

L'intérêt touristique d'un territoire dépend largement de son agriculture. Voyage entre Südtirol alpin et lagune vénitienne – deux succès italiens.

Valoriser son identité agricole pour attirer les touristes

Les deux territoires sont mitoyens mais fort différents, ce qui contribue à leur charme. La Vénétie étend sa plaine et sa lagune vers la mer Adriatique. Montagneux et germanophone, le Südtirol ne devient italien qu'en 1919. Objectif commun : intéresser des touristes à leurs espaces naturels, valoriser leurs produits agricoles, créer des emplois. Selon Simonetta Rottin, avocate de l'arrière-pays vénitien, « trois thèmes sont retenus, à découvrir via canaux et lagunes : sport, culture et œnogastronomie avec le jambon San Daniele, le poisson pêché à Marano, les fromages, la mozzarella au lait de bufflonne et les produits maraichers, le tout cuisiné par les chefs locaux et accompagné par les vins de Vénétie et du Frioul. Venise est submergée chaque année par 30 millions de touristes, à qui nous voulons proposer d'autres expériences ».

Comment ? Lino Codognotto est maire de Bibione et préside sa communauté de communes. Son territoire de 12 000 habitants accueille six millions de nuitées par an : « Nous veillons à la qualité de l'eau et de l'air, en interdisant par exemple de fumer sur la plage entre les parasols et la mer. Les deux tiers des touristes sont germanophones. L'arrivée croissante de nouveaux visiteurs, en particulier asiatiques, doit être préparée : on ne propose pas aux Chinois d'aller bronzer à la plage, en revanche, les Russes adorent. Il faut s'adapter, afin qu'ils reviennent. Sur les menus des restaurants, on signale les allergènes et le porc. Nos agritourismes font connaître les produits



À vol d'oiseau, 150 km séparent ces deux paysages. La lagune vénitienne, modèle de valorisation des canaux et zones humides. Et la coopérative de Lignano, qui a creusé des fondations titanesques pour son chai, ensuite recouvert de terre et de ceps. Sous la vigne, la cave ! Les deux territoires pratiquent avec talent l'œnotourisme et la promotion de leur agriculture (www.unii.org - www.suedtirol.info/fr).

locaux : asperges blanches, fromage montasio, charcuterie, vins, fruits et riz d'Eraclea. »

SOMPTUEUX SÜDTIROL

On pourrait croire « défavorisée » cette province montagneuse aux vignes escarpées exigeantes en main-d'œuvre, aux petites routes enneigées l'hiver, ce qui complique les livraisons. Or le Südtirol est l'une des zones les plus prospères d'Italie. Le chômage y est faible, les artisans savent encore travailler des matières nobles et durables (bois, métal, pierre...) d'où une offre touristique originale et de qualité. Une pomme sur dix vendues en Europe vient de ce terroir clément

que les Alpes protègent du vent du nord. Les viticulteurs valorisent superbement leur raisin, jusqu'à 9 euros le kilo à la coopérative de Terlan – plus cher qu'en Champagne. Les bouteilles, surtout du blanc, partent du domaine de 10 à 200 euros : pinot blanc ou gris, chardonnay, sauvignon, petit manseng, gewurztraminer, kerner... Nombre d'entre elles raffinent des distinctions. Cette valorisation élevée leur permet d'investir dans des chais esthétiques et ultramodernes, accueillants pour les visiteurs de la Route du vin. Un cercle vertueux. Un hectare de vigne (ordinairement planté jusqu'à 900 m d'altitude) se

négoce près d'un million d'euros. Les touristes germanophones qui apprécient la douceur du climat, les nourritures et les vins, ont fondé la richesse de ce territoire dont l'enclavement bénéficie en définitive aux produits et aux emplois locaux.

LAGUNE VÉNITIENNE

Près de la cité de tous les clichés, entre eau douce et Adriatique salée, la lagune est un milieu naturel unique et peu fréquenté. Chasse et pêche sont permises aux seuls habitants. Sur leurs petits bateaux, les professionnels trient les prises hors norme, qu'ils rejettent vivantes. Des tortues d'Europe et nombre



Personnalités

Héritier d'un hôtel familial, Fritz Dellago a décidé de le meubler et l'agrandir dans l'esprit médiéval. Il produit le vin de son restaurant, référencé Vinum Hotel. En rénover un château perché sur une montagne, il affirme son engagement pour le patrimoine. Le dynamisme économique du Südtirol vient de nombreux investisseurs locaux tels Fritz Dellago.

www.schloss-hotel-korb.com
www.vinumhotels.com

d'oiseaux rares nichent pour le bonheur des photographes dans une réserve de 15 000 ha près de Grado et d'Aquileia, l'une des villes marchandes les plus importantes de l'Empire romain. Les architectures, les mosaïques de l'an 314 sont admirables, à visiter entre vélo et bateau. On peut aussi louer un navire avec couchages. Les modestes casoni sont des cabanes en bois couvertes de roseaux où les pêcheurs dormaient avant l'arrivée des barques à moteur. Ils y passent leurs nuits festives et les rénovent avec ces matériaux traditionnels qui servaient aussi à tresser les nasses pour piéger le poisson. L'histoire d'un peuple, son agriculture et ses vins comblent le voyageur. **PIERRICK BOURGAULT**

VOYAGER EN TRAIN

Bien sûr, le train Paris-Venise est trois fois moins polluant que l'avion, en gaz carbonique émis. Mais d'autres raisons motivent ce choix : la facilité de partir du centre des villes, la liberté d'accéder au train quelques minutes seulement avant son départ, sans devoir enregistrer ses valises, la poésie des espaces ferroviaires, les vies croisées au wagon-restaurant ouvert toute la nuit. Un vrai voyage. Thello a choisi Ecozema dont les gobelets, couverts



et fourchettes jetables viennent de source agricole renouvelable (maïs, canne à sucre, carton...) et recyclables en compost.

www.ecozema.com/fr et www.thello.com

FOCUS

Gastronomie locale

Du Südtirol à Venise, entre montagne et mer, les agriculteurs fournissent d'excellents ingrédients à la restauration. Le speck IGP (un jambon cru affiné et fumé), les fromages, les produits marins inspirent petites trattorias et grands chefs. Pâtes et pizzas ne sont pas originaires de Venise, plutôt risotto et polenta, ou encore ces tapas locales nommées cicchetti : des tartines avec olives, poivrons marinés, anchois, crème de morue, poulpes, boulettes, cartilage de veau, morue frite... La création gastronomique renoue avec les recettes d'antan. Le restaurant Vecio fritolin (l'Ancienne friterie) prépare son fegato alla veneziana (foie à la vénitienne) en deux textures, mousse et tranche, et sa carbonara avec du thon bleu fumé qui évoque la pancetta, une émulsion de palourde, morue et sardine in saor (vinaigre, oignon, raisins secs). Les légumes viennent



de l'île voisine de Sant'Erasmo. L'équipe a fourni les réceptions du palais vénitien du milliardaire et collectionneur d'art François Pinault « qui apprécie les plats simples, brandade de morue, pâtes aux tomates ».

www.veciofritolin.it/fr