

A Tumbera di Rennu

1^{ER} DIMANCHE DE FEVRIER – RENNU

La foire ...

Rennu est une commune de montagne située dans le canton des Deux Sorru où se trouve une immense forêt de châtaigniers et dont l'activité principale a toujours été l'élevage porcin.

La « Tumbera di Rennu » a été créée en 1986 pour promouvoir et transmettre le savoir-faire traditionnel de qualité. Depuis 20 ans, elle célèbre, pendant la période idéale d'abattage, les vertus gustatives du fameux *figatellu*.

Roi de la fête : le cochon. Même s'il ne finit plus ses jours sur le champ de foire, réglementation européenne oblige, il est ici, vendu et consommé sous toutes ses formes. Pour l'animation, Cucina Corsa invite les visiteurs à retrouver le goût authentique des produits consommés pendant la période d'abattage ... comme *i sangui*, le boudin.

Elle est chaque année le lieu de rencontre des éleveurs qui viennent parler de leurs problèmes et des progrès. Cette année, la Commission d'enquête nationale a reconnu officiellement le cochon corse en tant que race propre, le « Nustrale ». Une démarche augurant l'adoption d'une AOC Charcuterie Corse.

Etape importante, le repas qui a lieu dans la Salle des Fêtes autour de la cheminée. Au menu : *pulenda, brocciu è figatellu*. Et l'ambiance chaleureuse attire comme chacun sait de nombreux amateurs.

Un programme attractif est, chaque année, mis sur pied pour attirer artisans et producteurs de la région, avec l'incontournable mise aux enchères des morceaux d'un cochon découpé sur place.

CONTACT

Comité de Foire A Tumbera
Mairie – 20160 Renno
Tel : 04.95.26.65.35
Fax : 04.95.26.63.42