGLIANA

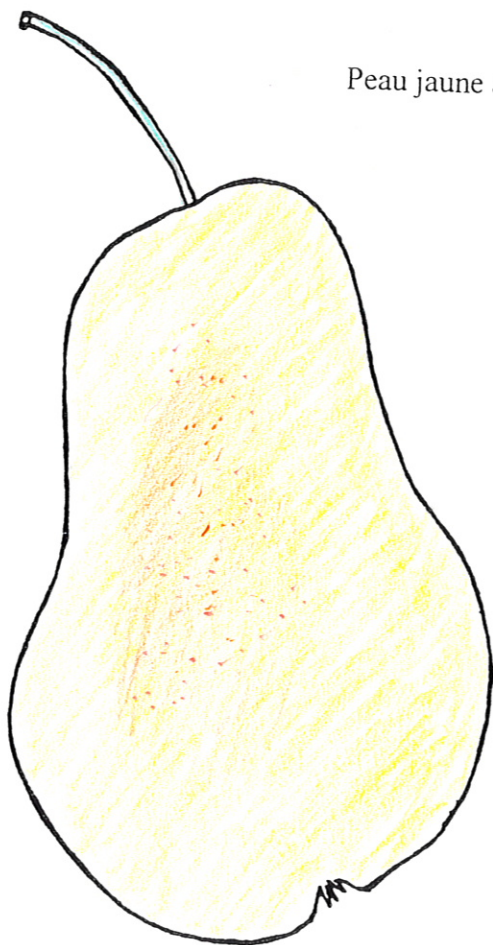
Fondante et très savoureuse

Appellée PRUMADICCIA = primeur ?? dans le Bozzio.

A PERA ZUCCOTTA



Peau jaune avec zone rougeâtre



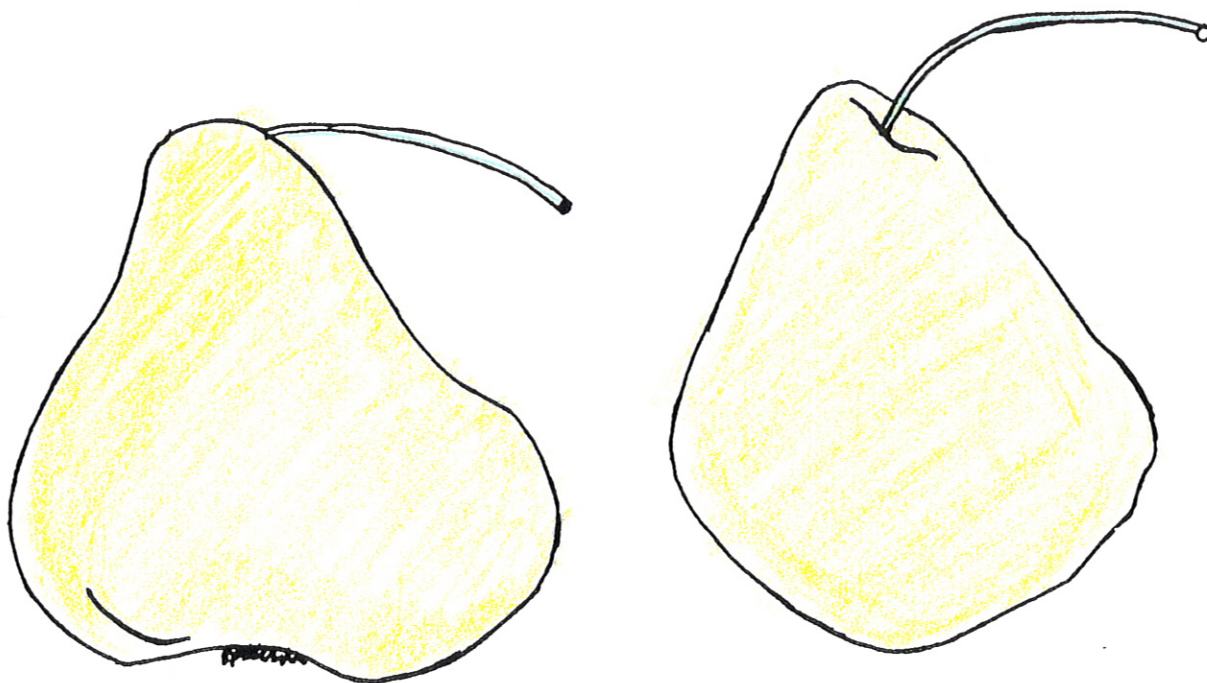
Maturité le 5 Septembre

Très savoureuse

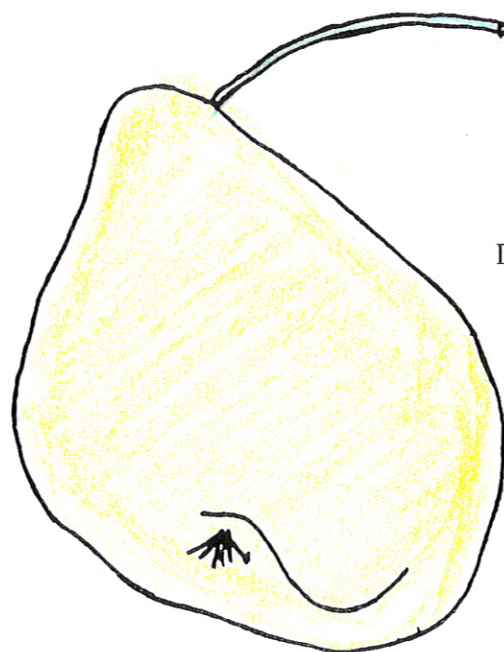
Très populaire en marana, Casinca

5 Septembre

PERA SPINA



Poire Jaune

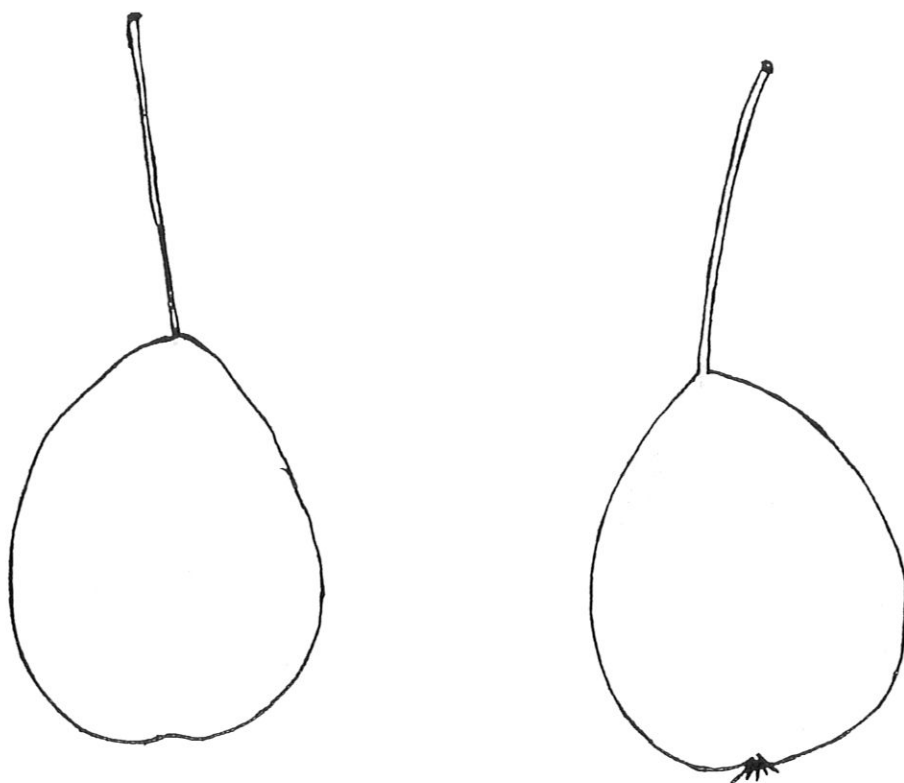


Dite encore GUERNERESCA (d' hivers ?)

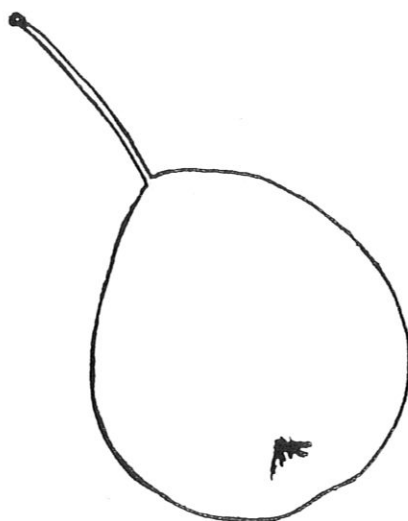
A AJACCIO

Ressemble beaucoup à Imberinca (d' hivers ?)

PERA BERDONE



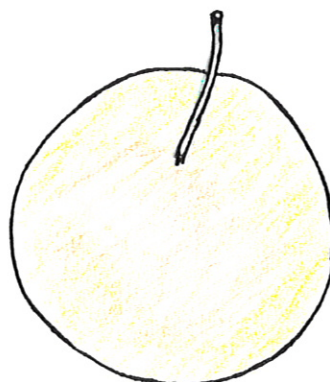
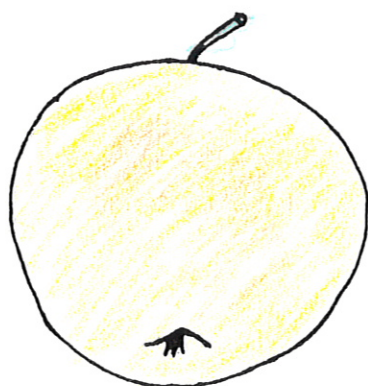
Le pédoncule est très vert également.



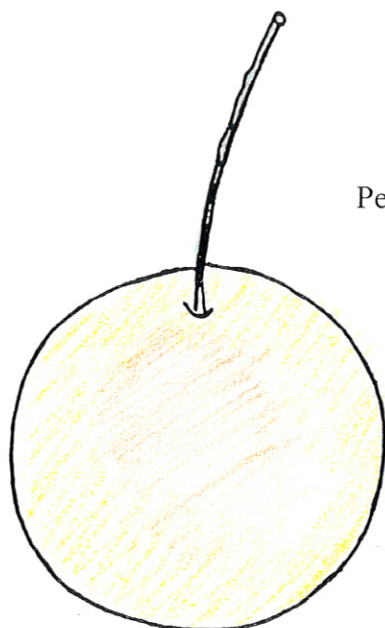
Est bien verte en effet lorsqu' elle est mûre
Serait une variété SANGHJUANINA (Saint Jean)

23 Juillet 1983

PERA MUSCATELLA



A l' échelle



Peau jaune avec zone rougeâtre

A forme de Pomme

Longue attache

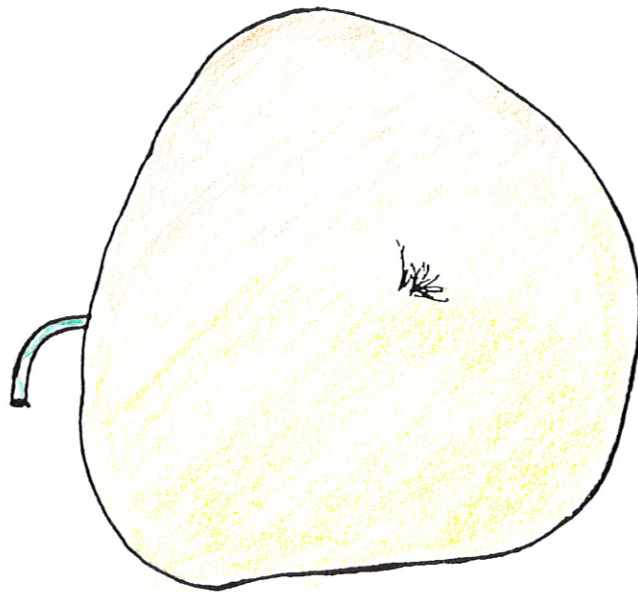
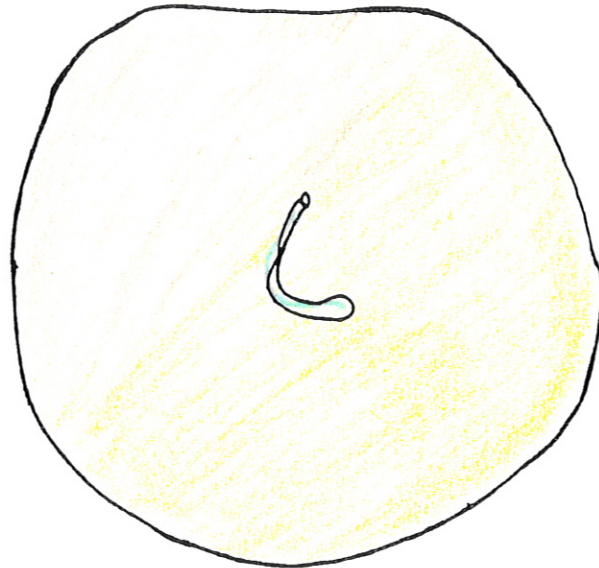
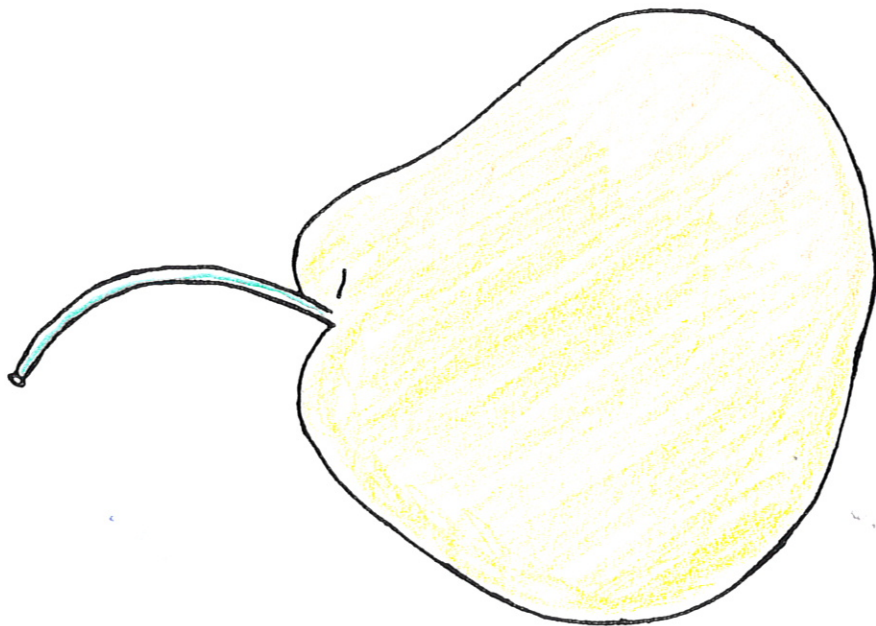
Très colorée, Jaune et Rouge

A BISE de Sainte Lucie de Tallano

Maturité le 8 Septembre

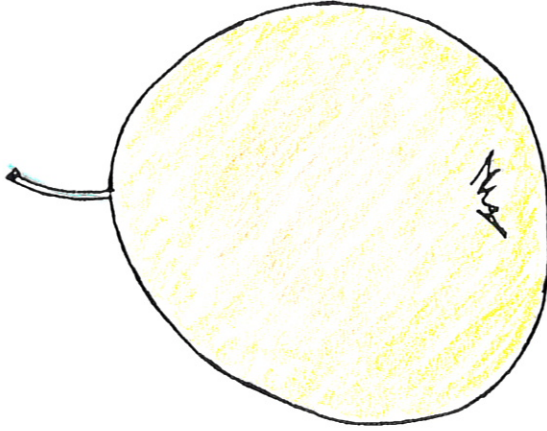
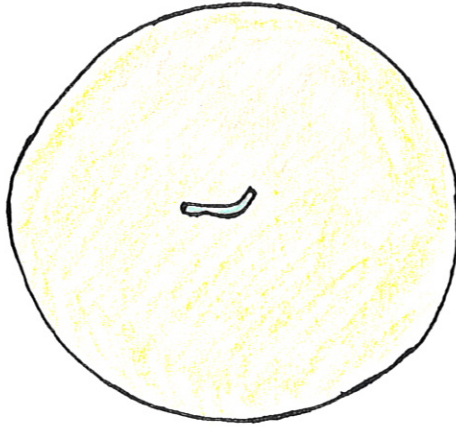
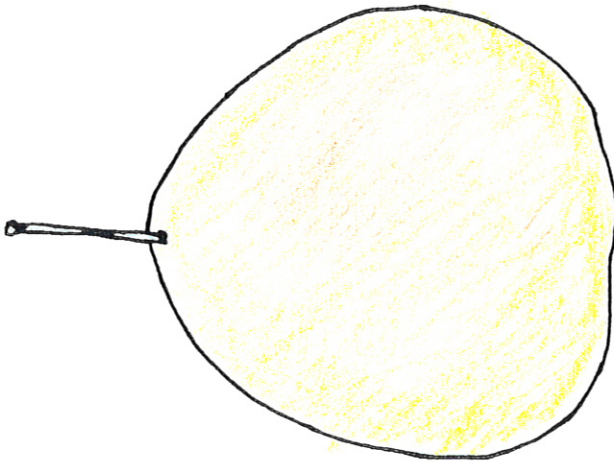
8 Septembre

PERA IMBERNINCA (Groupe des 6)



