

Dans cette micro-région entre montagnes et rizières, les sols sont escarpés et le climat clément. L'agriculture est traditionnelle, l'horticulture artistique et le tourisme fortement lié au territoire.

L'or vert des lacs d'Italie

Située au pied des Alpes, la région des lacs pourrait s'estimer défavorisée, tant il est malaisé de construire des routes, des bâtiments et de cultiver la terre. Ni larges ronds-points, ni rocade, parkings ou lotissements, mais des villages anciens aux rues étroites, pittoresques, des voies longeant les rives où deux voitures se croisent à peine. Chez le loueur, choisir le plus petit véhicule possible, voire un scooter. Plusieurs heures sont parfois nécessaires pour rejoindre deux points distants de quelques kilomètres à vol d'oiseau. Les habitants, les scolaires ont l'habitude de la navette, énorme autobus flottant. Les belles villas possèdent deux accès, route et lac, un ponton minuscule pour le bateau-taxi, un port privé avec deux ou trois barques. Les canards s'ébrouent, le bruit des vagues et le tintement cristallin des innombrables clochers rythment la journée.



PIERRICK BOURGAULT

UN MICROCLIMAT UNIQUE

À l'extrémité nord de l'Italie, le lac Majeur et celui de Côme comptent parmi les plus vastes étendues d'eau douce en Europe. Dès la Préhistoire, les premiers habitants apprécient une étonnante caractéristique du territoire: l'inertie thermique de la masse aquatique modère la chaleur des étés et le froid des hivers. Palmiers, agrumes et oliviers agrémentent un arrière-plan déconcertant: les neiges éternelles des sommets alpins. Un séjour idéal durant les périodes de réchauffement ou de canicule – les anciens Romains l'avaient bien compris. Il y a vingt siècles, la richesse de l'écosystème fascinait déjà le naturaliste Plinie,

né à Côme en l'an XXIII et mort en 79 durant l'éruption du Vésuve à Pompéi, auteur d'une Naturalis Historia compilant en 37 tomes les connaissances de son époque. Sa statue orne la façade de la cathédrale de Côme. Au XIX^e siècle, ce microclimat lacustre fut apprécié des aristocrates, des industriels d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse. Ils y retrouvaient une « petite mer » plus proche et tempérée que la Méditerranée ou l'Adriatique, un poumon d'air pur, une villégiature. Ils y rencontraient les grandes familles du nord de l'Italie. L'Orient-Express y déposait

ses passagers fortunés et la reine Victoria séjourna même sur les rives du lac Majeur. D'innombrables villas aux jardins extraordinaires furent bâties et transmises de génération en génération. Quelques célébrités ont acquis ces résidences familiales: Georges Clooney (villa l'Oleandra), Richard Branson, Johnny Deep... Parmi les parcs, l'un des plus célèbres est le fabuleux Jardin botanique de la Villa Carlotta, ouvert au public: 7 ha dans l'architecture vivante du végétal. www.villacarlotta.it Ce paradis des maçons et des jardiniers aurait pu importer sa nourriture de régions où l'agri-

culture est plus aisée. Mais les producteurs de vin, huile, pain, fromage, poisson, fleurs, miel... ont choisi de poursuivre leur activité en la valorisant par la transformation, la vente directe et l'agritourisme. Pari gagné.

AGRITOURISME LOCAL

Une cinquantaine de kilomètres au sud de Côme, autour du fleuve Pô, le relief escarpé devient une plaine alluviale à l'horizontalité absolue. Une telle différence de paysages et d'écosystèmes, sur une distance aussi réduite, étonne toujours le visiteur. Les champs sont inondés au printemps et le

Voyager en train



PIERRICK BOURGAULT

À l'heure où la SNCF envisage de fermer des lignes de nuit, rappelons les atouts du rail: économiser deux nuits d'hôtel par séjour, embarquer quelques instants avant le départ, avec autant de bagages que l'on peut en porter, arriver plus vite et en dormant mieux qu'en autobus: avec Thello, Milan est à 10 h 40 de Paris. Le voyage au rythme d'autrefois, bercé par le train. Ce n'est plus l'Orient-Express, mais on peut y rêver. www.thello.fr (photo: la gare de Milan).

jeune riz pousse d'un vert presque fluorescent. L'Italie fournit plus de 60 % du riz européen et les déclinaisons du risotto sont célèbres.

Les filières agricoles travaillent ces produits traditionnels mais ne s'endorment pas sur leurs lauriers. Les normes européennes y sont appliquées avec intelligence, les goûts du public suivis avec attention. Ainsi, les cartes des restaurants – de l'étoilé Michelin au routier à 12 € le menu – détaillent sur une page entière la liste des allergènes et prévoient des alternatives végétariennes. La tendance « sans gluten » favorise le riz et la polenta de maïs local. Un bel exemple d'adaptation à la modernité et à l'accueil, grâce au savoir-faire agricole traditionnel.

PIERRICK BOURGAULT

POISSON ULTRA-LOCAL

Aux antipodes de la pêche industrielle qui racle les fonds marins internationaux, le poisson du lac de Côme est cuisiné dans les restaurants locaux. Dans l'assiette: agoni (sardine d'eau douce), pâté de lavaret avec croûtons, lavaret fumé, marinade

de truite avec légumes et oignon, chevesne mariné à l'huile, perche panée avec sauce au persil, agoni séché, à l'huile et au vinaigre, avec polenta. En France, combien de restaurants cuisinent encore le poisson de la rivière ou de l'étang voisin?



PIERRICK BOURGAULT

CARTE

Une agriculture héroïque

Sur ce terrain au relief accidenté, peu de surfaces sont cultivables. Les oliviers les plus septentrionaux d'Italie s'y accrochent et donnent une huile appréciée. Des vignes produisent les vins locaux Domazzino, Montevicchia et Terre Lariane. Sur leurs barques à arceaux, les pêcheurs lancent des filets comme autrefois et capturent des poissons que cuisinent les restaurants voisins. À goûter, ainsi que les spécialités des fromagers, boulangers et apiculteurs sur les routes de l'agritourisme. Grâce à la transformation et à la vente directe, les exploitants tirent un revenu de leurs petites fermes, véritablement « de montagne ». L'agriculture produit des aliments, mais pas seulement. Du tissu: la région cultivait des mûriers et élevait des vers à soie. Cette activité a cessé mais le tissage se poursuit dans des ateliers, pour le marché du luxe.

Dans les innombrables villas aux parcs luxuriants, les jardins d'agrément, les collections de plantes et fleurs rares offrent un ravissement pour le passant et une source d'emplois aux habitants. Les horticulteurs vendent leur production spécialisée, en particulier à l'export.



PIERRICK BOURGAULT