

Mignattaghja

Pediquarciu

Pedicervu

U Battellu

U Cavonu

A Gavezza

U Travu

Vintisari

Vix

Bulletin Municipal
de Ventiseri

Avoci di a Cumuna

Janvier 2023



PARC D'ACTIVITÉS

Nouvelles enseignes à Travu

ÉVÉNEMENTS

Les musicales au village
Ventiseri fête Noël

JEUNESSE

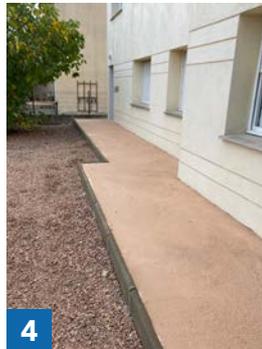
Rétrospective
de l'ALSH L'Arghjetu

CULTURE

Rencontre avec
Pierre-Paul Calendini

Au nom du conseil municipal et en mon nom propre,
je vous souhaite une bonne et heureuse année 2023.
A pace è a saluta.

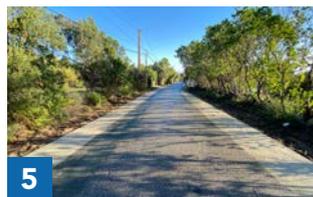
François Tiberi



UN POINT SUR LES TRAVAUX COMMUNAUX

RÉALISÉS OU EN COURS

- **MISE EN PLACE DE GARDE-CORPS SUR LE TROTTOIR DEVANT LE GROUPE SCOLAIRE.** Des ralentisseurs vont également être installés «strada di a gara» et les passages piétons seront repeints. [1]
- **EXTENSION DU COLOMBARIUM** avec 24 niches supplémentaires pouvant contenir 3 urnes chacune. [2]
- **REPRISE DE LA STRUCTURE ET DU REVÊTEMENT DE LA VOIRIE** du cimetière de Travo. [3]
- **ACCÈS PMR** cabinet sage-femmes du centre médical. [4]
- **REPRISE DES REVÊTEMENTS DE LA VOIRIE** à l'entrée de la Résidence Tiberi, au lieu-dit A Gavesa, reprise des accotements et revêtements à Pedicervu et Batellu. [5]
- **LES TRAVAUX DU CENTRE MULTI-ACCUEIL :** l'intérieur est terminé, les travaux de VRD (Voirie et Réseaux Divers) sont en cours de réalisation. [6]



ALLO ?
LES NUMÉROS
UTILIS

MAIRIE _____
Accueil 04 95 57 99 10
Police municipale 06 33 02 02 95
Régie des eaux 04 95 57 99 17

URGENCES _____
Samu 15 / Police secours 17 / Pompiers 18
Appel d'urgence européen 112
Centre anti poison 04 91 75 25 25

SÉCURITÉ _____
Gendarmerie 17

NUMÉROS VERTS _____
COVID-19 infos 0800 130 000
Enfance maltraitée 119
SOS femmes battues 3919
Sida info service 0800 840 800
Drogue info service 0800 23 13 13
Assistance prévention radicalisation 0 800 005 696

SANTÉ _____
Centre vaccination COVID-19 Migliacciaru 04 95 37 63 55
Hôpital de Bastia 04 95 59 11 11
Clinique de l'Ospedale Porto Vecchio 04 95 73 80 00

LA POISSONNERIE O'PE'SCADORE

**Entretien avec Pierre Antoine GOUGELET,
Patron Pêcheur et poissonnier.**

Le projet de créer cette poissonnerie à l'espace Covasina est né d'une évidence. Patron-Pêcheur de 3^{ème} génération à Solenzara il était urgent vu la demande de poisson frais de faciliter la vente avec la création d'une poissonnerie, commerce qui faisait défaut à Travu et qui existe désormais.

Je pêche moi-même chaque jour et j'assure la vente de ma pêche, dit Pierre Antoine. Notre vœu est d'ouvrir la poissonnerie au plus tôt. Nous sommes à la tâche comme vous pouvez le constater, en plein travaux ! Je suis habitué à ne pas compter mes heures. Toujours levé très tôt à 3h du matin en fonction de ce dont nous avons besoin comme espèces et le temps que ça prend puis couché très tard. L'hiver est un peu plus calme mais l'été l'amplitude horaire est à son maximum de 4h du matin à 23h.