Peau jaune avec zone rougeâtre

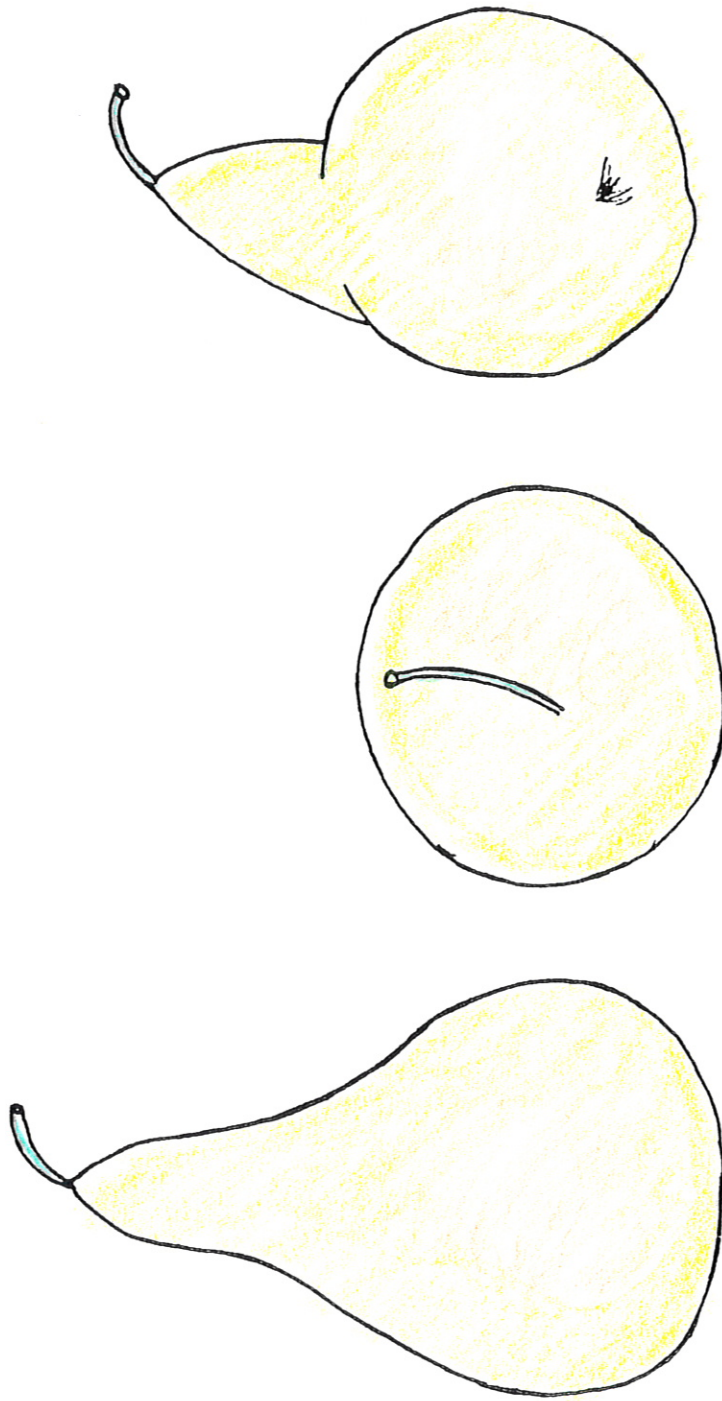
PERA IMBERNINCA (Groupe des 6)



Peau jaune avec zone rougeâtre

Située en Agriate

PERA IMBERNINCA (Groupe des 6)

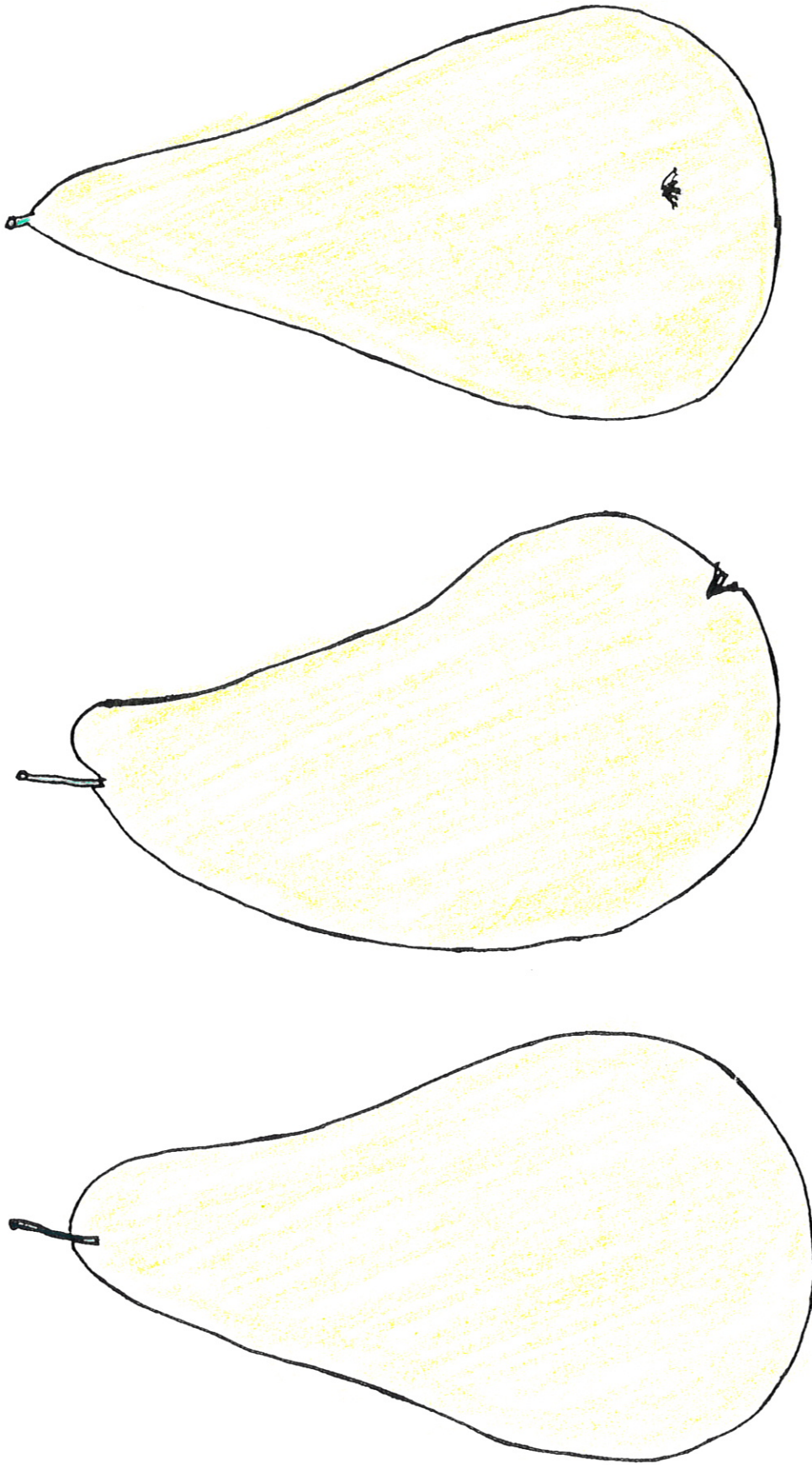


Verte avec très peu de Rouge

N' est pas une ABAT car elle est plus courte

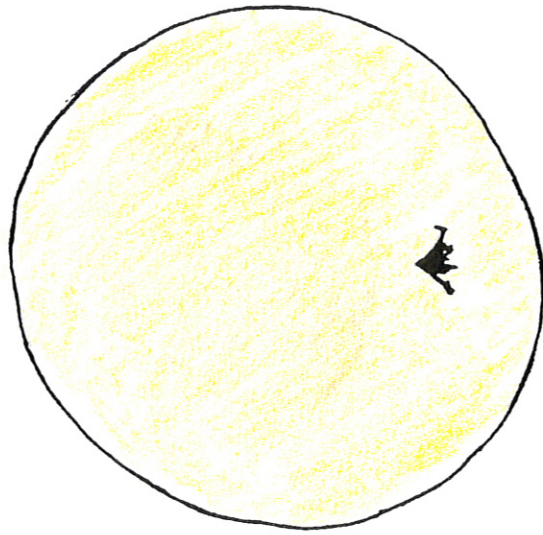
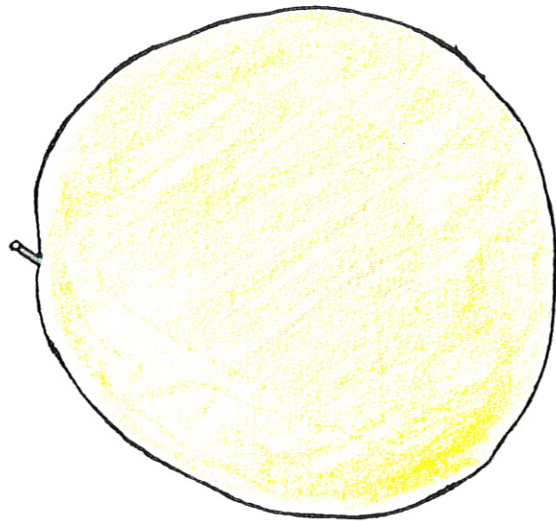
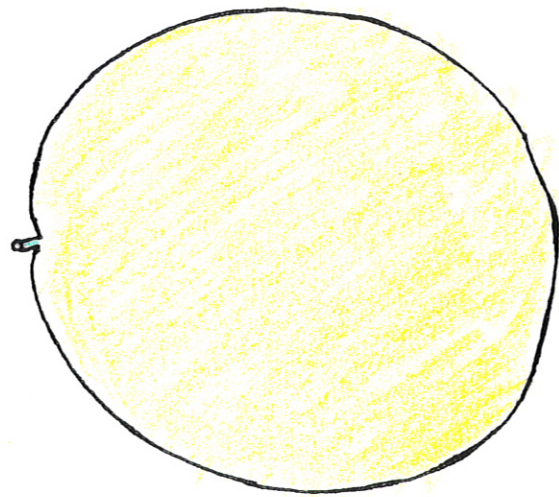
Le 2 Octobre 1983

PERA IMBERNINCA



Vert clair tirant très peu sur le Jaune n' est ni une Louise Bonne ni une Abat Feder ni une Spadone car elle est plus tardive.

PERA IMBERNINCA (Groupe des 6)

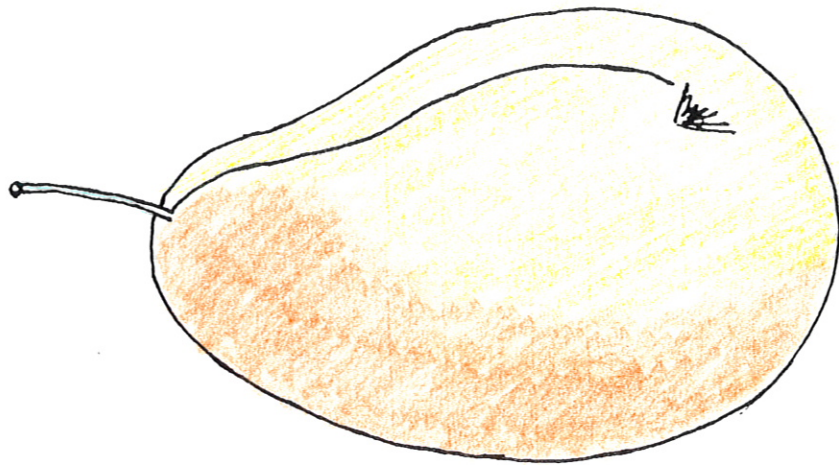


Origine Agriate, maturité 10 Octobre

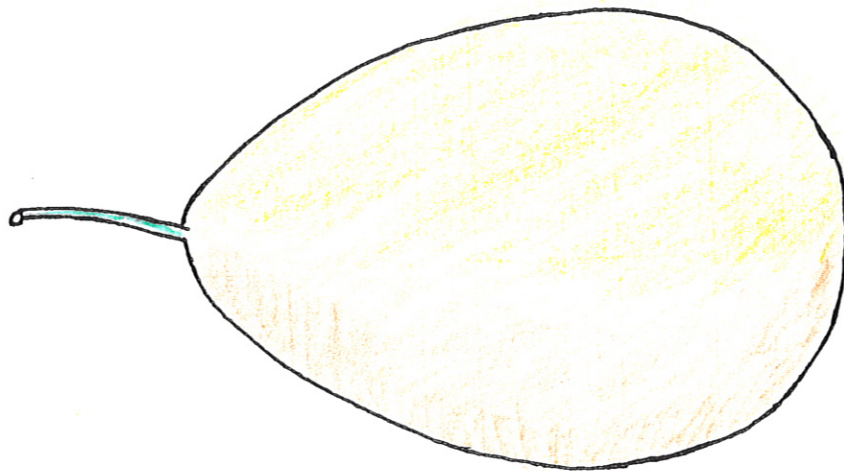
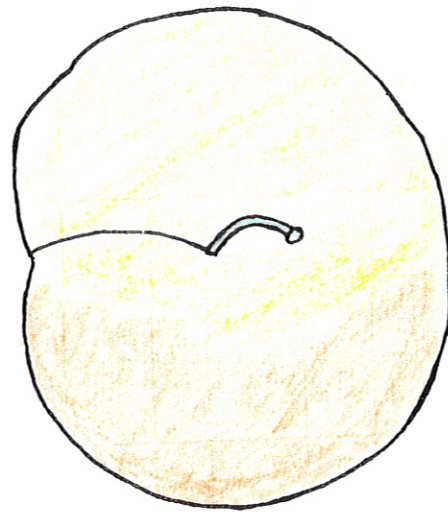
Poire ressemblant à la Pomme reinette blanche du Canada ??

Couleur différente de la Passe Crassane, le pédoncule étant plus faible

PERA IMBERNINCA (Groupe des 6)



Jaune et rouge



Le long sillon ne semble pas être dû à une virose ou à un insecte.

Ressemblerait à une Louise Bonne

I PERI CORSI (Liste apparente)

CLASSIFICATION	TYPE	AUTRES APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES	COULEUR	MATURITE	MULTIPLICATION	DETENTEUR	REGION
PRIMATICCI	SANANTU		PETITE ET RONDE QUEUE LONGUE	TRES COLOREE JAUNE & ROUGE	# 20 Juin	GREFFAGE		PLAINE DE PERI
PRIMATICCI	SANGHJUANINO		QUEUE MOYENNE	COLOREE	# 28 Juin	GREFFAGE	MAESTRACCI	MARANA
PRIMATICCI	SANGHJUANINO		QUEUE LONGUE	TRES COLOREE JAUNE & ROUGE	# 28 Juin	GREFFAGE	SOLIER	MARANA
PRIMATICCI	BIRDONE	SAN GHJUANINU BIRDONE	QUEUE LONGUE	TRES VERTE	# 28 Juin	GREFFAGE		MARANA CORTE
LUGLINI	CAMUGHJANA	CAMUGLINA	QUEUE A PUSTULES	JAUNE	FIN JUILLET	GREFFAGE	GUIDONI	MARANA
LUGLINI AOSTINI	VERA BIRDONE et STURZONE	INGANA LADRI INGANA CACCIATORI		TRES VERTE	# 15 JUILLET # 15 AOUT	GREFFAGE		CASINCA MARANA
AOSTINI	AOSTINA	FERINGULA	MOYENNE		# 15 AOUT	GREFFAGE	PASQUALINI	FARINOLE
SITTEMBRINI	ZUCCOTTA	ZUCCULAGHJA ZUCCONA BASTIAGHJA	TRES BOSSELEE	JAUNE ORANGE	DEBUT SEPTEMBRE	GREFFAGE	FILIPPI	GUAGNO MARANA PERI
SITTEMBRINI	SPADONA	PIZANA	PEU BOSSELEE	VERT JAUNE TRES PEU ROSE	DEBUT SEPTEMBRE	GREFFAGE	CASTELLI	MARANA CASINCA
SITTEMBRINI	MUSCATELLA		POIRE « POMME »	COLOREE : JAUNE & ROUGE	FIN SEPTEMBRE	GREFFAGE	STROMBONI	TALLANU
IMBERNINCHI			PLUS LONGUE QUE SPADONA	VERT JAUNE	OCTOBRE	GREFFAGE	CASTELLI	MARANA CASINCA
IMBERNINCHI	GUERNERESCA *	SPINA	DIMORPHE	JAUNE SALE	OCTOBRE	GREFFAGE	ANDREANI	CASINCA PERI GUAGNO

* D' hiver également

FRUIT : POMME
ARBRE: POMMIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EUROPE
NOM BOTANIQUE : MALUS COMMUNIS
FAMILLE : ROSACÉES

APPELLATIONS :

Grecque : MELIMELA
Latine : MELLITA
Arabe : MELOMELA
Espagnole : ?
Italienne: MELA

DESIGNATION DE :

Pline : MELA
Dioscordide (Matthioli) : MELA
Falcucci : MELA

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : *Le plus souvent autofertile*
Epoques de récolte : *Juin à Novembre*
Multiplication : *Greffage*
Porte-greffes : *Pommier Sauvage*

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : *Oui*
Altitude : *0 à 800 m*
Sol : *Acide*
Eau : *Pluviométrie suffisante*
Lumière : *Indifférent*
Lieux d'élection ethno-géographiques : *Elle était peu cultivée en plaine alors qu'elle s'y comporte bien*

CONVENANCE : *Table - Compote*

CASATA : MELÀ
FAMIGLIA : ROSACHJATA

I MELI

- A MELA SAN GHJUVANINA :

C'est une petite pomme jaune et sucrée de début juillet dans la région de PORTO-VECCHIO.

- A MELA BURRONE U PRETE :

à BONIFACIO même en juillet aurait été introduite par les moines du couvent St Julien. Est-elle une pomme étouffe chrétien ou son nom vient-il du monastère ?

