

23 sima « FIERA DI L'AMANDULA » - 23ème foire de l'amandier

PRUGRAMMA - Programme

SABBATU U 3 D'AGOSTU

SAMEDI 3 aout 2019

9h30 Ouverture de la 23ème foire de l'amandier

10h30 Inauguration officielle du champ de foire <u>Sous la Présidence d'honneur de</u> Monsieur Gilles SIMEONI, Président de la Collectivité de Corse

Signature de la convention de partenariat concernant la production et l'élevage de plants sélectionnés d'amandiers par la pépinière de castelluccio – Foyer Rural Aregno/Collectivité de Corse/ Chambre d'agriculture de Corse

11h30 Dégustation de fromages corses avec KILL BRIE et le domaine MAESTRACCI – E PROVE

16h00 Conférence-débat sur le thème: "Les enjeux du renouveau de la tribbiera" par Pierre BERTONCINI, docteur en anthropologie. Séance de dédicace de son dernier essai « anthropologie sociale de la Corse ». Objets, terrains, méthodes aux éditions l'Harmattan.

17h00 Conférence historique animée par « STORIA CORSA » sur le thème du « Mazzerisme »

18h00 Diffusion du film de Laurent Billard « dans la peau de l'olivier » - Balade poétique "au cœur de l'olivier" en Corse adaptée du livre de Jean-Michel Neri. L'arbre nous raconte son histoire et évoque le lien qui nous relie à lui. Débat en présence de Jean-Michel NERI et Laurent Billard.

19h00 Apéritif musical, chants Corses avec Babeth BOTALICO

Suivi du tirage de la tombola pour gagner une « pièce montée » en croquant

22h00 Grand bal animé par Sumenta Nova

DUMENICA U 4 D'AGOSTU

DIMANCHE 4 AOUT 2019

9h30 Conférence-débat sur le thème: "Les enjeux du renouveau de la tribbiera" par Pierre BERTONCINI, docteur en anthropologie. Séance de dédicace de son dernier essai « anthropologie sociale de la Corse ». Objets, terrains, méthodes aux éditions l'Harmattan.

10h30 Ouverture au public de l'église pisane de la Trinité

11h00 Démonstration culinaire par CUCINA CORSA

17h00 Démonstration culinaire « ballade gourmande autour de l'amande »

18h30 Diffusion du film « santa » de Pierre LECCIA- 1999 en partenariat avec CASA DI LUME, la cinémathèque itinérante de Corse

19h00 Apéritif musical, chants corses animé par Eric MATTEI

Suivi du tirage de la tombola pour gagner une « pièce montée » en croquant

21h00 Soirée dansante animée par DJ FAB'

Toutes les animations sont offertes par le Foyer Rural d'Aregno en partenariat avec la Collectivité de Corse.

Buvette et sandwichs sur place par le Foyer rural d'Aregno

IN PERMANENZA

Balades à dos d'âne

Présentation des métiers artisanaux

Exposition du Parc Naturel Régional Corse sur le thème « altore vivu », le gypaète barbu et présentation du programme de renforcement de l'espèce en Corse

Vente de tickets de tombola pour gagner une pièce montée en croquant traditionnel

FIERA ECORESPONSABILE

Découverte de l'écoresponsabilité et de la gestion durable des ressources avec ZERU FRAZU

FIERA IN LINGUA CORSA

Una giornata di immersione nella lingua corsa

APPUNTAMENTI

A fiera di l'amandulu, pour la valorisation des savoir-faire « made in corsica »

• Présentation des métiers d'art & de la création

Présentation de la **Marque « rencontres balanines** » par l'office de pôle touristique Balagne Création de Bijoux de BELLACHIX, de Cécile GRIMALDI Joaillerie (soccia), Jacques ORSINI CREATION, MAES CREATION, LES BIJOUX BY BULLES...

