

## LA CHÂTAIGNERAIE, « U CASTAGNETU »



La Corse a été le théâtre d'une véritable civilisation de la châtaigne à partir du haut moyen-âge.

Cet « arbre à pain » a permis aux populations de subsister en période de disette à tel point que Parmentier lui-même s'intéressât à la châtaigne corse.

Le châtaignier, « u castagnu », est un arbre singulier, indissociable de la présence humaine sans laquelle la châtaigneraie déclinerait et finirait par disparaître. Les terrains en friche desquels émergent des châtaigniers morts attestent de ce lien indéfectible entre l'arbre et la société locale.

Cette civilisation du châtaignier a façonné l'espace de la moyenne montagne : murets en pierre sèche, chemins d'accès, canaux d'irrigation, constructions destinées au stockage, au séchage et au broyage.

## LE SÉCHOIR À CHÂTAIGNES, « U SICCATOGHJU »



Le séchage des châtaignes, « a sicchera », est indispensable car il permet de conserver les fruits par dessiccation tout en les débarrassant de leurs parasites.

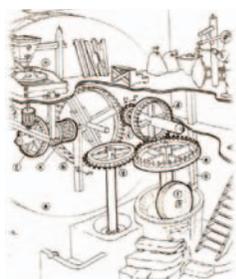
Ce séchoir traditionnel est composé d'un plafond à claire-

voie sous lequel on entretient un feu doux et constant généralement alimenté par du bois de châtaignier.

La claie, « a rata », est faite de lattes de châtaignier posées sur une charpente : on y étale les châtaignes qui seront déshydratées et stérilisées par une chaleur tempérée. Il faut entre vingt et trente jours pour sécher les fruits qui doivent être remués une à deux fois par semaine.

La fumée emprisonnée dans la pièce est mise à profit pour sécher la charcuterie que l'on accroche aux lattes de la claie.

## LE MOULIN, « U FRAGNU »



Ce moulin est du type roue « en-dessous », c'est-à-dire équipé d'une roue à aube verticale recevant l'eau dans sa partie supérieure à l'aide d'un canal d'amenée que supportent des piles de granit maçonnées. L'édifice est organisé sur trois niveaux : le rez-de-chaussée abrite la meule qui écrase les olives pour produire de l'huile d'olive vierge à l'aide de presses qui sont toujours visibles.

Un mécanisme débrayable permet de moudre les châtaignes ou le grain à l'étage supérieur. Entre les deux niveaux se trouve la salle des engrenages.

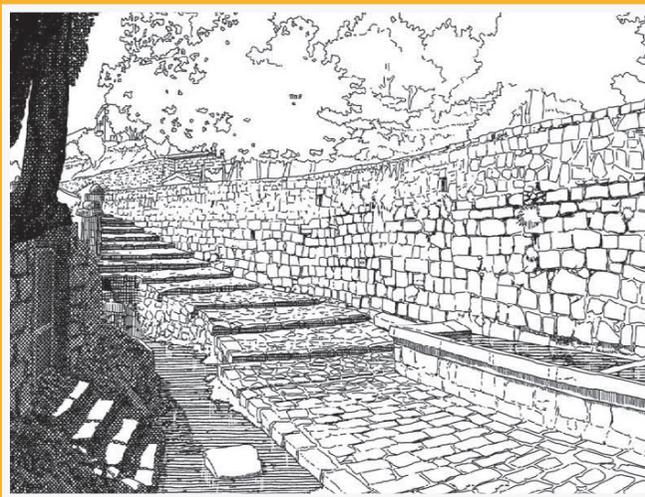
## DESCRIPTION DE L'ITINÉRAIRE

Ce sentier débute par une belle descente pavée en calade pour plonger sous le quartier de Vangonu (le vallon), celui-ci était le cœur d'une ressource vivrière indispensable à la population de ce village montagnard : la châtaigne.

Sur le trajet, au cœur de la châtaigneraie, on trouve une petite construction : le traditionnel séchoir à châtaignes « u siccatoghju ».

Un peu plus bas, au bord du ruisseau, un authentique moulin à eau « u fragnu » mènera au quartier de Cadisusinu abritant d'élégantes bâtisses en granit très clair à l'architecture sobre et massive.

La fontaine lavoir sera l'ultime halte de ce parcours de découverte d'un village emblématique de la culture montagnarde du Sud de la Corse.

