



Le groupe à 1 840 mètres d'altitude dans un décor grandiose !

/ PHOTOS STÉPHANE GAMANT

GHISONACCIA

A la découverte des pozzi avec A Sarradà

Il est 8 h 30 et personne ne manque à l'appel. Tout le monde est réuni sur la place de la mairie de Ghisonaccia. Le bus ouvre ses portes et les vingt privilégiés gagnent leur place. La journée est idéale pour une marche en montagne. L'office de tourisme a visé juste dans le cadre des Rendez-vous en Corse orientale, avec une randonnée à la découverte des pozzi, sur la commune de Bastelica.

Stéphane Colombani, fondateur d'A Sarradà et guide diplômé d'État, prend en charge son groupe pour une superbe journée. Au programme, entre 4 et 5 heures de marche à partir du col de Verde avec de nombreux

haltes, qui permettent à la fois de reprendre son souffle mais aussi de s'imprégner des lieux avec, en plus, des interventions sur la faune, la flore et l'histoire du GR 20, entre autre. Les participants viennent du Continent, mais surtout de la microrégion, avec une véritable envie de redécouvrir ces superbes sites.

Le groupe emprunte le GR 20 jusqu'au col de la Flasca, puis il poursuit jusqu'à la vallée du Marmanu. Le décor change avec une montée rocailleuse en lacets. Les pozzi se méritent, on se dirige vers le nord à travers une forêt de hêtres.

Après un dénivelé de 500 mè-



Le crocus, plante endémique, se trouve en abondance tout autour des Pozzi de Marmanu.

tres, la récompense est là, les bergeries des pozzi, qui culminent à 1 746 m. Encore quelques efforts et le spectacle qu'offre la nature fait oublier les souffrances.

Plein les yeux...

Petits et grands, néophytes ou connaisseurs, tous sont subjugués par le décor qui se dévoile à eux. Les pozzi, ce sont des eaux pures et abondantes dans un dédale de petites vasques sur de rases pelouses verdoyantes.

Stéphane Colombani fait découvrir aussi la truite endémique corse, à savoir la macrostigma, ou bien encore le crocus, qui

fleurit aux abords des pozzi. Il reste une chose essentielle qui tient à cœur au guide, le fameux spuntinu corsu.

Élaboré dans le respect de la tradition insulaire et composé des meilleurs produits de la microrégion du Fiumorbu, vin, charcuterie, fromage, confiture et gâteaux secs resteront gravés dans les mémoires. Idéalement placés au-dessus des pozzi, les participants ont pu apprécier la vue et le repas.

Après un bon repos, tout le monde a regagné le col de Verde, fatigué mais la tête remplie des souvenirs d'une journée mémorable.

Stéphane GAMANT