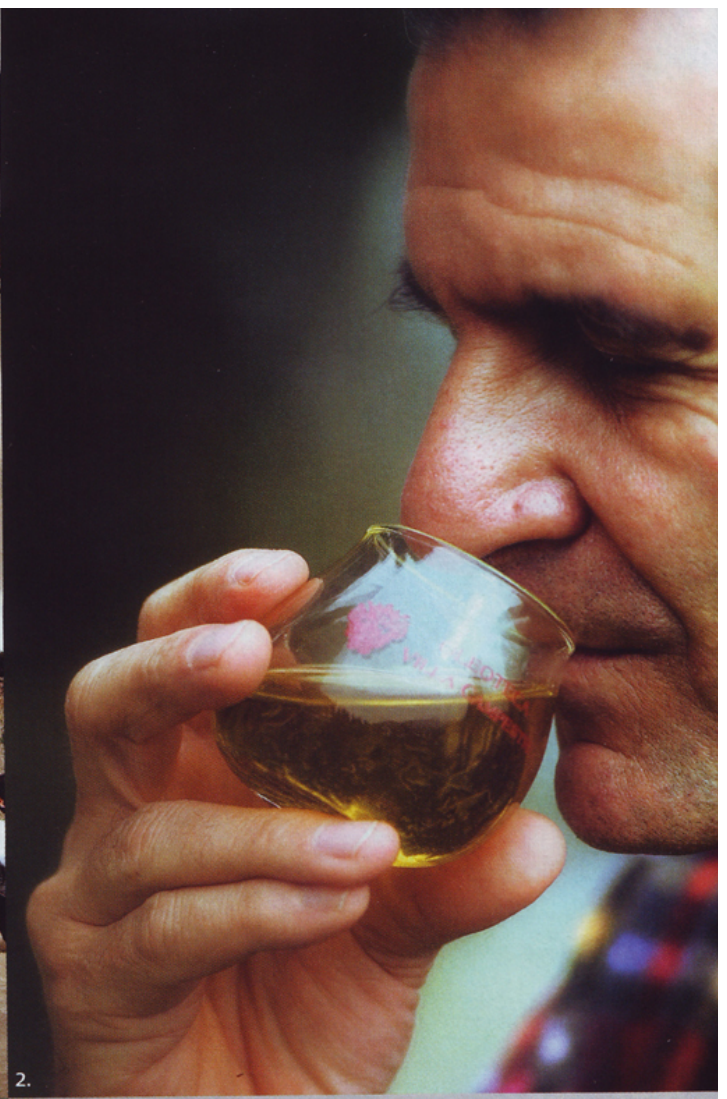




1. L'église et la piazza, au cœur de la vie villageoise à Panzano.
2. Paolo Pasquali: "Avant de goûter l'huile d'olive, il faut apprendre à la sentir."
3. Des salamis comme on les aime à la boucherie Falorni, à Greve.
4. En suivant les 'chemins blancs' près de Pienza.

Montepulciano

IL PECORINO L'aristocrate des fromages

Signor Cugusi rêve sous un toit de fleurs mauves. Dans la ferme qui jouxte la pergola, ses filles ne savent plus où donner de la tête. Des Italiens et des touristes ont descendu le chemin abrupt pour venir acheter le Pecorino di Pienza, qui fait la célébrité de la fromagerie depuis une quarantaine d'années. Signor Cugusi sirote son vin en regardant le paysage. Montepulciano s'est retirée derrière ses fortifications; au pied de la colline, la superbe église renaissance de San Biagio baigne dans une lumière couleur de miel. À perte de vue s'étend un paysage vallonné fait de cyprès, de vignobles, d'oliviers et de prairies où paissent les moutons de Signor Cugusi. Paolo Mencattelli, lui, est debout depuis six heures du matin pour faire du fromage. "Je ne sais pas si le Pecorino di Pienza est le meilleur d'Italie", dit-il. "Mais ce qui est sûr, c'est qu'il a un goût épicié à nul autre pareil. Nos moutons mangent des herbes aromatiques sauvages qui ne poussent qu'ici." L'énorme variété de fromages montre comment Paolo parvient à exploiter cet avantage naturel. Le pecorino fresco blanc et crémeux est l'antithèse parfaite de la gran riserva, qui a mûri pendant dix-huit mois pour donner des roues de cinq ou douze kilos à la croûte brun foncé. Il y a aussi du pecorino demi-vieux, qui peut être aromatisé à la truffe ou au poivre, et un pecorino très sec, qui a été affiné dans une cruche en terre cuite. Paolo sort une petite gourmandise de la chambre froide: "Du pecorino di fossa. Une tradition de Rimini. Un paysan dans les montagnes enfouit nos fromages dans des tourbières et les laisse fermenter. Quand on les ressort, quelques mois plus tard, l'odeur a de quoi vous faire tourner de l'œil!" Le pecorino peut aussi fermenter dans des cruches après avoir été emballé dans des feuilles de noisetier ou plongé dans des restes de raisin. "Les Toscans ont le don de transfigurer les choses simples", a écrit le romancier anglais Henry James. Même un pauvre paysan s'est senti un moment aristocrate quand il a goûté son pecorino.