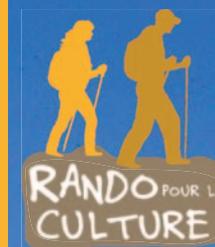


Pour en savoir + sur les activités culturelles et créatives

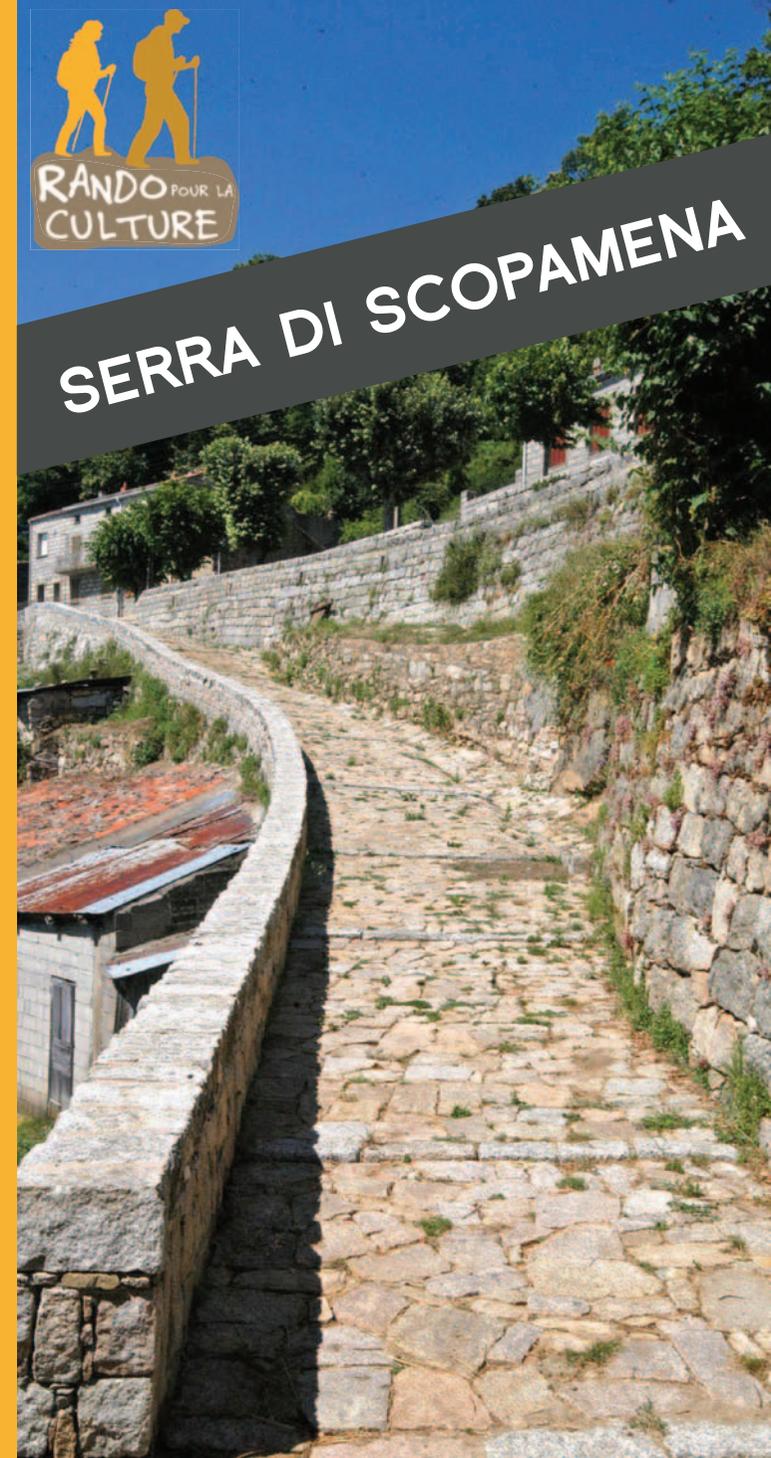


[www.randoculture.eu](http://www.randoculture.eu)

