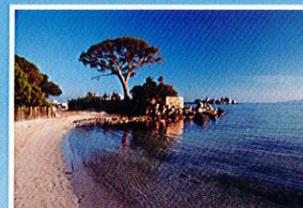


HORS-SERIE RANDOS

VOL. 3 ♦ ÉDITION 2015

TERRA Corrsa

DU NORD AU SUD DE LA CORSE, LES PLUS BELLES RANDONNÉES



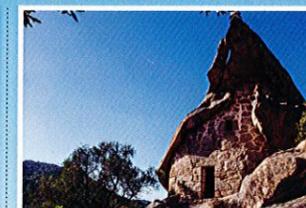
L'EXTRÊME SUD

Bonifacio, Porto-Vecchio
et les îles Lavezzi



BALAGNE, L'ÎLE-ROUSSE

Villages et panoramas
entre mer et montagne



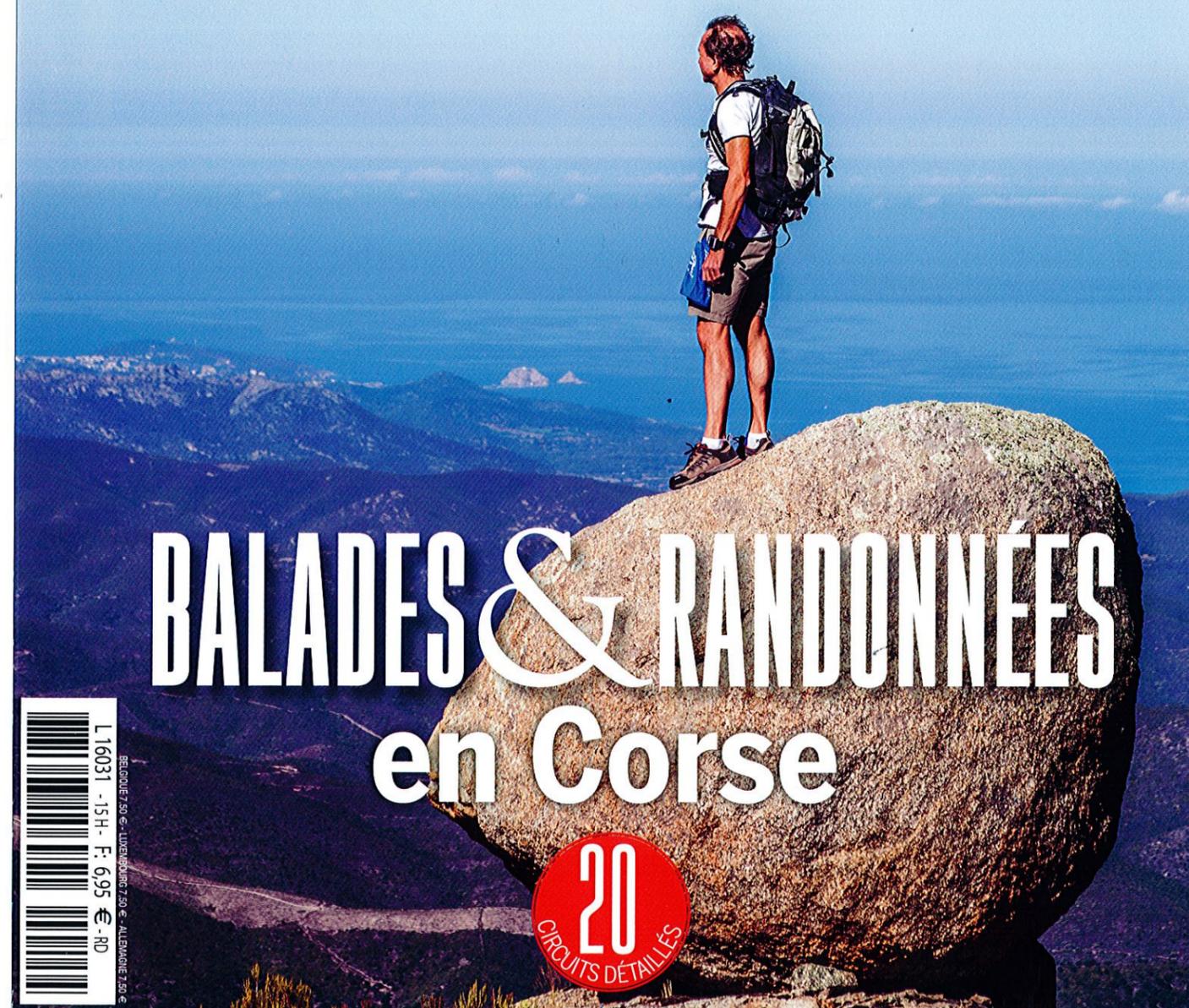
LA CORSE INSOLITE

Petites balades
aux quatre coins de l'île



LES SENTIERS DU PATRIMOINE

Itinéraires de découverte
du territoire



BALADES & RANDONNÉES en Corse



L16031 - 15H - F. 695 € - RD

BELGIQUE 7,50 € - LUXEMBOURG 7,50 € - ALLEMAGNE 7,50 €

20
CIRCUITS DÉTAILLÉS

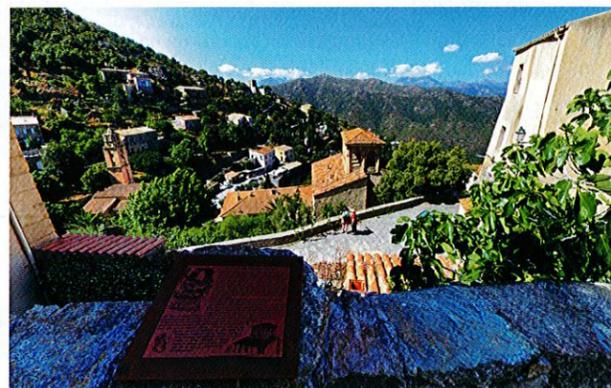


I CHJASSI di a MEMORIA

LES SENTIERS DU PATRIMOINE

Depuis plusieurs années maintenant, l'Office de l'Environnement de la Corse s'attache, par la réfection de sentiers caractéristiques, à valoriser des territoires et des patrimoines précis.

Textes, photos et illustrations Office de l'Environnement de la Corse (OEC) et Loïc Colonna



La mise en valeur du patrimoine recouvre plusieurs avantages. En premier lieu, elle participe à améliorer l'image d'un territoire. Elle en assure dans le même temps la sauvegarde et la transmission. Au-delà de ces aspects matériels elle assure un rôle social. Elle peut en effet être appréhendée comme un élément fédérateur, un vecteur d'identité.

L'Office de l'Environnement de la Corse envisage le concept d'itinéraire de découverte comme un outil opérant de valorisation du territoire. Il s'agit d'une démarche expérimentale qui offre aux acteurs locaux, une grande diversité de possibilités et de déclinaisons. Cette démarche peut être appréhendée comme une mise en système de biens communs de nature différente mais qui sont répertoriés en tant que marqueurs d'une identité locale.

