



BOGNIANO

CABRICCIA

LAVERA

LICCIANI

VERO

GUIDE PRATIQUE



- Patrimoine
- Sites remarquables
- Archéologie

HAUTE-GRAVONA

LA VALLÉE SECRÈTE

- Légendes & Gastronomie
- Hébergements
- Activités de pleine nature
- Informations pratiques

www.gravona.com





INFORMATIONS PRATIQUES

Office de Tourisme de la Haute Gravona	04 95 27 41 86
Pôle Touristique du Pays d' Ajaccio	04 95 51 53 03
Agence de Tourisme de la Corse	04 95 51 00 00
Maison d'Information du Parc Naturel Régional de la Corse	04 95 51 79 10
METEO Montagne	32 50
Sapeurs Pompiers	18
Gendarmerie	17
PC Neige de Corte	04 95 46 17 12
Mairie de Vero	04 95 52 81 22
Mairie de Carbuccia	04 95 52 81 25
Mairie d'Ucciani	04 95 52 80 02
Mairie de Tavera	04 95 52 81 65
Mairie de Bocognano	04 95 27 40 23
Communauté de Communes de la Haute Gravona	04 95 52 84 59

SOMMAIRE

Présentation de la vallée	p.04
Archéologie	p.06
L'eau : un patrimoine naturel	p.08
Recettes	p.10
Vero	p.12
Carbuccia	p.14
Ucciani	p.16
Tavera	p.18
Bocognano	p.20
Adhérents	
• Activités de loisirs	p.23
• Commerces et services	p.24
• Production artisanale	p.25
• Restauration	p.26
• Hébergements	p.28



LA VALLÉE DE LA GRAVONA

Sur les bords d'un fleuve longtemps réputé capricieux, dans un écrin de sommets granitiques, la Haute vallée de la Gravona, jouit d'une situation exceptionnelle. A seulement une trentaine de kilomètres d'Ajaccio, et une quarantaine de Corte ; la vallée représente le compromis parfait entre la sérénité des terres intérieures et le dynamisme des régions côtières.

Laissez-vous séduire par la richesse et l'authenticité des espaces naturels : reliefs escarpés, forêts de pins et de châtaigniers, torrents de montagnes ; une multitude de sites exceptionnels qui n'attendent que votre visite.

Composée de cinq villages – Vero, Carbuccia, Ucciani, Tavera et Bocognano, tous faisant partie du Parc Naturel Régional de Corse – l'antique Piève du Celavu, recèle de nombreux secrets. Découvrez les vestiges de l'histoire locale ; des sites préhistoriques parfaitement conservés, au dernier moulin en activité, en passant par les innombrables témoins de la vie rurale d'autrefois.

Partez ensuite à la rencontre de nos artisans et producteurs locaux, gardiens les plus stricts de nos traditions et d'un savoir-faire hérité de nos ancêtres. Au gré de vos visites, les différentes exploitations vous permettront non seulement de vous régaler de produits authentiques, mais également de rencontrer ces dépositaires de notre identité, et de les observer à la tâche.

C'est dans un décor véritablement grandiose que vous pourrez vous adonner à la pratique d'activités de pleine nature correspondant à vos envies les plus simples, ou les plus folles : randonnée, escalade, canyoning,...

Loin de la foule et du tourisme de masse, la Haute Vallée de la Gravona, dont la variété des paysages et des richesses culturelles feront le bonheur de toute la famille, est la destination idéale pour se ressourcer et oublier le stress de la vie quotidienne. Un véritable refuge, où détente, découverte et loisirs se déclinent à toutes les saisons...



On the banks of a river long deemed capricious, in a green granite mountains, the Upper Valley Gravona enjoys an exceptional situation. Only thirty miles from Ajaccio and Corte forty; Valley is the perfect compromise between the serenity of inland and coastal dynamics.

Let yourself be seduced by the richness and authenticity of natural areas: steep landforms, forests of pine and chestnut trees, mountain streams and a multitude of unique sites that are waiting for your visit.

Composed of five villages - Vero Carbuccia, Ucciani, Tavera and Bocognano all part of the Parc Naturel Régional de Corse - the ancient Pieve of Celavu, conceals many secrets. Discover the remains of the local history of perfectly preserved prehistoric sites, the last mill in operation, through the countless witnesses to the rural life of yesteryear.

Go to the next meeting of our local artisans and producers, caretakers of the strictest traditions and know-how inherited from our ancestors. Depending on your visits, the various operations you will not only treat you to authentic products but also to meet these custodians of our identity, and observe the task.



ARCHÉOLOGIE

Longtemps méconnus, la plupart des sites archéologiques de la vallée – environ une cinquantaine – ont été mis en lumière, grâce aux travaux d'une poignée de passionnés. De la préhistoire au Moyen Age, la Haute Gravona, recense quelques trésors conservés dans un environnement intact, qui content son histoire plus clairement que n'importe quel orateur...

Ces lieux de mémoires où s'est forgée l'histoire de nos ancêtres

PRÉHISTOIRE - PREHISTORY

TAVERA - Le Menhir

La statue menhir de Tavera a été découverte lors d'une prospection menée dans la vallée de la Gravona en 1961. Celle-ci gisait à quelques mètres de l'endroit où elle est actuellement visible, à proximité d'un Casteddu médiéval.

D'une hauteur de 2,42 m, l'homme de pierre est l'une des statues menhir les mieux soignées et proportionnées de l'île. Les traits de son visage sont très expressifs et ses oreilles saillantes se décrochent clairement de la tête



Selon les bergers parcourant le secteur, elle aurait la faculté de faire pousser l'herbe et de donner ainsi de beaux pâturages. Ils l'appelaient d'ailleurs A Santa (La Sainte). Quelques temps après sa découverte par les archéologues, quelques habitants du village s'en emparèrent et la transportèrent sur le parvis de l'église Santa Maria, avant de la rapporter à sa place actuelle.

CARBUCCIA - Village de l'Âge du Bronze - Capu Rettu



Véritable « nid d'aigle » surplombant le village de Carbuccia, le site de Capu Rettu est un des plus anciens témoins de la présence humaine dans la vallée. Les premières traces en remontent à l'Age du Bronze, bien que le site ait été plusieurs fois remanié au cours de ses périodes d'occupations qui s'étendent jusqu'à la fin du moyen Age.

Les vestiges du village préhistorique se répartissent autour d'un piton de granit, protégeant un plateau destiné aux cultures. On y observe plusieurs abris sous roches, naturels et disposés en gradins.

(A noter que le site n'est provisoirement pas accessible au public)

MOYEN ÂGE - MIDDLE AGE

TAVERA - Chapelle Romane de San'Polu

Retrouvée grâce à une note conservée dans les registres paroissiaux de Santa Maria de Tavera, la chapelle ruinée de San'Polu a fait l'objet d'une opération de dégagement et de restauration en 1970. Daté de la fin du Xle, début XIIe siècles, l'édifice est de style roman-pisan. Orientée à l'Est la chapelle est bâtie avec des blocs granitiques soigneusement taillés. En plus de quelques éléments architecturaux, dans l'abside, on distingue encore les vestiges de l'autel.



Selon une première hypothèse la chapelle pourrait avoir été érigée dans le but de christianiser un lieu auparavant consacré à un culte païen. Selon la seconde, il s'agirait d'un ermitage, implanté sur le chemin escarpé menant au col de la Scaledda. Dans ce cas l'oratoire devait être destiné à fournir le gîte aux voyageurs.