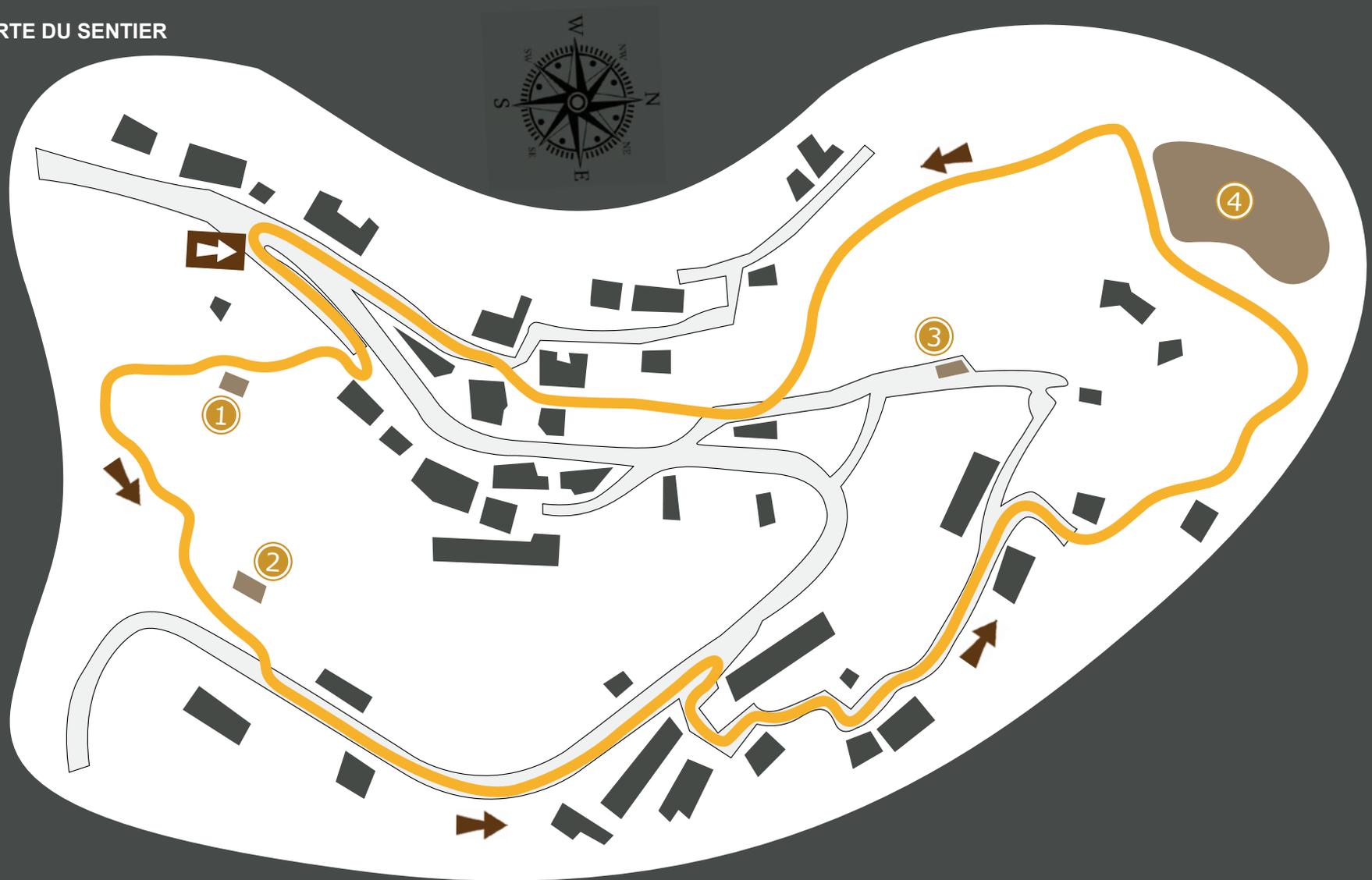
Ce projet a été financé avec l'appui de la Commission européenne. Cette publication reflète seulement le point de vue de l'auteur et la Commission ne peut être tenue pour responsable de l'utilisation qui peut être faite des informations contenues.



# SERRA DI SCOPAMENA



## CARTE DU SENTIER



### LÉGENDE :

 *Départ du sentier*

 *Route*

 *Sentier du patrimoine*

 *Sens de la visite conseillée*

 *Urbanisation*

 *Points patrimoniaux*

① Le séchoir à châtaignes, « u siccatoghju »

② Le moulin, « u fragnu »

③ Le lavoir, « u lavatoghju »

④ La châtaigneraie : « u castagnetu »

**Temps de parcours :** 50 minutes

**Distance :** 1350 m

**Dénivelé :** Altitude départ 860 mètres – Altitude maximum 879 mètres

**Publics concernés :** tous publics

**Centres d'intérêts :** châtaigneraie, séchoir à châtaignes, moulin à eau, fontaine-lavoir, architecture traditionnelle.