Le travail du bois par LEGNU DI LUNA, du bois flotté par 2NDE VIE CREATIONS BOIS FLOTTE...

La Fabrication de ses savons par SAPONE NUSTRALE

La Fabrication d'Amaretti par A MARIA DI LEANDRA

La création par Illustrations par LES LUTINS EN GUOGUETTE

. . .

L'invité de l'année « ISABELLE ISTRIA MARTELLI » designeuse/illustratrice, infographiste et créatrice



travaille dans son atelier 2 % situé rue Comte Bacciocchi à Ajaccio. Sa « touch » nous a offert l'affiche de la fiera 2019 que vous pourrez ramener chez vous dédicacée de l'auteur. Vous saurez également apprécier ses nombreses illustrations originales... Elle est la seule créatrice de casquettes en Corse !!!

A découvrir.

A Fiera di l'amandulu & les secrets de l'amande



Ballade gourmande autour de l'amande et ses secrets

Dimanche 4 aout, place du village, 17h30

Da sapè: en Balagne, Aregnu, Sant'Antinunu et Calinzana étaient réputés pour leurs amandes. Après avoir été concassées elles étaient exportées vers Aix-en-Provence et servaient à la fabrication des calissons. Sur place, la fabrication du croquant et plus particulièrement du triunfu (pièce montée) pour les baptêmes ou les mariages devient une spécialité locale. On dit même que la pièce montée du mariage royal entre le Prince Rainier et Grace Kelly, a été réalisé dans la pure tradition « arininca»!



CORSICA BEAUTY vous propose de découvrir une BOX DIY (comprenez Do It Yourself) à base d'amandes d'aregno, sélectionnées généreusement par le foyer rural pour l'occasion!

Vous pourrez participer à un atelier « les secrets de beauté de l'amande ». Un rendez-vous unique à ne pas manquer!

Rue Millie - Calvi

http://www.corsicabeautyblog.com/decouverte-de-la-box-diy/

CROQUANT & PIECE MONTEE

Il est une tradition à la foire de l'amandier : La tombola pour gagner une pièce montée en croquant

réalisée par la très connue entreprise SALVATORI de cateri.

Comme chaque année, JB et Marie-Do nous proposerons pour le plaisir des yeux et le délice des papilles, une pièce montée dont ils détiennent les secrets de fabrication dans la plus stricte tradition. Tirage de la tombola & dégustation -

Samedi 3 et Dimanche 4, après le concert apéritif



<u>La pièce montée en « croquant », un savoir-faire arininchi</u>

- La tradition veut que ce soit la mariée qui découpe la première part, avec l'aide du marié si elle le désire. Celuici tiendra alors sa main. Une vieille superstition veut que ce soit la mariée qui déguste cette première part sous peine de stérilité.
- Autre superstition; si quelqu'un refuse sa part, cela risque de porter malheur aux jeunes mariés.
- Enfin, il faut éviter de faire tomber les figurines posées tout en haut de la pièce montée.

CUCINA CORSA

Plongez dans l'authenticité de la gastronomie corse.

En cuisine avec ces belles idées de recettes de cuisine corse : Filets de truite grillé à la plancha - Huile d'Amande aux herbes, Médaillon de porc en Croûte d'Amande Confit d'oignons, Moelleux à l'Amande sur un caramel d'abricot

Dimanche 4, 11h démonstration & dégustation

La recette offerte : Glace « maison » aux amandes (sans sorbetière)

Ingrédients

Pour un bac de glace 3 gros œufs 90g de sucre

90g de sucre 125g de crème liquide entière (à 35% de Mg pour une meilleure tenue)

1 cuillère à café de vanille liquide

200g d'amandes en poudre

<u>Préparation</u>

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige et y ajouter peu à peu le sucre en poudre. Réserver. Monter la crème en chantilly au batteur électrique (la placer 10 minutes au congélateur avant utilisation pour être sûr qu'elle monte bien)

Battre rapidement les jaunes et la vanille,

Ajouter les amandes en poudre et mélanger. Y ajouter délicatement la chantilly en plusieurs fois.

