Explorer les Pouilles, c'est voyager dans l'espace et le temps, jusqu'aux origines de l'agriculture. Cette région d'Italie fut aussi un étonnant royaume normand.

Les Pouilles, une histoire agricole

La carte d'Italie est une botte dont les Pouilles constituent le talon, face à l'Albanie et la Grèce. Depuis l'Antiquité, cette plaine orientale vit au rythme des deux mers qui l'entourent, Adriatique et Ionienne. Les flaques d'eau salée qui s'évaporent au soleil laissent un dépôt cristallin sur les rochers laissant imaginer les mêmes gestes en quête de l'or blanc, le même paysage depuis la Préhistoire. À Corsano, un parcours touristique suit les pas des contrebandiers nommés *scarcagnati* ou « *pieds écorchés* » fuyant à travers les sentiers. Les bergers trafiquaient aussi du sel dans leurs cannes creuses, tout en laissant paître leurs moutons.

La mer porte richesses, commerces et dangers. Le souvenir des exactions est vif : en 1480, à Otranto, des Turcs massacrent huit cents personnes dont les ossements sont vénérés dans la cathédrale et que le pape Benoît XVI canonise en 2013. Jusqu'au XVII[e] siècle, les actes de piraterie sont redoutés. San Leonardo, représenté avec des chaînes, était prié pour protéger de l'esclavage. Bari fut un bref émirat de 847 à 871. Sur la côte, près d'une centaine de tours de guet communiquaient le jour par la fumée et des cavaliers, la nuit par le feu et le bruit du canon. Prêtes à soutenir un siège, les fermes fortifiées nommées *masserie* (au singulier, *masseria*) témoignent de ces terreurs ancestrales. Certaines possèdent des pigeonniers pour la chair, les œufs et l'envoi de messages.

P. BOURGAULT

Dès l'école, les enfants sont initiés aux nourritures locales. Les producteurs, tels des apiculteurs, animent des fêtes du goût. Une découverte individuelle à vélo est possible, ou en louant une voiture, en itinéraire libre.

OLIVIER ET VIGNE

Cachés dans les caves et les grottes calcaires, les moulins à huile étaient actionnés par des chevaux ou des ânes. Pendant des siècles, jusqu'à la révolution industrielle, l'huile a fait la fortune des Pouilles pour l'alimentation, l'éclairage, la lubrification, les savonneries… Réputée pour la clarté de sa flamme, cette huile était acheminée dans des outres et tonneaux jusqu'à Saint-Pétersbourg. Chaque famille pressait ses olives. Les derniers moulins cessent de tourner vers 1940. La bactérie xylella ravage aujourd'hui des plantations entières.

Terre rouge et ocre, semée de cailloux, d'oliviers centenaires et de vignes, cette région est la troisième productrice de vins d'Italie, après la Vénétie et l'Emilie-Romagne. Et championne du monde en degrés d'alcool : Nicola Chiaromonte sort un rouge à 19 % sans distillation. « *Et l'an prochain, un Superprimitivo à 20 %, fermenté avec nos extraordinaires levures locales.* » La plupart de ces vins titrent à moins de 15 %. Intenses et chaleureux, faciles à boire même jeunes, les rouges des Pouilles évoquent fruits noirs, cerise à l'eau-de-vie, confiture de prunes, figue sèche, chocolat… Les cépages rouges les plus fréquents se nomment *primitivo*, *negramaro* et *nero di Troia* – peut-être en souvenir de Troie. Le *susumaniello* peu productif intéresse les curieux. Le sénateur Dario Stefano souligne cette spécificité : « *Nous devons promouvoir les vignes autochtones qui racontent l'histoire de la région, qui sont uniques. Choisir une stratégie de singularité. Notre qualification touristique, se fera avec l'agriculture* ». Nombre de vignerons pratiquent l'agritourisme, proposent repas et chambres. « *La cuisine italienne, les accords mets et vins expliquent pourquoi nos vins sont mieux diffusés aux États-Unis que ceux de France* », appuie l'œnologue Nicola Bove.

FÊTES AGRICOLES

Les marchés, animations et autres occasions de découvrir les produits locaux sont nombreux. Fèves, pois chiches, céréales et légumes oubliés sont offerts en dégustation, suggérés pour pâtes et pâtisseries. Des apiculteurs effectuent des démonstrations de leur métier face à un public dense et attentif. Les enfants des écoles sont initiés aux nourritures et aux curiosités locales, telles l'ancestrale fève *cicerchia* (gesse) et la carotte *pastinaca*. À Salve Lecce, un écomusée raconte la culture des plantes textiles et leur tissage. Sur les terrasses, les jardiniers associent encore légumes, oliviers, câpriers, vigne dans une coplantation que l'on nomme aujourd'hui agroforesterie. Traverser les Pouilles est un voyage dans le temps.

PIERRICK BOURGAULT

Trulli

P. BOURGAULT

Emblématiques des Pouilles, les cabanes de paysans en pierre sèche appelées trulli sont démontables, donc non soumises à l'impôt. Celles construites pour les animaux se nomment pagghiare, elles disposent d'une seule ouverture, la porte, afin de garder la fraîcheur. Le péril turc écarté après la bataille de Lepante en 1571, les maçons et tailleurs de pierre s'en donnent à cœur joie en bâtissant un baroque théâtral exubérant, en particulier à Lecce.

LA MAGIE DES POUILLES

Un brin de folie agite ce territoire, le plus oriental d'Italie et dont un dialecte local, le *griko,* ressemble au grec ancien – autre voyage dans le temps. Les charrettes y étaient bariolées, peintes de toutes les couleurs. Le vin atteint des degrés phénoménaux et les légumes des dimensions inusitées : oignons de plusieurs kilogrammes, haricots *mezzo metro* d'un demi-mètre. Curieuse thérapie locale : les habitants tentaient de guérir les piqûres d'une araignée nommée *taranta* en faisant danser la *tarentella* aux malades durant des heures, jusqu'à la transe, jusqu'à ce qu'ils imitent les gestes de l'araignée.

P. BOURGAULT

FOCUS

Vestiges normands

Vers l'an 1000, des nobles et des soldats venus de Normandie combattent les musulmans qui occupaient la Sicile. Durant deux siècles, ils s'installent de Palerme jusqu'aux Pouilles avant de céder la place aux Angevins et à la famille germanique Hohenstaufen. De cette époque normande, les Pouilles gardent des églises, des tours de guet et une architecture défensive.

Inversons la recherche : existe-t-il en Normandie des vestiges de cette épopée dans les Pouilles ? Il est troublant de comparer le pressage des olives et celui des pommes à cidre en Normandie. Même gadage en pierre actionné par chevaux ou mulets, même pressage dans des sacs pour extraire le jus. L'antériorité est attestée pour les oléiculteurs qui travaillent ainsi depuis l'Antiquité. Les Normands auraient-ils appris ce savoir-faire dans les Pouilles, qu'ils auraient adapté aux pommiers à cidre ? Pour en savoir plus, voir la page facebook « *Lunivers-normand-dans-Les-Pouilles-* » de Sylvie Delle Rose.

P. BOURGAULT

ITTA1730_007_BH005568.pdf 24/07/2017 12:39