

La CORSE au SIA 2026 – Hall 7.2

LA CORSE, TERRE DE CARACTÈRE, SE DISTINGUE PAR L'EXCELLENCE ET LA DIVERSITÉ DE SES PRODUCTIONS AGRICOLES, LUI OFFRANT UN VÉRITABLE STATUT DE RÉGION GASTRONOMIQUE. ELLE SERA REPRÉSENTÉE AUTOUR DE CINS ÎLOTS THÉMATIQUES, CHACUN METTANT EN LUMIÈRE UNE FACETTE UNIQUE DE SON PATRIMOINE AGRICOLE ET CULINAIRE

Stand d'accueil / Agri tourisme

Ce stand mettra en avant les réseaux « Routes des Sens Authentiques » et « Bienvenue à la Ferme en Corse », valorisant l'agritourisme insulaire. À eux deux, ils regroupent près de 600 producteurs engagés dans une démarche de qualité, offrant aux visiteurs une immersion au cœur de la ruralité corse, si riche en traditions agricoles et artisanales. Il présentera également le récent label «Gusti di Corsica », attribué aux restaurants insulaires qui se distinguent par l'utilisation de produits corses de qualité. En mettant en valeur les ressources des territoires et les producteurs locaux, Gusti di Corsica s'affirme comme une vitrine exemplaire de la gastronomie corse.

Corner dégustation / Agneau et Bières

Cet espace propose des plats mettant en avant l'agneau de lait, préparés sur place par les éleveurs, Les visiteurs pourront également découvrir une sélection de bières artisanales riches de mille saveurs, représentées par la Fédération des Bières Corses.

Fromages fermiers - Brocciu AOP - Charcuterie AOP

Un îlot où le savoir-faire ancestral s'exprime pleinement à travers les charcuteries fermières, notamment Prisuttu, Coppa et Lonzu, labellisées en appellation d'origine protégée, ainsi que les fromages de caractère.

Bar à Vins

Le bar à vins, conçu en partenariat avec le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse (CIVC), invite à une découverte immersive des vins insulaires. Dans une atmosphère conviviale, vigneron et sommeliers partagent leur expertise et guident les visiteurs à travers une sélection de crus d'exception. Ces vins seront mis en valeur par des accords subtils avec les charcuteries AOP et les fromages fermiers, illustrant ainsi l'harmonie parfaite entre les produits du terroir corse. Une expérience sensorielle mettant en lumière l'expression unique des cépages insulaires.

Huiles essentielles, Miel, Farine de Châtaigne et douceurs, Jus d'agrumes et kiwis

Cet îlot présentera le miel de Corse AOP, reconnu pour sa gamme variétale de six miels, du plus doux au plus amer, tantôt délicat, tantôt persistant. Les Nicci, fameuses crêpes à la farine de châtaigne, ainsi que les jus de pomelos et d'oranges, et les kiwis en salade de fruits.

Il mettra également en avant les huiles essentielles biologiques, les cosmétiques naturels, regroupés en fédération

Le restaurant pédagogique

Porté par l'AFPA, cet espace proposera une approche pédagogique de la gastronomie insulaire, mettant en avant des recettes traditionnelles revisitées et des produits emblématiques. Un lieu d'apprentissage et de transmission du savoir-faire culinaire corse, où passion et transmission se conjuguent pour faire rayonner les saveurs insulaires auprès de tous.

Hall 1

L'organisme de sélection (OS) de la brebis corse sera présent avec le collectif des races locales des massifs (CORAM)

Il présentera des béliers corses.

Hall 6

Le Conseil du Cheval en Corse présentera des ânes corses dont la race a été reconnue en 2020.