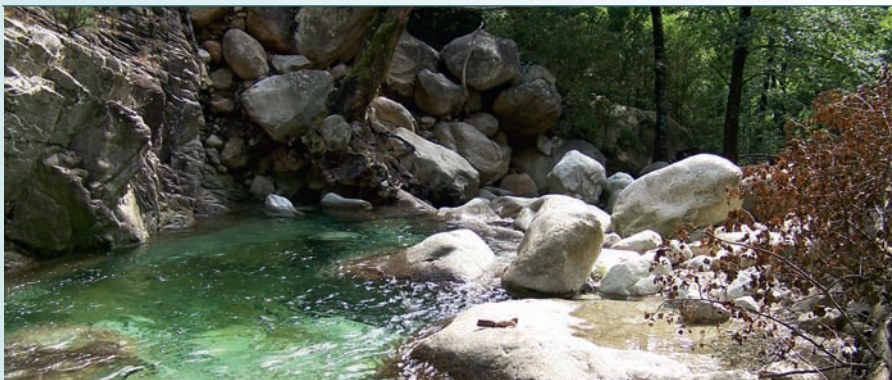
VERO - Chapelle Romane San Ghjuvan'Battista

Au lieu dit « Squarcioni », l'église piévane de San Ghjuvan'Battista, de style roman-pisan, a été bâtie aux alentours du Xle siècle sur vestiges plus anciens. Seuls les connaisseurs pourraient reconnaître les pierres qui subsistent sur le site.

(Visites impossibles car le lieu est enclavé par des propriétés privées)

Composed of five villages—Voro Carbuccia, Ucciani, Tavera and Bocognano all part of the Parc Naturel Régional de Corse—the ancient Pieve of Colavu, conceals many secrets. Discover the remains of the local history of perfectly preserved prehistoric sites, the last mill in operation, through the countless witnesses to the rural life of yostoryoar. the ancient Pieve of Colavu, conceals many secrets. Discover the remains of the local history of perfectly preserved prehistoric sites, the last mill in operation, through the countless witnesses to the rural life of yostoryoar.

L'EAU : UN PATRIMOINE NATUREL



Élément essentiel à la vie, l'eau fait partie des principales richesses de la vallée. A l'heure où la planète entière puise dans ses ressources naturelles, parfois, jusqu'à épuisement. La Haute Gravona, peut compter sur ce patrimoine indispensable, que l'on trouve en abondance sur notre territoire.



Nos ancêtres, bien plus que nous, accordaient à cette ressource toute son importance. Chaque histoire et chaque légende de la vallée se rapporte plus ou moins à l'eau. Ainsi le village d'Ucciani (Ucciani) devrait son nom à l'abondance de sources sur son territoire. (Sources : ocjhu en corse ; aurait donné le nom d'Ucchjani dérivant plus tard en Ucciani qui signifie ; là où abondent les sources)... Où encore, le village de Vero, qui après les invasions barbares se serait reconstruit autour d'une source, à l'endroit où s'était rassemblés les survivants... Beaucoup d'autres histoire, comme la légende du « Voile de la Mariée » où celle du « Saltu a Rinaldu », tournent encore autour de ce même sujet.

Dans chaque village de la vallée, il est possible d'admirer plusieurs fontaines et lavoirs, pour la plupart datant du XIXème siècle ; témoins d'une époque où

les villageois se rassemblaient autour des fontaines. Dans des villages, souvent étalés, c'est en ces lieux que s'échangeaient les nouvelles du jour et que se retrouvaient les habitants.

Utilisée pour sa force motrice, l'eau permit également à la micro-région de développer son patrimoine économique. Il fût un temps où des dizaines de moulins se dressaient sur les rives de la Gravona. La commune de Bocognano recensait, par exemple, vingt deux moulins sur son territoire au début du XIX ème siècle. De ces dizaines de constructions, il ne reste aujourd'hui qu'une poignée, dont la plupart appartiennent à des particuliers. Un seul est encore en activité.



Bocognano - U Mulinu di l'orsu

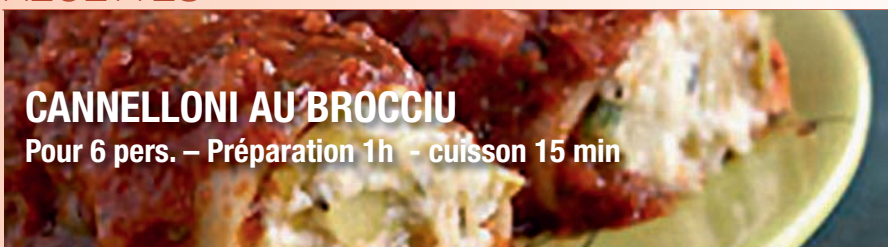


Sur la rive gauche de la Gravona, U mulinu di l'orsu (le moulin de l'ours, ainsi nommé parce qu'y fut abattu en un temps immémorial le dernier ours de la région) est encore utilisé par les fabricants de farine de châtaignes ou de maïs. Il est l'un des derniers moulins artisanaux encore en activité dans l'île.

Canalisée, l'eau de la Gravona actionne un rodet (roue à aube horizontale), qui entraîne elle-même l'antique meule de granit.

A proximité immédiate se trouvent, le four, dans lequel est pratiquée l'ultime phase de séchage des fruits à moudre, et l'ancienne aire pavée de lavage du blé et autres céréales.

RECETTES

**CANNELLONI AU BROCCIU****Pour 6 pers. – Préparation 1h - cuisson 15 min****LA PÂTE**

500g de farine, 3 œufs, 2 pincées de sel, eau, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Verser la farine sur un plan de travail, creuser un puits et verser les œufs entiers, l'huile d'olive, le sel et un peu d'eau tiède. Mélanger du bout des doigts, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et souple. Pétrir ensuite avec la paume des mains en farinant légèrement jusqu'à obtenir une boule homogène. Pétrir et étaler plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte se détache des mains. Constituer une boule et la laisser reposer au frais au minimum 40 minutes.

LA FARCE

400g de brocciu, 300g de vert de blettes, 1 oignon haché, 1 gousse d'ail, 3 feuilles de menthe, sel, poivre. Blanchir le vert des blettes durant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchir à l'eau froide et essorer dans un torchon. Découper ensuite en fines lamelles le vert et l'incorporer aux ingrédients brocciu pressé, oignon, ail et feuilles de menthe hachées. Saler, poivrer.

LES CANNELLONI

Étaler la pâte le plus finement possible sur un plan de travail et découper des carrés de 10 cm x 10 cm. Les plonger durant 3 minutes dans une eau bouillante salée additionnée d'un peu d'huile. Dès que ces carrés remontent à la surface, les sortir avec un écumoire, les égoutter et les laisser refroidir sur un torchon. Les garnir de farce et les rouler.

LA SAUCE

100g d'oignons, 3 gousses d'ail, 1 branche de romarin, 1 pincée de thym, 3 tomates pelées et épépinées, 1 tranche de coppa d'un demi centimètre d'épaisseur coupée en petits dés, 2 feuilles de basilic, 1 verre de vin rosé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100g de tomme de brebis râpés, sel, poivre.

Dans une poêle faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive sans les faire blondir. Ajouter

les tomates pelées épépinées et coupées en morceaux. Incorporer le thym, le romarin et les feuilles de basilic. Saler, poivrer et mouiller avec un verre de rosé en faisant légèrement réduire. Disposer les cannellonis dans un plat à gratin, les recouvrir de sauce et saupoudrer de fromage râpé. Laisser gratiner à four chaud durant 10 minutes.

**A PULENDA**

1.5 l d'eau, 1 kg de farine de châtaigne, 3 pincées de sel.

Dans une marmite, porter l'eau salée à ébullition. Retirer un peu d'eau et réserver pour rajouter si nécessaire. Incorporer en une seule fois, la farine tamisée et tourner énergiquement, hors du feu, avec un rouleau en bois, en évitant les grumeaux. En faire une boule au milieu de la marmite. Remettre sur le feu pour décoller, renverser la boule obtenue sur une planche farinée. La saupoudrer de farine pour la façonner en un gros saucisson.

Enfin, couper en tranches épaisses et servir. La pulenda peut être servie en accompagnement de viandes en sauces, où avec des œufs et de la panzetta.

**LE FIADONE**

500 g de brocciu frais, 200 g de sucre, 6 œufs, un zeste de citron, 2 pincées de sel.

Mettez le brocciu à égoutter dans une mousseline au dessus d'un récipient. Prélever le zeste de citron et le blanchir dans de l'eau en ébullition additionnée d'une pincée de sel durant 3 minutes. Puis égouttez le zeste, le râper et le réserver. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez le sucre aux jaunes et battez bien le tout. Il faut que le mélange soit crémeux. Incorporez ensuite le brocciu et le zeste de citron haché. Préchauffez le four à 180°C Thermostat 6.

