

Pour sa troisième édition, la fête de l'oignon à Sisco a connu un succès fou. Touristes et insulaires se sont précipités sur les stands tout au long de la journée d'hier, où presque deux tonnes de cipolla ont été vendues.

C'est l'histoire d'un bulbe. Celui qui, au début du XVIII^e siècle, avait construit le paysage de la vallée siscoise et était acheté uniquement en graines, pour être cultivé. Tombé ensuite en désuétude, il ne montrait que rarement le bout de ses fines. Jusqu'à ce qu'il y a dix ans, Olivier Bardin, président de l'association de producteurs d'oignons du Cap Corse, le remette en lumière.

Désormais, il nourrit le répertoire culinaire, embellit les étals et, depuis trois ans, a Cipolla di Sisco fait sa foire.

Il fallait être matinal hier sur la place de l'église San Martinu, pour se frayer un passage jusqu'au stand dédié aux oignons. *"Cette année, nous avons qualité et quantité",* souligne Olivier Bardin. *"Nous en avons emmené presque deux tonnes, qui seront parties avant ce soir."*

Yveline et Claude, venus exprès de Vescovatu, en ont acheté deux sacs de 5 kg ainsi que des grelots. *"Il paraît que ce sont les meilleurs. Les grelots, c'est pour les sauces."*



Cette nouvelle édition de Cipolla in Festa a connu un grand succès.

(PHOTOS A.C.)

Derrière le comptoir, Maeva, Damien et Julie assurent la distribution. *"Je peux vous en réserver 50 kg",* leur glisse discrètement Frédéric de Fari-nole. *"C'est pour mon oncle René. Il les adore."*

Unione di a cipolla di Sisco è quella di Moita

À l'ombre des chênes verts, une vingtaine d'exposants insulaires affichaient leur savoir-faire, avec différentes déclinaisons du bulbe. *"Ce sa-*

voir-faire et cette tradition illustrent une identité", déclare Sylvia Pinel, ancienne ministre de l'Artisanat, du commerce et du tourisme sous l'ère François Hollande, actuelle députée du Tarn-et-Garonne et invitée par le parlementaire corse Michel Castellani.

Instant a cipolla di Sisco, on trouve les énormes cipolle di Moita. *"Ce sont les re-productrices",* assure Jean-Paul de l'association ACunfraterna di a Sèna, char-

gée de remettre aussi cette variété en valeur. *"En 1910, on appelait les habitants i Cipollatini. A sumentu venia da Moita."*

À l'époque, toute la plaine en cultivait et on en trouve jusqu'à Venaco.

Les douze coups de midi sonnent et, à l'invitation du maire, Ange-Pierre Vivoni, tout le monde est convié à un buffet dont l'ingrédient roi est, bien évidemment, a cipolla di Sisco.

ALAIN CAMOIN



Ici, aux côtés du maire de Sisco, Ange-Pierre Vivoni, plusieurs élus du Cap ont fait le déplacement ainsi que le secrétaire général de la préfecture de Haute-Corse, Frédéric Lavigne, le député Michel Castellani et l'ancienne ministre Sylvia Pinel (4^e en partant de la gauche).