Cette installation va me permettre la relation directe avec les besoins de la clientèle qui va découvrir chaque jour la pêche quotidienne locale, pagres, rougets, lottes, araignées, merlus, sèches ou raies mais aussi les arrivages en saumon, coquillages, fruits de mer. Notre but est de valoriser la pêche locale et le poisson frais du jour. La poissonnerie fera ainsi la différence. Je suis très attaché à la qualité irréprochable de mes étales. Je suis en mer toute l'année quelques soit les caprices du temps et les matins d'hiver pour assurer cette qualité. J'ai mes licences pour la pêche des oursins, des espadons, du thon rouge, ils seront avec les poissons de saison à l'étalage de la poissonnerie qui va pouvoir accueillir la clientèle qui m'est fidèle depuis mes débuts il y a 10 ans sur les quais du port de Solenzara. Je tiens à rester un des acteurs essentiels du circuit court alimentaire, pour continuer à privilégier la qualité des produits ainsi que la mise en valeur de ma petite production locale.



Parmi les demandes : Le rouget, le chapon, la soupe de poisson et le poisson sans arêtes (rires) et il y en a aussi, certains poissons n'ont pas d'arêtes ! précise le professionnel. Pour la vente je suis aidé par une personne qualifiée qui peut donner des recettes et des conseils de cuisson. Nous sommes ouverts le mardi, le jeudi et le samedi de 08h30 à 13h00 pour débiter et fidéliser nos clients à ce nouveau lieu de vente. Les restaurants comme Sush'Inari nous font confiance, la fraîcheur est notre exigence et notre gage de qualité !

Tous nos vœux de réussite accompagnent ce patron-pêcheur passionné par la mer, la pêche et son métier depuis longtemps et par tous temps.

Entretien Evelyne ADAM

OUVERTURE D'UNE CONCESSION AKENA ET DE CORSE PISCINE

Une concession AKENA vient d'ouvrir ses portes dans le parc d'activités de Travu. Elle propose à ses clients véranda alu, véranda volets roulants, extension, pergola, abris piscine ainsi que les toutes dernières innovations associées : lames orientables motorisées, toiture amovible, poteaux déportés, baies vitrées, combi véranda/pergola.....CORSE PISCINE propose toute une gamme de piscines, spas et saunas.



NOUVELLES ENSEIGNES A TRAVU

SUSH'INARI

Entretien avec Anthony COSTA Responsable de la société Sush'Inari Corse, passionné par les pays asiatiques, il part depuis des années en globe-trotteur à la rencontre de leur culture et de la gastronomie en Malaisie, en Corée, à Hong Kong, en Thaïlande. De retour en Corse, il constate que les cuisines du monde se limitent toujours aux hamburgers, aux pizzas etc... La proposition est limitée en ce qui concerne la nourriture asiatique. Il décide alors de créer en 2021 son restaurant japonais avec vente à emporter qu'il baptise Sush'Inari à l'espace COVASINA. «Ce sont les voyages et mon expérience culinaire asiatique qui m'ont donné l'envie de retrouver en Corse les saveurs et les parfums de l'Asie» dit-il. Sush'Inari, c'est le rêve asiatique qui se fait réalité. Comme une évidence, quand un projet né d'une passion, l'adresse s'est vite faite appréciée sur la plaine. Il raconte la création : «J'ai un chef Sushiman cambodgien d'origine qui a plus de 20ans d'expérience dans le métier et je suis en relation avec une école de sushis pour embaucher des apprentis. La clientèle de Sush'Inari est en majorité locale. Je travaille uniquement avec du poisson très frais fourni par le poissonnier Pierre Antoine Gougelet, je connais sa rigueur en matière de pêche, la qualité de son poisson et sa fraîcheur, ce sont des éléments incontournables pour offrir le meilleur de la cuisine japonaise. La carte propose tous les sushis classiques, california rolls, makis, nigiri, tempuras, gyoza, des brochettes yakitori, etc... Le midi nous proposons des bento, ce sont des plateaux repas compartimentés à la japonaise avec un menu équilibré. Nous allons développer les ramen pour l'hiver, ce sont des



