



**FROMAGE
DE TÊTE**

tête et jarret de porc nustrale,
cuits en saveurs, désossés et
assaisonnés



VULETTA

joue de porc nustrale,
sel, poivre, aromates,
séchée et affinée



PANZETTA
roulée & plate

Poitrine de porc nustrale,
sel, poivre, aromates,
plate ou roulé



CASA SERENA
Lieu dit Finili
20117 CAURO
Corse-du-Sud



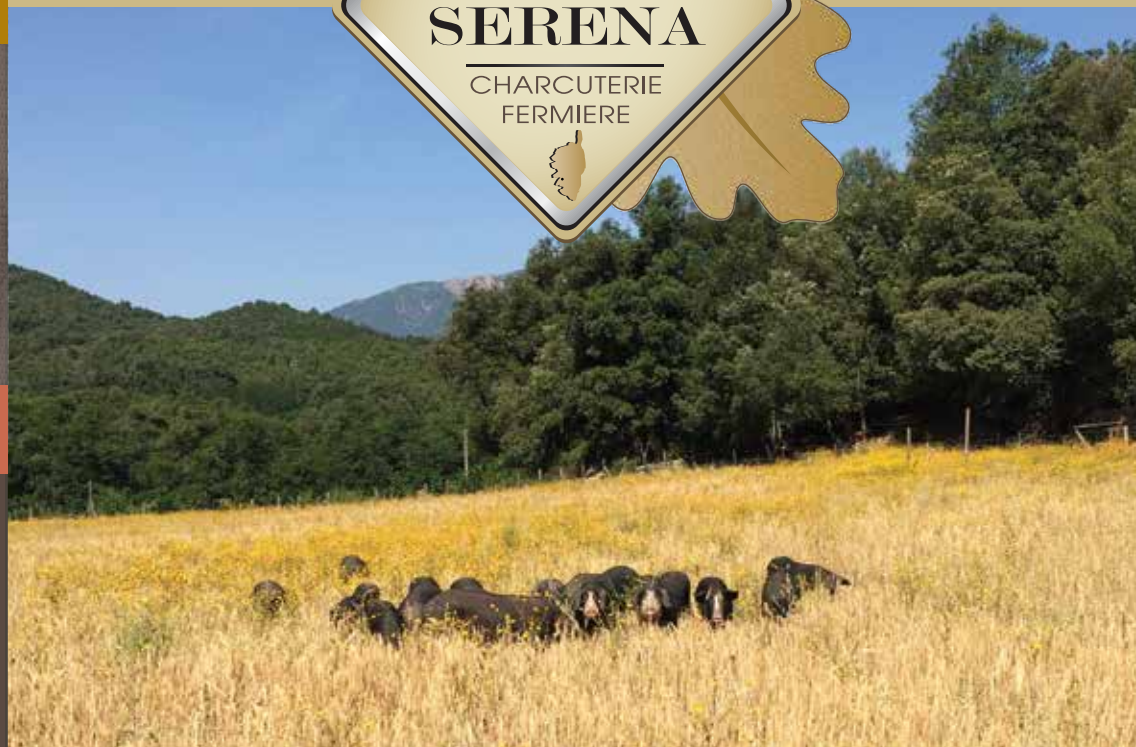
Serena Fortuné

Tél. +33 (0)6 22 23 36 88
serena.fortune@hotmail.fr

Service commercial :
04 95 25 01 48

RACE NUSTRALE

ÉLEVAGE TRADITIONNEL DE PORCS
EN PLEIN AIR - VENTE A LA FERME



CHARCUTERIE FERMIERE

20117 CAURO

Une pionnière en la matière

La longue tradition de l'élevage porcin était autrefois fondée sur un partage familial des tâches savamment réparties entre le chef de famille, son épouse, ses enfants, voire les parents au moment de l'abattage et de la transformation. Serena fait figure d'exception dans ce paysage moderne, en relevant le défi de conduire seule son exploitation car rares sont les femmes à faire ce choix. Serena maîtrise toutes les étapes de sa production, depuis les naissances, contrôlées dans des espaces aménagés pour permettre à la mère de mettre bas en toute sécurité, de nourrir ses petits, avant de les laisser rejoindre de plus grands espaces.