- A MELA CASGIULANA :

25 Août à CORTE, MARANA, est un fruit de forme tourmentée, vert et à chair un peu pâteuse comme le fromage.

- A MELA ROSSA :

C'est une pomme rouge du 15 Août dont la chair très blanche est quelque fois teintée de rouge.

- A MELA RUSSIGLJA :

C'est une pomme qui se conserve tout l'hiver jusqu'en mai ; Vient en octobre en MARANA et à CAURO. Ce ne serait pas la Reine grise du CANADA.

- A MELA RUDINOSA est sans doute la même.

- A MELA RUGHJINOSA

- A MELA PIEZULINCA :

en CASINCA et à PORO-VECCHIO serait une pomme rouge et verte plus grosse que la reinette provenant de PISE ou de PIAZZOLA ?

- A MELA PEZANA :

25 août est jaune comme la golden mais plus savoureuse.

Dans le Cap Corse Madame NIVAGGIOLI cite :

A MELA AGUSTINAGHJA (d'août)

A MELA GENUVISELLA (la petite de GENES)

A MELA CANARESE (de CANARI)

- A MELA ZUCCUGLIOLA

C'est une pomme d'hiver qui se ramasse vers la fin de septembre. Elle a la forme d'une petite courge. Sa durée de conservation s'étend jusqu'en avril.

- A MELA CASCHIANETTA

C'est une pomme d'hiver (peut-être une reinette) réputée à Ste LUCIE DI TALLANO

- A MELA SETTEMBRINA

Désigne généralement la pomme d'hiver à conserver.

Il en existe une qui faisait la fortune du canton de VELONE ORNETO dénommée A MELA TAVANINCA de fin septembre-octobre. Petite et savoureuse, elle n'était attaquée par aucun prédateur.

Elle se conservait en tas de récolte à même le sol et ne s'abimait pas lorsqu'elle tombait à terre. Cette pomme n'avait pas les caractéristiques de la reinette. C'est un type qui pouvait se joindre, peut-être, au groupe de QUENZA ou de BASTELICA.

- A MELA FRATESCA

Introduite par les moines serait une pomme très allongée dont la forme s'amincirait très rapidement vers la base.

- A MELA PETRULEGHJA

C'est un fruit très réputé dans le secteur de PETRETO et dans tout le HAUT TARAVO. Elle est surnommée "la pétroleuse".

- A MELA SAOUREDA

Est plus petite que la GOLDEN

- A MELA ULIOSA ou ULIOGHJA et ULIOSJA

Est une pomme savoureuse, citée à CORTE et LEVIE. Sa particularité est d'avoir une auréole d'huile autour de la chambre. Elle est plus grosse et plus allongée que la GOLDEN et serait beaucoup plus parfumée.

- A MELA BRUTTA e BONA

D'hiver, à CORTE, MARANA, PORO-VECCHIO, BASTELLICA et LEVIE, très réputée, ce n'est pas la reine grise du CANADA

- A MELA NIRACHJIA

Très noire venant en septembre-octobre, existerait dans le village de BUSTANICO.

- A MELA CUMPERUNINCA

Est également une pomme du BOZZIO.

- A MELA DI QUENZA

- A MELA BASTIAGHJA

- A MELA OMESSINCA

Sont des pommes réputées dans leur village respectifs et considérées comme pomme d'hiver de même que

- A MELA RENETTA

- A MELA FRANCESE

Est une pomme énorme, pouvant atteindre 800 g. Elle se rencontre en tous secteurs. Introduite depuis très longtemps déjà et n'ayant peut-être plus cours au sein de l'Hexagone, elle y sera peut-être reconduite sous le nom de MELA CORSA et non pas japonaise puisqu'elle est appelée ZABONAGHJA à CAMPILE ou elle a peut-être un goût de savon ?

- U MELU SALVATICU

ou

- U MELU BASTARDU

ou

- U MELU STUPPONE (qui étouffe)

Ce pommier sauvage, produit un fruit appelé dans l'ALTA ROCCA

- A MELA OSSA ou

- A MELA URSINA

Il existe encore

- A MELA PISA (de pise)
- A MELA SAVONAGHJA : dite savoneuse ? mais pourrait venir de SAVONE en ITALIE plutôt que de SAGONE en CORSE voir ZABONAGHJA FRANCESE de CAMPILE au dessus et non pas JAPONAISE

A MELA PINZUTA (pointue) est celle en forme de poire, il en existe une deuxième à GUAGNO (dite a PISANA)

Mais aussi :

Une pomme à peau rouge et à chair rouge de très bonne saveur et de très grande conservation hivernale située à Ghisoni.

Elle n'a pas de nom vernaculaire c'est la raison pour laquelle nous pouvons provisoirement l'intituler par extrapolation :

A MELA SANGHIZONA

pour les raisons qu'elle est située dans ce village et qu'elle est aussi "SANGHINOSA" qu'une orange ou une pêche de même appellation.

En dernier lieu :

Une pomme localisée à SALICETO chez monsieur Honoré CATONI appelée "MELA DOLCE-AMARELLA qui comme son nom l'indique produit un premier goût acré ou amer sur la langue pour se transformer sitôt en saveur qualifiée au village, de "remarquable".

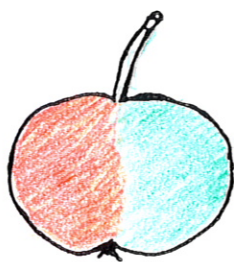
MELA PIASTELLA



Jaune et rouge



Pédoncule très discret



Forme Sauvage de référence

A l' échelle

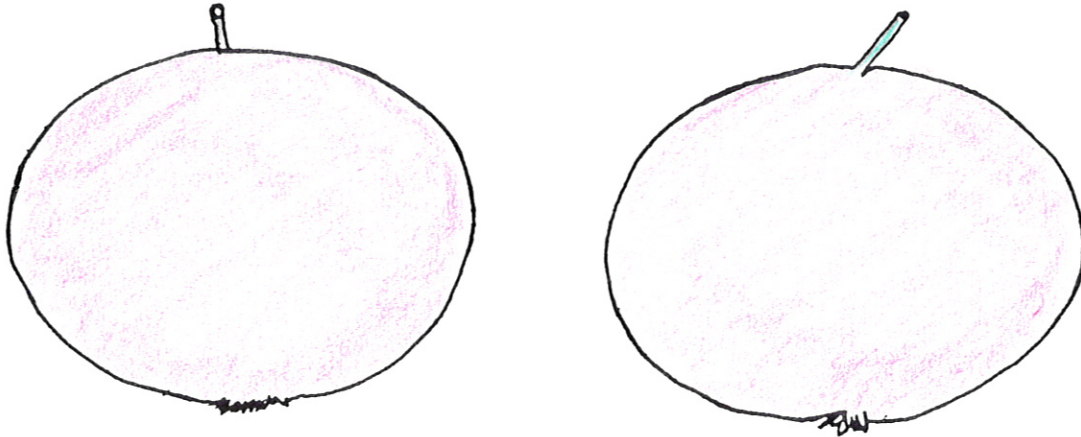
A Mela di APPIUS

Pomme d' API

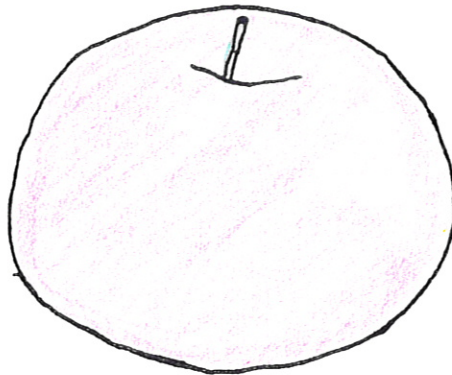
Maturité le 15 Septembre à Guagno



MELA ROSSA



Peau totalement rouge

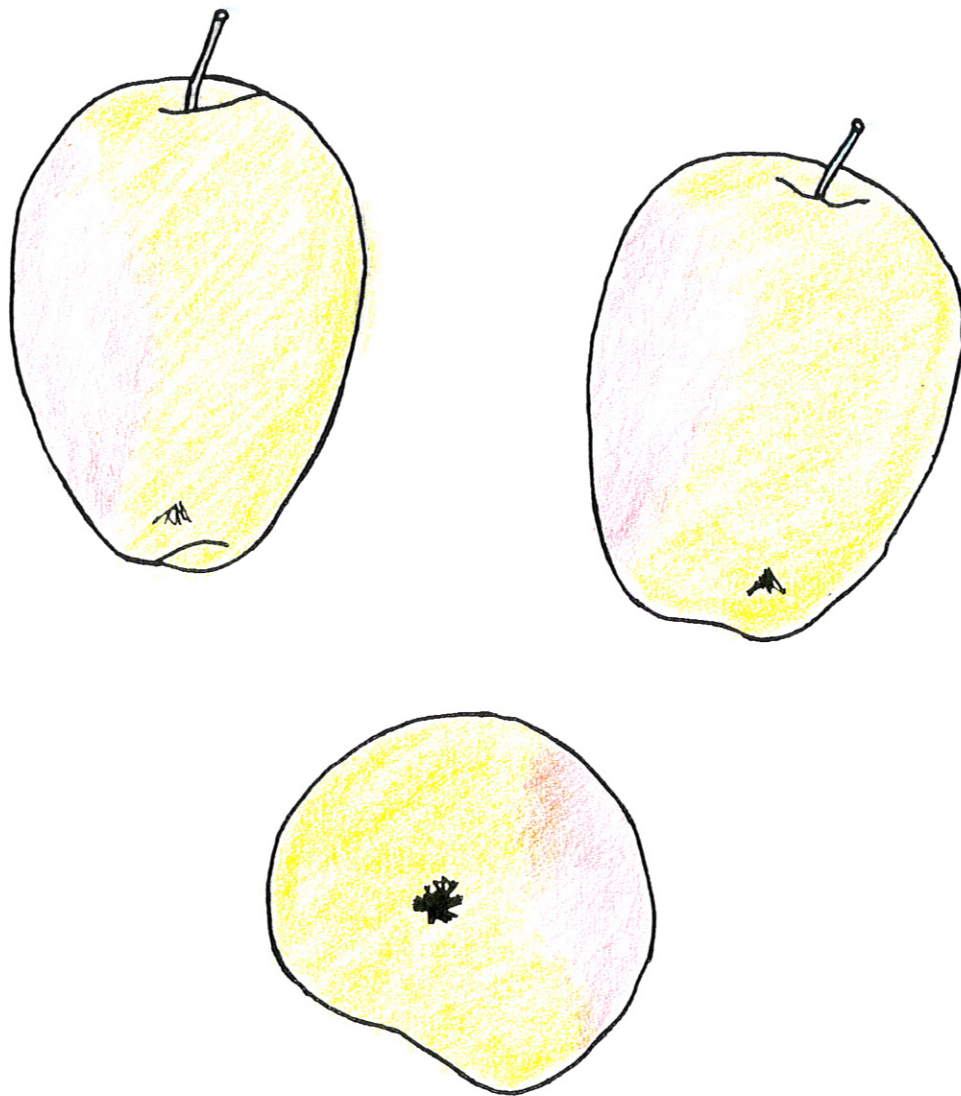


Maturité le 15 août.

Très parfumée

Chair blanche

MELA CAGHJULANA



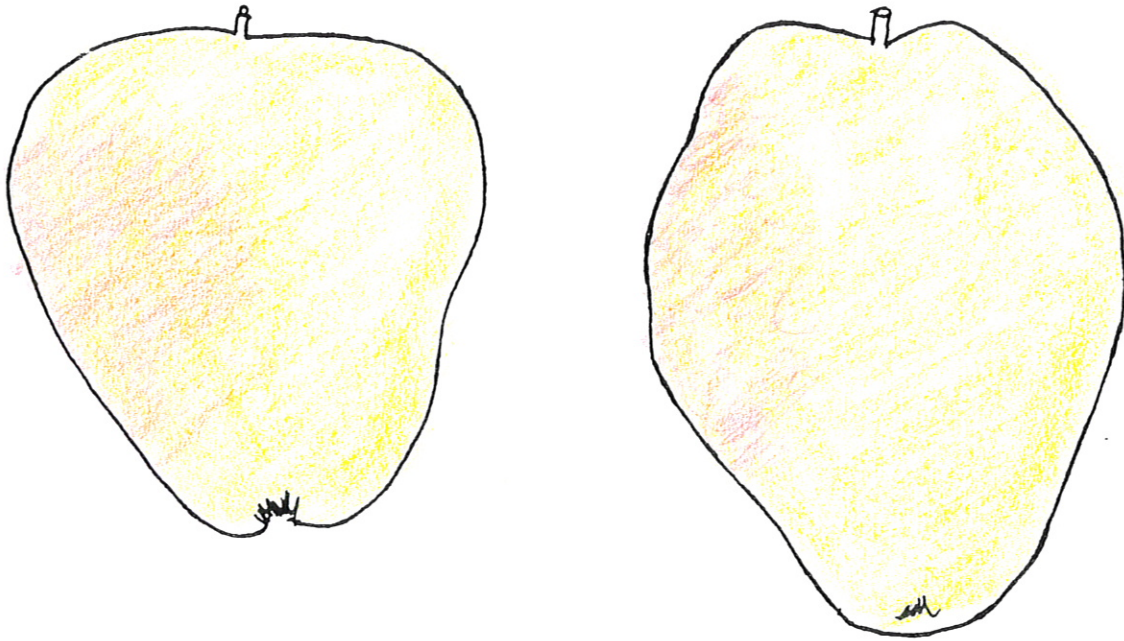
A t - elle un goût de fromage ?

Maturité le 20 Août en Marana

Très colorée

Jaune à Rouge

A MELA CASGHJULANA



Peau jaune avec zone rougeâtre

Autre type de CASGHJULANA Mais bosselée

Murié le 08 Août en Marana

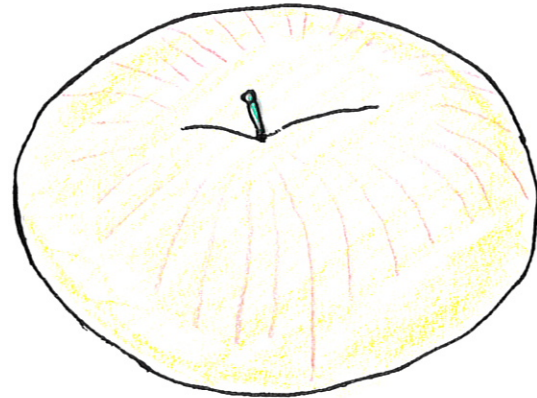
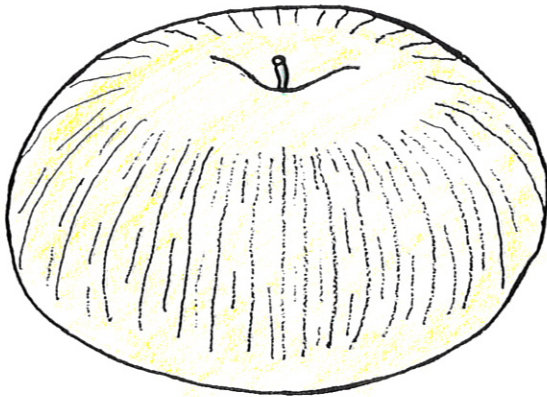
Ressemblerait à la Calville

S'apellerait encore : MELA DI TRANI

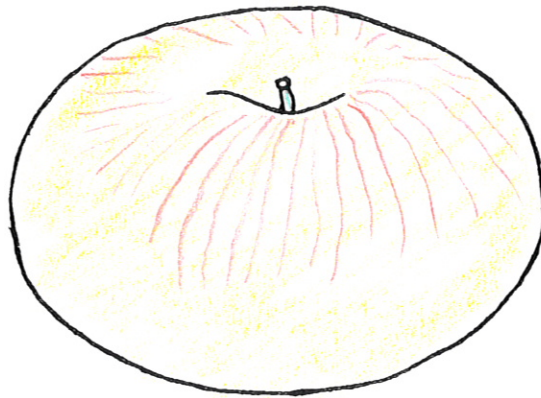
MELA FRANCESCA

Serait A MELA CAMPERUNINCA du BOZZIU

???



Striée de rouge



Chair blanche.

Serait Exempte de parasite.