bols de bouillons chauds aromatisés avec de la viande, des nouilles, légumes. Plusieurs variétés sont en prévision : canard, poulet, boeuf, porc et végétal. Une carte adaptée au froid de l'hiver chez Sush'Inari me paraissait indispensable. Le restaurant est accueillant, ouvert midi et soir pour aller à la rencontre d'une clientèle exigeante sur la qualité, le service, l'accueil et la cuisine asiatique proposée. La vitrine à sushis permet le choix de barquettes à emporter ou à consommer sur place. Le soir si la vitrine n'est pas totalement vide nous faisons la chasse au gaspi en proposant des tarifs cassés pour clôturer la journée car chaque jour offre à sa clientèle la garantie de produits frais du jour. Si le bouche à oreille a bien fonctionné en cette première année d'exploitation nous souhaitons dans l'avenir une meilleure visibilité des enseignes de l'espace Covasina sur la T10 car les clients nous le font remarquer. On nous découvre encore. On a vraiment besoin d'être plus en vue, ce serait une aide précieuse. Nous faisons le nécessaire sur les réseaux sociaux, nous sommes sur facebook, instagram mais il reste des aménagements à réaliser pour nous faire connaître. Des projets ? Oui toujours, car si nous continuons à séduire à ce rythme sur la plaine, Sush'Inari envisagera un second restaurant en 2024 !» Succès donc à cette belle équipe qui enchante les papilles à Travu avec le savoir-faire et les saveurs venus d'Asie.

Entretien Evelyne ADAM

OZECAR : BORNES ET LOGICIEL DE RECHARGE INTELLIGENTS POUR VÉHICULES ÉLECTRIQUES

Entretien avec DOMINIQUE MANFREDI Responsable des opérations de la société OZECAR

Corse d'origine, de Ghisonaccia, Dominique Manfredi quitte l'île à 18 ans sur les conseils de sa mère : «Si tu veux réussir, il faut que tu ailles voir le monde».



Il débute son périple international en Autriche, terre maternelle, où il poursuit ses études de commerce international à Vienne et s'installe ensuite aux États-Unis puis en Suisse à Zurich. Il passera ainsi plus de 18 années à enrichir sa voie professionnelle sur les continents. Il crée sa première entreprise à 22 ans, précurseur en initiatives informatiques, il développe un logiciel concentré sur l'étude de marché par le biais d'une application qui récoltait des données sur des questionnaires remplis par les utilisateurs. On générât des rapports dit-il, nous en étions aux balbutiements de l'informatique en 2003, le smartphone n'existait pas. C'est son attachement à ses racines qui le ramène sur l'île avec l'envie d'entreprendre pour elle. Il s'installe à Travu avec ce projet qui voit le jour : OZECAR. Accompagné d'une équipe, dont Frédéric Pommet son associé un homme de terrain et de contact, il devient opérateur, installateur de bornes électriques pour véhicules en proposant aux entreprises ou aux particuliers, grâce à des logiciels installés sur des bornes compatibles, de pouvoir rentabiliser leurs installations. Un service dédié à leur clientèle, rentable et autonome. Aujourd'hui il comptabilise plus de 150 points de charge sur l'île depuis 2021. OZECAR dispose d'un stock structuré qui devrait permettre de développer

encore le marché. La disponibilité assez imminente des locaux dans l'espace Covasina a décidé de l'installation à Travu. L'agence située près de la T10 en plaine permet également le rayonnement géographique de l'entreprise sur l'île. La clientèle est composée en majorité de professionnels dans divers secteurs : parkings ouverts au public, collectivités, communes, résidences de tourisme, co-propriétés résidentielles, hôtels, campings, grandes surfaces etc, avec le but de servir le particulier à l'instar des loueurs de voiture qui tablent sur l'installation de ces points de charge puissants et rapides pour favoriser leur clientèle. L'ambition pour OZECAR, dans le succès de cette deuxième année, sera de combiner les dépenses de recharges énergétiques avec l'installation de panneaux solaires ou autres solutions déjà imaginées, qui pourraient compenser le manque d'énergie sur l'île. Le challenge et les objectifs de développement sont au rendez-vous et toute une équipe s'atèle à relever ce nouveau défi. Dominique Manfredi, entrepreneur actif et innovant, façonné à la réussite est en marche pour le rayonnement d'OZECAR en Corse et à l'international. Histoire d'énergie insufflée lors d'un parcours professionnel remarquable et d'une grande expertise acquise.