Cette façon d'appréhender le concept d'itinéraire local repose sur l'opération pilote menée depuis quelques années par l'OEC. Il s'agit d'itinéraires destinés à mettre en valeur le patrimoine emblématique d'une région et à renforcer de ce fait, l'identité locale notamment pour l'usage de la langue corse. Ces opérations d'aménagement recouvrent une dimension transversale puisqu'elles font

appel à l'histoire, aux mythes ainsi qu'aux modes de vie, aux techniques et matériaux ou encore à la qualité des paysages. Les itinéraires proposés sont développés in situ avec un traitement qualitatif des lieux. Un travail méthodique est engagé sur les cheminements. Une mise en scène des sites et des éléments remarquables est imaginée et intégrée à travers des aménagements ponctuels et un dispositif d'interprétation original.

Les parcours pédestres ont été privilégiés partant du principe qu'ils permettent une meilleure appréhension des lieux et de leurs ressources. Ils poussent ceux qui les empruntent à s'imprégner de l'esprit des lieux et à découvrir le territoire au-delà de ce seul itinéraire.

Le parti pris est de dessiner des boucles, accessibles au plus grand nombre quelle que soit la saison. L'idée sous-jacente est bien de susciter l'intérêt du promeneur tout au long du parcours. La boucle offre l'avantage d'aller toujours de l'avant et de découvrir des éléments nouveaux qui enrichissent la visite.

Ces itinéraires ont des caractéristiques communes compte tenu du fait qu'ils sont mis en œuvre suivant une méthodologie précise répondant à des exigences communes.

La signalétique et l'interprétation font qu'ils sont identifiables et de fait associés les uns aux autres.