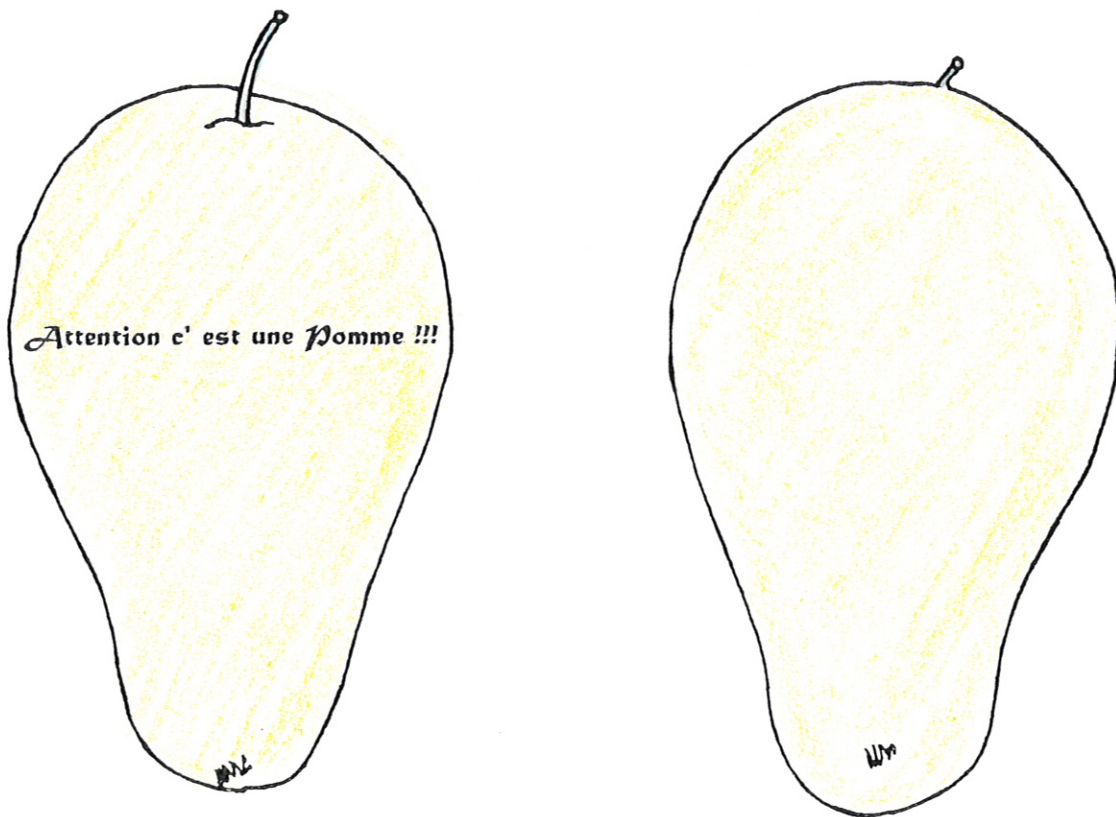
Mûre le 30 Août.

Grande conservation.

Très parfumée.

Ne serait ni l' AKANE ? ni la REINE des REINETTES.

MELA PIRA



A MELA PIRA à Guagno

La pomme à forme de POIRE

Existe aussi à Guagno sous le nom de PINZUTA (Pointue).

Il en existerait à Guagno une deuxième en forme de poire appelée PISANA.

Serait - ce la même ? viendrait elle de PISE

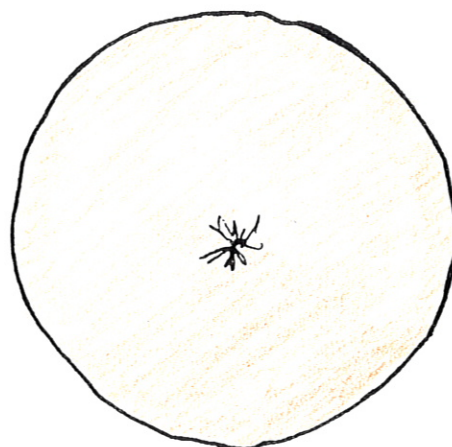
Maturité fin Septembre - Octobre

Se conserverait bien en hivers

A MELA RUSSIGLIA



Peau couleur marron



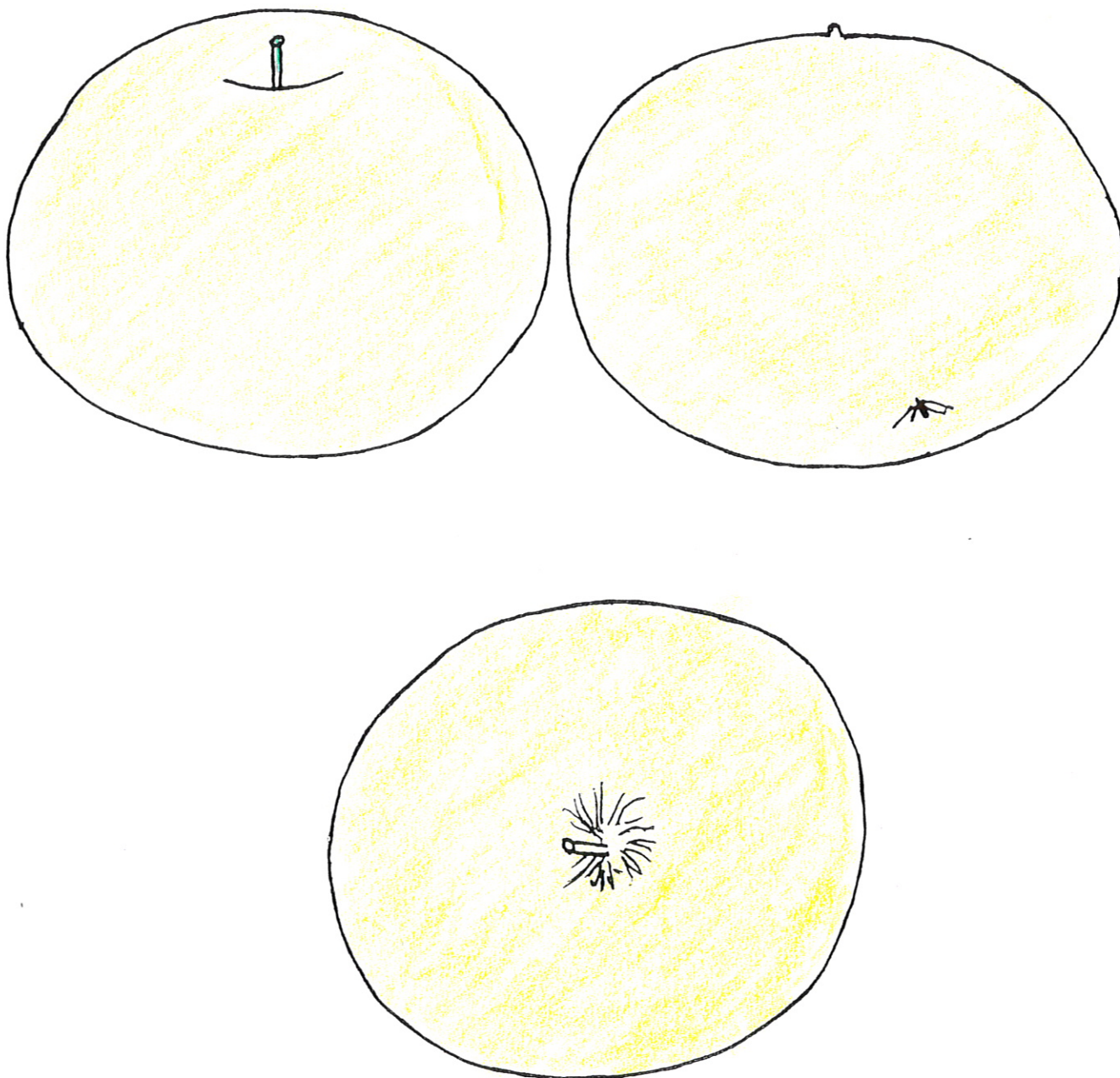
Dite encore RUDINOSA

Maturité fin septembre.

Couleur franchement marron.

N ' est pas la REINETTE GRISE du CANADA ?

A MELA BIANCAGHJA



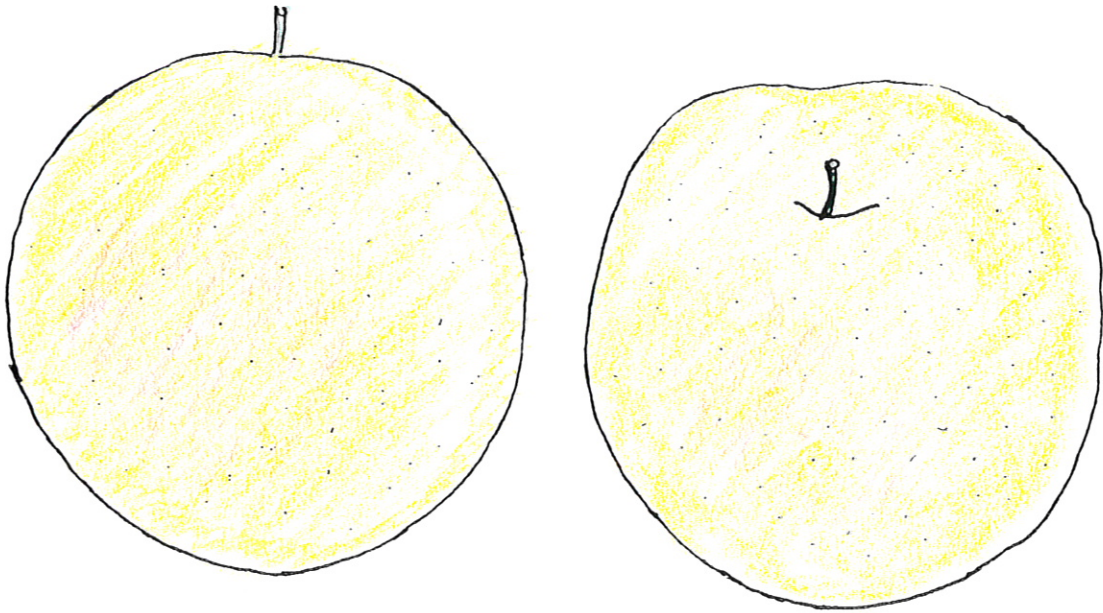
Maturité le 5 Septembre.

Pruine blanche sur la peau, qui est elle même blanchâtre.

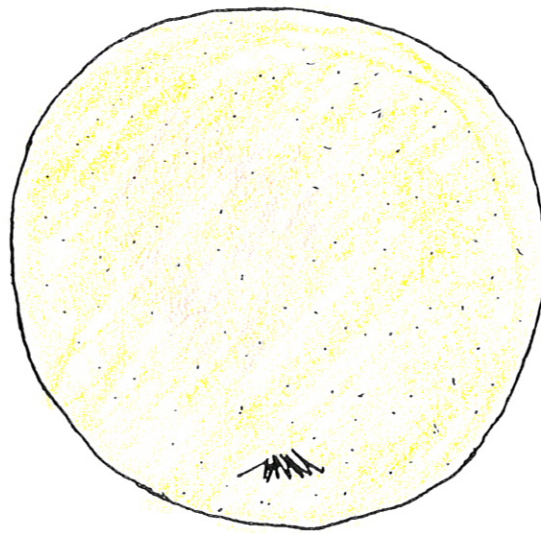
D' où son nom ?

Maturité le 5 Septembre

A MELA DI QUENZA



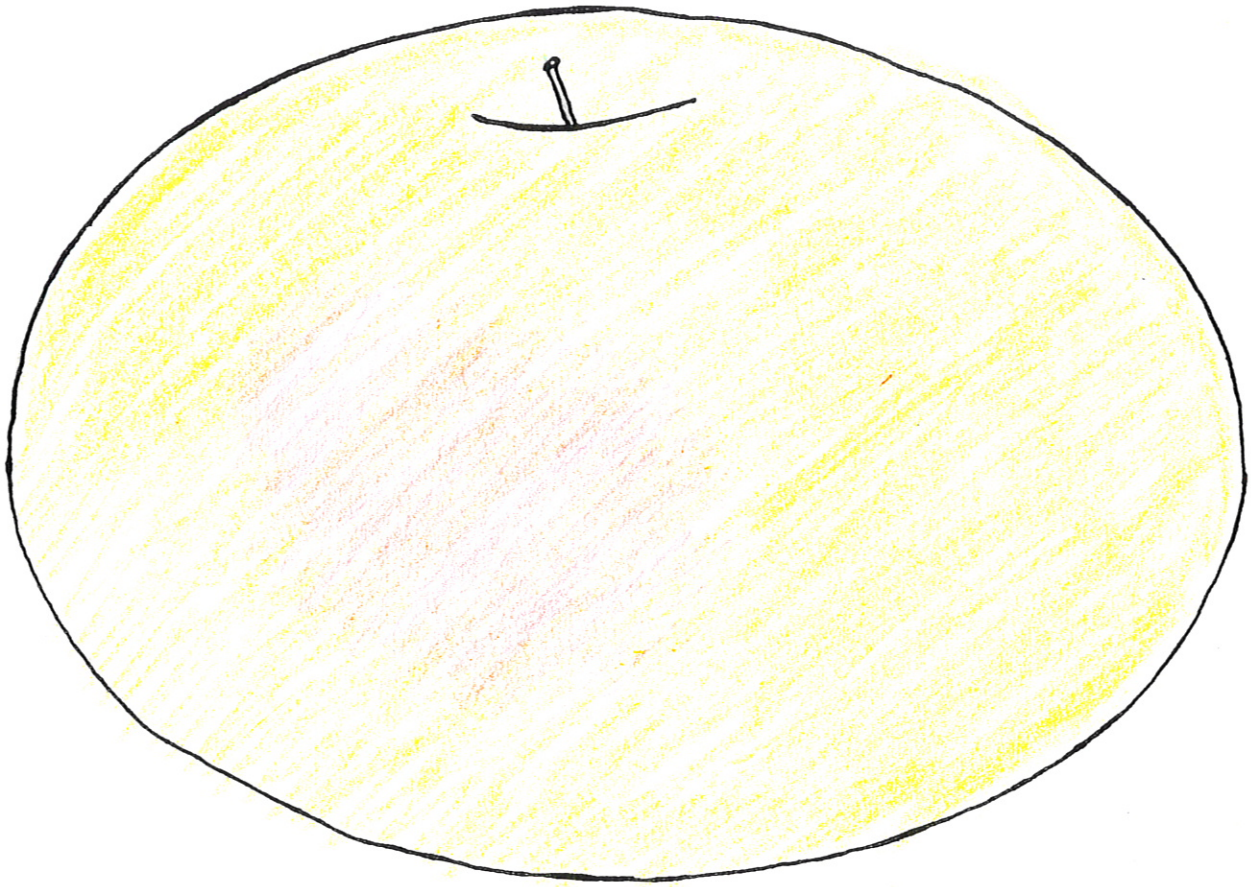
Peau jaune
avec reflets rouges



Serait ce une REINETTE BLANCHE du CANADA

Maturité Octobre

MELA FRANCESE



A l'échelle

Peau jaune avec zone rougeâtre

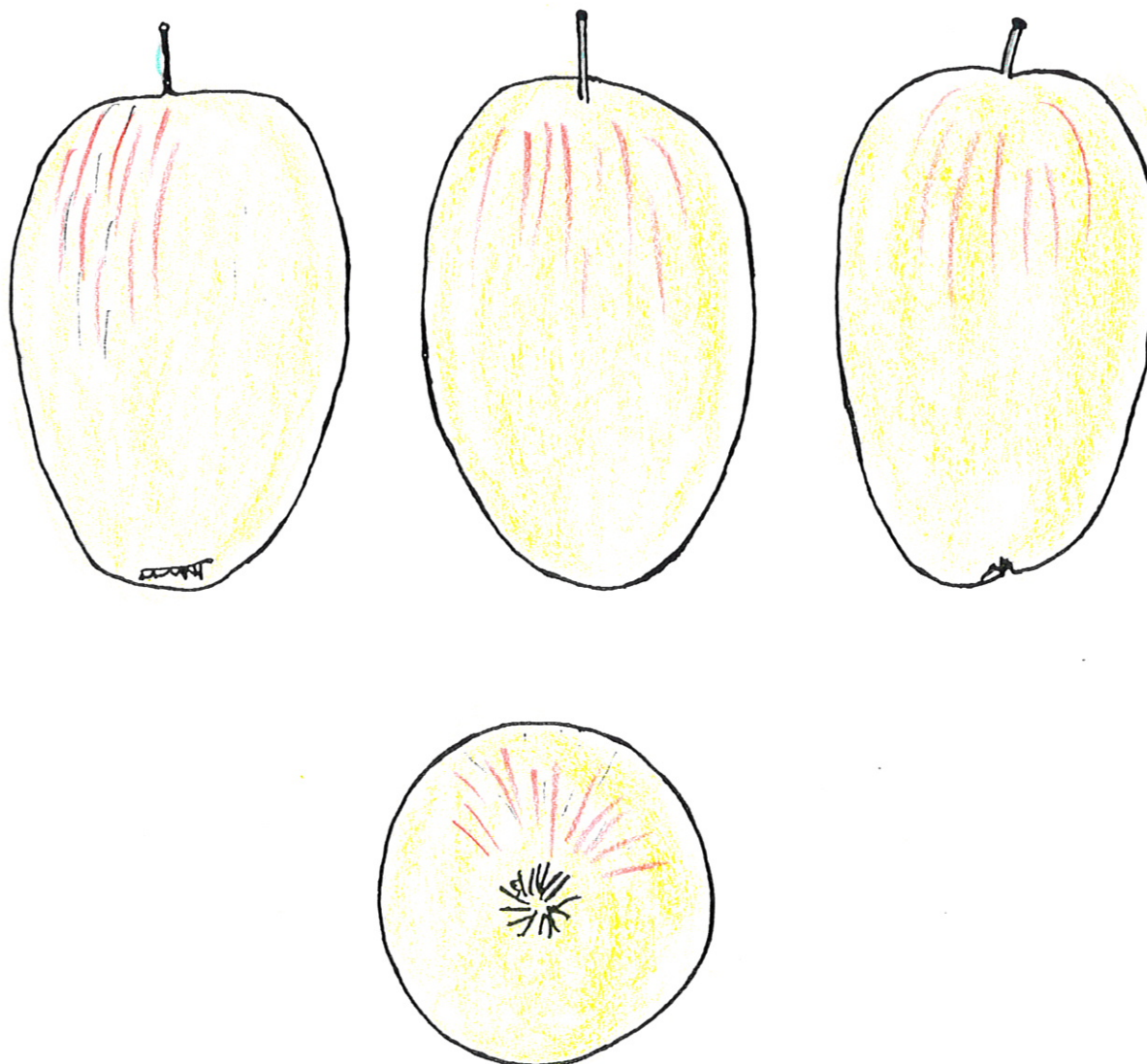
Maturité 10 Septembre

700 à 800 grammes quelques fois.

