

En Italie, les agriculteurs veulent communiquer et vendre grâce au tourisme, relier leur territoire et leurs produits : « Car les gens ont envie de savoir ce qu'ils mangent ».

## Les experts italiens de l'agritourisme

Le tourisme se développe : en 2017, le nombre de visiteurs a augmenté de 8 % en Europe.

Or la nourriture est un langage universel qui passionne ce large public venu du monde entier, en particulier de l'Asie prospère. Comment les agriculteurs italiens sont-ils devenus acteurs du tourisme? Car ils aiment leur terre natale, car ils ont gardé des exploitations de petite taille et sont fiers du patrimoine archéologique et historique qui les entoure. Venise, Vérone, Florence, Rome sont magnifiques et la foule y afflue. Une idée a germé dans les campagnes italiennes : et si ces visiteurs venaient explorer les territoires, le travail et les produits de l'agriculture?

Les suggestions sont nombreuses: visites d'élevages de buffles, mini-stages d'une demi-journée pour apprendre à élaborer le fromage, préparer des pâtes au blé dur ou des pizzas dans une cuisine panoramique avec vue, découvrir la torréfaction du café et ses arômes. Selon la saison, récolter du miel, ramasser des fruits, des herbes et les cuisiner, visiter un moulin à huile en activité dans la bonne odeur des olives pressées ; on apprend qu'il existe près de 500 variétés d'oliviers en Italie et que les Romains l'extrayaient déjà. « Il est important que le tourisme ne soit pas limité à Vérone » martèle Roberto Ferrolì, propriétaire du Roxy Plaza Hotel à Soave, qui organise ce « tourisme d'expérience » en minibus de 8 personnes avec chauffeur.

### LIER PRODUITS ET PAYS

De même, près de Venise saturée par



**Chez Masi, pour expliquer la transformation du raisin en vin, les visiteurs sont immergés par groupes de 16 personnes dans une cuve. En trois minutes, un spectacle son et lumière y résume trois semaines de fermentation. On voit le chapeau se former, remontages et soutirages, on entend les bulles de gaz carbonique. [www.masi.it](http://www.masi.it)**

plus de vingt millions de visiteurs par an, la Lagune sur l'Adriatique semble déserte. Ce milieu entre eau douce et salée est pourtant unique et les élus locaux, tels Lino Codognotto, maire de Bibione, aménagent une offre spécifique selon les nationalités : « Les Japonais se passionnent pour nos poissons, nos méthodes de pêche traditionnelles avec des nasses en osier tressé.

Dans cette réserve naturelle, nous encourageons la chasse photographique, qui nous rapporte davantage que la chasse classique car les photographes dépensent un budget conséquent sur place ». Les produits locaux sont mis en vedette : asperges blanches, fromage montasio,

charcuterie, vins, riz cultivé près d'Ereaclea...

À l'inverse des parcs d'attractions et des nourritures industrielles, standardisées, les découvertes agricoles sont uniques, typiques d'un territoire vivant. Mieux que la France, l'Italie a su préserver ses commerces locaux, restaurants de campagne et petites usines agro-alimentaires. Il y a beaucoup à voir, à goûter et les différents acteurs économiques et culturels ont tous un rôle à jouer. Ainsi, des cartes géographiques désignent les produits régionaux dans les magasins, mais aussi les musées : l'affichage des vestiges sur l'espace archéologique de Mesagne signale les

appellations d'origine d'artichauts, l'huile d'olive et les vins. Cette dernière mention ne serait sans doute pas tolérée sur une pancarte de musée en France.

### VIN D'EUROPE

Trois lettres magiques pour un produit agricole à la fois célèbre dans le monde entier et éminemment local, ambassadeur de son territoire. Il est le plus voyageur, celui qui se conserve et se valorise le mieux, il justifie les visites de cave en toute saison et sera toujours prêt à la dégustation.

Pas étonnant que tant de pays tentent d'élaborer leur propre vin. L'Europe en reste, et de loin, le

### Musée sensoriel



**Comment le musée archéologique d'Oria (Pouilles) réussit-il à intéresser le public à l'histoire des Messapiens, un peuple qui vivait dans la région il y a 2 500 ans ? Par la nourriture, en préparant un buffet servi par les guides et leurs familles vêtues en tenue d'époque. Les fouilles ont même retrouvé la trace d'un tarallo, petit biscuit en forme d'anneau, identique à ceux toujours consommés aujourd'hui.**

premier fournisseur mondial et le continent de référence, des origines. Pour intéresser les visiteurs, les vignerons italiens rassemblent leurs vieux outils, tracteurs, gravures et photographies dans un musée familial. Ils aménagent de jolis points de vue où les gens se prennent en selfie. Ils racontent leurs techniques, par exemple le passerillage (séchage partiel du raisin) en montrant les lattes de bambou et des audiovisuels. On ne découvre pas seulement un produit, mais une histoire, une culture. « Quand vous buvez du vin, vous buvez aussi la tradition de notre région. » Revenus chez eux, les touristes commandent les produits qu'ils connaissent désormais. Ces initiatives locales ont un rayonnement international et soutiennent les exportations agricoles italiennes.

PIERRICK BOURGAULT

## AMBASSADEURS DU TERRITOIRE

Agriculteurs, transformateurs, métiers de bouche, distributeurs, institutions, élus, offices de tourisme, archéologues tous ont leur rôle à jouer dans la mise en valeur du territoire. Ainsi, ce fromager-charcutier-boucher-épicer de Bologne affiche une carte géographique de ses produits locaux.

Pour en savoir plus sur leurs innombrables initiatives et les découvrir sur place :

[www.agriturismoitalia.gov.it](http://www.agriturismoitalia.gov.it)  
[www.agriturismo.it](http://www.agriturismo.it)  
[www.agriturismo.net](http://www.agriturismo.net)  
[www.agriturismo.com](http://www.agriturismo.com)  
[www.agriturismi.it](http://www.agriturismi.it)  
[www.enit.it](http://www.enit.it)



**Les commerces de bouche locaux sont les ambassadeurs de leur région.**

## FOCUS

### " Non au gazoduc " !

Bien travailler chez soi ne suffit pas. Parfois, une action collective, politique est nécessaire. Le gazoduc Tap (Trans Adriatic Pipeline) va acheminer le gaz d'Azerbaïdjan vers le sud de l'Europe. Ce projet soutenu par l'UE et en cours de réalisation veut aborder l'Italie par le Salento, où les agriculteurs et les acteurs du tourisme s'insurgent, malgré la présence policière et militaire. Un mini «Notre-Dame-des-Landes». Des milliers d'oliviers sont arrachés, des plages et des vestiges archéologiques vont être détruits. L'usine de dépressurisation est en chantier et les risques de pollution, d'explosion sont redoutés dans ce territoire densément peuplé et soumis aux tremblements de terre.

Les élus locaux s'inquiètent pour la santé des habitants,

pour l'agriculture et le tourisme. En janvier dernier, lors de la focara, fête qui consiste à brûler sur un grand bûcher le bois après la taille des oliviers, des opposants au gazoduc se sont manifestés en brandissant une bannière.

Le maire Marco Potì a donné une conférence de presse.



**Manifestation durant la fête du feu de Melendugno, le 27 janvier 2018**

© Pierrick Bourgault