Les itinéraires organisés à partir des ressources locales permettent la mise en commun des ressources locales, une meilleure accessibilité physique culturelle et virtuelle au patrimoine. Début 2015, huit sentiers sont exploitables à 100 %, et vont suivre sous peu cinq autres sentiers. *

• www.sentiers-patrimoine-corse.fr





À gauche, le chemin bordé de murs traditionnels de pierres sèches. Ci-dessus, le moulin d'« a Penta Grossa », premier point du sentier de découverte des moulins.

SUR LA ROUTE DES MOULINS

A stretta di i mulini

Aujourd'hui lieu de promenade et de découverte, le sentier du patrimoine de Cuttoli Cortichiato a eu, par le passé, une vocation bien différente. En effet, dès le haut moyen-âge, la première partie de l'itinéraire constituait un chemin muletier qui, depuis a Foci di San Ghjorghju (col de Saint-Georges), menait à a « Foci di Vizzavona ». Il servait d'axe de communication entre Pumonti (Terre des Seigneurs, dans le sud) et Cismonti (Terre du Commun, au nord).

C'est vraisemblablement le chemin qu'empruntèrent Sampiero Corso en janvier 1567 (lors de l'embuscade fatale qui mit fin à une vie trépidante), et Boswell, deux siècles plus tard. Élément structurant de l'espace rural, il permettait des échanges entre les communautés et les villages alentour. Il menait aussi vers les moulins à eau, construits sur les rives du ruisseau de Funtanaccia, rebaptisé plus tard « fiume di i mulini » (rivière des moulins).

Les murs traditionnels de pierres sèches bordant le chemin, les emmarchements, les dallages, sont autant de fragiles témoignages du temps passé. Le programme « sentiers du patrimoine » a pour but la réhabilitation, l'entretien et la transmission de ces savoirs faire antiques.

1 Le moulin d'« a Penta Grossa »

Première découverte au long de ce sentier qui descend vers le bas du village, le moulin d'« a Penta Grossa », le long de la rivière.

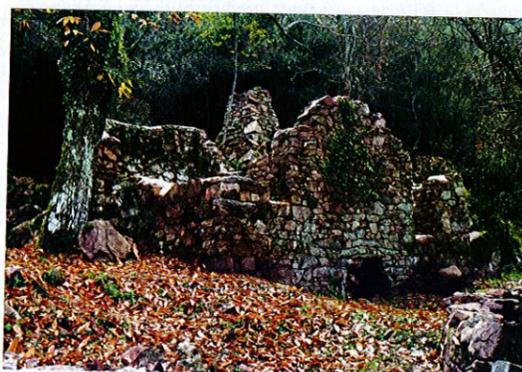
Par le passé, le ruisseau de Funtanaccia était bordé, comme de nombreuses rivières de Corse, par des moulins à grains. Les premières traces écrites de ces bâtiments remontent à la fin du XVIII^e siècle. On dénombrait alors huit moulins hydrauliques, entraînés par les eaux du « fiume ». Ces bâtiments étaient construits sur des terrains communaux et leur propriété commerciale était partagée entre plusieurs individus. On y écrasait céréales et châtaignes au rythme des saisons. Une dizaine d'hommes y étaient employés. Le moulin d'A Penta Grossa utilisait un système d'entraînement à roue horizontale, très fréquent en Corse. Il était

alimenté par une dérivation « a torta » située en amont sur la rivière et par un canal d'amenée d'eau.

Ce canal était prolongé jusqu'au moulin par une conduite aérienne en tronc d'arbres évidés et soutenue par d'imposants piliers en pierres sèches. S'engouffrant dans une conduite forcée d'environ trois mètres de hauteur, l'eau était projetée en pression sur la roue motrice qui actionnait à son tour la meule (*a màcina*).

On peut remarquer que des meules usagées ont été réutilisées comme linteaux et en pavage à l'intérieur du moulin. Ces réemplois laissent deviner l'ancienneté du bâtiment.

2 Le moulin de Ghjargala



En poursuivant notre chemin, et après avoir traversé le ruisseau par le biais d'un petit pont, nous tombons sur le moulin de Ghjargala, qui a la particularité de posséder deux systèmes de transmission. L'un à roue motrice horizontale, et l'autre, plus rare, à roue motrice verticale. Il s'agit là des deux grandes familles de moulins à eau.

Ce système de transmission est plus complexe que pour les moulins à roue horizontale. L'arrivée de l'eau se faisait par le dessus, entraînant la grande roue (*u rutoni*). La transmission de la rotation de la roue s'effectuait par un système d'engrenages qui actionnait la meule.