Appellée ZABONAGHJA (savonneuse ??) à CAMPILE

Ne veut pas dire Japonaise

??



Peau striée de Rouge sur fond Vert

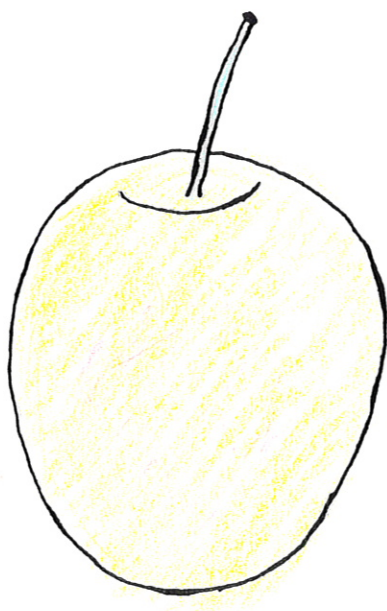
Ressemblerait à la CALVILLE ?

Maturité le 15 Septembre.

De chez Monsieur CAVIGLIOLI à Guagno.

Sans doute apparentée à la pomme poire ?

A MELA SAORIDA



Peau jaunâtre avec reflets rouges

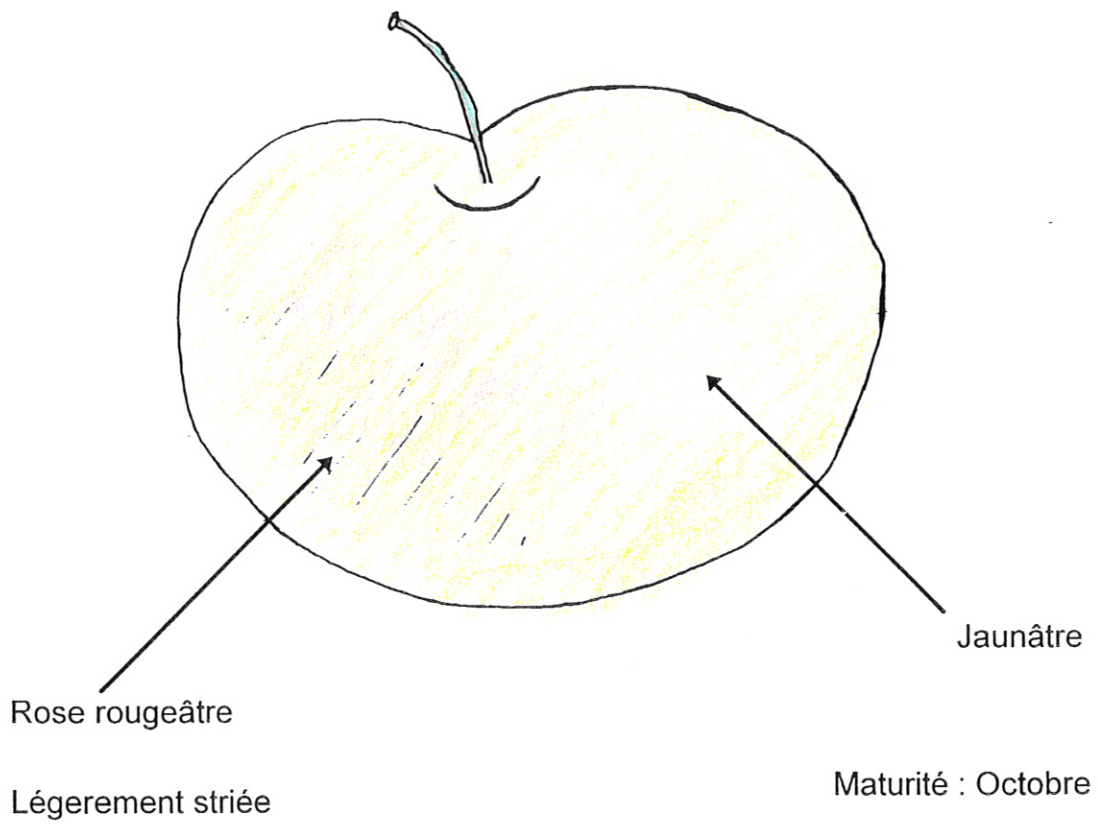
Plus parfumée que la Golden

Serait de petit format

Très savoureuse

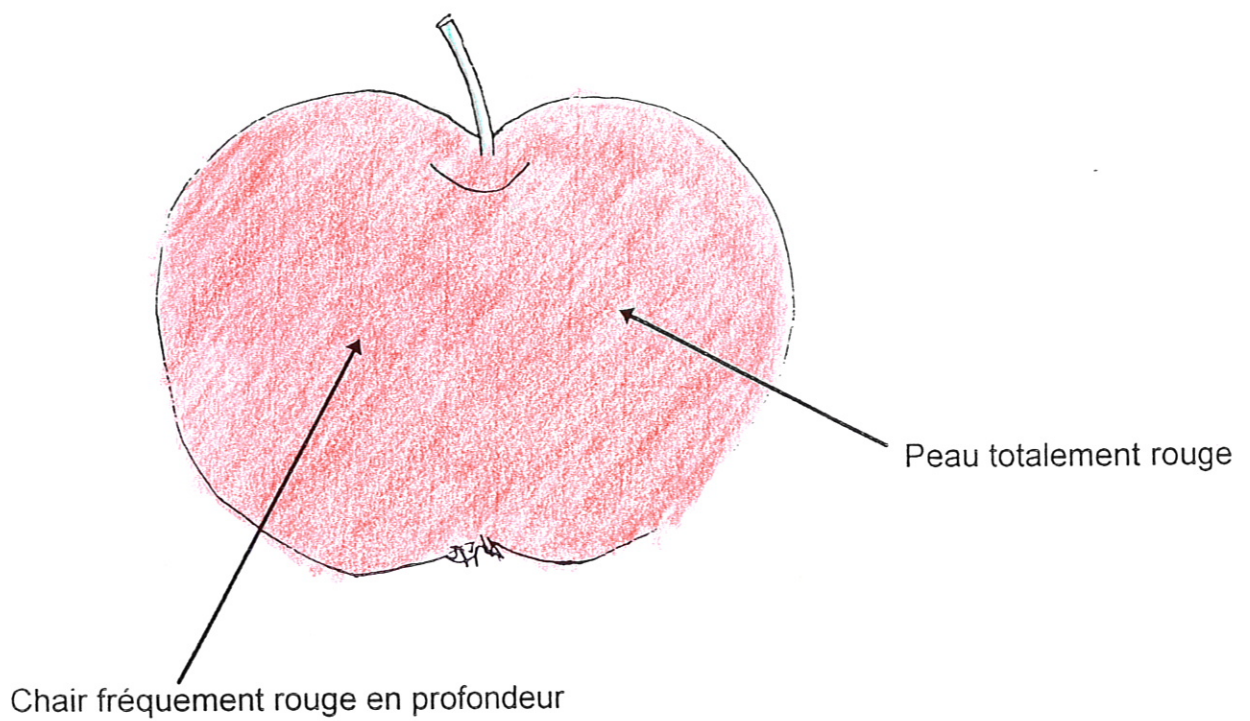
Maturité début Octobre

A MELA DOLCE - AMARELLA



Provenance Honoré Catoni de Saliceto

A MELA SANGHIZONA



Elle est sanghinosa et appelée provisoirement sanghizona à cause de sa provenance

Provenance Saturnin Giorgi de Ghizoni

MELLI CORSI (Liste apparente)

CLASSIFICATION	TYPE	AUTRES APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES	COULEUR	MATURITE	MULTIPLICATION	DETENTEUR	REGION
PRIMATICCI	SANGHJUANINA		PETITE	?	FIN JUN	GREFFAGE		INDETERMINEE
AOSTINI	CASGHJULANA		PETITE	VERT JAUNE	# 15 AOÛT	GREFFAGE	GUIDONI	MARANA
AOSTINI	ROSSA		MOYENNE	JAUNE RAYURES ROUGES	# 10 AOÛT	GREFFAGE	GUIDONI	MARANA
AOSTINI	ROSSA		MOYENNE	ROUGE	# 10 AOÛT	GREFFAGE	GUIDONI	MARANA
SITTEMBRINI			OBLONGUE	JAUNE RAYURES ROUGES	# 15 SEPTEMBRE	GREFFAGE	CAVIGLIOLI	CUAGNU
SITTEMBRINI	FRANCESE		ENORME	VERT PALE ET ROSE	# 15 SEPTEMBRE	GREFFAGE		SARI D' ORCINO
SITTEMBRINI	BIANCAGHJA	BIANCONE	PLATE	CREME	# 5 SEPTEMBRE	GREFFAGE		SARI D' ORCINO
IMBERNICCHI	RUSSIGLIA		+ haute que R. G du Canada	MARRON	DEBUT OCTOBRE	GREFFAGE	FOLACCI	CAURO
IMBERNICCHI	DOLCE		Ressemble à Golden	JAUNE ET ROSE	OCTOBRE	GREFFAGE	CAVIGLIOLI	CUAGNU
IMBERNICCHI	PIASTELLA		Très petite et plate	COLOREE JAUNE ET ROUGE	OCTOBRE	GREFFAGE	CAVIGLIOLI	CUAGNU
IMBERNICCHI	TAVANINCA		POLYMORPHE	ROUGE COMME STARKRIMSON	FIN OCTOBRE	GREFFAGE	CHAMPLAN	CASTAGNICCIA
IMBERNICCHI	SAORIDA		PETITE	JAUNE COMME GOLDEN	# 15 OCTOBRE	GREFFAGE	AGOSTINI	CASTAGNICCIA
IMBERNICCHI	X	POMME POIRE	POIRE RENVERSEE		# 15 OCTOBRE	GREFFAGE		CASTAGNICCIA
IMBERNICCHI	RINETTI		FORTE	DIVERSES	# 15 OCTOBRE	GREFFAGE	NOMBREUX	NOMBREUSES

- Les Reinettes sont des variétés de Pomme déjà très anciennes.

FRUIT : PRUNE
ARBRE: PRUNIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EUROPE
NOM BOTANIQUE : PRUNUS COMMUNIS
FAMILLE : ROSACÉES

APPELLATIONS :

Grecque : COCCU MELA
Latine : PRUNA
Arabe : AGIAS
Espagnole : PRUNA
Italienne: SUSINE

DESIGNATION DE :

Pline : SUSINA
Dioscordide (Matthioli) : SUSINE (LES PRUNES)
Falcucci : SUSINU (LE PRUNIER)

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : *Autofertile et hétérofertile*
Epoques de récolte : *Juillet à septembre*
Multiplication : *Semis, Drageonnage ou greffage*
Porte-greffes : *Prunier Sauvage*

INDICES INSULAIRES D'ÉCOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : *Probable*
Altitude : *0 à 900 m*
Sol : *Indifférent*
Eau : *Pluviométrie suffisante*
Lumière : *Indifférent*
Lieux d'élection éthno-géographiques : *Jardins nombreux et vergers de la Pieve d'Ornano*

CONVENANCE : *Bouche et séchage dans certaines pièves*

CASATA : SUSINA
FAMIGLIA : ROSACHJATA

I SUSINI

Pour discerner les variétés d'appellation locale, il est nécessaire en premier lieu de tenter de définir ce qui est entendu par "Prunes" en sachant que la sous famille des prunes ne comporte pas moins de 200 espèces dont l'abricot, l'amande ou la cerise par exemple.

C'est la raison pour laquelle MATTHIOLI a convenu de déterminer le fruit habituel sous le vocable "VERE SUCCINI".

En conséquence, actuellement, s'il s'agit des fruits communs des "Pruniers" qui ne sont paradoxalement pas très nombreux sur la table.

S'il s'agit d'après CARATINI des fruits des Pruneautiers (prunes insititia) comprenant les pruniers descendants des pruniers bleus, les mirabelliers et les claudianiers (pruni insititae, nigra, siriaca et italica) auxquels se rajoutent les fruits des questchiers (prunus domestica). Tout en distinguant la place qui revient au PRUGNULU , le Prunellier (prunus spinosa) là où elle se répète maintes fois dans l'île, il est possible de tenter de mieux situer aussi I VERI SUSINI CORSI.

.... Bien que ce soit encore délicat

En effet, les botanistes semblent s'accorder à dire qu'il n'existait pas à l'état spontané de pruniers sauvages du type Prunus insititia dont les rameaux rabougris sont de fausses épines, pas plus que des pruniers myrobolans (prunus cerasifera).

Il n'est donc pas exclu que les SUSINI CORSI soient des sujets issus de semis de variétés cultivées en provenance de la Péninsule, dont la particularité est d'être autofertile, ou des variétés drageonnantes de ces mêmes sujets.

- A SUSINA BOMBUCONE

Elle est en Corse une variété dont le terme est plutôt "générique" et dont les caractères sont ceux :

- d'une multiplication par semis ou greffage
- d'une autofertilité
- de produire des fruits savoureux et sucrés, aptes au séchage après courte ébullition rapide en deux ou trois trempages dans de l'eau additionnée de feuilles de laurier.

- Marana
- Casinca
- Porto-Vecchio
- Alta Rocca
- Bonifacio
- Corté et surtout Petreto Bichisano

C'est le qualificatif d'une prune jaune et verte ou tantôt de petites prunes jaunes s'apparentant le plus souvent aux Claudianiers et même aux Mirabelliers. On l'appelle aussi "SUSINELLA" en Marana. Délicieuse.

Maturité fin juillet, début août.

- A SUSINA BALSICADA

Elle est autofertile et se multiplie très souvent par semis et par rejets. C'est une variété très réputée qui prospère dans beaucoup de régions sous des vocables assez différents. Ce sont des quetsches dont les violettes sont plus savoureuses que les jaunes.

- BARSIRGADA
- BARZICARDA
- BASIRGARDA
- BASIRGADA
- VASIRGADA

Et dans le sud à Levie : la PRUNE BOUTEILLE

Elle n'est pas connue à BONIFACIO, ce qui laisse supposer son introduction à partir de Naples (Basilicada), par Gênes et puis Bastia d'autant que le Bustanico aurait conservé à peu près intact son vrai nom de BALSICADA et même ses deux couleurs tantôt brune, tantôt jaune avec des reflets roses.

- A SUSINA ZUCCOTINA

En Balagne serait une BALSICADA d'après sa description longiligne et sa forme légèrement tourmentée. Ce serait une quetsche.

- A SUSINA RENAGLOTTA
 - A SUSINA RENICULO
 - A SUSINA RINIGLOTTA
- sont des claudianes

- A SUSINA BIRDONE

Variété qui se trouve en Casinca et bien verte lorsqu'elle est mûre pourrait être une claudiane.

- A SUSINA BIANCAGHJA

Blanche dorée de la Région Bastiaise se pourrait être une claudiane ou une mirabelle.

- A SUSINA NERA

Encore citée à Bastia.

- A SUSINA SUMERAGHJA

Citée à Corté. Sans doute délaissée aux ânes.

- A SUSINA SUMERINA (précoce)

Région de TAVAGNA, tirerait son nom en raison de sa rusticité, serait assez grosse, et un peu allongée, multipliée par drageonnage. Peut-être une quetsche.

- A SUSINA SUMERINA (tardive)

Violette et ronde produit en septembre et octobre.

- A SUSINA SCRISGIONE

Est une sorte de prune de Corté.

- A SUSINA MADONA MARIA

Est une prune rouge foncée en forme de poire à Ajaccio.

- A SUSINA CATALINESCA

a corté, n'est pas décrite.

Une question en suspens est celle de savoir si le Prunellier : Prunus Spinosa dit

- U PUGNU dans la région de Porto-Vecchio

- U PRUGNULU en Marana - Casinca

- U PRUGNULONE en Balagne

et qui n'a rien à voir avec PRUNALBELLU, l'aubépine (celle-ci Crataegus au lieu de prunus) est en Corse un porte-greffe, malgré la non compatibilité que laissent entendre les pomologues.

Cependant que le nom LAZAROLU désignant "PRUNIER SAUVAGE" existe bien à Bocognano et peut-être ailleurs sans être obligatoirement spontané. Cela peut paraître étrange puisque a Nazarula y est totalement inconnue.

Dans la Piève du Nebbiu il est commun d'appeler le Prunellier : PIRUGHJULU par extension de PIRUGHJU le poirier sauvage.

Il y a peut-être une explication parallèle à Bocognano. Quand on sait que a NAZARULA domestique a pris ailleurs, le nom de l'aubépine dont il est parent. Celle ci aurait, là bas, communiqué son surnom LAZAROLLU au prunellier.

C'est très souvent le cas de piève en piève.

A SUSINA BERDONE OU BIRZONE

Serait une Reine Claude



Noyau très pointu d' un côté.

Appelés : U BIRDONE CORSU ou BIRZONE.

Petite Prune.

Chair Jaune très sucrée.

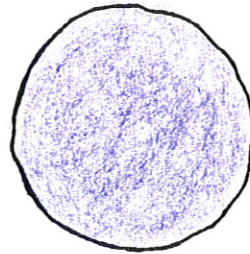
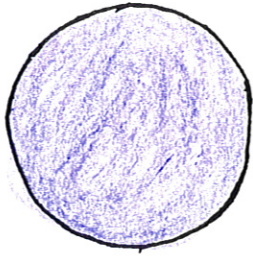
Peau très verte à maturité. d' où son nom ?

Mais ne serait pas la RINICLOTTA ??

Se multiplie comme elle facilement par rejet.

Comme la Basilicade également.

SUSINA RAPALINA



Violette



Noyau rond à ovale

Arbre épineux

Petite Prune ronde.

Rouge violette.