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez les blancs en neige délicatement aux jaunes sucrés et une cuillère à soupe de rhum. Beurrez le moule et versez y la préparation et faire cuire 35 minutes au four.

VERO - VERU



Commune d'environ 450 âmes, Vero est le premier village de la Haute Gravona, que découvrent les visiteurs remontant la vallée. Situé sur les pentes d'un contrefort montagneux en forme de cirque, le village ne se dévoile pas immédiatement. Il faut, en effet, arriver à ses abords pour enfin l'apercevoir, surplombé par la magnifique forêt de pins Larriciu de Tartaveddu. Seule commune de la Vallée exposée au Sud, Vero offre un panorama sensationnel sur toute la vallée de la Gravona, ainsi que sur une partie du Golfe d'Ajaccio.

Commune of about 450 souls, Vero is the largest village in the Haute Gravona that visitors find up the valley. Located on the slopes of a mountainside in the form of circus, the village is revealed immediately. It is, in fact, reach its surroundings to finally see it, dominated by the magnificent pine forest Larriciu of Tartaveddu. The only common exposure to the South Valley, Vero offers sensational panoramic views across the valley Gravona, as well as a portion of the Gulf of Ajaccio.

Un peu d'histoire...

Aux environs du I^{er} siècle après J.C, s'étalait en contrebas du village actuel, au lieu-dit Suarrichju, une importante bourgade antique que l'on suppose être la ville de Mora. Les invasions successives aux cours des siècles, en chassèrent les habitants qui créèrent ainsi les autres villages de la Vallée. Mais ce n'est que vers la fin du Moyen-âge, que la cité disparut véritablement. Une ultime invasion sarrasine, détruisit ce qu'il restait de la bourgade Antique et en chassa ses habitants...

La Légende veut qu'un homme, se réfugiant sur le chemin menant au col de Tartaveddu, s'abrita dans une grotte, près d'une source. Quelques jours, plus tard, il retrouva son frère, qui venait

boire à cette fontaine, et ensemble, ils fondèrent le village actuel de Veru. Cet emplacement, aujourd'hui lieu-dit « paesi », est donc le berceau du village, autour duquel les autres hameaux se sont développés ; et la fontaine qui jadis réunît les deux frères, coule encore de nos jours...

A Découvrir

Ruines de l'église San' Ghjuvan Battista : située au lieu-dit « Squarcioni », construite aux alentours du XI^{ème} siècle.

L'Eglise Saint Jean-Baptiste : Construite en 1580, après l'abandon définitif de l'église piévane San' Ghjuvan Battista, l'église a fait l'objet d'une restauration complète en 1977.

- **Curiosités** : Son clocher en pierre datant du XIX^{ème} et les statues du baptême du Christ et de la vierge à l'enfant, classées Monuments Historiques.

Sentier du Casteddu : petite balade au cœur du village pittoresque et de la forêt de pin, à la découverte des anciens fours, fontaines lavoirs, vieilles maisons de pierres et d'anciens sentiers muletiers...

**A Casa di Paesi**

En 1990, la mairie de Vero et l'association l'Acciarinu entreprennent un projet audacieux : la restauration de la plus ancienne maison du village, A casa di paesi, alors en ruines, et du quartier qui l'entoure.

Après plusieurs années de travail, le quartier à aujourd'hui retrouvé l'aspect et le charme d'autrefois. La maison, la fontaine, le lavoir, *u forru à a fica* (le four du figuier), et les ruelles adjacentes, ayant retrouvés leur statut de « cœur du village », accueillent de nombreuses manifestations, comme les réunions « *intornu à u forru* » (autour du four). Ou encore « *Contafoli – festival de la nuit du conte* », qui se déroule chaque année au solstice d'été, et durant lequel des conteurs de monde entier, viennent faire partager leurs histoires dans un décor grandiose.



CARBUCCIA



Le village s'étend sur un versant ombreux et boisé de la chaîne du Renosu, dans un repli formé par les contreforts du mont Cachjoni (1265m). Son orientation Nord-Est explique sa richesse en eau, et en fait un conservatoire naturel de boisements remarquables et diversifiés.

Étalé sous une imposante forêt de châtaigniers, ce village d'un peu plus de 300 habitants, offre des points de vue exceptionnels sur la vallée, avec le Monte d'Oro et la Foce de Vizzavona en toile de fond.

The village lies on a slope and shady woodland chain Renosu in a fold formed by the foothills of Mount Cachjoni (1265m). Orientation Northeast explains its high water and is a repository of natural woodlands remarkable and diverse.

Spread in a large forest of chestnut trees, this village of just over 300 residents, offers exceptional views over the valley, with Monte d'Oro and the Foce Vizzavona backdrop.

Un peu d'histoire...

Carbuccia, tel qu'on le voit est le village le plus récent de la Haute Gravona. Au cours des siècles sa population s'est très souvent déplacée. Les premières traces d'habitat remontent à l'Age de Bronze, au lieu-dit Capu Rettu, qui surplombe le village actuel. Autour des abris sous roches, des fouilles ont permis de retrouver un certain nombre d'objets de l'Age du bronze, témoignant de la présence d'une communauté. D'autres vestiges, permettent de définir que l'endroit, en raison de sa situation, servit de refuge très souvent au cours des siècles, jusqu'à 'époque médiévale.

Le village de Carbuccia, quant à lui, fût fondé en l'an mille, par les descendants d'Ugo Colonna, comte romain envoyé dans l'île pour y éradiquer la présence maure. Du berceau du village, la

tour du Pulacciu, il ne reste aujourd'hui que quelques fondations, car l'endroit à été plusieurs fois détruit. Les maisons qui l'entourent datent quand à elles du XVe siècle et représentent le plus vieux quartier du village, non loin de l'ancienne église. Datée du Xle siècle, c'est une halte sur le chemin corse de Saint Jacques, auquel elle est dédiée. De cette église, détruite puis reconstruite en 1653, et démembrée vers 1880, il ne reste que le chœur, transformé en chapelle aujourd'hui dédiée à Sant'Anna (Sainte Anne).

**A Découvrir**

Eglise St Jacques : construite en 1884 pour remplacer l'ancienne église après les développements des hameaux du haut du village.

- Curiosités : Sa statue processionnelle de St Jacques (en poirier peint et marouflé) datée du 16^{ème} ou 17^{ème} siècle ; Une cloche datée de 1599 classée monument historique, plus vieille cloche de la Gravona; un ancien tabernacle en marbres polychromes avec sa porte peinte représentant le Christ expirant et un autre en bois doré (19^{ème} siècle).

Chapelle Ste Anne : ancienne église du village reconvertie en chapelle à la fin du XIX^{ème} siècle.

- Curiosités : Son autel à baldaquin en stuc de facture naïve, témoignage de l'art baroque.

Fontaines voutées caractéristiques du XIX^{ème} siècle

**Le Sentier Forestier**

Ancien sentier muletier remis en état par la communauté des communes et l'Office Nationale des forêts, le sentier Forestier, ou sentier Pédagogique, vous propose une découverte ludique de la flore locale et des anciennes constructions. Lors d'une balade d'1h30 sur l'ancienne liaison entre les villages de Carbuccia et Peri, vous aurez le loisir de découvrir, outre la nature environnante, un ancien four à tuile et une aire de battage, parfaitement intacts.

UCCIANI - AUCCIANI



Situé au pied d'un imposant cirque de montagne, le village d'Ucciani, peuplé de 440 habitants, s'étale dans une des plus vastes châtaigneraies de l'île. Véritable château d'eau, Ucciani regorge des sources. C'est sans doute là qu'il faut voir l'origine de son nom en corse, occhju, Uccjani, c'est-à-dire, l'endroit où abondent les sources...

Located at the foot of an imposing circus mountain village Ucciani, populated by 440 people, spread out in one of the largest chestnut groves of the island. Real water tower, replete Ucciani sources. This is probably where we should see the origin of his name in Corsica, occhju, Uccjani, that is to say, where abundant sources...