L'état du « mulinu di a Ghjargala » ne permet plus de déterminer la fonction du mécanisme à roue verticale. Toutefois, il est possible que la présence de ce mécanisme soit liée à un moulin à foulon. La roue du moulin actionnait deux marteaux en bois qui venaient piler les draps.

En effet, dans une correspondance du Préfet du Liamoni de 1809, celui-ci relate que les roues verticales ne sont en usage que dans les moulins destinés à donner de la consistance aux draps de laine et de lin, moyennant deux fouloirs, mus alternativement par la roue. On sait par ailleurs que les tisserands de Cortichjatu étaient réputés pour la finesse de leur tissu. Le second mécanisme, à roue horizontale, entraînait une meule à farine.



FAMILIALE

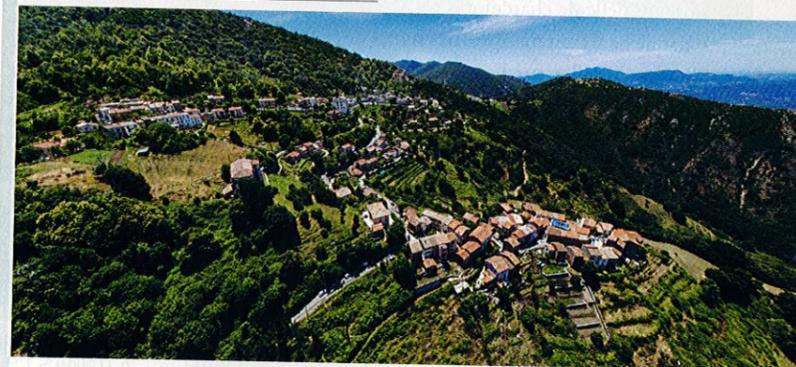
2,2 KILOMÈTRES

BOUCLE 2 HEURES

Période : toute l'année

Point bas : 397 mètres

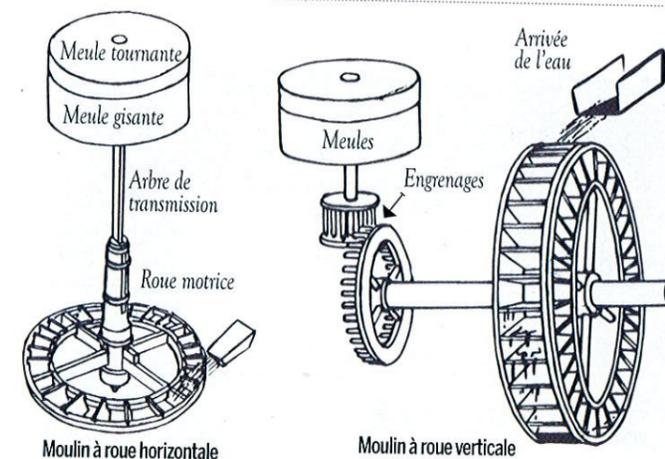
Point haut : 558 mètres

Centres d'intérêts : histoire,
patrimoine, architecture, paysages.

Localisation

À 7 km du centre ville d'Ajaccio, Cuttoli-Cortichiato est situé dans la vallée de la Gravona. Installé à l'umbria (à l'ubac) sur les pentes d'un contrefort montagneux, le village domine le fond de vallée.

Les différents types de moulins



Moulin à roue horizontale

Moulin à roue verticale



3 Le « purcile »

À côté de ces moulins, une autre activité agricole était forcément présente dans cette microrégion, il s'agit de l'élevage porcin. Chaque famille possédait sa, ou ses bêtes, enfermées dans des enclos (*i purcili*), et nourris de glands et de châtaignes, ainsi que des restes de cuisine. Cet élevage de porc domestique, appelé « u mannarinu » était très courant à l'époque, et procurait aussi la provision annuelle de charcuterie.

Chaque bête était marquée des signes des familles (*i segni*), par des entailles sur l'oreille. Aujourd'hui encore, cette tradition des « segni » perdure, y compris sur les vaches. Vous trouverez sur le sentier un bel enclos, un *purcile* authentique.

4 le moulin « di a Petra »

Après avoir découvert le moulin de la pierre, « u mulinu di a petra », un des moulins les plus anciens du lieu, vous arriverez très vite sur le quatrième, celui dit « di u ghjirboni », qui est un moulin traditionnel, à farine, à axe vertical et roue horizontale. Ce type de moulin, très ancien, était prédominant dans l'île. Il permettait de traiter de petites quantités de céréales. Sa construction était rapide. La simplicité de son mécanisme en faisait un outil adapté à la production agropastorale insulaire. Les villageois se regroupaient à la fois pour la construction, l'exploitation et l'entretien du moulin. Ainsi le moulin du Ghjirboni appartenait à quatre habitants de Curtichjatu.



