



# L'AOP Farine de châtaigne CORSE

## *Farina castagnina corsa...*

Le lien entre le châtaignier et la Corse date de l'ère quaternaire. Le temps et les mains de l'homme ont façonné ce territoire pour lui donner une architecture botanique spécifique alliant le sol, le climat et la diversité variétale. Les pratiques culturelles, ajustées de siècle en siècle, nous confèrent aujourd'hui un produit d'une exceptionnelle qualité.

Pour protéger ce patrimoine gastronomique, nous avons obtenu une appellation d'origine protégée (AOP) en 2010 dont l'intitulé est « AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ». La vignette AOP 2020, de couleur rouge, traduit l'adhésion de chaque exploitant castanéicole à l'AOP Farina castagnina corsa, elle permet de

contrôler la quantité produite de farine de châtaigne en AOP, et confirme le contrôle continu en terme quantitatif et qualitatif. Elle est complétée par le logo européen de l'AOP. C'est le seul moyen mis à disposition du consommateur pour garantir l'origine et la qualité de la farine de châtaigne corse.

## *... à chi a tasta, l'impasta !*

Retrouvez les opérateurs en AOP sur [www.aocfarinedechataignecorse.com](http://www.aocfarinedechataignecorse.com)