Un peu d'histoire...



Le village même aurait été construit aux alentours du Ve et VIe siècles ap. J.-C., cependant, on dispose de divers témoignages qui attestent une occupation préhistorique de la région.

Les premières maisons de la communauté ont été élevées à proximité de l'église actuelle, dédiée à Saint Antonin de Pamier (fêté le 2 septembre), elle-même bâtie sur l'emplacement d'une ancienne église romane.

Au VIIIe siècle ap. J.-C., fuyant les incursions maures, la population quitta le village actuel pour s'installer dans les montagnes au lieu dit « U Tassu ». Il furent également rejoints par les habitants de Vero au lieu dit « A Mariaccia » et par

les habitants de Tavaco au lieu dit « Meligrossi ».

A partir du XVe siècle, avec un retour progressif à la paix et des incursions sarrasines de moins en moins fréquentes, les habitants di « U Tassu » quittèrent la montagne et regagnèrent le site actuel d'Aucciani, plus propice à la vie de la communauté. Ils occupèrent les lieux dits « Pughjolu », « Cruculi » et « Tuschini ». Les habitants de « Mariaccia » et de « Meligrossi » firent de même.

Ces implantations de population donnèrent lieu à la construction de nouvelles chapelles (Saint-Antoine de Tuschini, Sant-Maria Assunta de Cruculi) encore visibles aujourd'hui.



A Découvrir

Eglise de Saint-Antonin

U Campanile : ce clocher datant de 1864, n'est pas rattaché à l'église, mais situé en plein centre du village près du presbytère.

Statuette Notre Dame du Mont Carmel :

conservée dans une niche, aménagée sur la façade de la maison Poggioli-Vittoli. Datée du XVIe siècle, haute de 60 cm, elle est en marbre blanc taillé et poli.

Pierres aux symboles solaire : Situées près du clocher, elles sont gravés sur des linteaux de porte, ils font référence à des vénération oubliées, celles du soleil ou de l'eau.

La chapelle de Crucoli.**Fontaine de la place du village.****Fontaine et four à pain de Crucoli.**

Le Pont d'Ucciani : construit en anse de panier d'une portée de 24 m. La construction en démarra en 1787 avant d'être arrêtée et finalement reprise 20 ans plus tard.



TAVERA



C'est à 600 m d'altitude, sur un contrefort de la chaîne montagneuse centrale de l'île, que se dresse le village de Tavera. Comme la plupart de ses voisins de la vallée, le village a été édifié sur le versant exposé au Nord. Les forêts de chênes verts et de châtaignier laissent émerger les six hameaux du village et leurs maisons de granit.

At 600 meters, on a spur of the central mountain range of the island, stands the village of Tavera. Like most of its neighbors in the valley, the village was built on the north facing slope. The forests of oaks and chestnut leaves emerge six hamlets of the village houses and granite.

Un peu d'histoire...

Fuyant les parties basses de la vallée pour échapper aux invasions et aux guerres répétées, les habitants se réfugièrent une fois de plus en montagne. C'est ainsi que fut créé durant le haut moyen âge, autour d'une église romane dédiée à Santa Maria, le village de « Tavera-Vechja » (près de la cascade du Voile de la mariée), dont l'occupation prit un terme vers la fin du XVI^e siècle. La légende dit que le village aurait été détruit par l'Ogre de Canapale qui libéra les eaux d'un barrage situé près de son antre. Il aurait ainsi voulu punir ses ennemis d'avoir pris l'eau de la Funtana santa (fontaine sacrée) jaillissant des flancs du rocher de Scumunicatu (excommunié). Bien avant cette tragédie existait au dessous d'un hameau actuel (u Poghjiu), l'église de Sant'Andria qui servait de paroisse et autour de laquelle vinrent s'établir les rescapés de Tavera-Vechja.

En 1590, abandonnant l'église de Sant'Andria, fort délabrée, les habitants, fondèrent Santa-Maria, piévanie du Celavu, sur l'emplacement de l'actuelle église, à un carrefour de communication important.

Enfin en 1622, fuyant les foudres de l'inquisition en Espagne, la puissante famille Tavera s'établit au Poggiu où elle fit élever sa maison, désignée sous le nom de Casalta. C'est cette famille qui donna son nom au village.

A Découvrir

A Casalta : Batie par la famille Tavera en 1622, on peut voir, gravées sur son linteau, les armoiries de la famille. Une tour fortifiée entourée de deux lévriers ainsi que l'inscription JHS (Jesus Humanae Salvator) et la date de construction.

Eglise Santa-Maria et son clocher datant de 1882 ; elle abrite également une magnifique statue de la Vierge de l'Assomption sculptée dans le bois et dorée à l'or fin, ainsi qu'une vasque baptismale taillée dans un bloc de marbre blanc.

Fontaines de Frascaccia et de Ridente.

Four à pain de Strambeddacci.

Le menhir / U Casteddu.

Chapelle médiévale ruinée de San'Polu.

Tables d'orientations du col de Scaledda et du plateau du Prunelli.



Le village aux cinquante sources...

Le territoire de Tavera, est réputé pour être extrêmement riche en eau. Si le village est alimenté par trois sources (A Finosa, U Sambucheddu et l'Acarogna) elles sont loin d'être les seules. Les anciens dénombraient en effet une cinquantaine de sources sur l'ensemble du territoire.

Celles qui se situaient à proximité du village, comme celle de Frascaccia, furent entourées de petits bassins de rétention (i pozzi) destinés à irriguer les jardins pendant l'été. Alors qu'on utilisait celles qui se situaient en contrebas du village dans « la plaine » pour entraîner les roues des moulins construits sur les rives de la Gravona et de ses affluents.

BOCOGNANO - BUCUGNA



Bocognano est le plus haut village de la Haute Gravona, ainsi que le plus connu des visiteurs. Chef lieu du canton du Celavu-Mezzana, la commune compte aujourd'hui un peu plus de 460 habitants, répartis sur les onze hameaux qui la composent.

Étalé dans une magnifique forêt de châtaigniers, le village s'inscrit dans un décor grandiose dominé par le Monte d'Oru et le Renosu. Traditionnellement lieu de villégiature des ajacciens, le bourg connaît en été une animation exceptionnelle, ainsi qu'au mois d'octobre avec Festimonti, le festival de la montagne, et au mois de décembre pendant lequel est organisée la Fiera di a castagna (la foire à la châtaigne).

La majorité des habitants étaient autrefois des bergers et ne vivaient pas toute l'année au village. Ils le quittaient l'hiver pour gagner avec leurs bêtes les pâturages de la basse vallée de la Gravona, notamment dans la région d'Afa, commune fille de Bocognano. La cueillette des châtaignes les rappelait pourtant à leur habitat principal.

Bocognano is the highest village of Haute Gravona and the more experienced visitors. Head of the canton of Celavu-Mezzana, the town now has just over 460 people spread over the eleven hamlets that compose it.

Spread in a beautiful forest of chestnut trees, the village is in a great setting dominated by Monte d'Oru and Renosu. Traditionally resort of Ajacciens, the town was known as an exceptional entertainment, and the month of October with festimonti, the festival of the mountain, and in December during which is held at Fiera di a Castagna (Fair the chestnut).

The majority of inhabitants were once shepherds and do not live year round in the village. They left the winter to save their animals with pasture in the lower valley Gravona, particularly in the area of Afa, common girl Bocognano. The gathering of the chestnuts reminded yet their main habitat.

Un peu d'histoire...**Napoléon et Bocognano**

En 1794 le torchon brûle entre Pascal Paoli de retour en Corse après 20 ans d'exil et le jeune lieutenant colonel Bonaparte qui refuse que la Corse se sépare de la France. Redescendant de Corte où se tenait la Consulte, Napoléon fait

escale à Bocognano, d'où le Général décide de ne jamais le laisser repartir. Paoli demande alors de l'aide à la puissante famille Morelli pour faire taire son ancien partisan.