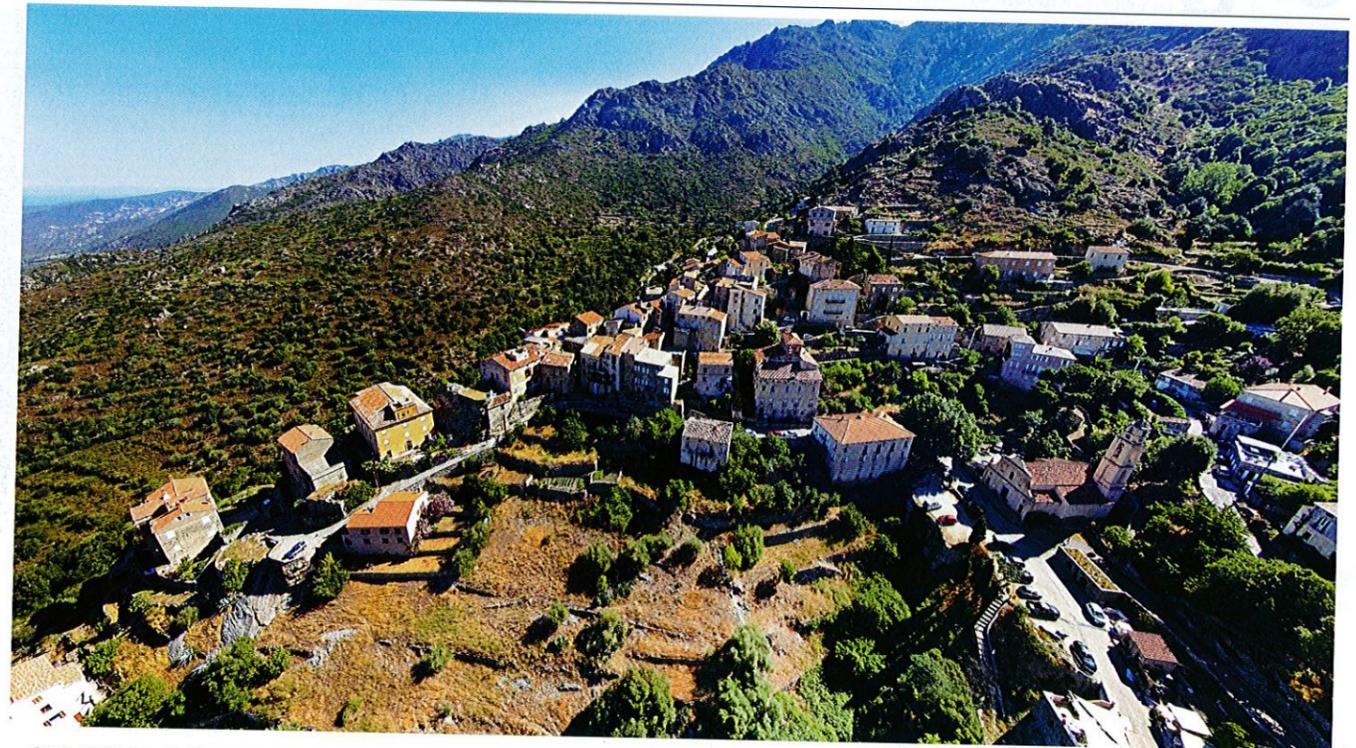
À travers ce cheminement, les visiteurs sont invités à remonter le temps en se replongeant dans la vie et la mémoire de toute une communauté.

« A Fabbrico ».

5 la « fabbrica »

Un peu plus loin, juste avant la passerelle, vous découvrirez « a fabbrica », cet endroit où l'on fabriquait des ébauchons de pipes, résultat de l'exploitation des souches de bruyère arborescente (*i tami*). À la fin du XIX^e siècle, la vallée de la Gravona et notamment le village de Cutuli à Curtichjatu décida d'exploiter ce nouveau filon. La « fabbrica » se détourne de son utilisation initiale de moulin pour utiliser la force de la rivière afin d'actionner les scies circulaires. Les ébauchons étaient ensuite bouillis dans une chaudière. Le tout était envoyé dans le Jura, chez les fabricants de pipes. Ainsi, on peut dire que, même si elles étaient fabriquées en France continentale, bon nombre de pipes vendues au début du XX^e siècle provenaient de bruyère (*a scopa*) corse.