Un environnement très préservé aux portes d' Ajaccio

Aux environs de Cauro, sur 30 hectares, le troupeau évolue entre chênes liège, chênes verts, et plantes du maquis... constituant un indispensable aliment naturel fait de glands, de châtaignes, de racines, de fruits, surtout durant les trois mois de l'année qui précèdent l'abattage. C'est l'obligation qu'à l'animal d'avoir à chercher une partie de sa nourriture, se déplacer, courir, qui donnera à la viande cette saveur et cet aspect si particuliers. Ainsi il conserve ce contact avec la nature qui contribue à la spécificité de la charcuterie corse et le lien avec la terre constituera le principal signe du maintien de pratiques traditionnelles.



Le porc corse ou "porcu nustrale"

C'est à partir d'une race de porcs corses, reconnue depuis janvier 2006, qu'est élaborée une charcuterie fermière traditionnelle dans le respect des normes C E.

Le porcu nustrale est de taille moyenne, caractérisé par une robe sombre, anthracite, des oreilles longues et pendantes et un groin pointu. Les éleveurs corses, tentés un temps au moins pour certains, de se tourner vers des espèces venues du continent, d'un poids bien supérieur, ont compris que leur spécificité reposait sur la réappropriation de cette race corse, mieux adaptée tant par sa morphologie que par ses qualités gustatives, à la promotion d'un produit apprécié des consommateurs.



De la transformation à l'espace dégustation

Réalisée selon les normes en vigueur, la transformation s'effectue dans un local très moderne agréé, avec l'aide de spécialistes. L'on y prépare : coppa à base d'échine, lonzu, longe, panzetta, poitrine, vuletta, joue, et le prisuttu, le fameux jambon... Ces produits seront consommés après un certain temps d'affinage.

Nous avons créé un lieu qui ressemble aux vieilles maisons de village, avec des pierres de taille et une cheminée. La salle de restauration peut accueillir 60 personnes pour une dégustation gourmande à découvrir sur réservation.

Nous vous proposons la dégustation d'assiettes de charcuterie de notre porc nustrale, de fromage corse de chèvre et de brebis et une dégustation repas avec des mets cuisinés.

De l'élevage à l'assiette

La charcuterie corse se déguste simplement entre amis, accompagnée de pain et de vins corses de préférence, en entrée ou pour un spuntinu (casse-croûte) avec du saucisson, de la salcicetta (saucisse fraîche qui peut se griller) ou du figatellu (saucisse à base de foie, à découvrir de novembre à mars) grillé, en n'hésitant pas, au cours de la cuisson, à le tamponner sur une tranche de pain, ce que l'on appelle dans le Taravu u spinghinatu ; le tout accompagné de polenta, farine de châtaigne et brocciu de saison. Ou encore, découvrez un bon ragoût de veau corse aux olives cuisiné avec une panzetta fondante, un morceau de poitrine fumée, ou de la vuletta, un morceau pris dans la joue.


casa
SERENA

CHARCUTERIE
FERMIERE
20117 CAURO



LONZU

filet de porc nustrale,
sel, poivre, aromates
affinage 2 mois



COPPA

échine de porc nustrale,
sel, poivre, aromates
affinage 3 mois



PRIZUTTU
jambon à l'os

cuisse de porc nustrale,
salée, parée,
affinée 18 mois minimum





FIGATELLU

maigre et foie de porc,
sel, poivre et ail,
boyaux naturels



SALAMU

saucisson,
maigre et gras
100% porc nustrale,
poivre,
boyaux naturels



Le goût de la liberté

**casa
SERENA**
CHARCUTERIE
FERMIERE
20117 CAURO

**SALAMU
BASTONU**

saucisson,
maigre et gras
100% porc nustrale,
poivre,
boyaux naturels



SAUCISSETTE

maigre et gras
de porc Nustrale,
poivre,
boyaux naturels