Napoléon ne devra la vie qu'à l'aide providentielle d'un de ses parents, M. Vizzavona, de son guide, Santo Bonelli, et l'intervention fortuite de la femme du chef Morelli. Sur son lit de mort, il se souvint de cet épisode de sa jeunesse et coucha sur son testament ceux qui l'avait aidé à s'enfuir.

Bellacoscia

Antoine Bonelli prend le maquis en 1847 pour échapper au service militaire. Il se réfugie dans son domaine de Penticca qu'il ne quittera que près d'un demi-siècle plus tard. Un an plus tard il est rejoint par son frère Jacques, qui venait de tirer sur le Maire de Bocognano. Les deux frères ne se quitteront plus.

Ils doivent leur surnom de Bellacoscia à leur père, Antoine, qui vivait en concubinage avec trois sœurs, auxquelles il fit vingt-quatre enfants. Au cours de leur cavale, Antoine et Jacques furent plusieurs fois condamnés par contumace aux travaux forcés à perpétuité, puis à mort ; pour agression, enlèvement et séquestration et meurtre. Véritables célébrités, les frères Bonelli, reçoivent dans leur palais de Penticca journalistes, écrivains, et autres personnages publics. C'est notamment grâce à l'un d'eux, le député Emmanuel Arène, qu'Antoine acceptera de se rendre en juin 1892. Le 25 juillet de la même année, après un cours procès, Antoine est déclaré innocent mais interdit de séjour en Corse. Il y retournera cependant quelques mois plus tard et mourra de vieillesse dans son village à quelques 80 ans. Son frère Jacques, qui refusa se rendre, fût emporté par une congestion pulmonaire en 1895 à l'âge de 64 ans.





BOCOGNANO - BUCUGNA

A Découvrir

U Palazzu : seul édifice réalisé en Corse sur ordre de Napoléon, il fût construit par les frères Bonelli, fils du célèbre patriote et bandit Zampaglinu. Napoléon, n'eût jamais l'occasion d'y résider.

A Funtanone : Fontaine monumentale de la place du Village

Eglise Santa Lucia

U Mulinu di l'Orsu

Gorges de la Richjusa : Les Gorges de la Richjusa constituent en canyon en tous points remarquables. Le torrent descend du Migliareddu (2290 mètres) et du névé de a Tanedda, avant de se jeter dans la Gravona.

A Spusata - Le Voile de la Mariée : l'une des plus remarquables cascades de l'île. Haute de plus de 70 mètres, large d'une dizaine dans sa partie basse.

A Fiera di A Castagna - La Foire de la Châtaigne

Depuis 1982, le village de Bocognano accueille, tous les ans au début du mois de Décembre, A Fiera di A Castagna.

Véritable outil de développement de la castaneiculture, cette foire a permis aux producteurs et aux transformateurs de structurer une filière qui a obtenu l'AOC pour sa farine.

Des milliers de personnes visitent chaque année la Foire de la Châtaigne et la notoriété de cette manifestation a largement dépassé les frontières de la Corse puisqu'elle reçoit chaque année des délégations et des acheteurs étrangers.



ACTIVITÉS DE LOISIRS



Que vous soyez sportif accompli avide de sensations extrêmes ou simple débutant curieux d'expériences excitantes, chaque activité sera, pour vous, une source d'émotions inoubliables.

VERO

Res des Golfes - Imm St Florent
20 090 AJACCIO

T. 04 95 21 89 01 ou 06 16 07 55 67
E-mail : contact@revesdecimes.fr
Site Internet : www.revesdecimes.fr

Activités de Pleine Nature
Parc Aventure, Canyoning, Via Ferrata, Randonnées...
Deux niveaux d'activités ; modéré (4h) et sportif (6h)

REVES DE CIMES



BOCOGNANO

Quartier Moraschi
20 136 BOCOGNANO

T. 04 95 37 28 41 ou 06 85 03 19 09
E-mail : info@corsicanatura.fr
Site Internet : www.corsicanatura.fr

Parc Aventure Vizzavona dans le site exceptionnel de la Cascade des Anglais sur la RN 93 au Col de Vizzavona

CORSICA NATURA



ECCICA SUARELLA

Corri Bianchi, Route de Sartène
20 117 ECCICA SUARELLA

T. 04 95 25 91 19 F. 04 95 25 90 79
E-mail : info@corse-aventure.com
Site Internet : www.corse-aventure.com

Sports de Pleine nature.
Individuel, Famille, Groupe.
Canyonning, Randonnées, Kayak de Mer, Escalade...

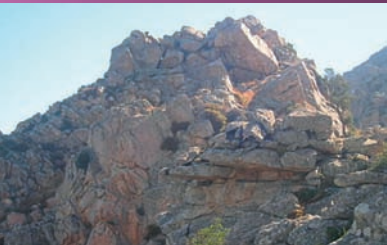
CORS' AVENTURE





ACTIVITÉS DE LOISIRS

A SALIVA



Barrulaccia - Route de Carbuccia
20167 PERI Village

T. 06 19 89 01 39

Site Internet : www.a-saliva.com ou a.saliva.via.ferrata.over-blog.com

Ballade aérienne surplombant le village de Peri, offrant une vue panoramique exceptionnelle sur la baie d'Ajaccio et les plus hauts sommets de l'île de beauté, les frissons y sont garantis.
Deux niveaux d'activités ; modéré (4h) et sportif (6h)

PERI

COMMERCES & SERVICES



Tous les commerces sont présents sur le territoire, pour veiller à satisfaire toutes vos envies.

TRANSPORTS BELLINI



RN 193, Lieu-dit Suaricciu - 20 172 VERO
T. 04 95 52 88 99 F. 04 95 52 89 57

Liaisons régulières transport de voyageurs. Transport Touristique en saison.

Ligne Carbuccia - Ajaccio

lun. au sam. Carbuccia 7h / Pont d'Ucciani 7h10 / Plaine de Peri 7h30 / Ajaccio 8h

lun. au ven. Carbuccia 13h30 / Pont d'Ucciani 13h40 / Plaine de Peri 14h / Ajaccio 14h30

Ligne Ajaccio - Carbuccia

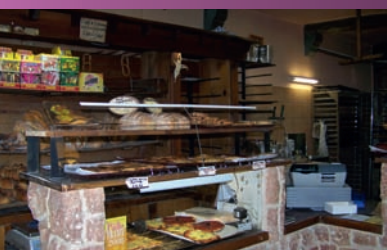
lun. au sam. Ajaccio 8h / Plaine de Peri 7h30 / Pont d'Ucciani 7h10 / Carbuccia 7h

lun. au ven. Ajaccio 18h / Plaine de Peri 18h30 / Pont d'Ucciani 18h40 / Carbuccia 19h

Services Quotidien sauf Dimanche et jours fériés.

VERO

U FORNU DI BUCUGNA



20 136 BOCOGNANO

T. 04 95 27 41 35

BOULANGERIE

Spécialité Corses, pain cuit au feu de bois, pain au levain

Ouverte tous les jours de 6h à 20h

BOCOGNANO

PRODUCTIONS ARTISANALE



Découvrez le savoir-faire de nos artisans et producteurs, hérité de traditions ancestrales, pour des produits d'une qualité incomparable.