Le sentier récupère sous peu la route du village, et vous arrivez bientôt sur le « quadru di i Martinetti », votre point de départ. *



SENTIER DU PATRIMOINE DE LAMA

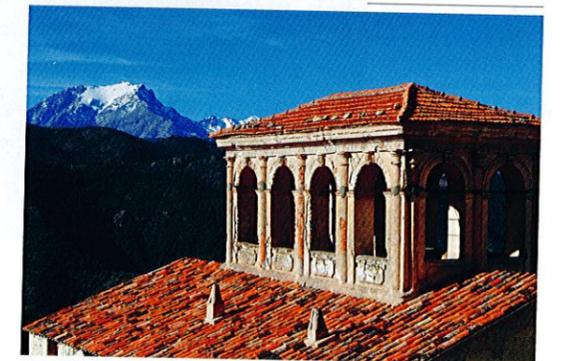
Sur la route de l'olivier, « u chjassu di l'alivu »

Le village de Lama est marqué par le contraste entre les riches demeures d'influence toscane et l'ambiance médiévale du centre ancien. Les alentours sont un témoignage fort de l'organisation humaine sur un site difficile en raison de la rareté de l'eau et de la terre. Le Sentier du Patrimoine de Lama parcourt donc les ruelles du village médiéval et découvre des bâtisses d'inspiration néoclassique témoins d'une opulence passée, avant d'offrir un vaste panorama sur la vallée de l'Ostriconi, le Massif du Cintu et le Monte Astu.

Le point de départ de ce sentier est sur la place du village, près de son grand platane, à proximité de l'église paroissiale San Lorenzu et du « Stallò », superbe salle d'exposition.

1 De l'architecture vernaculaire aux palazzi

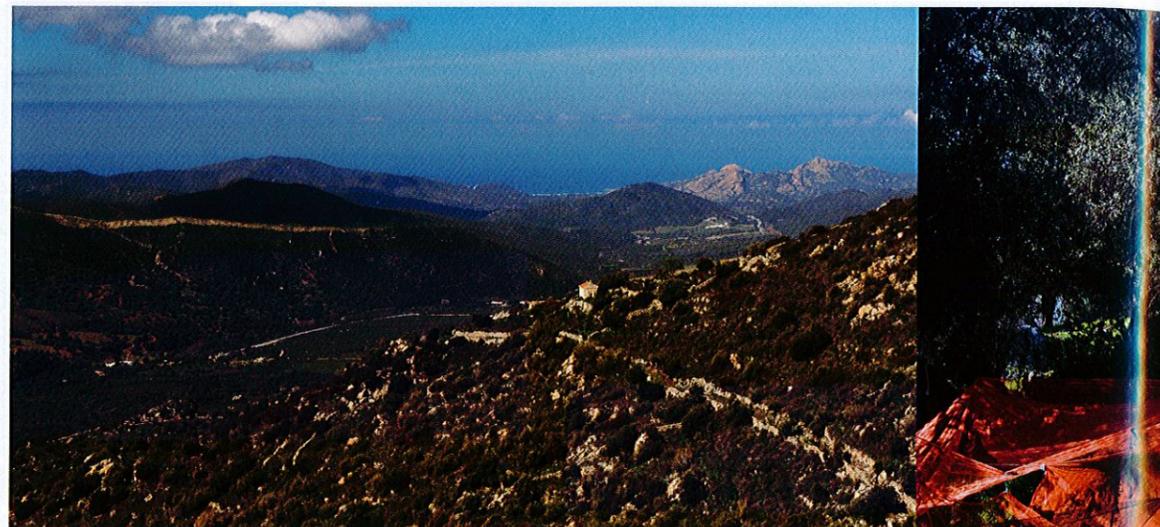
L'intérêt architectural du village résulte essentiellement de la coexistence et de l'harmonie de deux styles différents. Au cœur du village, les vieux quartiers où la plupart des soubassements et des premiers niveaux datent du Moyen-Âge. Ce sont de petites maisons accolées au rocher, collées les unes aux autres, dans un dédale de ruelles empierrées, de passages couverts et voûtés. À la périphérie des vieux quartiers, de grandes maisons bourgeoises du XVIII^e siècle ou du début du XIX^e (*i palazzi*),



La maison Bertola et son belvédère.

