

# L'oliu nebbiisginu... Una conca d'oru

Niché au cœur des vignes de Patrimonio, le domaine l'Asprellu s'étend sur deux parcelles : l'une de 2 ha dans la marine de Patrimonio et l'autre de 4 ha plus au sud sur le territoire de Casta. Ingénieur commercial de formation, et issue d'une famille de viticulteurs, Sandrine Marfisi ne s'était pas destinée



à l'oléiculture. Mais elle a su profiter de l'opportunité offerte, en acquérant des terrains familiaux anciennement plantés de vignes. Désireuse de tirer le meilleur parti de ces terres, elle greffe les anciens oliviers situés sur les coteaux et replante plusieurs pieds en plaine. Pour différencier son huile des variétés habituelles du Nebbiu, elle choisit la Germaine de Casinca et du sud car cultivée sur des sols calcaires elle donne une grande typicité.

La passion prenant le pas, elle abandonne sa profession pour se consacrer uniquement à sa passion, conjuguant ainsi qualité de vie avec son amour pour l'arbre de paix. Soucieuse de préserver l'environnement, elle conduit ses cultures selon les préceptes de l'agriculture raisonnée, sans désherbant. Les 1200 pieds qui constituent le verger ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse à partir de variétés locales (greffées ou plantées).

La récolte est effectuée manuel-

lement de novembre à janvier, puis triturées sous 24 heures au moulin de Prunete. Sandrine s'efforce de maîtriser tous les stades de la production, afin d'obtenir un produit de qualité supérieure Vierge Extra, tout en apportant un soin particulier à la présentation de ses flacons de 25 cl et de ses bidons. L'année de récolte y est même annoncée sur le bouchon, le tout garantissant la puissance, et la fraîcheur des arômes de son huile d'olive « nebbiisgina ».

**Domaine l'Asprellu**  
**L'Aliva Marina**  
**Sandrine Marfisi**  
**Résidence du Menhir**  
**20253 Patrimonio**  
**Tél. : 06.24.31.62.33.**  
**Fax : 04.95.37.09.19.**

Cette chronique est réalisée en partenariat avec nustrale.com et guidevins.com, 3 place Vincetti 20200 BASTIA.  
Tél. : 04.95.32.54.21  
Email : nustrale.com@wanadoo.fr

## L'Hippopotamus

Pour avoir souvent hanté les Hippopotamus en terre parisienne, je me devais de rendre visite à l'Hippopotamus que l'ami Bideau a créé au carrefour Ceppe, sur la commune de Biguglia, et je m'en félicite.

Carnivore par excellence, j'ai bien sûr dévoré la carte des viandes. La charolaise, la limousine, l'Aubrac avec comme estampille de garantie le mot « race ». Pavé, faux-filet, entrecôte, cœur de rumsteck. La côte de bœuf de 500 g est à 29.50 € mais on peut aussi manger entre 12 et 27 € et satisfaire son goût pour la viande.

Mais crevettes croustillantes, nems à la menthe, brochettes thaï et tartare de tomates au thon peuvent aussi vous être proposés.

Desserts agréables : crêpes, crème brûlée au chocolat, tartare d'ananas, le tout arrosé d'un bon Orega et d'une bonne bouteille d'Orezza, cette eau à nulle autre pareille...

Croyez-moi, une visite à l'Hippopotamus vous satisfera.

**Toussaint LENZIANI**

**L'HIPPOPOTAMUS - Biguglia - Rond-point de Ceppe - Ouvert tous les jours - Menus 6.90 € ; 12 € ; 20 € ; 9.6 € ; 28 € ; 50 € - A la carte 20/25 euros - Parking - Tél. : 04.95.35.41.25.**