VERO

Espace PETRICANTI
RN 193, Lieu-dit SUARRICCIU
20 172 VERO

Atelier T. 04 95 23 84 96

Boutique T. 04 95 52 05 92

E-mail : laurent@latelierducouteau.fr

Site Internet : www.latelierducouteau.fr

L'ATELIER DU COUTEAU



BOCOGNANO

Corsacci
20 136 BOCOGNANO

T. 04 95 27 41 48

F. 04 95 27 90 45

E-mail : Stephane.mannei@wanadoo.fr

Éleveurs-Producteurs de Père en Fils

Fabrication Artisanale Corse, produits fermiers et traditionnels,
vente directe, expédition sous 48 heures

CHARCUTERIE MANNEI



CUTTOLI

« Aghjola » Curtichjatu
20 167 CUTTOLI CORTICCHIATO

T. 04 95 25 64 72

E-mail : couteaubiancucci@aol.com

Coutelier Forgeron, Couteaux Corses Traditionnels, Lames Forgées
Visites toute l'année, du lundi au samedi (11h-12h30 et 15h30-19h)

COUTELLERIE BIANCUCCI





PRODUCTIONS ARTISANALE

U POGHJU



Curintina Suttana - 20 167 CUTTOLI CORTICCHIATO

T. **04 95 25 83 46** ou **06 13 46 57 99**
E-mail : scarbonchi.mc@aliceadsl.fr

Exploitation agricole engagée en agriculture biologique, vente directe sur l'exploitation, marchés producteurs. Produits Fruits frais, confitures, farine de châtaigne (A.O.C), huile d'olive. Horaires 9 h/13 h - 16 h/19 h
Accès sur la RN 193 direction CUTTOLI, suivre I TRE VADDI Flèches U POGHJU CONFITURES jusqu'à l'exploitation (env. 15 mn)

CUTTOLI

BERGERIE DE CILECCIA



**Route du Val d'Ese
20 119 BASTELICA**

T. **06 80 07 17 71**

Visites de la Bergerie de mai à octobre, sur rendez-vous (route du Val d'Ese, à 4 km du village).
Le matin de 9 h à 11 h et l'après-midi de 16 h à 18 h.

BASTELICA

RESTAURATION



Restauration traditionnelle à base de produits du terroir où restauration rapide dans les pizzerias et paillotes ; la qualité n'est jamais absente, quelle que soit la formule choisie.

AUBERGE ROMAIN



**Centre du Village - U Corsu
20 163 TAVERA**

T. **04 95 50 10 23** ou **06 21 19 07 77**

Cuisine traditionnelle à base de produits du terroir - Pizzeria
Dans une ambiance sympathique, Romain Aufray vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir les spécialités de la région ou au choix une cuisine plus classique. (Réservation conseillée)
Accès : depuis Ajaccio 35 min. par la RN 193 puis la D 127.

TAVERA

RESTAURATION

20 136 BOCOGNANO

T. **04 95 27 42 44**
E-mail : achille.martinetti@wanadoo.fr
Site Internet : www.itrevaddi.fr

Ferme Auberge A TANEDDA
Cuisine Traditionnelle à base de produits du terroir.
Ouvert de Mai à Octobre

BOCOGNANO

A TANEDDA



**Place du village.
20 136 BOCOGNANO**

T. **04 95 27 41 24**

Bar, tabac, sandwiches, paninis, glaces.
Ouvert toute l'année

BAR DES AMIS



TAVACO

**Lieu-dit Mustacciolu Fiumicellu
20 167 TAVACO**

T. **06 25 75 92 62**
E-mail : contact@paillote-andrea.com
Site Internet : www.paillote-andrea.com

Pizzeria, Salades, Sandwichs.
Activités de Loisirs, (Terrain de pétanque, volley, tennis de table...)
Les pieds dans l'eau...

PAILLOTE ANDREA



VIVARIO

**Col de Vizzavona
20 219 VIVARIO**

T. **04 95 46 31 02**
E-mail : amuntagnera@free.fr

Auberge Spécialités Corses
Ouvert de Mai à Octobre
Vente d'Artisanat local, livres et produits Corses.

A MUNTAGNERA





RESTAURATION

LA CASCADE DES ANGLAIS



Col de Vizzavona
20 219 VIVARIO

T. 04 95 46 31 02

Pailote au pieds des magnifiques Cascades des Anglais
Assiette charcuterie - Petite restauration - Bar

VIVARIO

HÉBERGEMENT



De la Chambre d'hôtes au gîtes, ou de l'hôtel au camping, nos hébergeurs vous réservent un accueil agréable, dans un décor qui l'est tout autant.

GÎTE KOCHERT



20 172 VERO
T. 04 95 52 80 60

Capacité : 3 à 4 pers. / Classement : 1 épis

Période d'ouverture : du 01/05/2010 au 30/10/2010

Basse Saison du 01/05 au 29/05 - du 25/09 au 30/10 : 230 €

Moyenne Saison du 29/05 au 03/07 - du 28/08 au 25/09 : 300 €

Haute Saison du 03/07 au 28/08 : 350 €

Equipement et services : Lave linge, télévision, salon de jardin, location ou fourniture de draps, équipement bébé.

A Proximité : Mer, rivière, forêt, équitation, randonnées, gare, commerces.

VERO

GÎTE VERO



20 172 VERO - Gîte n°15 301 - www.gite-de-france.com

T. 04 95 10 54 31

Capacité : 5 pers. / Classement : 2 épis

Période d'ouverture : du 02/01/2010 au 17/12/2010

Basse Saison du 02/01 au 28/05 - du 25/09 au 17/12 : 215 €

Moyenne Saison du 29/05 au 02/07 - du 29/08 au 24/09 : 300 €

Haute Saison du 03/07 au 28/08 : 450 €

Equipement et services : Télévision, salon de jardin, fourniture de draps.

A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, commerces.

HÉBERGEMENT

VERO

20 172 VERO - Gîte n°15 302 - www.gite-de-france.com

T. 04 95 10 54 31

Capacité : 4 pers. / Classement : 2 épis

Période d'ouverture : du 02/01/2010 au 17/12/2010

Basse Saison du 02/01 au 28/05 - du 25/09 au 17/12 : 200 €

Moyenne Saison du 29/05 au 02/07 - du 29/08 au 24/09 : 275 €

Haute Saison du 03/07 au 28/08 : 395 €

Equipement et services : Télévision, salon de jardin, fourniture de draps.

A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, commerces.

GÎTE VERO



CARBUCCIA

20 133 CARBUCCIA - www.casafuntana.com

T. 04 95 20 68 82 - F. 04 95 20 68 82 - E-mail : contact@casafuntana.com

Capacité : 6 pers. / Classement : 2 épis

Période d'ouverture : toute l'année

Palements acceptés : Espèces, chèques bancaires, chèques vacances.

Ch. 1 pers. 52 € / Ch. 2 pers. 62 €

Lit supp. 23 € / Repas 23 €

Equipement et services : Télévision, salon de jardin, accès internet.

A Proximité : Rivière, forêt, équitation, randonnées, gare.

A CASA FUNTANA



VERO

20 133 CARBUCCIA - www.casagiocanti.com

T. 04 95 52 84 76 / 06 75 47 79 03 / 06 10 27 10 40

E-mail : contact@casagiocanti.com

Capacité : 6 à 8 pers. / Classement : 3 épis

Basse Saison du 01/05 au 28/05 - du 25/09 au 22/10 - du 06/11 au 17/12 : 490 €

Moyenne Saison du 29/05 au 02/07 - du 28/08 au 24/09 : 539 €

Haute Saison du 03/07 au 27/08 : 875 €

Equipement et services : Lave linge, lave vaisselle, télévision, salon de jardin, climatisation, fourniture de draps.

A Proximité : Rivière, forêt, équitation, randonnées, gare, commerces.

A CASA GIOCANTI



UCCIANI

Chambres d'hôtes - 20 133 UCCIANI - www.ogliastru.com

T. 04 95 52 97 47 - F. 04 95 23 38 06 - E-mail : info@ogliastru.fr

Capacité : 10 pers. / Classement : 3 épis

Période d'ouverture : du 01/04/2010 au 30/10/2010

Palements acceptés : Espèces, chèques, chèques vacances.

Ch. 1 pers. 58 € / Ch. 2 pers. 68 € / Ch. 3 pers. 86 €

Lit supp. 18 € / Repas 25 €

Equipement et services : Salon de jardin, télévision.

A Proximité : Rivière, forêt, équitation, randonnées, gare, commerces.