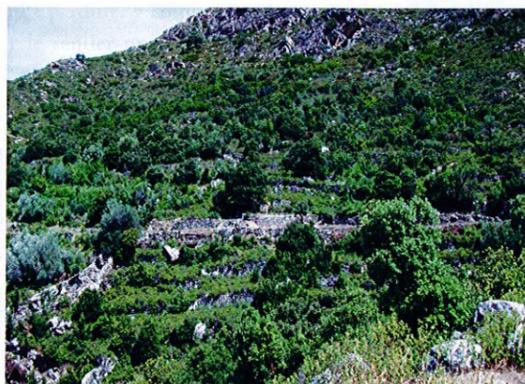
furent construites par les grands propriétaires oléiculteurs, férus de culture italienne dont les enfants étaient envoyés faire leurs études en Italie. Beaucoup y faisaient carrière et, de retour au village, imitaient ce qu'ils y avaient vu et apprécié.

Ainsi la maison Bertola est surmontée d'un belvédère d'inspiration toscane. Au premier niveau se trouve le piano nobile, une enfilade de trois pièces, le salon flanqué de part et d'autre d'une chambre, avec mobilier de style, tableaux de famille, tentures, piano, tapis, murs et plafonds décorés, et notamment dans l'une des chambres, peints en médaillons, les grands poètes de la Renaissance italienne. Cet étage était destiné à recevoir les invités de marque.



En sortant du village, le chemin grimpe directement et en lacets jusqu'au petit plateau d'i Luzarelli, et dévie à gauche jusqu'au Monte Grossu. (671 m). Vous noterez que de ce plateau part, vers la droite, le sentier qui mène au Monte Astu.

2 À la découverte des terrasses de culture



Voie de transhumance pour les bergers de Lama, ce chemin constituait également l'une des voies de communication entre la vallée de l'Ostriconi et le Nebbiu. La pierre sèche, matériau disponible abondamment sur place, a été couramment utilisée pour l'aménagement de ces chemins. L'emploi de la pierre a également permis d'ériger les nombreuses terrasses de cultures situées en contrebas et reconnaissables aux alignements des murs. Il s'agissait d'anciens jardins, reproduisant par leur configuration et leur superficie la hiérarchie villageoise.

3 U Canale

Le petit plateau d'i Luzarelli, offre un large panorama depuis les sommets granitiques du massif du Cintu jusqu'à la mer. La vallée est parcourue par la rivière de l'Ostriconi et débouche l'un des plus beaux sites classés de l'île, propriété du Conservatoire du Littoral.

Le replat d'i Luzarelli est orné d'un petit boisement de genévrier cade ou oxycèdre. Son bois, unique, était autrefois très recherché en raison de sa forte densité, le rendant quasi imputrescible et le protégeant des insectes. C'était un matériau privilégié pour la réalisation de linteaux de portes, de manches d'outils mais également pour la confection de petits ustensiles tels que seaux et louches.

Début alors la descente en direction du ruisseau du Macinaghju, bordé de part et d'autre d'anciens jardins en grappe. Le chemin qui ouvre sa voie à travers un maquis arboré longe dès lors le ruisseau pour descendre jusqu'à Funtana Bona.

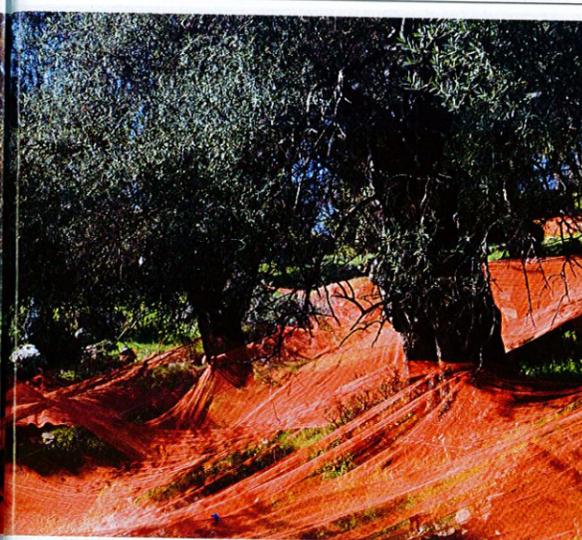
4 Funtana Bona



Ce lieu, aujourd'hui paisible, occupait jadis une place très importante dans la vie de la communauté villageoise. C'était principalement le lieu de convivialité des femmes, leur domaine réservé. Elles s'y rendaient deux fois par jour, afin de remplir les seilles (*e sechje*) nécessaires à l'approvisionnement de la famille en eau, mais elles faisaient également la corvée de lessive au lavoir communal qui existait alors sous la voûte de cette même fontaine.