SUSINA RAPALINA. Ajaccio

Goût acidulé

Maturité le 20 Juillet

I SUSINI

Comparaison à l' échelle entre :

U PRUGNULU



fruit bleu foncé



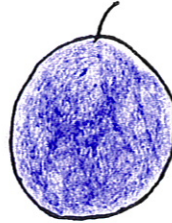
Feuille relativement lancéolé

Petit rameaux courts très épineux,
portant des feuilles et des fruits



Noyau arrondi peu dissymétrique

U SUSINU SALVATICU



Fruit bleu foncé



Feuille moins pointue

Non lancéolée

Rameaux non épineux, présence d' épine sur
bois de deux ans.



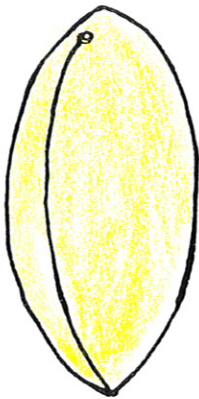
Noyau cordiforme très dissymétrique

Pruniccia étant la ronceraie de LAMAGHJONE

Prunalbellu l' Aubépine

Prunu : l' épine

I SUSINI



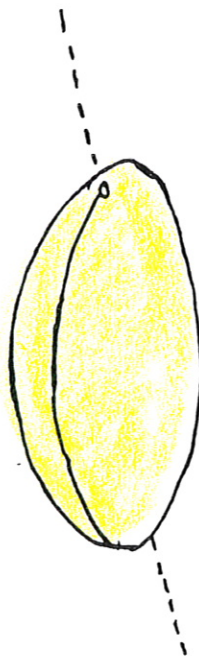
BASILICATA

Jaune.



BASILICATA

Brune. Quetshe ??

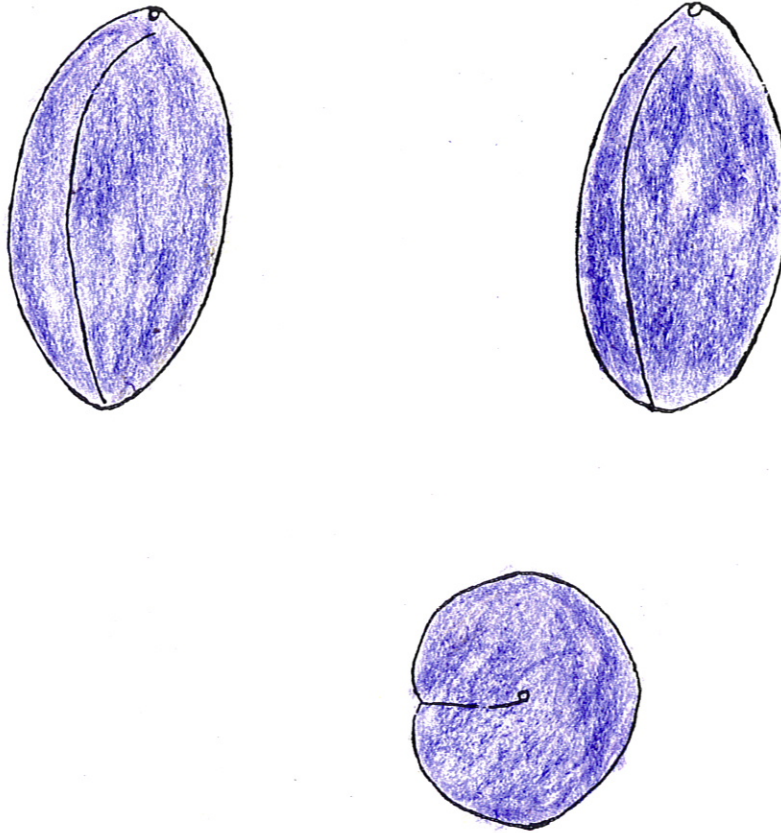


AXE OBLIQUE



AXE VERTICAL

SUSINA BASILICATA. (violette)

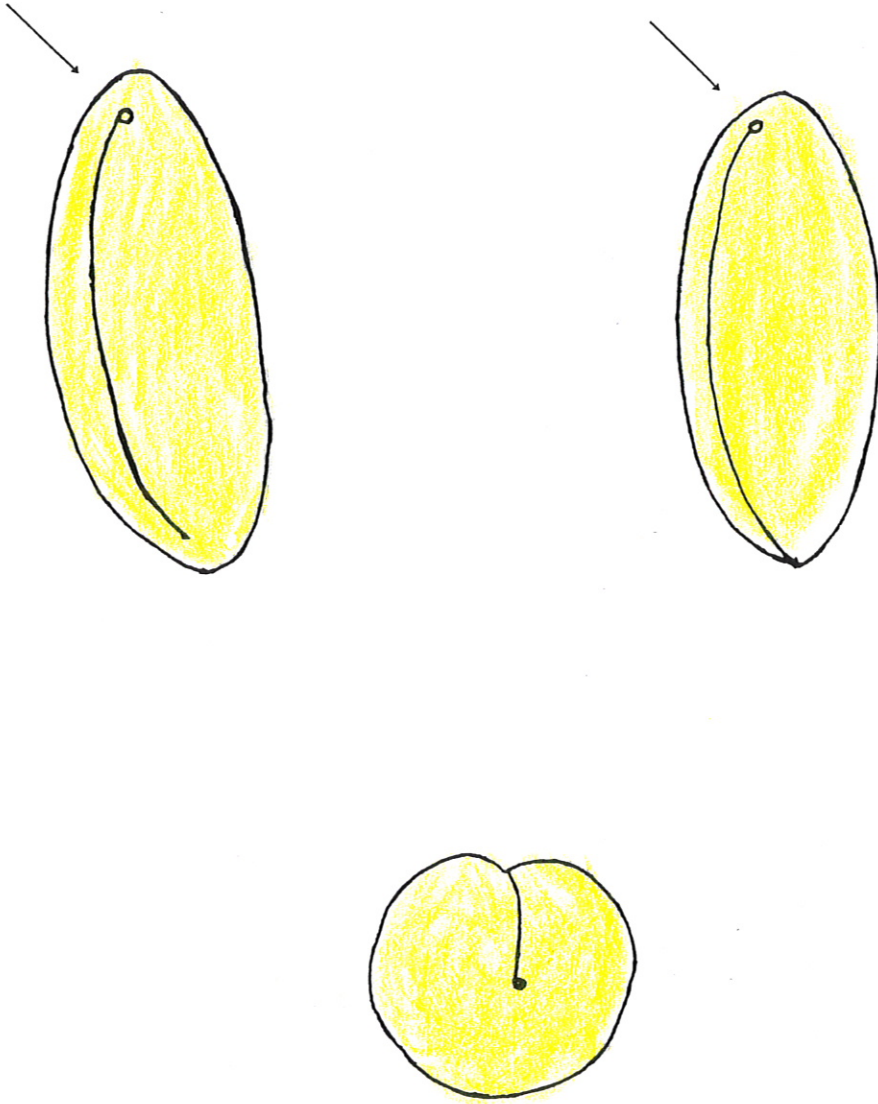


A Susina basilicada brune.

Ce n' est pas le pruneau d' Agen.

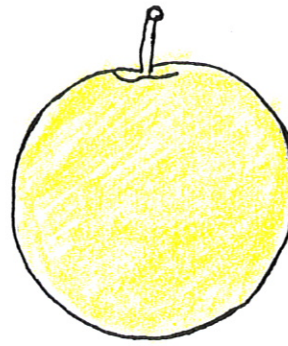
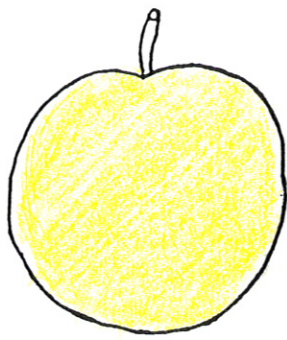
Maturité le 5 Août

SUSINA BASILICATA (jaune)



Maturité du 5 au 20 Août

Assymétrie du fruit



A Susina Bombuccone








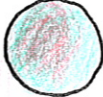





A Susina Riniclota ou Reniculo etc...

Ressemble à la reine Claude d' Oullins plus qu' à la Reine Claude verte ou dorée.

Bombuccone est bien la "reine de la glotte" car elle est excessivement savoureuse.

I SUSINI CORSI

Issues toutes de rejets

	Petite, Jaune excessivement dorée. Pierre MORACHINI. CASINCA
	Précoce 15 Juillet, arbre épineux. Rivincu
	Précoc fin Juillet, arbre épineux. Nicolas Zuzzoni.
	Précoce fin Juillet. Sans épine. Voir Moracchini
	Basilicata Jaune. Noyau effilé. Sbaccaghjola. Nicolas
	Basilicata violette, plus savoureuse et plus fine que la Jaune
	Serait la vraie Birdone. Noyau très éguisé d' un côté.
	Il l' appelle Birdone. Epine. Avec léger refle: Rose. Serait une petite Reine Claude. *
	Serait une Riniclote jaune.* Epine. Nicolas.
	Serait un Riniclote verte.
	A Bastéllica, Susina salvatica. Peu ou fausses épines
	Susina tardive, mauve ou verte. Arbre épineux. Noyau assez libre Chez Nicolas, chez son frère.
	Pour mémoire (Prunellier)

* Cette petite Reine Claude très joli reflet rosâtre se trouve encore chez Agostini vincent à Barchette.
Maturité première semaine d' Août (délicieuse)

* Cette grosse reine claud de semis jaune avec des reflets roses. De semis épineux vient en ? 15 Juillet.
Chez Agostini Vincent à Barchetta (délicieuse).

I SUSINI CORSI (Liste apparente)

CLASSIFICATION	TYPE	APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES	COULEUR	MATURITE	MULTIPLICATION	DETENTEUR	REGION
PRIMATICCI	MIRABELLE		PETITE - RONDE	JAUNE	JUIN	REJETS	QUERCI-CARDO	CAP CORSE
LUGLINI			PETITE - RONDE	ROUGE - VIOLETTE	# 5 JUILLET	REJETS	RIVINCO- BOR- GU	MARANA
LUGLINI	PRUNE	SUMERONE PRECOCE	MOYENNE - OBLONGUE	BRUNE	FIN JUILLET	REJETS	ZUCCO NI CASTELLARE	CASINCA
LUGLINI	PRUNE		MOYENNE - OBLONGUE	BRUNE	FIN JUILLET	REJETS	MORACCHINI QUERCIOLO	CASINCA
AOSTINI	QUETSCHÉ	BASILICATA GIALLA	MOYENNE - OBLONGUE	JAUNE	# 10 AOÛT	REJETS	GUIDONI LUCCIANA	MARANA
AOSTINI		BASILICATA	MOYENNE - OBLONGUE	BRUNE	# 10 AOÛT	REJETS	ZUCCONI QUERCIOLO	CASINCA
AOSTINI		VERA BIRDONE	PETITE - RONDE	VERT FRANC	# 15 AOÛT	REJETS		
AOSTINI	CLAUDIANE	BOMBUCCONÉ	PETITE - RONDE	VERT AMBRE	# 15 AOÛT	REJETS	ZUCCONI QUERCIOLO	CASINCA
AOSTINI	CLAUDIANE	BOMBUCCONÉ RINICLOTTA	ASSEZ FORTE RONDE	VERT AMBRE	# 15 AOÛT	REJETS		
AOSTINI	CLAUDIANE	BOMBUCCONÉ RINICLOTTA	ASSEZ FORTE RONDE	JAUNE	# 15 AOÛT	REJETS	ZUCCONI QUERCIOLO	CASINCA
SITTEMBRINI	PRUNE	SUMERONE TARDIVE	MOYENNE OBLONGUE	BRUNE	# 30 SEPTEMBRE	REJETS	ZUCCONI QUERCIOLO	CASINCA
SITTEMBRINI	PRUNE SAUVAGE	PRUGNU	PETITE RONDE	BRUNE	FIN SEPTEMBRE	REJETS	BASTELLICA	BASTELLICA

FRUIT :

SORBE

ARBRE:

SORBIER ou CORMIER

APPROCHE MEDITERRANEENNE DE L'IDENTIFICATION CORSE

PAYS D'ORIGINE SUPPOSES : EUROPE
NOM BOTANIQUE : SORBUS DOMESTICA
FAMILLE : ROSACÉES

APPELLATIONS :

Grecque : ?
Latine : ?
Arabe : ?
Espagnole : ?
Italienne: SORBA

DESIGNATION DE :

Pline : ?
Dioscorvide (Matthioli) : ?
Falcucci : ?

CARACTERES AGRO-BOTANIQUE SOMMAIRES :

Fructification : Autofertile
Epoques de récolte : Octobre
Multiplication : Semis ou greffage
Porte-greffes : Franc

INDICES INSULAIRES D'ECOLOGIE :

Présence spontanée de l'espèce : Probable
Altitude : 0 à 800 m
Sol : Indifférent
Eau : Pluviométrie suffisante
Lumière : Indifférent
Lieux d'élection éthno-géographiques : Est cultivée en tous secteurs

CONVENANCE : Bouche, consommation à l'état blet

CASATA :

SORBULA

FAMIGLIA :

ROSACHJATA

A SORBULA

Le sorbier est en Corse un arbre fruitier se situant souvent à l'état spontané (semis par les oiseaux dans le maquis).

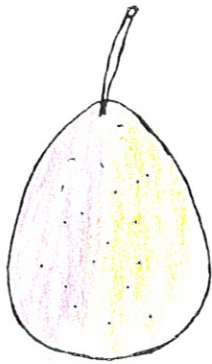
Il n'est pas rare de rencontrer ses fruits sous l'aspect de petites pommes.

Ce fruit ne se consomme pas à l'état frais car il est très aigre. Après les premiers froids, la chair devient molle et pâteuse, ce qui la fait apprécier de certains.

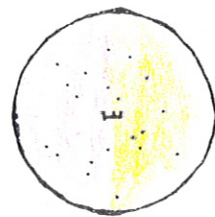
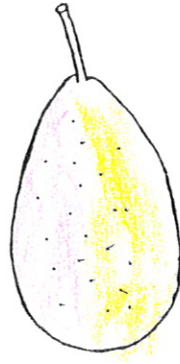
Beaucoup le greffaient et c'est dans les jardins sous une forme de poire que ce fruit est le plus souvent rencontré.

Sa présence fréquente dans le maquis peut révéler quelquefois le lieu de jardins disparus.

SORBULA



Pyriformis



Jaune et rouge



Maliformis



Maturité le 10 Octobre

Les petites protubérances sur le pédoncule de la Sorbula Pyriformis semble être de faux yeux.

L'UVA

La vigne, culture fruitière la plus intensive de l'île, ne s'étendait pas autrefois sur des superficies aussi vastes, que de nos jours. Son exploitation avait lieu dans des petites régions à reliefs quelquefois accusés, soit des côteaux, dont la réputation a acquis l'internationalité.

Ce sont, par exemple, ceux de Sartè, d'Ajaccio, de Patrimonio, de Rogliano ou de Balagne, dont les vins entraient déjà dans les circuits du négoce pour joindre une consommation extérieure à l'île.

En outre, la consommation locale était assurée par la disposition des clos où elle se cultivait à l'échelon familial aux abords des villages les plus bas jusque dans le voisinage des agglomérations du Niolu.

C'est ainsi que de nombreux cépage y furent introduits en des temps déjà reculés dont beaucoup furent pourvus d'appellation insulaire. Tel est le cas de :

- ROSSOLA Blanc
- VERMENTINO Blanc
- Malvasia à Bonifacio, pour la table et la cuve.
- GARBESCO en Balagne
- CRIMENESE Blanc à Bastia
- SCIACCARELLU Noir à Ajaccio
- SCHIUCHETADIURU à Sartène
- NIELLUCCIU Noir à Bastia
- BIANCONE Blanc à Bastia
- Valable aussi pour la table
- ALEATICO Noir à Aléria
- BELLA DONA Blanc à Sartène
- BIANCULELLA Blanc à Bastia
- BRUSTIANU Blanc à Sartène - Ajaccio
- Valable comme raisin de table
- CACAGINE Blanc à Figari
- CANDIA Blanc
- CARCAJOLA Noir Sartène
- CASTAGNACCIA Chatain Bastia
- COPOLANA Noir
- CUGLIOLA Blanc
- FRESIA Noir Niolu
- donne un vin à goût de framboise appelé encore FRAOULAGHJA
- FRISCULARIA Noir
- GENOVESE Blanc Cap Corse
- MONTANACCIU Noir
- MUSCATELLA Noir
- MUSCATELLA Blanc Cap Corse
- PAGA DEBITI Blanc Corté
- RAFAJONE Noir
- ROSSA BIANCA Blanc Roux
- ROSSOLA Blanc
- ROSSOLA Noir
- UCCIANINCA Blanc Bastia
- MANFERINA Blanc

Et pour en terminer dont, le haut degré incitait peut-être le consommateur à se pencher réellement ou danser la populaire MANFARINA.

LES FRUITS DE LA CORSE

Allant bien au delà de cette nomenclature "les fruits de la Corse" deviennent nombreux depuis l'époque récente où l'homme s'est attaché à promouvoir un élément vital : celui de l'eau.

La maîtrise de l'irrigation a permis au cours des deux dernières décennies de catalyser d'une manière notable les composantes écologiques de l'île qui se présentaient trop souvent en certains lieux sous leurs aspects limitants : la sécheresse climatique jointe à une aridité de nombreux sols offraient des handicaps sérieux.

La maîtrise de l'eau les pallie pour une grande part.

Elle a rendu plus aisées les opérations mécaniques, puis celles de la fertilisation et enfin l'implantation d'essences arbustives spécifiques de la lutte contre les vents.

Ainsi, s'établissaient des micro-climats.

Elle a rendu possible l'implantation de nouvelles essences fruitières jusque là méconnues.