OGLIASTRU



HAUTE-GRAVONA LA VALLÉE SECRÈTE

DICEPPO



Meublés de Tourisme - Maire de TAVERA - 20 163 TAVERA
 T. 04 95 52 81 65 - T. 04 95 52 89 93 - E-mail : mairiedetavera@wanadoo.fr
 Capacité : studio 2 pers.
 Période d'ouverture : **Toute l'année**
 Paiements acceptés : chèques bancaires.
Basse Saison de octobre à mai : **110 €**
Moyenne Saison de juin à septembre : **129 €**
Haute Saison de juillet à août : **208 €** / Vacances scolaire : **176 €**
 Equipement et services : Lave linge, télévision, animaux acceptés.
 A Proximité : Rivière, forêt, randonnées, gare, commerces.

DICEPPO



Meublés de Tourisme - Maire de TAVERA - 20 163 TAVERA
 T. 04 95 52 81 65 - T. 04 95 52 89 93 - E-mail : mairiedetavera@wanadoo.fr
 Capacité : 2 pers.
 Période d'ouverture : **Toute l'année**
 Paiements acceptés : chèques bancaires.
Basse Saison de octobre à mai : **160 €**
Moyenne Saison de juin à septembre : **182 €**
Haute Saison de juillet à août : **259 €** / Vacances scolaire : **176 €**
 Equipement et services : Lave linge, télévision, animaux acceptés.
 A Proximité : Rivière, forêt, randonnées, gare, commerces.

BEAUSEJOUR



Hôtel Restaurant - 20 136 BOCOIGNANO - www.hotelbocognano.com
 T. 04 95 27 40 26 - E-mail : info@hotelbocognano.com
 Capacité : 60 pers.
 Période d'ouverture : **de mai à octobre**
 Paiements acceptés : Chèques, chèques vacances, carte bancaire, espèces.
Chambre : de **49,50 €** à **62 €** / Lit supp. : **17 €** / Petit déj. : **7 €**
Pension : de **80,50 €** à **121,50 €**
1/2 Pension : de **66,50 €** à **105,50 €**
 Equipement et services : Restaurant, bar, tél., TV, animaux acceptés, jardin, parking.
 A Proximité : Montagne, rivière, randonnées, gare, commerces.

GÎTE BOCOIGNANO



20 136 BOCOIGNANO - Gîte n°17 371 - www.gite-de-france.com
 T. 04 95 10 54 31
 Capacité : 4 pers. / Classement : 2 épis
 Période d'ouverture : **du 02/01/2010 au 17/12/2010**
Basse Saison du 02/01 au 28/05 - du 25/09 au 17/12 : **290 €**
Moyenne Saison du 29/05 au 02/07 - du 29/08 au 24/09 : **330 €**
Haute Saison du 03/07 au 28/08 : **470 €**
 Equipement et services : Lave linge, télévision, salon de jardin, fourniture de draps, animaux acceptés.
 A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, gare, commerces.

GÎTE BOCOIGNANO



20 136 BOCOIGNANO - Gîte n°17 372 - www.gite-de-france.com
 T. 04 95 10 54 31
 Capacité : 6 pers. / Classement : 2 épis
 Période d'ouverture : **du 02/01/2010 au 17/12/2010**
Basse Saison du 02/01 au 28/05 - du 25/09 au 17/12 : **312 €**
Moyenne Saison du 29/05 au 02/07 - du 29/08 au 24/09 : **434 €**
Haute Saison du 03/07 au 28/08 : **612 €**
 Equipement et services : Lave linge, télévision, salon de jardin, fourniture de draps.
 A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, gare, commerces.

TAVERA

BOCOIGNANO

Meublés - 20 136 BOCOIGNANO - www.abritel.fr - Réf. n°644 659
 T. 06 61 65 41 60 - E-mail : ang.jp@bbox.fr
 Capacité : 12 pers. / Paiements acceptés : Chèques et espèces.
 Période d'ouverture : **du 01/05/2010 au 30/09/2010**
Basse Saison du 01/05 au 25/06 : **320 €**
Moyenne Saison du 26/06 au 31/07 - du 05/09 au 30/09 : **500 €**
Haute Saison du 01/08 au 05/09 : **600 €** / Supp. par pers. : **100 €**
 Equipement et services : Lave linge, lave vaisselle, TV, salon de jardin, location ou fourniture de draps, animaux acceptés, équipement bébé.
 A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, gare, commerces.

PERI

Location de Mobil'Homes - 20 167 PERI Village - www.a-saliva.com
 T. 06 19 89 01 39 - E-mail : a.saliva@wanadoo.fr
 Capacité : 4 à 5 pers.
 Période d'ouverture : **du 01/05/2010 au 30/09/2010**
 Paiements acceptés : Espèces, chèques.
Basse Saison du 01/10 au 31/03 : **300 €**
Moyenne Saison du 01/04 au 30/06 : **500 €**
Haute Saison du 01/07 au 30/09 : **700 €**
 Equipement et services : Lave Linge, salon de jardin, accès internet, animaux acceptés.
 A Proximité : Rivière, forêt, équitation, tennis, randonnées, gare, commerces, via ferrata.

VIVARIO

VIZZAVONA - 20 219 VIVARIO - www.casa-alta.fr
 T. 04 95 47 21 09 - E-mail : lculot@casa-alta.fr
 Capacité : 14 pers. / 3 ch. 2 pers. et 2 ch. 4 pers
 Période d'ouverture : **du 23/02/2010 au 15/12/2010**
 Paiements acceptés : Espèces, chèques, chèques vacances et virement bancaire.
Basse Saison du 23/02 au 30/04 et du 01/11 au 15/12 : **60 €** à **100 €**
Moyenne Saison du 01/05 au 30/06 et du 01/09 au 30/10 : **80 €** à **120 €**
Haute Saison du 01/07 au 30/08 : **90 €** à **130 €**
 Equipement et services : Salon de jardin, accès internet, animaux acceptés.
 A Proximité : Rivière, forêt, randonnées, gare.

Hôtel Restaurant - VIZZAVONA - 20 219 VIVARIO - www.monte-oro.com
 T. 04 95 47 21 06 - E-mail : monte-oro@vizzavona.fr
 Capacité : 60 pers.
 Période d'ouverture : **de mai à octobre**
 Paiements acceptés : Chèques, chèques vacances, carte bancaire, espèces.
Chambre : de **49 €** à **80 €** / Lit supp. : de **11 €** à **18 €**
Pension : de **103 €** à **192 €** / **1/2 Pension** : de **88 €** à **158 €**
 Equipement et services : Restaurant, bar, tél., salle TV, accès internet, animaux acceptés, jardin, parking, salle séminaire.
 A Proximité : Montagne, rivière, randonnées, gare, commerces.

DIVERS

ALIMENTATION GÉNÉRALE CHIARASINI - 20 163 TAVERA
 T. 04 95 52 80 67 - Boucherie, Journaux tabacs

VINS I PERI « Lestinchi Pratu-Tondu » - 20 167 Plaine de PERI
 T. 04 95 25 83 63 ou 06 11 68 20 42 - E-mail : ginouetsam@wanadoo.fr

RESTAURANT A CASSETTA - 20 167 CUTTOLI CORTICCHIATO
 T. 04 95 25 66 59 - Site Internet : www.acassetta.com

