

Farine de Châtaigne San Pancraziu - François-Albert BERNARDI, Mazzola

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)





Coup de coeur

Installé au coeur d'une région authentique, François-Albert est animé par l'âme corse... Imprégné des lieux depuis sa plus tendre enfance, il allie tradition et modernité pour produire une farine aux délicieuses saveurs.

C'est dans le petit village de Mazzola, situé à 800m d'altitude au coeur du Boziu, que François-Albert entretient une châtaigneraie de 15 hectares, vieille de 200 ans. On y dénombre trois variétés : Nielle, Pilosa et Campanese. En novembre, il émane de son séchoir une agréable odeur de bois fumé. Véritable passionné, natif de la région, François-Albert cueille et transforme ses châtaignes sur la terre de ses ancêtres dans le respect des traditions. Vous trouverez sa farine en vente dans les épicerie locales. L'activité participe au maintien des savoir-faire et est créatrice de lien social pour la plus grande joie des habitants du village !

Caractéristiques

Farine de châtaigne AOP



Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

<https://www.pnr.corsica/fr/valorisation-du-territoire/marque-valeurs-parc-3>

Contact

BERNARDI François-Albert

Adresse

San Pancraziu

Hameau de Casella

20212

Mazzola

[0670200830](tel:0670200830)

francoisalbert.bernardi@gmail.com

Parc

Le Parc naturel régional de Corse, territoire classé pour la première fois en 1972 et à nouveau classé pour 15 ans en novembre 2018, recouvre aujourd'hui près de 51% du territoire de l'île avec une superficie de 440 200 hectares pour 64 197 habitants.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.