5 L'olivier, la richesse de Lama

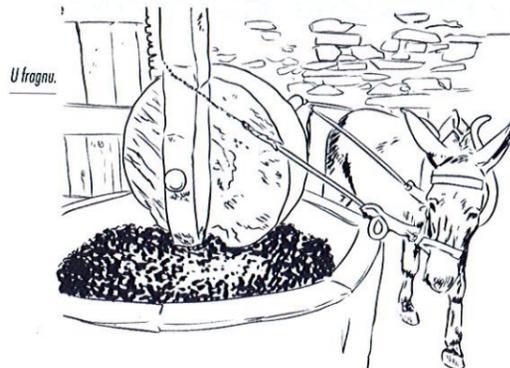
Dès la fin du XVI^e siècle Lama trouve sa vocation. Pendant plus de trois siècles, le village vivra au rythme des travaux qui président à la fabrication de l'huile d'olive. Cette activité modifiera profondément les paysages et la vie des habitants de la commune.



Pendant plus de trois siècles, le village vivra au rythme des travaux qui président à la fabrication de l'huile d'olive.

Ainsi, presque tous les propriétaires disposaient d'un pressoir, les uns à traction hydraulique, au bord de la rivière (*e fabriche*), les autres à traction animale (*i fragni*). L'olivieraie couvrait alors le fond de la vallée, et remontait de part et d'autre des coteaux jusqu'à mi-pente. Au début du XX^e siècle, lors des bonnes années, 60 000 arbres produisaient près de 200 000 litres d'huile dont une variété locale, *a niellaghja*, aussi appelée *a lamaccia*, d'une qualité gustative exceptionnelle. On dénombre encore aujourd'hui une dizaine de pressoirs disséminés dans la campagne dont quatre moulins le long de l'Ostriconi. Dans le village, certaines maisons étaient pourvues d'installations permettant de broyer et presser les olives de façon plus rudimentaire.

Les saignées démographiques des deux guerres mondiales, auxquelles succéda l'exode rural, brisèrent l'activité oléicole de Lama. Mais c'est l'incendie du 27 août 1971 qui, embrasant la vallée, détruisit irrémédiablement la quasi-totalité de l'olivieraie. Aujourd'hui l'oléiculture reprend doucement. Près de mille pieds d'oliviers permettent à quelques propriétaires de produire à nouveaux.



FAMILIALE

3 KILOMÈTRES

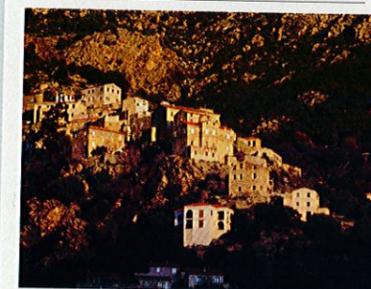
BOUCLE 2 HEURES

Période : toute l'année

Point bas : 502 mètres

Point haut : 671 mètres

Centres d'intérêts : architecture, histoire, ethnographie, paysages.



Localisation

Le territoire de la commune s'étend sur près de 2 000 hectares. Il culmine au Monte Astu (1 535 m). Il est traversé par la vallée de l'Ostriconi et par la RN 198, appelée également « Balanina », qui constitue l'entrée principale de la Balagne, au nord-ouest de la Corse.

Le parcours regagne enfin le village pour découvrir les anciennes et pittoresques caves d'affinage de la maison Corallini.

6 Les caves d'affinage, e casgiaghje

Le pastoralisme et la fabrication de fromage constituent un autre aspect de l'économie rurale de Lama. Jusqu'au début du XX^e siècle, la plupart des familles élevaient au moins une chèvre pour leur consommation quotidienne de lait et jusqu'aux années 1960, la plus grande partie des familles de bergers de la commune était des éleveurs de brebis, *i pecuraghji*. Ils étaient les utilisateurs exclusifs de cet ensemble de caves voûtées, consacrées autrefois à l'affinage du fromage. Aménagées en sous-sol de la maison Corallini, dans des cavités naturelles, ces caves bénéficient d'une température et d'une hygrométrie adaptées grâce à la présence de grandes vasques d'eau claire. Au terme de son processus de fabrication, le fromage de brebis ou de chèvre était mis à l'affinage de quelques semaines à plusieurs mois. Recevant un soin constant, il était ainsi amené à bonne maturation et parfaitement conservé, reposant sur des claies en bois. *