Entretien Evelyne ADAM

ÉVÉNEMENTS

LES MUSICALES AU VILLAGE

Cet été, la commune a organisé une série de concerts au village et à Travu. Dans le cadre de la fête de la Sainte-Marguerite et en collaboration avec l'association A Ghjente Vinzaresa, Antoine Marielli, leader du groupe Diana di l'Alba, s'est produit sur la place de Ventiseri village accompagné de sa fille, de Joseph Ersa et Luna Dea.

L'église du village a accueilli le trio de voix féminines Soledonna et celui d'Isulatine. Enfin Stéphane Bernardini et son groupe Anda ont clôturé cette saison de soirées musicales estivales.



VENTISERI FÊTE NOËL

Le 09 décembre, Ventiseri a fêté Noël avec la participation des associations de la commune. Au programme parade de Noël, nombreuses animations avec la Souris Verte (Boum, Défilé, Jeux,...), concours du plus beau gâteau de Noël, démonstration de Twirling bâton et présentation des Miss Fiumorbu 15/17 ans. La journée s'est terminée en musique avec « Flo Carli and Friends »



LA RÉTROSPECTIVE 2022 DE L'ARGHJETU

Vacances d'hiver sur le thème de l'artisanat et patrimoine. Découverte du village de Ventiseri avec, comme guide, Mr Xavier Moracchini résidant depuis de nombreuses années au village. Emprunt du sentier de Terrenzana avec le conservatoire du littoral et visite chez un coutelier à Solaro.



Exploration des moyens de transport au printemps où la BA 126 nous a accueilli pour la visite de l'Escadron d'Hélicoptères 01-044, les véhicules de l'Escadron de protection et nous a permis d'approcher les rafales en campagne de tir. Merci également à la compagnie Corsica Linéa pour la présentation du Pascal Paoli.

Chair de poule et Halloween ont été le fil rouge des dernières vacances de la Toussaint et de l'année 2022.



Ballade en train dans le Centre Corse, activités de pleine nature, baignades et découverte de l'eco-parc du Val d'Asco, entre d'autres, ont rythmé intensivement toutes les vacances d'été.

RECENSEMENT 2023

Cette année, Ventiseri réalise le recensement de sa population pour mieux connaître son évolution, ses besoins et ainsi développer de petits et grands projets pour y répondre. L'ensemble des logements et des habitants seront recensés à partir du 19 janvier 2023.

Une lettre sera déposée dans votre boîte aux lettres. Puis, un agent recenseur, recruté par la commune, vous fournira une notice d'information soit dans votre boîte aux lettres soit en mains propres. Suivez simplement les instructions qui y sont indiquées pour vous faire recenser. Ce document est indispensable pour vous faire recenser, gardez-le précieusement. Se faire recenser en ligne est plus simple et plus rapide pour vous, et également plus économique pour la commune. Moins de formulaires imprimés, c'est aussi plus responsable pour l'environnement.

Si vous ne pouvez pas répondre en ligne, des questionnaires papier pourront vous être remis par l'agent recenseur.

Pourquoi êtes-vous recensés ?

Le recensement de la population permet de savoir combien de personnes vivent en France et d'établir la population officielle de chaque commune. Le recensement fournit également des statistiques sur la population : âge, profession, moyens de transport utilisés, logements...

Les résultats du recensement sont essentiels. Ils permettent de :

1. Déterminer la participation de l'État au budget de notre commune : plus la commune est peuplée, plus cette dotation est importante ! Répondre au recensement, c'est donc permettre à la commune de disposer des ressources financières nécessaires à son fonctionnement.
2. Définir le nombre d'élus au conseil municipal, le mode de scrutin, le nombre de pharmacies...
3. Identifier les besoins en termes d'équipements publics collectifs (transports, écoles, maisons de retraite, structures sportives, etc.), de commerces, de logements...

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Pour en savoir plus sur le recensement de la population, rendez-vous sur le site le-recensement-et-moi.fr. ou contactez la commune au 04.95.57.99.10 ou par mail accueil@ventiseri.fr

TRI SELECTIF : INFOS POUBELLE JAUNE



La poubelle jaune dans le Fium'Orbu Castellu, c'est facile !
On peut y jeter tous les emballages, qu'ils soient en métal, en plastique ou en carton.