Enfin, ajouter les blancs en neige, toujours très délicatement en soulevant la masse.

Verser dans une boite Tupperware et congeler pour 1 nuit minimum.

Note: Vous pouvez faire une excellente **glace à la vanille** en gardant la même base sans les amandes en poudre, et en rajoutant les graines d'une gousse de vanille et une cuillère à soupe de cointreau.

DA SCOPRE / A DECOUVRIR



Dégustation du très attendu et rafffiné « brie des mendiants » réalisé a partir d'amandes proposé par KILL BRIE, Crêmerie/ Fromagerie Accord parfait Fromage et vin avec le domaine MAESTRACCI – E PROVE

Samedi 3, 11h30

Corner épicerie fine de Kill Brie, Avenue Paul Doumer à l'Île Rousse

A Fiera di l'amandulu, culture & traditions



OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DE L'EGLISE PISANE DE LA TRINITE

L'église de la Sainte-Trinité et de Saint-Jean-Baptiste, ancienne piévanie d'Aregno, est située au cœur de l'actuel cimetière communal, à proximité du village. Elle date vraisemblablement de la première moitié du XIIe siècle

Ornée de peintures monumentales au cours du XVe siècle, elle est décrite en 1589 par le visiteur apostolique Mgr Mascardi, qui signale aussi la présence d'une tour-clocher attenante à l'église et portant une seule cloche, elle sera détruite au cours du XIXe siècle.

Classée dans son ensemble au titre des monuments historiques en 1883,

elle fait l'objet d'une importante restauration en 1887.

Dimanche 4 - 10H30/12H30

Pierre Bertoncini

Anthropologie sociale de la Corse Objets, terrains, méthodes



CONFERENCE DEBAT : "Les enjeux du renouveau de la tribbiera" par Pierre BERTONCINI, docteur en anthropologie.

SEANCE DE DEDICACE : « ANTHROPOLOGIE SOCIALE DE LA CORSE - Objets, terrains, méthodes »

Ce livre part de l'étude d'une toile figurant une scène de battage du blé, peinte dans les années 50 par un parent de l'auteur. Paysan, il s'inspirait de son quotidien. L'anthropologie sociale en Corse a une histoire riche et l'un de ses pionniers, Isac Chiva, a aussi photographié des scènes de battage durant la même période. Afin de comprendre ce qui distingue ou rapproche ces deux aspects, le lecteur est invité à lire huit enquêtes sur la culture corse contemporaine. De là, s'ouvre un panorama de ce qu'est l'anthropologie sociale de la Corse d'aujourd'hui.

CINEMA



« DANS LA PEAU DE L'OLIVIER » - de Laurent Billard Balade poétique "au cœur de l'olivier" en Corse adaptée du livre de Jean-Michel Neri. L'arbre nous raconte son histoire et évoque le lien qui nous relie à lui. Débat en présence de Jean-Michel NERI et Laurent Billard. Séance de dédicace par Jean Michel NERI

Samedi 3, 18h00



« SANTA « de Pierre Leccia, France. 1999. Couleur. Drame 30 min En partenariat avec la cinémathèque de corse CASA DI LUME

Corse, été 1931. Depuis deux générations, la famille Peraldi essaie vainement de s'approprier un champ d'oliviers appartenant à une famille de bergers, les Veronesi... Lassée par les querelles sanglantes et séculaires, Santa, la jeune veuve d'Antoine Veronesi, s'oppose aux siens et propose ouvertement la paix au clan des Peraldi.

Dimanche 4, 18h30



CONFERENCE ANIMEE « MAZZERI & MAGIE » par STORIA CORSA Avec un format inédit de conférence animée, Benjamin vous offre de partir à la découverte du côté obscur de la Corse. Sensations fortes assurées...

Samedi 3, 17h