Ainsi, évoluait la création de vergers nouveaux.

En conséquences, se trouvent réunis désormais les fruits corses et les fruits de la Corse se situant tous ensemble très raisonnablement dans une "île aux fruits".

L'ILE AUX FRUITS

Serait-il prétentieux de la qualifier ainsi ?

Y-a-t-il en d'autres secteurs de l'hémisphère Nord d'autres pays offrant une gamme aussi complète

Peut-être ?

Y-a-t-il dans ces mêmes endroits des diversifications climatiques se rapprochant de celles de l'Egypte eu égard à son orographie

C'est possible ?

Sont-ils situés comme elle, au sein d'un environnement de pays circumméditerranéens aussi attrayants que ceux auxquels avantageusement et paradoxalement son insularité la rattache

Rien n'est moins sûr ?

Détiennent-ils dans le domaine rural des Stations de Recherches I.N.R.A. de réputation internationale aussi avancée, doublées d'une Unité Expérimentale d'Irrigation sur arbres fruitiers de plus en plus performante depuis huit ans auprès des pays membres de la F.A.O. et acquises toutes ensembles aux travaux d'observations agronomiques sur la collection la plus étendue des variétés d'espèces fruitières méditerranéennes

Il ne le semble pas !

Cependant toutes ces dispositions désormais véritables, confirment cette authenticité .

LA FINALITE

Celle ci paraît très sérieuse parce qu'il est dès aujourd'hui question de Sauvetage.

Dans cette Ile aux fruits où s'est constitué un ensemble de grandes familles, le propos dépasse un programme de travail qui serait axé exclusivement sur le plan sentimental.

Bien qu'il soit naturel et humain d'être sensibilisé par un bien regrettable constat, celui de la notification d'une liste de fruits oubliés qui s'accroît, il convient néanmoins de demeurer réaliste. L'heure serait mal choisie de verser des larmes. Il n'y a pas eu d'holocauste.

Et l'homme, pas plus l'arboriculteur que le consommateur ne sont à culpabiliser.

Au nom de quoi ? d'un changement de Mode ; d'une préférence de goût, de couleur, d'aspect ou autres, d'un fruit ?

L'opportunité n'est pas de s'abandonner à la mélancolie ou à la rêverie.

Les petits courants économiques l'ont voulu, il est bien séant qu'ils s'écoulent.

Toutefois, vague après vague, la marée monte.

La réalité est tangible.

Vogue après vogue, c'en est un peu trop !

Cette réalité se fonde sur la science elle-même : elle est paraît-il assez inquiétante : l'homme "ne sait plus très bien", il ne faut toutefois pas l'en blâmer. Sa mémoire est, ipso facto, sélective, ainsi est-il humainement naturel "qu'il oublie".

Il en résulte des conséquences fâcheuses.

Dès les années 1980, chez les Russes, les Américains, les Anglais ou les Français, les agronomes, qu'ils soient spécialisés dans la génétique, ou obtenteurs de nouveaux cultivars ou phytopathologues, ressentent la nécessité de susciter le concours pressant d'autres agronomes, des pomologues, des ethnobotanistes ou des écologues pour retrouver chez les arboriculteurs d'âge vénérable les très anciens fruits qui se perdent.

Il est convenu qu'il faille faire vite.

L'émotion n'est plus exclusivement celle des citoyens qui se seraient rendus compte que les fruitiers anciens font partie intégrante de Patrimoine.

Il ne paraît pas étonnant, par exemple, de dire que tel ou tel type de poire ou de pomme, autrefois en vogue, puis sauvée de son lieu de prédilection parce que les arbres deviennent trop agés, ou le paysage est remodelé par l'urbanisation, ou le risque d'incendie est trop conséquent, placé en conservatoire botanique a une valeur intrinsèque aussi forte que l'une des pièces jalousement gardée dans un musée.

Et si ce n'était que ce patrimoine là ? d'obédience contemplative ?

Il en est un, plus prometteur encore, celui dont on parle peu : le Patrimoine Héréditaire.

Il fallait le dire : c'est le potentiel génétique qui s'y cache.

Ce n'est certes pas le cas dans tous, mais pour beaucoup d'entr'eux l'homme se rend compte de la nécessité d'un retour aux sources, afin de puiser chez les anciennes variétés, différentes informations sur les caractères de chaque type (soit avec plus de précision : les caractères héréditaires de chaque écotype).

- Les caractères morphologiques s'il désire s'exercer à un certain remodelage conformément aux désirs du consommateur.

- les caractères organo-leptiques, surtout, et devant correspondre à un meilleur goût.

- les caractères biologiques concernant ses aptitudes. Ses "espérances de Vie".

- les caractères phénologiques ayant trait à ses manifestations saisonnières : floraison, feuillaison des arbres qui les portent.

- les caractères de rusticité passent même au delà des autres dans ce patrimoine puisqu'il s'agit d'un comportement sui généré, face aux agressions de toutes natures : celle des bactéries, des champignons, des insectes, des animaux supérieurs, puis, involontairement et paradoxalement celle plus élevée encore, celle des hommes, contraints à utiliser pour entretenir les variétés nouvelles, très sélectionnées et par là trop fragiles, un nombre de traitements de plus en plus insupportable à base de pesticides.

En conséquence, l'agronome ressent la nécessité de souscrire à une véritable Banque de gènes, pour le plaisir, certes, ou l'agrément de récupérer un trésor caché, mais en vue de retraits d'une Epargne solidement constituée autorisant à préserver d'une manière plus rationnelle les composantes de l'écologie de la plante, puis, il va sans dire : celles de l'Ecologie et de la Qualité de la Vie de l'homme.

L'ENJEU

La Conservation du Patrimoine Génétique n'a pas à être considéré comme un luxe.

Il n'est d'ailleurs pas admis comme tel, dans les autres pays qui s'en préoccupent. Comme chez eux, elle est donc l'objet d'une impérieuse nécessité.

Ce patrimoine insulaire est commun aux hommes.

Il a été reçu en héritage.

La génération actuelle n'en est que dépositaire.

La future génération aurait à juste titre le droit de réprover l'inaction des hommes d'aujourd'hui s'ils ne s'en souciaient pas.

Il a été dit que ce patrimoine est d'un intérêt **économique** dans lequel doit puiser l'agro-industrie des fruits.

Mais il est encore **salutaire** en ce sens que la protection des espèces traditionnelles favorisera en y puisant leurs qualités génétiques un meilleur assainissement des obtentions futures.

Il est **International**, car proprement Corse, il est méditerranéen et appelée à favoriser les échanges avec les pays du maghreb et tous ceux qui environnent l'île.

En ce sens il est **culturel**.

Puis, il va sans dire qu'il intéresse les chambres d'agriculture, l'université, les organisations professionnelles tout autant que les centres de recherches.

Il est alors **bénéfique**.

Enfin, il est notable en bout de chaîne qu'il soit **motivant** pour un nombre croissant de personnes recherchant des produits types à caractère local s'exerçant de la sorte à la relance de spéculations artisanales de villages tombés en désuétude.

C'est un certain espoir qui semble fondé.

PERSPECTIVES EN CORSE

L'émotion et l'anxiété suscitées par l'Isolation de la Corse auraient pu la laisser sous le choc de son Insolation : Apathique.

Il n'en est rien !

La réflexion qui s'en exprime provoque une motilité toute autre.

C'est ainsi que les éclats de son Insularité (extraordinaire pour la France) commencent à rayonner sur les pays extérieurs et compenser quelque peu le phénomène (peu ordinaire pour la France également) de son Insularité.

L'originalité de son relief considérable se joignant à ce contexte particulier, lui confère grâce aux hommes qui s'y trouvent le grand avantage d'être un vaste et exceptionnel Phytotron naturel d'audience internationale vis à vis des pays en voie de développement.

Une nouvelle réalité est que la Corse Méditerranéenne est déjà incluse dans le concert de toutes les régions du globe qui reflètent des Ecologies de son type dans les deux hémisphères au sein des autres mers du monde.

Elle se situe dans leurs réseaux.

Son exemplarité rejoint les leurs.

En se référant à une histoire précédent celle des remarquables rapports entretenus avec la France, sans remonter cependant aux influences étrusques ou maures, il est vraisemblable que le Patrimoine fruitier de l'île ait été constitué par des apports Espagnols, Portugais, Grec, Pisan, Toscan, Napolitain, Sarde, Sicilien ou Génois.

Par un juste retour des choses, il devient primordial, comme elle sait le faire pour les agrumes, que son potentiel génétique après avoir été détecté de manière exhaustive soit répertorié et mis en réserve en conservatoire pour :

- dans un premier temps, subir les observations de chercheurs.
- dans un deuxième, les travaux des obtenteurs.
- dans un troisième, les opérations des multiplicateurs.

Elle ne doit s'y soustraire, c'est trop important :

- d'une part, les plans de restructuration de l'économie agricole en faveur de certaines espèces fruitières y souscrivent sur le Territoire National.

- d'une autre, la politique économique en faveur du tiers-monde le commande. (le critère de rusticité, par exemple, des cultures vivrières, est la clef de leur réussite d'adaptation chez les pays dont le besoin de lutter contre la faim est de pouvoir les entretenir eux-mêmes).

- et d'une autre, la grande orientation positive et irréversible, décidée récemment par le Gouvernement en faveur de la Recherche Biotechnologique, ainsi que le vaste programme de manipulations génétiques qui s'y inclut, l'obligent à être pris en considération.

Ainsi peut-on découvrir la Corse, territoire français le plus au Sud, en tant que plateforme étonnante pour la coopération Internationale en Recherche agronomique pour le développement !!

LES AGRUMES

Ce serait dans le domaine des agrumes que les fruits de la Corse jouiraient d'une exceptionnelle renommée en 1983.

Il n'est pas étonnant que le fruit corse, A LIMEA depuis le millénaire précédent, en culture quelque peu latente et réapparaissant de temps à autre tel une comète, aie toujours en chef de file autorisé les hommes à penser que les autres espèces de citrus au cours de leur venue dans le monde cultivé, prendraient leur place sur le territoire insulaire.

Les infrastructures sont en place pour les perpétuer.

Ce sont les Stations de Recherches de l'INRA et les Offices de Développement dont il n'est pas opportun ici de décrire les organigrammes.

Il faut savoir tout simplement que les collections fruitières sont les supports de leurs travaux.

C'est ainsi que pour les agrumes, dès la phase de la création de la Station de San Giuliano, la priorité fut donnée aux Recherches sur l'amélioration du matériel végétal découvert dans l'île.

Le premier objectif était de mettre à la disposition de la jeune agriculture corse des plants sélectionnés, génétiquement sains, et aptes à se comporter dans le milieu.

Il devenait naturel que cela se prolonge par la Constitution de collections d'agrumes complémentaires, telles que des variétés diverses d'oranges, de pomelos, de kumquats, de calamondins, de mandarines et autres citrus pour les essences nobles.

Ils offrent une base d'échanges de communication internationale entre les chercheurs du monde entier et l'île s'en honore.

L'agrumes corse - le plus corse - en a été le départ.

L'intérêt de ces collections est considérable pour les arboriculteurs locaux. Il offre, à partir d'observations, les meilleures chances de réussite après une élimination de variétés, dont le comportement est indispensable à connaître, pour bien mesurer leur radiation, afin de fixer un choix mieux approprié sur les plus aptes à satisfaire les spéculations économiques.

LA VIGNE

C'est avec cette même orientation qu'avaient été créées par la Chambre Départementale d'Agriculture, deux Collections ampélographiques dans lesquelles avaient été inclus les cépages traditionnels.

L'une à Portu Pollu, l'autre à Aléria.

L'affinité de ces cépages avec différents porte-greffes, leur conduite culturale, leurs données phénologiques, leurs aptitudes au sol, leurs résistances aux maladies cryptogamiques et aux prédateurs, leur rendement, enfin, mis en parallèle avec tant d'autres cépages faisait l'objet d'options de grand intérêt prises en leur faveur ou en leur défaveur.

L'OLIVIER

Au sujet de cette essence, cela était différent.

Du fait de la présence en sec de sujets âgés, des difficultés d'application d'une culture phytosanitaire efficace sur de grandes superficies, des saisonnements de la récolte, des petits calibres obtenus sans irrigation et du coût de la main d'oeuvre nécessaire au ramassage, des décisions furent prises en faveur de l'introduction d'une variété de table au cours des deux dernières décennies : La Picholine du Languedoc.

Pour des raisons identiques formulées par des charges trop fortes également, cette spéculation moderne en Corse (puisque la production à destination de la conserverie de table était inexistante) ne durait qu'un temps.

Fort heureusement, grâce aux travaux de Recherche sur la valorisation des récoltes réservées à la production de l'huile par le biais de l'irrigation au goutte à goutte, les espoirs d'une rentabilité meilleure de l'olivaie ancestrale fertilisée par les engrais solubles se fondent sur un avenir proche.

Celà est un fait encourageant.

Il en est un deuxième.

C'est celui, parallèlement à un programme de cinq années, sous l'égide de la F.A.O. axé, dans tous les pays du pourtour de la Méditerranée, sur les menées de l'irrigation capillaire de l'olivier, d'avoir constitué en Corse grâce à l'initiative de Monsieur Le Bourdelles, chef du Service d'Expérimentation de l'Office de Développement Agricole, une collection de tous les oliviers à l'huile de ces pays environnants dans laquelle il nous a été donné de collaborer à l'introduction de clones représentatifs des variétés traditionnelles appartenant au Patrimoine Corse, tel que ROMANA, RAZZULA, GHJERMANA, SABINA, sans que ce chiffre de quatre soit limitatif.

Il en existe plusieurs autres.

En Balagne, à Monticello, grâce à Monsieur François MATTEI nous avons ensemble dans le même temps constitué un petit conservatoire de ces quatre variétés, greffées sur une trentaine de souches régénérées, mais un pyromane a fait anéantir ces travaux.

Le but était de montrer que les olives corses, comparativement aux autres, peuvent rivaliser avec elles et suivre l'exemple récent de la Toscane, où l'oléiculture depuis quelques mois seulement se ravive dans les oliveraies anciennes.

LA CHATAIGNE

Il revient encore à l'INRA, sous la direction de Monsieur de CASABIANCA d'avoir mis en oeuvre un programme de détection très vaste sur toute l'étendue de l'île des nombreuses variétés corses de châtaignes.

Ce travail méthodique réalisé au cours de quatre années consécutives permet d'aboutir aux conclusions performantes de l'apparition inespérée parmi les châtaignes corses de variétés stables, dont les fruits exempts de cloisons internes ou n'en possédant que très peu ont la véritable qualification de marrons (soit le chiffre inespéré de 10 variétés sur un total de 47).

C'est à partir de cette étude récente et très exhaustive que peuvent désormais se réunir une dizaine de collections de base pour une banque de Gênes à ne plus confondre avec celle de St Georges, et pour un profit Régional tant espéré.

LA FIGUE

C'est déjà, parce que nous pensions que les Figuiers appartenant au Patrimoine Corse étaient susceptibles d'observations et de susciter l'intérêt de certains jeunes agriculteurs insulaires, que nous avons pris l'initiative de constituer quatre collections à partir de repérage des variétés les plus traditionnelles, elles-mêmes au nombre de huit.

Ce sont les :

CAGAROGNULI

PISCIATINI

BIANCONACHJI

PANACHJATI

BUTTACHJI

CAGNANESI

GHJENESI

PINSALUTI

réparties en plusieurs secteurs différents, afin d'augmenter leurs divers comportements, dont l'un est déjà certain et contredit cette opinion agronomique généralement admise "sous son climat, le figuier prospère partout même en terrain sec"

Non, il y végète à peine !

LE PROGRAMME D'ACTION

Le ferment d'un programme d'action se découvre dans les jardins de ces hommes valeureux qui ont su garder l'avantage de le préserver jusqu'à nous.

Ils ne sont pas mécontents de l'apprendre.

Cette révélation les reconforte et procure soudainement chez eux l'agrément de coopérer à l'avancement de la Connaissance.

Celle du Chercheur Agronome.

Par voie de conséquence, la Collaboration liant l'un à l'autre, le jardinier et l'homme de science, autorise la fécondation d'un programme d'action "fructueux" puisque tel est le thème.

Les composantes de ce programme résideront dans les moyens à entreprendre pour opérer un profit des ressources pomologiques naturelles et rurales au sein de leur Environnement insulaire.

- réaliser une sélection
- conduire leur régénération
- procéder à leurs soins phytosanitaires
- entreprendre le prélèvement des clones ou des cultivars
- collecter les fragments de leur reproduction asexuée (rejets, marcottes, boutures, greffons ou méristèmes in vitro)
- les élever et les entretenir au sein de réserves probatoires afin de destiner les meilleurs à leurs "terres promises" que sont les Conservatoires Botaniques de Porquerolles et de Clarence déjà très étoffés.

Les moyens à mettre en oeuvre :

- Le dépistage

Bien qu'il soit parait-il suffisamment conséquent pour fonder sans attendre des actions à entreprendre, il faut admettre qu'il doive se poursuivre dans toutes les directions et à toutes les altitudes, dont la Corse, par rapport à beaucoup de régions du Globe, a été généreusement gratifiée, possédant sur elles la domination d'être leur épiceutre à Ecologie variable.

Ainsi, la recherche de clones dans les espèces fruitières spontanées et cultivées reste-t-elle d'importance.

En d'autres termes, après avoir supposé dans un premier temps, bien qu'il fut méconnu, l'existence d'un patrimoine, dans un deuxième, démontré sa réalité, il reste dans un troisième, à poursuivre l'élaboration de son identification.

Ce sont, en effet, les écotypes les mieux définis qui conviendront aux généticiens.

