

PIETRACORBARA INFOS

Le journal de la commune de Pietracorbara – N°22 – Avril 2013

A lire aussi sur www.pietracorbara.fr et sur www.destination-cap-corse.com

Producteurs corbarais

Pietracorbara investit. Pietracorbara innove. Pietracorbara produit. En ces temps de crise, il est bon de rappeler que chez nous aussi des habitants de la commune croient en l'avenir et se donnent les moyens d'aller de l'avant. La saison estivale qui s'annonce est l'occasion de présenter les productions et, plus généralement, les éléments dynamiques de la vallée.

A l'heure de l'apéritif, trône désormais sur toutes les bonnes tables de la région, le « Cap Corse – Pietracorbara » au quinquina avec sa belle étiquette noir et or qui représente la tour de l'Osse. Il est produit par la distillerie de Pietracorbara dirigée par Fabien Barone, au lieu-dit *a Murticcia* : cinq hectares arborés d'agrumes, oliviers et chênes-lièges, 250 m² couverts pour l'embouteillage et le stockage. Des productions comme la *Mandarinetta*, le *limoncinu corsu* ou la liqueur de myrte sont conditionnées et vendues sur place. Vous pouvez aussi les déguster en direct sur la terrasse de l'établissement en cours d'aménagement avec son beau comptoir en pierres du pays. Fabien Barone a créé un emploi permanent et trois emplois saisonniers. Outre une nouveauté, les glaces de Raugi, il propose dans sa boutique, des produits du Cap Corse, mais surtout des fabrications du village comme les *canistrelli* de Christelle Bruschi (citron, chocolat ou châtaigne), les fromages de Laurent Albertini et Annabelle Torre, la farine de châtaignes de Jean-Louis Gherardi, le miel de Bernard Guillerm et celui de Gérard Laurenti-Gherardi.

Ces producteurs trouvent, à la *Murticcia*, un lieu de vente attractif et original. Mais ils ont multiplié les points de distribution afin de valoriser au mieux leurs productions.

C'est l'automne, entre octobre et décembre, que la famille Gherardi transforme les châtaignes fraîches de Castagniccia et de Pietracorbara en délicieuse farine. Un long processus dans lequel un suivi sans faille est nécessaire si l'on veut atteindre le niveau requis de qualité et de conservation optimale. Deux tonnes par an, en moyenne, sont ainsi produites et conditionnées, dont une partie sous vide, pour la vente sur place et jusqu'à Bastia. La farine de châtaignes Gherardi, avec son étiquette verte et son macaron AOP (appellation d'origine protégée) fait honneur à Pietracorbara.

La famille Albertini, bergers de père en fils, livre chaque jour la majeure partie de son lait de brebis à la Fromagère corse. Une partie est conservée pour la transformation en fromage. La part travaillée sur place va augmenter, en octobre 2013, avec la mise en service d'une fromagerie située à *a Vena*. Il existe aussi des producteurs de fromage de chèvres comme Gerlinde Percsy à Cortina ou Joseph Leoni à *a Vena*.

Côté miel, la commune compte quatre producteurs : Jeanine Dominici-Dussert à Lapedina, appréciée pour son miel de châtaignier, Gérard Laurenti-Gherardi à l'Oreta, un spécialiste de la transhumance des ruches en fonction des miels à obtenir, Jean-Baptiste Riquier, un nouveau producteur qui vient de créer son cheptel apicole et Bernard Guillerm à Selmacce qui y a aménagé une miellerie modèle dans une ancienne poterie. (retrouvez tous les contacts sur le site www.pietracorbara.net)

A noter aussi, la production de viande bovine de l'exploitation Gherardi installée sur les contreforts sud de la vallée et la production d'olives, à venir, avec les plantations de José Constant. Ce dernier a aussi en projet de construire un moulin à huile pour transformer directement ses olives.

Ainsi, à côté des secteurs secondaire (bâtiment) et tertiaire (camping, hôtellerie, restauration), un secteur primaire se développe dans la vallée et propose des produits originaux et de qualité qui sont autant de cartes de visite « *made in Pietracorbara* ».

