

La Corse-du-Sud brille au 9^e concours d'huile d'olive

Ce jeudi, le foyer rural de Montegrossu et le syndicat Oliu di corsica ont organisé leur 9^{ème} concours d'huile d'olive. Réunis au parc Salecchia, les jurés ont goûté douze échantillons anonymes. Sept d'entre eux concouraient dans la catégorie récolte à l'ancienne, les cinq autres pour la récolte sur l'arbre.

"La différence est importante entre les deux types de récoltes. D'autant plus que l'utilisation des filets est typique de notre huile", explique Jean-Marc Rocchi, du Foyer rural de Montegrossu.

Pour la récolte à l'ancienne, c'est la Corse du Sud qui a remporté les deux médailles.

Étienne Andreani et sa production du Moulin de Sardelle, situé à Filitosa, remportent l'or. L'argent va à Sainte-Lucie de Tallano, chez Jean-Christophe Arii et son oliu di u palazzu.

Du côté des récoltes sur l'arbre, direction la plaine

orientale, plus précisément à Ghisonnaccia. Raphaëlle Peignier a été récompensée d'une médaille d'or pour son huile des vergers de Raphaëlle.

Pour la deuxième place, retour en Corse du sud, à Sari d'Orcino. C'est là que Claude Blanc produit l'oliu di san Ghjuva.

Les participants sont exclusivement des producteurs possédant l'AOP. Les prix seront symboliquement remis lors de l'inauguration de la fiera di l'alivu, le 15 juillet.

"Nous faisons le concours en amont de la foire pour plusieurs raisons, détaille Jean-Marc Rocchi. Tout d'abord car en juillet, une bonne partie de la production aura été vendue. Mais aussi car ces concours sont aussi une valeur ajoutée du point de vue commercial. Ils donnent au consommateur une garantie de qualité, et un argument supplémentaire pour l'exploitant."



Fraîcheur de la récolte sur l'arbre ou douceur de la récolte aux filets. Aux gourmets de choisir.