U PUGGIARELLU



A SALIVA



A CASA ALTA



MONTE D'ORO



OFFICES DE TOURISME & SYNDICATS D'INITIATIVE

CORSE-DU-SUD**O.M.T AJACCIO - Pôle PAYS D'AJACCIO** 04 95 51 53 03

www.ajaccio-tourisme.com

O.M.T BONIFACIO 04 95 73 11 88

www.bonifacio.fr

O.T CARGESE 04 95 26 41 31

www.cargese.net

S.I LECCI 04 95 71 05 75**O.T.I SARTENAIS – VALINCO**

www.oti-sartenaisvalinco.com

PROPRIANO 04 95 76 01 49**Bureau d'OLMETO** 04 95 74 65 87**Bureau de SARTENE** 04 95 77 15 40**O.T PIANA** 04 95 27 84 42

www.sipiana.com

O.M.T PORTICCIO 04 95 25 10 19 / 04 95 25 01 01

www.porticcio-corsica.com

O.T PORTO 04 95 26 10 55

www.porto-tourisme.com - www.destination-ouest-corse.net

O.T PORTO VECCHIO - Pôle SUD CORSE 04 95 70 09 58

www.destination-sudcorse.com

O.T de VICO-SAGONE 04 95 28 03 46

www.ot-vicosagone.com

O.T GOLFE de SAGONE et DEUX-SORRU 04 95 28 05 36

www.golfedesagone.net - www.destination-ouest-corse.net

S.I Ste LUCIE de PORTO-VECCHIO 04 95 71 48 99

www.zonza-saintelucie.com - www.destination-sudcorse.com

S.I SOLLACARO-FILITOSA 04 95 74 07 64**O.T VICO – Pôle OUEST CORSE** 04 95 24 55 62

www.destination-ouest-corse.net

HAUTE CORSE**O.T ALERIA** 04 95 57 01 51**O.T ALGAJOLA** 04 95 62 78 32

www.balagne-corsica.com

O.M.T BASTIA 04 95 54 20 40

www.bastia-tourisme.com

O.M.T CALVI - Pôle BALAGNE 04 95 65 16 67

www.balagne-corsica.com

O.T CORTE - CENTRE CORSE 04 95 46 56 70

www.corte-tourisme.com

S.I.I de la CASTAGNICCIA 04 95 35 82 54

www.castagniccia.fr

O.T.I de la COSTA VERDE 04 95 38 41 73

www.costaverde-corsica.com

S.I du FIUMORBO 04 95 57 05 47

www.corsica-costaserena.com

S.I de GALERIA 04 95 62 02 27

www.balagne-corsica.com

O.T GHISONNACCIA - COSTA SERENA 04 95 56 12 38

www.corsica-costaserena.com

S.I du GHJUSSANI (Olmi-Capella) 04 95 47 22 06

www.balagne-corsica.com

O.T ILE ROUSSE 04 95 60 04 35

www.ot-ile-rousse.com - www.balagne-corsica.com

S.I de LAMA 04 95 48 23 90

www.ot-lama.com

S.I de LINGUIZETTA 04 95 38 90 10**O.T LUCCIANA** 04 95 38 43 40**S.I MACINAGGIO-ROGLIANO** 04 95 35 40 34

www.ot-rogliano-maccinaggio.com

S.I du NIOLU 04 95 47 12 62

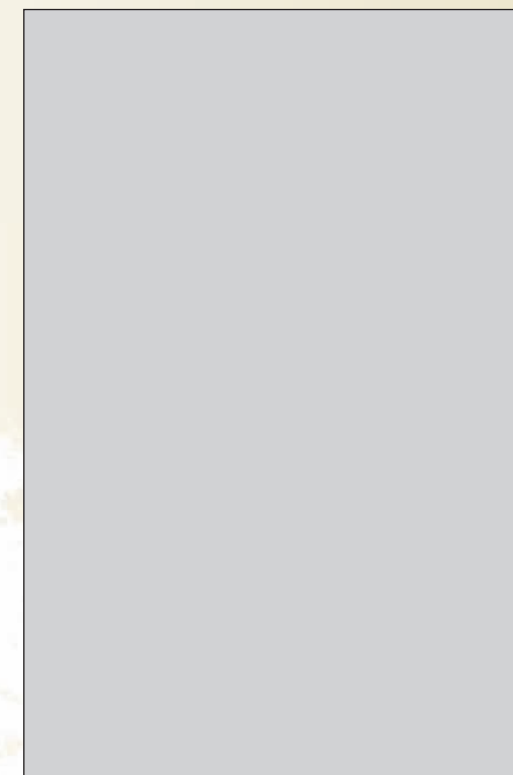
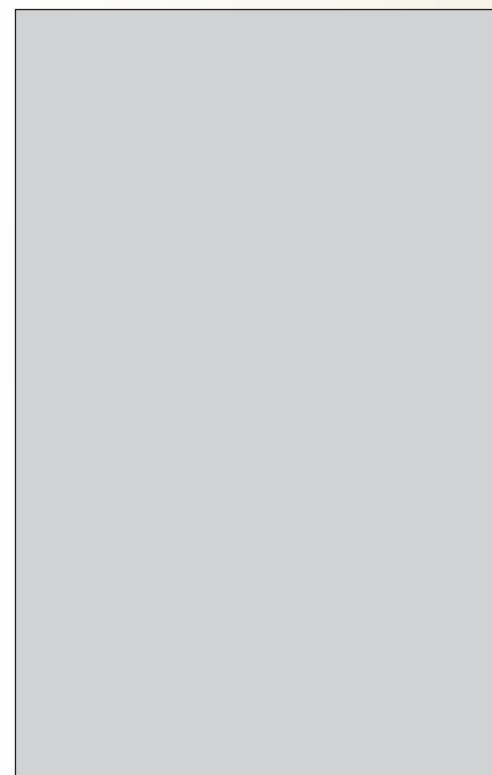
www.otniolu.com

O.M.T SAINT FLORENT 04 95 37 06 04

www.corsica-saintflorent.com

O.T SOLENZARA - COTE DES NACRES 04 95 57 43 75

www.cotedesnacres.com





SERVICES PUBLICS

LA POSTE BOCOGNANO	04 95 27 40 25
Place de la Mairie - 20 136 BOCOGNANO	
UCCIANI	04 95 52 80 39
Batiment Communal - 20 133 UCCIANI	
AGENCE POSTALE TAVERA	04 95 52 40 23
Bâtiment Communal - 20 163 TAVERA	
MAIRIES	
Mairie de BOCOGNANO	04 95 27 40 23
Mairie de TAVERA	04 95 52 81 65
Mairie d' UCCIANI	04 95 52 80 02
Mairie de CARBUCCIA	04 95 52 81 25
Mairie de VERO	04 95 52 81 22
Communauté de Communes de la Haute Vallée de la Gravona	04 95 52 84 59
Bâtiment Communal - 20 133 CARBUCCIA	

SERVICES DE SANTÉ

MÉDECINS Cabinet Medical de la Plaine de Peri	04 95 25 63 13
Lieu-dit Buricchia - 20167 PERI	
Cabinet Medical de la Mezzana	04 95 25 84 72
Gare de Mezzana - Lieu dit St Pierre - 20 167 SARROLA CARCOPINO	
INFIRMIERS Mr SILVY Gilles	04 95 52 89 90
Valle Longa Corso - 20163 TAVERA	
Cabinet d'Infirmier de la Plaine de Peri	04 95 25 81 91
Lieu-dit Buricchia - 20167 PERI	
Cabinet Soins Infirmier Sarrola	04 95 25 68 33
Lot Effrico - av Paul Ricard - 20 167 SARROLA CARCOPINO	
MASSEURS - KINÉSITHÉRAPEUTES Cabinet Kinésithérapie de la Plaine de Peri	04 95 25 61 97
Lieu-dit Buricchia - 20167 PERI	
Cabinet Kinésithérapie de la Mezzana	04 95 25 85 66
Gare de Mezzana - lieu dit St Pierre - 20 167 SARROLA CARCOPINO	



Coutellerie de la GRAVONA
04.95.23.84.92 www.latelierducouteau.fr

Miel de Corse • Mele di Corsica
Appellation d'Origine Contrôlée

Philippe Orsoni Buisset
Apiculteur
20172 Veru

Miels et merveilles
250 g ou 500 g

Merenda
fattu in corsica

PAIN, Restauration Rapide, Rôtisserie, Sandwiches, Boissons, Glaces
04.95.22.99.90 sarimerenda@orange.fr

CHARCUTERIE MANNEI
Eleveurs-Producteurs de Père en Fils
20136 BOCOGNANO
Tel. 04 95 27 41 48

Fabrication artisanale Corse
Produits fermiers et traditionnels
Vente directe
Expéditions sous 48 heures

DENTISTE Cabinet Dentaire	04 95 25 68 41
Dr SIMEONI Lieu-dit Buricchia 20167 PERI	
PHARMACIE Pharmacie CASABIANCA	04 95 25 64 13
RN 193 20 167 Plaine de PERI	

SECOURS

SAPEURS POMPIERS	18
SAMU	15
GENDARMERIE	17
N° APPEL D'URGENCE EUROPÉEN	112