- Déposez-les en vrac ou dans un sac transparent après les avoir vidés.
- Séparez tous les éléments qui les constituent car s'ils sont imbriqués, ils ne pourront pas être recyclés.

Mais notre poubelle jaune n'est pas une poubelle comme les autres !

Les emballages en vrac ou dans des sacs transparents = OUI !
Les sacs noirs et les autres déchets = NON !

Bien triés, nos emballages s'offrent une deuxième vie.



INGRÉDIENTS :

1 Fingatellu, 400 g de lentilles, 6 gousses d'ail, 2 gros oignons, 2 branches de persil, 2 CS de concentré de tomate, 2 CS d'huile d'olive, 1 verre de vin blanc, Thym, Laurier, Sel et poivre.

Recette : Lentilles au figatellu

PRÉPARATION :

Mettez les lentilles dans une passoire et rincez-les à l'eau froide.
Dans une marmite huilée mettez vos oignons et votre ail écrasé ainsi que vos herbes aromatiques et votre figatellu en morceaux.
Faites revenir le tout 10 minutes.
Ajoutez votre vin blanc et votre concentré de tomate, puis 2 bols d'eau et laissez mijoter 10 minutes.
Ajoutez vos lentilles et laissez cuire 40 minutes
Salez et poivrez.

RENCONTRE AVEC

«UN BERGER CORSE EN MISSION AUPRÈS DES JEUNES D'AIX EN PROVENCE» AUX ÉDITIONS LA PETITE BARQUE

Entretien avec Pierre Paul CALENDINI

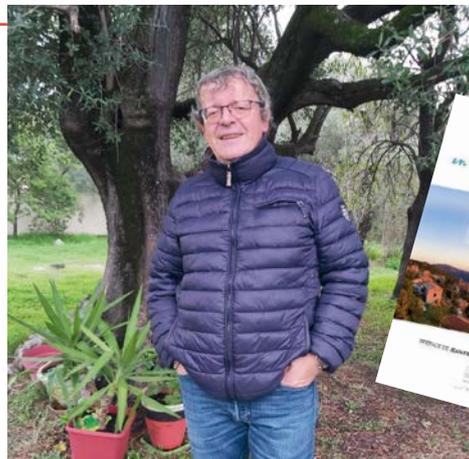
Cadre éducatif depuis plus de quarante ans au collège Saint Joseph, Pierre Paul Calendini célèbre dans son ouvrage son parcours d'inlassable éducateur auprès d'innombrables jeunes et notamment les élèves les plus fragiles. Ancien conseiller prud'homal, ancien président de l'Amicale Corse d'Aix en Provence durant près de 30 ans, son engagement associatif lui a valu de recevoir le titre de Citoyen d'Honneur de la ville.

L'histoire d'une passion, d'une mission, d'une vocation dont il nous parle.

«Ce livre est pour moi une randonnée de coeur, de mémoire à travers ma vie avec un fil tendu entre ma ville de naissance, Aix-en-Provence et la Corse qui fait partie intégrante de moi. C'est sur l'île que je me ressourçais, à Vallée di Rustinu village du côté de ma mère et de Solaro du côté de mon père. J'y ai appris les valeurs transmises par les anciens, je savais que mes racines étaient là et qu'un jour je les retrouverai.

Un livre «célébration» comme l'écrit Jean François Bernardini, compagnon de quarante ans de route, qui signe la préface du livre. Au milieu de tous ces jeunes que j'ai vu grandir que me suis toujours senti comme un berger, celui qui guide, qui montre le chemin dans des périodes parfois délicates de la pré-adolescence ou de l'adolescence. J'ai donc choisi d'être ce marcheur dans ma carrière et l'âge de la retraite venue, de partir seul en randonnée, comme un pèlerin, un vieux baroudeur muni d'un sac à dos et d'une tente igloo pour arpenter la centaine de kilomètres qui séparent le village de ma mère de celui de mon père. Le projet est né lors de l'étape compliquée de l'avant-covid et de la fermeture des établissements scolaires, j'ai eu le temps d'imaginer comment retracer les grandes étapes de ma vie et d'envisager de les écrire en dessinant les plans d'un parcours pédestre cher à mon coeur et tant de fois fréquenté. Le livre est né comme une étincelle au coin d'un feu de bois, une évidence. Je me suis mis à son écriture, j'avais tant à transmettre encore.

