

4^e édition d'a Fiera di a Cipolla le succès au rendez-vous

Avec toutes les précautions requises, la quatrième édition di a Fiera di a Cipolla de Sisco a connu un grand succès hier, où presque deux tonnes d'oignons ont été vendues en une seule journée.

L'affiche n'était pas ostentatoire. Juste quelques feuilles en A5 parsemées ici ou là dans le village, annonçant la manifestation au pied de l'église San Martinu, avec le marché des producteurs.

Le succès, une fois de plus, a été énorme. Les insulaires et les touristes, tout au long de la journée, étaient au rendez-vous. « Il fallait maintenir l'événement », confirme Olivier Bardin, le président de l'Association des producteurs d'oignon du Cap Corse.

« Il ne fallait pas sauter une année. En collaboration avec la préfecture, nous respectons les gestes barrières contre le Covid. Pas de

restauration assise, pas de bal ; en plus, c'est un très bon millésime pour l'oignon de Sisco. »

En 1910, il était l'icône de la vallée, avant de tomber en désuétude. Depuis, il ne montrait que rarement le bout de ses fanes, avant qu'une association de producteurs ne le remette en lumière, il y a une dizaine d'années.

Actuellement, une douzaine de cultivateurs en sortent environ 25 tonnes par an, qu'ils écoulent sur les étals de la région, où on le trouve affiché à quand même 4,50 € le kilo.

« Après la guerre 39-45, il était troqué uniquement en graines. La mesure était le verre, chacun ve-



Olivier Bardin, président de l'association de producteurs d'oignons du Cap Corse, aux côtés du team caddie.

nait en récupérer afin de le planter. Il était déjà le meilleur », se remémore un ancien du hameau de Poghju.

Un produit de qualité

Si à l'époque moins il y en avait, plus on en parlait, depuis, a cipolla a reconstruit le paysage, nourri le répertoire culinaire et embelli les étals.

Hier, lorsque midi sonnait au clocher de l'église San Martinu, les superlatifs dithyrambiques confirmaient sa réputation. « Il est unique et tellement doux », appréciait une famille venue de

Castagniccia qui en a acheté dix kilogrammes.

Michel et Marie-Christine de Faringule le qualifient d'« exceptionnel ». « C'est un produit de grande qualité, nous aurions aimé trouver des graines à planter. »

À l'ombre des chênes sur la place, tout le monde avance masqué. Conséquence du Covid, cette année, deux stands d'oignons sont en place, afin d'éviter la cohue.

« Nous sommes venus d'Ajaccio exprès, pour la première fois », annoncent Tony et Caroline, ravis d'être là. « C'est sur l'invitation d'Ange-Pierre Vivoni, nous en profitons pour visiter le Cap. »

Dans cette foire aux producteurs triés sur le volet, les produits sont tous nustrale et la restauration se fait cette année uniquement par le biais de food-trucks.

« C'est une grande satisfaction d'avoir pu organiser cette édition », appréciait Ange-Pierre Vivoni, le maire de la commune, en compagnie du député Michel Castellani.

L'annulation de nombreuses manifestations estivales a sûrement contribué au succès de cette quatrième édition di a Fiera di a Cipolla, qui met à l'honneur, tous les ans un peu plus, ce bulbe de valeur.

ALAIN CAMOIN



Jeanne et Marie tenaient l'un des stands dédiés à l'oignon du Cap Corse.



Tony et Caroline sont venus d'Ajaccio pour participer à la quatrième Fiera di a Cipolla à Sisco.

PHOTOS A. C.