Ces produits renforcent positivement l'image de marque de notre commune.

D.A

Empaquetage farine de châtaigne Gherardi

Produits de la distillerie Barone

Brebis de Laurent Albertini





Carnaval de l'école : un défilé haut en couleurs!

Les enfants de Pietracorbara ont vécu, vendredi 15 mars, un bel après-midi de fête : tous s'étaient donnés rendez-vous, maquillés et déguisés. Le soleil ayant fait une apparition remarquable, le défilé - de l'école jusqu'à la place de l'église - a pu se dérouler dès 15h. A la confrérie, ils ont dégusté un goûter de carnaval fait de crêpes, gaufres et beignets préparés par les familles. Peu avant 17h, les enfants et leurs parents ont assisté à un spectacle proposé par « La Baguette magique » et offert par la municipalité pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Magie, sculpture sur ballon, musique et ambiance festive tel était le programme pour fêter la fin de l'hiver (photo Amina Durand).

Budget prévisionnel 2013 : pression fiscale identique à celle de 2012

Le budget 2013 a été adopté le 29 mars dernier par le Conseil municipal. Il s'établit à 408 700 € pour les dépenses de fonctionnement de la commune et à 716 500 € pour le programme d'investissement. Le budget Eau et assainissement s'élève, lui, à 566 474 € de fonctionnement et à 609 137 d'investissements. La redevance « eau » est fixée à 127 € (comme en 2012). La redevance « assainissement », elle aussi, ne change pas (45 €, comme en 2012). Le taux communal de la taxe foncière reste à 5 %. Le taux communal de la taxe d'habitation demeure inchangé à 15.82%. Par ailleurs, quatorze associations locales ou départementales reçoivent une subvention. L'enveloppe distribuée s'élèvera, au total, à 2 660 €. Enfin, une étude de la perception du Cap Corse fait apparaître que Pietracorbara a la pression fiscale la plus faible du Cap (en dehors d'Ogliastro) par habitant : 230 € en 2011 contre 369 à Cagnano, 407 à Brando et 428 à Sisco.

570 électeurs inscrits

En 2013, la commune compte 570 électeurs inscrits (neuf de moins qu'en 2012) qui pourront désormais participer aux différents scrutins des années à venir. A noter que la population permanente de la commune en 2013 s'élève à 603 habitants.

Rénovation d'Oreta suprana

Les espaces publics d'Oreta suprana sont en cours d'aménagement avec la pose d'un dallage en pierres (*opus incertum*), la pose d'une rampe en fer forgé à la hauteur des escaliers. Coût des travaux confiés à l'entreprise Masucci Daniel : 75 072 € HT et à l'entreprise Ferrosud de Folelli pour un montant de 13 440 euros HT. La place portera le nom de « Toussaint Mattei, Maire » en hommage à celui qui a été maire de la commune de 1945 à 1971.



Début de la restauration de la chapelle Saint-Roch

La première tranche de restauration débutera à la mi-avril. C'est l'entreprise Nicolai qui assurera les travaux: réalisation d'un dispositif anti-humidité, reprise des murs et de la façade, changement ou restauration des portes et fenêtres. L'entreprise Allaray Raymond réalisera la réfection totale du toit. Le coût de la première tranche est de 121 000 € HT. Jean Filippi, architecte, assurera la maîtrise d'oeuvre du chantier. A noter que, par leurs dons, les Corbarais participent à cette restauration, à hauteur de 8000 €. Cette somme est doublée par la Fondation du Patrimoine, soit un total de 16 000 € ce qui équivaut à une participation de 13% de la dépense.

Nos peines...

La commune a été endeuillée par les décès de Jean-Joseph Mistrali, le 26 octobre dernier à Bastia et le 26 février, toujours à Bastia, par celui de Jean Tognetti. Ajoutons le décès de Laetitia Dominici le 30 mars à Allauch (13) et celui de Paul Martin, le 4 avril à Pietracorbara. Aux familles touchées par ces deuils, la Municipalité présente ses condoléances les plus attristées.