La Corse m'a construit, comme un refuge instructeur, protecteur, c'est là que j'ai trouvé cette part d'âme bienveillante à laquelle je suis resté attaché. Je me devais de rendre par ces mots un peu de ce que l'entourage familial m'avait offert. J'ai vite été inspiré pour traduire les émotions des différentes étapes qui ont jalonné les parcours de ma vie sur cet itinéraire. Et puis je tenais à rendre hommage aux équipes qui l'ont accompagné et m'ont permis de mener à bien ma mission. Aussi, alors que je me retrouvais seul avec mon ombre sur le chemin solitaire de mon enfance c'est vers elles que volaient mes pensées. De nombreux témoignages de famille, d'élèves, d'enseignants viennent marquer les pages de l'ouvrage tout au long de ma vie de Berger-éducateur.



Ce travail d'accueil, d'écoute, d'accompagnement, de communication empathique avec les jeunes est fondateur, ils me laissent en souvenir de grands moments humains qui ont aussi enrichi ma voie de cadre éducatif.

Mes racines paternelles sont aussi à Travu, c'est là que se trouve la maison où a grandi mon père au bord de la route alors que Travu n'en comptait que cinq. Sa cousine germaine tenait le Bar Chez Angèle. Je me souviens d'avoir accompagné mon père en voiture jusqu'à la façade de la maison. Il aimait la contempler durant de longues minutes, les souvenirs défilaient dans son regard nostalgique. Et puis la perte de mon filleul Jean Simon m'a toujours fait faire une halte au cimetière de Travu. Cela fait dix ans aujourd'hui qu'il nous a quitté et que la cicatrice est toujours douloureuse. Désormais je viens régulièrement, une à deux fois par mois à Travu, pour être près de ma maman qui a 94 ans. C'est aussi l'occasion de revoir les amis comme Alexandre Martinetti qui fait partie, de longue date, de la famille, un médecin urgentiste d'exception qui mérite toute notre gratitude pour ses bons soins et le secours moral distillé sans relâche, quelque soit l'heure, à toute une population. De même François Tiberi, ami fidèle du cercle familial, tant aimé au point que mon père n'aurait pas voté pour moi si j'avais eu la mauvaise idée de me présenter face à lui (rires). Une fidélité à toute épreuve !

Destination finale Solaro c'est l'occasion pour moi de rendre hommage à deux personnes qui ont compté : Bernard Tomasini et Hortense Mariani pour qui le village reste reconnaissant. Moi aussi, ce sont des repères qui me sont chers.

Ce livre a été un soulagement. Je suis parvenu à mettre par écrit ce rôle d'éducateur qui m'a été si précieux durant ma vie et parallèlement de rendre hommage à la Corse par ce trajet pédestre entre les villages de mes parents.

Aujourd'hui je demeure le plus souvent possible à Travu sans perdre de vue Vallée di Rustinu, le village de ma mère, de ma petite enfance, des chemins de la liberté en vacances où on se disait «Bonjour» en arrivant et «Au revoir» en partant. Le «Bonjour» c'est mon passeport à moi, il m'a offert des tas de belles rencontres avec des gens si intéressants que je tiens fortement à ce passeport là. Je garde mes activités de conseiller municipal au profit de la vie culturelle de la cité d'Aix en Provence et la sérénité acquise me sert pour une vie personnelle accomplie à partager en Corse. L'équilibre parfait pour continuer la route comme je l'ai toujours menée avec passion entre racines et transmission.»

Evelyne ADAM

L'ouvrage de Pierre-Paul Calendini est en vente à la librairie FIDRIT à Travu



Artisans, commerçants et associations,
vous souhaitez diffuser une information
via le site internet et/ou les réseaux sociaux ?

Contactez le service communication
par tél au 04 95 57 99 10 / 04 95 57 99 17
ou par mail : communication@ventiseri.fr

A VOI DI A CUMUNA : Bulletin
municipal de la commune de Ventiseri
Directeur de publication : François Tiberi
Rédaction et illustrations : Evelyne Adam,
Alain Berthoud
Création et gestion impression :
Agence Sô addicte