A) Les fruitiers spontanés

L'éventail de leurs populations en différents sites de l'île constitue une somme de réserves naturelles étonnamment riches en hybrides dont la signification corse est "frutti bastardi".

A l'exception de l'espèce *Castanea Sativa* dont les sujets issus de semis ne sembleraient pas offrir la résistance souhaitée aux graves maladies endémiques, la recherche de clones susceptibles d'intérêt peut s'effectuer pour l'olivier, par exemple, chez lequel des souches, dites "sauvages" auraient des performances insoupçonnées et pour certaines rosacées telles que le cerisier, le pêcher, le poirier, le pommier et le prunier.

Ils le seraient en tant que porte-greffes pour certains, en tant que pollinisateurs très appréciés pour d'autres, mais encore afin de mettre en relief les importants facteurs d'une rusticité ou d'une Phénologie transmissibles, pour les restituer à des lignées nouvelles susceptibles de s'ajouter à celles qui sont en vogue, en y dévoilant un nombre comparable de qualités majeures, essentielles pour l'économie.

C'est bien là, l'un des buts à atteindre, en y octroyant les critères de résistance aux maladies tant recherchées pour atténuer l'agressivité envers les milieux, de traitements phytosanitaires devenus souvent trop nombreux.

B) Les fruitiers cultivés

L'assentiment quasi unanime des propriétaires de jardins, ajoute ici une motivation plus assidue dans ce travail de sélection, à telle enseigne que d'ici à quelques années, il pourrait être envisagé d'établir un "réseau" de frutti corses.

Avant d'aller jusque là, il convient comme précédemment de porter un choix par une sélection massale sur des sujets présentant des normes de cultivars, de les marquer, de les observer dans chaque Piève et constituer dès la première année les fiches signalétiques des individus, sur lesquelles seront annotées les caractéristiques morphologiques des arbres, leurs données culturales et sanitaires, leurs aspects phénologiques portant sur les dates de floraison, de maturité, et les particularités pomologiques les plus nettes de leurs organes floraux et de leurs fruits.

C'est ainsi, par exemple, qu'un critère, pour un fruit de sa saveur jugée trop mauvaise, ne sanctionnerait pas pour autant, l'élimination pure et simple de l'étude, le cultivar qui le produit.

Il n'est pas exclu que son potentiel génétique soit un vecteur de révélations autres, de meilleur intérêt.

Il s'avère dangereux de réduire les collections en éliminant les types apparemment anodins, on le regrette toujours puisqu'à chaque instant des problèmes nouveaux se posent .

C'est la raison pour laquelle le recensement conservera la liste la plus exhaustive de sujets variétaux dans la plupart des espèces fruitières, sans discrimination arbitraire préalable lors de cette sélection massale. Cela aura pour effet de réduire les risques encourus.

La régénération

C'est une opération qui devra s'effectuer in situ. Elle s'impose lorsque l'arbre choisi arrivé à un certain âge, ne végète plus normalement et que ses fruits ne sont plus alimentés.

Elle est primordiale dans le programme, pour inciter les sujets convoités à produire les éléments précieux de sa multiplication asexuée devant perpétuer sa fidèle descendance.

Cette prestation s'effectuera tout autant, en des secteurs délaissés lorsque le cas de vieux arbres repérés dans le maquis se présente, que chez les propriétaires eux-mêmes, ce qui est moins délicat, grâce à leur agréable consentement.

La conduite

Ces sujets, vieux ou non, devenus très provisoirement des pieds-mères subiront pendant la période peu étendue "de leurs services rendus", mais nécessaire à la transmission de leur descendance, les mêmes opérations de soins qu'en culture normale c'est à dire, les apports de fumure dite "coup de fouet", les manutentions de taille et les traitements phytosanitaires.

La multiplication

Des relations seront établies avec les pépinières, afin de leur confier suivant un protocole d'accord et chaque fois qu'il sera réuni le matériel de reproduction sous les formes suivantes :

- les formes sexuées des porte-greffes de type insulaire chez les variétés à pépins ou à noyaux, de même que celles de certaines pêches de vigne aux caractères cyrnoisiens que l'on est en droit de supposer fixés depuis très longtemps tout comme le seraient ceux d'un type d'abricotier, de deux ou trois cerisiers et de quelques pruniers.

- les formes asexuées, bien entendu, de tous les clones retenus dans les différents genres ou espèces qui mériteraient l'attention.

En tête et sous contrôle sanitaire, le chataignier comme il se doit. L'olivier en grande part, puisqu'il est rappelé à servir la renommée nouvelle de l'huile corse, les pêchers de vigne, certains cerisiers, poiriers, pommiers, manifestement les pruniers pour les observations interméditerranéennes qu'ils suscitent et dans un ordre moins important les azéroliers pour leurs performances supposées.

La constitution de réserves probatoires

C'est grâce à l'Isolation Cyrno-Sarde de la Corse, par le fait d'un réel cordon de protection sanitaire, et c'est en faveur de son insularité, par une justification d'emplois, que la promotion d'un **éventail de réserves probatoires** d'audience méditerranéenne prolongerait le renom des rares infrastructures déjà réalisées, pour les fruitiers de tradition.

L'une, avec enrichissement régional, par les chambres d'agriculture, pour les cépages.

Une autre, avec succès international, par l'INRA, pour les citrus.

Une troisième, en cours d'élaboration avec des résultats sensibles par la Station d'Hydraulique Agricole, pour les oliviers.

Cet éventail émanera d'un concept à multiples effets :

Ceux des finalités Ecologiques et Ethnologiques de son Parc Régional ; celui de l'intérêt Pédagogique de ses Jeunes Insulaires ; celui Scientifique de ses Universitaires ; celui de l'attrait Motivant de ses Chercheurs Agronomes ; celui des applications Professionnelles de ses Horticulteurs ; ceux de la conjoncture Economique locale de ses Commerçants et de ses Consommateurs.

Sa concrétisation pourrait même, cela n'est pas une utopie, faire décider la création (tel qu'ailleurs existent des pavillons de Florales), de deux petits POMODOMES dont la maintenance serait financée par les ressources touristiques et où seraient réunis toute documentation et exposition relatives aux données historiques et ethnologiques, à la diversité des utilisations diététiques, aux formes d'élevage des FRUTTI CORSI et des FRUITS DE L'ILE, originaires de tout son environnement méditerranéen, sans omettre une autre finalité primordiale : celle de la Validité exemplaire de certaines espèces en regard des Régions les moins avancées.

C'est alors que pour l'après-demain, l'un pourrait se situer aux confins de l'aéroport de Bastia, l'autre de l'aérodrome d'Ajaccio.

Les réserves Probatoires qui les précèdent sont quant à elles, d'aujourd'hui.

Les plus nombreuses possibles pour multiplier les interprétations, mais de faible investissement, elles se résument en des clos de collections fruitières de deux sortes, dont l'agencement est élémentaire.

Les unes, seraient des Niches d'observations écologiques ouvertes (sauf aux chèvres et aux prédateurs humains) aux Mille et un Milieux du Parc Régional, dans le souci de les soumettre aux tests pluridisciplinaires de l'Université.

Les autres seraient des petits vergers d'observation agronomique situés également à toutes altitudes.

Soit dans les stations agricoles où elles sont admises, il va sans dire avec bienvenue.

Soit sur le Domaine Public où les communes les acceptent d'autant plus volontiers qu'elles se sentent concernées.

Soit sur le Domaine Privé où beaucoup de Propriétaires y consentent sans qu'elles aliènent leurs terrains.

Ces clos, d'un contenu à fortiori définissable, mais de dimensions informelles et de durée indéterminée (instaurés souvent à la demande ...d'un horticulteur propriétaire lui-même) ne sont soumis à aucun protocole contraignant si ce n'est l'autorisation de visite de ceux qui en assument l'entretien et l'étude.

Inversement aux Niches Ecologiques, ils sont l'objet au cours de leur existence des meilleurs soins pour paillier les déprédations de toutes natures et être conduits convenablement par les diverses opérations culturales pour se comporter en pôles d'observations agronomiques.

Ils reçoivent pour leur sélection, les cultivars élevés en pépinière, suspectés d'avenir meilleur afin d'être destinés aux conservatoires spécialisés pour la maintenance du Patrimoine génétique ; ceux qui ont pour fonction, de subsister en tant que témoins de l'Epicentre Méditerranéen ; ceux, enfin, qui seraient les plus représentatifs des espèces fruitières les plus réputées, en provenance des Pays Environnants.

La Corse jouissant du privilège de son orographie incomparable, incite à les établir sur ses altitudes.

Il en est ainsi. Il n'y a pour l'instant, pour ce faire, qu'une "montagne dans la mer" homologable.

Il s'en trouvera peut-être d'autres qui émergeront parmi les Iles Kouriles ou sous d'autres latitudes, mais elles sortiraient de ce contexte.

Les besoins financiers

Encore faut-il que le Contexte émerge lui-même ??

Manifestement son authenticité surgit sur l'île sous l'impulsion de trois aspects positifs :

- l'un, dans son rattachement aux épiphénomènes politiques notoires des Ecologistes, réside dans les progrès scientifiques des Ecologues perçus en haut lieu sur le territoire hexagonal.

- l'autre, dans les travaux qui se poursuivent au sujet des recherches fruitières traditionnelles au sein de certaines régions sur la voie du succès.

- et le troisième, qui, inhérent à la Corse, n'est pas dispendieux.

En effet, le carcan financier n'est pas lourd de charges en regard des résultats escomptés à tous les niveaux qui ont été soulevés.

Il n'y a pas d'acquisition de terrains.

Il n'y a pas d'infrastructure pesante et pérenne.

L'accomplissement de ce programme ne doit pas excéder cinq années.

Il englobe approximativement :

- pour le cas des espèces fruitières sauvages ou spontanées 50 à 100 types variétaux, qui à partir du patrimoine paléo-botanique relativement cher aux généticiens, sont répertoriés décrits et préservés à leur intention.

- pour le cas des espèces cultivées, une estimation suivante :

ABRICOT	2 à 5 types
AMANDIER	5 à 10 types
AZEROLIER	4 à 6 types
NEFLE (JAPON)	1 à 2 types
NEFLE (GERMANIE)	1 à 2 types
CEDRAT	pour mémoire
CITRON	pour mémoire
CERISE	2 à 10 types
CHATAIGNE	60 à 80 types
COING	1 à 2 types
FIGUE	8 à 12 types
GRENADE	1 à 2 types
JUJUBE	1 à 2 types
MANDARINE	pour mémoire
ORANGE	pour mémoire
NOISETTE	5 à 10 types
NOIX	1 à 20 types
OLIVE	5 à 15 types
PECHE	15 à 25 types

KAKI	1 à 2 types
POIRE	10 à 20 types
POMME	10 à 20 types
PRUNE	10 à 20 types
SORBE	2 à 4 types
RAISIN	pour mémoire

Soit, la programmation de 150 à 250 types qu'il convient de multiplier en moyenne par 20 pour les succès de leur reprise et leur ventilation raisonnable.

Ces multiplications végétatives sont les unes des rejets de souche, des drageons, d'autres des marcottes, des greffons, des boutures et éventuellement de l'In-Vitro pour tenter de pallier la présence de viroses. (Les observations de ces dernières, fort intéressantes ne sont pas les seules à alimenter de manière enrichissante le nombre de critères de sélection insulaire. Il existe en dehors des autres parasitoses, déjà soulevées bien avant, des problèmes de mutation de stérilité, des questions d'auto-incompatibilité locales et d'altitude, des contre-temps phénologiques, des parthénocarpies insoupçonnées, des maturations incomplètes, etc...).

Ce patrimoine arboricole, toutes espèces confondues, fait un total variable de 3000 à 5000 individus à répartir dans les sites "biologiques" occupant dans leur totalité une dizaine d'hectares dont deux ou trois font partie des stations agricoles.

Dés lors, il peut être admis que les 7 à 8 hectares restants soient répartis, bien qu'elles soient informelles, en 60 ou 80 Réserves Probatoires de 1000 m² en moyenne, dans les deux départements, à partir des premiers reliefs, dans les pièves basses, moyennes et inédit d'antennes d'observation agro-écologiques consacrées à cette arboriculture du passé pour un nouvel avenir.

Ces chiffres donnent à penser qu'il faille, pour réaliser la logistique de cette mise en oeuvre "continue" a-t-il été dit, entre le Jardinier et le Chercheur, prévoir le recrutement de quatre techniciens aux relations étendues dont le rôle est d'assurer précisément cette continuité grâce aux liens qu'ils sont aptes à connecter chez l'un, tout autant que chez l'autre.

Les frais d'engagement occasionnés par leurs salaires pour cinq années consécutives représentent avec les charges afférentes un volume de cinq millions de francs, auquel s'ajoute la moitié de cette totalité pour assurer toute la logistique requise.

Il leur est exigé une bonne connaissance du milieu humain et géographique.

Il leur est demandé une technicité arboricole ouverte aux espèces fruitières méditerranéennes.

Leur polyvalence et leurs fréquents déplacements sur le terrain, les autorisent alors à se consacrer :

- Pour la première année de leur programme
 - au dépistage systématique des fruitiers spontannés et cultivés,
 - à leur identification, par la description détaillée de leurs apparences hivernales et estivales (morphologie, pomologie, phénologie),
 - à la préparation de leur sauvegarde individuelle comme de leur descendance, par les fumures, les tailles et l'irrigation,
 - à l'acquisition sine die et la mise en place en pépinières spécialisées des différents porte-greffes du commerce destinés à l'adoption d'un grand nombre d'entr'eux,
 - au prélèvement des bois de reproduction végétative chaque fois qu'ils se présentent,
 - à la bonne marche de leur multiplication en pépinières locales.

- Au cours de la deuxième année

Toutes ces nombreuses opérations se poursuivent. Elles se prolongent par celles de l'élevage proprement dit en pépinière et déjà la classification des sites de comportement inventoriés, prévus ou non, sous irrigation capillaire.

- La troisième année

convient encore à la répétition de ce même programme, mais toutefois la phase consacrée à la description des clones, permet une substitution par celle qui consiste à commencer la mise en place dans les réserves probatoires des jeunes sujets, contre plantés, que les pépinières pourront libérer dans un premier temps.

- Lors de la quatrième année, s'opèrent avec la continuité des plantations,
 - les derniers aménagement des relais d'observation,
 - les travaux de maintenance,
 - les observations à apporter pour une meilleure sélection.

- En cinquième année les quatre agronomes s'attachent aux mêmes occupations pour assurer l'achèvement de ce cycle.

L'aboutissement en est la Reconstitution du Patrimoine génétique dont les éléments méditerranéens les plus précieux, auréolés de leurs paramètres écologiques seront acheminés en Conservatoires pour que les chercheurs en disposent.

EN CONCLUSION

Les objets de leurs investigations, mieux élaborés, leur sont plus présentables.

En leur faveur une économie substantielle de leur temps de travail émane du contexte ; les tatonnements de la marche à suivre se dissipent, et le cheminement habituellement long de la découverte est devenu plus rentable, du fait de l'enrichissement par la Corse pour la Banque de Gènes d'un nombre de dépôts à vue qui n'est pas négligeable.

Catalysé par l'Environnement et la Qualité de la vie insulaire, l'aménagement de cette **pomothèque** assuré pendant cinq ans, avec le concours du monde rural grâce aux soins du Ministère de l'Agriculture deviendra, à l'aboutissement de ses droits de garde, un jardin des Ecologues au sein de leur Parc Naturel.

C'est ainsi que sans gabegie, ni perte de temps, il aura déjà au cours de son organisation, contribué à répondre de manière concrète à des sensibilisations raisonnées.

Celle de la reforestatioin castaneicole à plusieurs fins,

Celle de la regression des incendies,

Celle d'un nouvel aspect attractif d'échanges ruraux,

Celle d'une reprise de la spéculation oléicole,

Et tous comptes faits, celle d'une économie frutto-pastorale dans laquelle l'éleveur sera un allié privilégié, grâce à cette importante maîtrise de l'eau, le goutteà goutte dont la technicité hydraulique corse a; la première de tous les pays méditerranéens, su emboiter le pas d'Israël sans faillir.

Pierre TREANTON

1er octobre 1983

BIBLIOGRAPHIE

- | | |
|---|---|
| BOUCHARD Jean | FLORE PRATIQUE DE LA CORSE |
| CARATINI Roger | LA VIE VEGETALE |
| P.A. CARLOTTI | SOMIVAC (Bulletin de la) |
| CARLOTTI Philippe | PROJET DE MISE EN VALEUR DE LA CORSE |
| CASABIANCA (DE) François
et VINCENSINI D. | VARIETES CORSES DE CHATAIGNES |
| CECCALDI Mathieu | DICTIONNAIRE CORSE FRANCAIS |
| CONRAD Marcelle | PLANTES ET FLEURS RENCONTREES |
| MATTHIOLI Dr | DI TUTTE MALE |
| PRALORAN J. | LES AGRUMES |
| ROBIQUET F. | RECHERCHES SUR LA CORSE |
| REBOUR | FRUITS MEDITERRENEENS |
| SAUVAIGO E. | CULTURES DU LITTORAL MEDITERRANEEN |
| SIMI Pierre | PRECIS DE GEOGRAPHIE DE LA CORSE |
| QUAINI Massimo | PER LA STORIA DEL PAESAGIO AGRARIO IN LIGURIA |

Pierre TREANTON remercie Monsieur Jean-Claude RIBAUT, Président de l'Association Régionale d'Expérimentation des Fruits et Légumes En Corse, A.R.E.F.L.E.C. ainsi que ses collaborateurs Monsieur Gilles PAOLACCI et Madame Sylvie BERNARDINI d'avoir scané et typographié cette étude pour leur propre documentation.

Avril 1997