

La charcuterie corse

Le figatellu (*prononciation : Ficatellu*)

En forme de U, séché à température ou fumé au bois de hêtre, en Corse le figatellu annonce le retour de la saison de la charcuterie. Contrairement aux autres pièces de charcuterie Corse, le figatellu est destiné plutôt à une consommation rapide



La coppa

La coppa provient de l'échine de porc entrelardée. Salée suivant un procédé traditionnel, elle est ensuite aromatisée par un mélange d'épices. Mise sous boyau naturel et fumée au bois de hêtre, la coppa est ensuite affinée durant 8 semaines minimum.

Le prisuttu est l'appellation du fameux jambon cru corse.

Le prisuttu est légèrement fumé son affinage dure de 12 à 18 mois minimum.



Le saucisson (*prononciation : salamu en Corse*)

Les saucissons sont faits avec le maigre et le gras de porc accompagnés d'épices puis affinés durant plusieurs mois. La consommation des Saucissons dépend de leur degré de maturité.

La pancetta est la poitrine du porc salée est poivrée puis légèrement fumée au bois de hêtre. La pancetta est ensuite affinée durant plusieurs mois.



La saucisse (*prononciation : salsiccia en Corse*)

Les saucisses sont faites avec le maigre et le gras de porc accompagnées d'épices. La consommation des saucisses dépend de leur degré de maturité.

Le lonzo (*prononciation: lonzu en Corse*)

Le lonzo provient du filet de porc. Salé suivant un procédé traditionnel, il est ensuite aromatisé par un mélange de vin et d'épices. Mis sous boyau naturel et fumé au bois de hêtre le Lonzo est ensuite affiné durant 8 semaines minimum.

