

■ a tiera di i purcaghji

Le porc fermier de Corse fait l'unanimité à Frasseto

Un succès complet. La 4^e édition de A Fiera di i purcaghji, qui s'est déroulé ce week-end à Frasseto, restera à coup sûr dans les annales. Une juste récompense pour les éleveurs qui travaillent à la reconnaissance du porc fermier de Corse par le biais de l'attribution d'un Label Rouge. Mais, la foire de Frasseto, c'est aussi chaque année d'innombrables moments de convivialité et de fête. A l'image de cette *veghja nustrale* animée samedi soir par le groupe Diana di l'Alba. Et que dire des sens affolés des nombreux visiteurs, sollicités par les odeurs du figatellu, de la salsiccia, de la panzetta au grill qui se mélangeaient à celles des châtaignes rôties ou des beignets au brocciu... Beau tableau aussi que ces stands encerclant l'église ou regroupés au pied de *a casa cumuna*. Des exposants venus des quatre coins du département, d'Evisa, de Muratu, de



Les élus n'ont pas boudé la foire, à l'image de Camille de Rocca Serra, Marcel Francisci et Jean-Jacques Panunzi. (Photos DR)

Peri, de Bonifacio, pour faire partager leurs savoir-faire dans des domaines aussi variés que la ferronnerie d'art, la fabrication de bijoux, la chocolaterie fine.



Pas question d'organiser la foire de Frasseto sans la présence de quelques dignes représentants de la gente cochonne. Pour le plus grand plaisir des enfants.

Le cochon dans toute sa diversité

Vins et fromages se dégustaient de concert à l'initiative de la chambre régionale d'agriculture. Un peu plus loin, on faisait plus ample connaissance avec les animaux domestiques en Corse. Parmi ceux-là, c'est évidemment le cochon qui avait la vedette. Présent sous toutes ses formes et dans tous ses états (viande de boucherie, charcuterie primeur ou jambon de 18 mois, pâté de tête, terrine et autres boudins fabriqués sur place), on pouvait aussi l'admirer bien vivant, afin que les visiteurs puissent découvrir la palette de ses robes. Du noir du *porcu nustrale* au tacheté, au persillé et au roux d'une truie allaitant une portée de porcelets pour le plus grand plaisir des enfants... Ces enfants qui, à Palmeca comme à Sainte-Marie-Sicché, ont fabriqué des gâteaux pour le Téléthon avec le même élan solidaire que les habitantes

de Frasseto, tandis que les visiteurs estimaient le poids d'un prisuttu au profit de la recherche génétique.

C'est également au cours de la foire qu'ont été publiés les résultats du sondage relatif aux habitudes et attentes des consommateurs, commandé par l'association régionale des éleveurs de porcs. Une enquête d'opinion menée dans le cadre de la création d'un Label Rouge porc fermier de Corse.

On y apprend notamment que 99,2 % des personnes interrogées estiment que garantir la qualité des produits (de charcuterie dite corse), c'est garantir l'ensemble du processus d'élevage, de la naissance à la transformation, et qu'ils sont 98,3 % à souhaiter pouvoir identifier les différentes qualités de produits. Une belle unanimité qui fait écho au travail militant des organisateurs de A Fiera di i purcaghji.

Vivement l'année prochaine.