Plus d'infos: Caseificio Cugusi Silvana, Via della Boccia 8, Montepulciano, tél. +39 (0)57/875 75 58, www.nautilus-mp.com/tuscany/aziende/cugusi/formaggi.html. Vente directe à la ferme, dégustation sur demande.

Vicchio di Mugello

L'OLIVA

Une odeur d'herbe coupée

"L'huile d'olive est partout", affirme Paolo Pasquali. "Elle constitue un fondement de notre culture, au même titre que le christianisme. Et pourtant, personne n'y connaît rien." L'ancien professeur en philosophie allume la lumière dans la cave voûtée et nous conduit dans la seule 'oléothèque' d'Italie, un espace entièrement dédié à l'huile d'olive. Hier encore, le grand expert Peri a révélé ici qu'il était prouvé que

l'huile d'olive calmait la douleur. "Formidable, non?" s'enthousiasme Paolo Pasquali. "Quand j'étais petit et que j'avais un bobo, mon grand-père me faisait toujours boire de l'huile d'olive. Et voilà qu'aujourd'hui la science lui donne raison." Pasquali a fondé son 'oléothèque' afin de partager ses connaissances avec les producteurs d'huile d'olive, mais aussi les touristes qui séjournent dans son hôtel. Il y a quinze ans, il a racheté la Villa Campestri, qui était depuis sept siècles la propriété de la famille Roti. Cosimo Médicis, le fondateur de la dynastie qui allait révolutionner l'art et la pensée à Florence, et l'architecte Giotto proviennent de cette région montagneuse et boisée, le Mugello. Elle a peu de traits communs avec celle du Chianti autour de Montepulciano, où les villages et les domaines viticoles se font signe d'une colline à l'autre. Mais c'est bien ici que se trouve le berceau de la Renaissance.

Une gymnastique pour le nez

La meilleure huile d'olive provient-elle de Toscane? "Non, de Nouvelle-Zélande", avoue Pasquali, qui s'amuse de notre étonnement. "C'est vrai, je l'ai goûtée un jour lors d'une foire alimentaire aux États-Unis. Mais ce producteur néo-zélandais applique nos méthodes toscanes." La tradition italienne remonte à l'époque romaine. "Ce sont les Romains qui ont diffusé l'huile d'olive en Europe. Lorsqu'ils construisaient un castrum fortifié, ils plantaient tout autour des oliviers. L'huile leur fournissait le combustible pour leur lampes." D'ailleurs, 'lampion' désigne aujourd'hui encore l'huile d'olive la moins chère, qui affiche un degré d'acidité de 3 à 4% contre 0,8% au maximum pour la vierge extra, le haut de gamme. Si Pasquali est allé se nicher à 450 mètres d'altitude, c'est pour que les trois mille oliviers qui entourent la villa échappent autant que possible aux insectes, et en particulier à la mouche de l'olivier. À terme, il plantera vingt-cinq variétés sur les 80 sortes d'oliviers qui poussent en Toscane et les 580 dans toute l'Italie. Le professeur nous fait humer quatre variétés d'huile d'olive, plus ou moins douces. "Avant de la goûter, il faut d'abord savoir sentir l'huile d'olive. Le nez est un muscle que l'on peut exercer. La formation destinée aux experts dure trois ans. La bonne huile d'olive de Toscane a une odeur d'herbe fraîchement coupée." En revanche, l'huile contenue dans une autre bouteille sent le mois. "C'est ce qui se passe lorsqu'elle est exposée à ses ennemis: la lumière, la chaleur et l'oxygène. Comme au supermarché: l'huile qu'on y achète est altérée et malsaine." Pasquali rêve d'une Europe avec dans chaque ville une oléothèque qui fournirait des conseils avisés. Autant homme d'affaires qu'idéaliste, il s'interroge sur cette énigme: "Comment est-il possible que l'on puisse faire fortune avec du coca et s'appauvrir avec de l'huile d'olive?"

Plus d'infos: Villa Campestri, Via di Campestri 19, Vicchio, www.villacampestri.it. Ou demandez à votre agent de voyages la brochure de Pegase (www.pegase.be). Les clients de l'hôtel peuvent suivre des cours de plusieurs jours sur l'huile d'olive et la cuisine toscane. Le restaurant veut remettre à l'honneur les saveurs traditionnelles de la Toscane. Il y a un menu sur le thème de l'huile d'olive vierge extra.