



Sur la route des plages de Santa Caterina, la villa Sticchi s'illustre par son style mauresque. Un peu plus loin, une vache aux airs indiens, dont le lait sert à fabriquer le caciocavallo di podolica. 1 000 voyages en un.



ITALIE

LE FESTIN DE NARDO 2/2

Des villas historiques exotiques, des oliviers monumentaux à l'ombre desquels se délecter de fromaggi – ricotta, pecorino, mozzarella... Le périple autour de Nardo s'achève en beauté.

Depuis Nardo, dans la province de Salento (Pouilles), le choix des excursions est ouvert : Lecce la blanche et son somptueux patrimoine architectural ; Gallipoli, la portuaire et touristique île reliée par un pont, dont les remparts abritent moult maisons de pêcheurs, églises baroques et palais. Tout près du centre-ville de Nardo, sur la route des plages de Santa Maria al Bagno et de Santa Caterina (à Cenate), on peut partir à la découverte d'une cinquantaine de villas historiques aux styles les plus divers – colonial, Renaissance, liberty, palladien, mauresque, oriental –, lesquelles ont été construites entre la moitié du

XV^e et le début du XX^e siècle. On peut aussi emprunter à pied ou à vélo la route des ulivi secolari (« anciens oliviers »). Ces arbres aux troncs aussi noueux que monumentaux s'alignent dans les champs au bord des routes, poussant parfois les murets en pierres sèches.

UNE FERME FORTIFIÉE

Les murs de la masseria Brusca, située à 600 mètres de la côte ionienne, sont, eux, hauts et larges – 2 mètres à la base –, avec un décrochement dans la partie supérieure pour empêcher les renards et autres nuisibles de franchir l'enclos des brebis, presque toutes noires.

Nous sommes dans une ferme fortifiée, édifée sur un petit bâtiment du XVI^e siècle qui fut très largement agrandi au XVIII^e. Sa large façade aux sept voûtes est prolongée par une église et une porte monumentale. Au milieu d'un verger trône un pigeonnier carré à ciel ouvert. Un peu plus loin, un portail en fer forgé donne accès à un jardin à l'italienne, sublime avec son puits au détour d'une allée, sa chapelle et ses nombreuses sculptures. Comme ces trois statues – deux femmes, un homme – aux quatre coins symbolisant chacun une saison et un continent (Afrique, Europe, Asie et Amérique).

À l'arrière de la ferme, dans un enclos donnant sur la campagne, les vaches ressemblent à s'y méprendre à celles que l'on voit dans les villes de l'Inde. La race podolica pugliese serait originaire de Mongolie, d'où elle serait venue via l'Ukraine, ou de la Crète. On la rencontre dans les prairies des Abruzzes, de Basilicate, Calabre, Campanie, Molise et des Pouilles. Giovanni Maria Zuccaro, le fermier de Brusca, la bichonne pour l'excellence de sa viande et son habileté à trouver sa pitance dans les pâturages pauvres et les sous-bois. Le mâle a une robe grise et des cornes en demi-lune, la femelle une robe plus



GETTY IMAGES / ISTOCKPHOTO

claire et des cornes en forme de lyre ; quant aux veaux, ils naissent capés de froment. Forte et énergique avec son avant et son arrière bien équilibrés, cette rustique a pourtant un squelette léger. Du travail des champs à la production de lait, le contadino (paysan) lui trouve bien d'autres atouts. À Brusca, son lait est transformé en fromages au lait cru, entre autres le caciocavallo di podolica et la mozzarella. Elio, l'homme de confiance de Giovanni, l'associe aux laits de chèvre et de brebis pour faire le pecorino, puissant et long en bouche après cinq mois d'affinage. Tout aussi goûteuse est la délicate ricotta, issue du petit-lait : un régal de bon matin sur une frisa di grano duro – tartine sèche de blés durs simeto et senatore cappelli, réhydratée à l'huile d'olive de variétés ogliarola salentina et cellina di Nardo.

Elio prépare les olives avec eau, sel, citron, laurier, mirto

(myrte) et fruits du lentisco (Pistacia lentiscus) – un arbuste du maquis et de la garrigue –, avant de les laisser reposer huit mois dans un capasa (pot en terre cuite). Pour faire ses emplettes et déguster fromages, olives et huile, viande de podolica pugliese, frisa et farines, légumes et fruits, vin, il faut descendre dans la petite boutique à gauche du porche d'entrée. On retrouve quelques-uns de ces produits au restaurant Brusca Garden. Dans ce lieu idyllique tenu par le frère de Giovanni, on vous garantit un repas en plein air gargantuesque! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

Restaurant. Brusca Garden, Strada Brusca, 73048, Nardo (LE), Italie ; tél. : 392 206 2390.

Viande, fromage, olive. Masseria Brusca, via de Pandi, 39, 73048 Nardo (LE), Italie ; tél. : 0833564491.

Vin. Schola Sarmenti, via Generale Cantore, 37, 73048, Nardo (LE), Italie ; tél. : 0833567247.

LE CHEF CESARE MANCA

Avec ses vieilles pierres et son décor contemporain, le restaurant du chai Schola Sarmenti allie tradition et modernité. Si la belle salle à manger semble trop bruyante, on peut choisir la vaste terrasse entourée de ceps de vigne. Les tables sont dressées avec un raffinement extrême. Les plats sont de saison et les ingrédients locaux. Le chef Cesare Manca prépare des associations terre-mer inattendues et savoureuses, comme le tartare de thon au melon et à la menthe ou la pieuvre tranchée avec une purée de pommes de terre et encore de la menthe. Il n'oublie jamais d'ajouter une note de fraîcheur : du basilic dans les scialatielli à la burrata, des tomates cerises confites avec le jambon croustillant de capocollo, et dans le tartare d'ombrelle du concombre et du sel de Calabre aromatisé à la bergamote. La roquette sauvage revient souvent, sous forme d'aromate, par exemple avec les scrigni farcies à la burrata, julienne de poivrons et sauce de légumes. Autre classique, la chicorée sauvage, servie avec une purée de fèves. Les desserts sont rafraîchissants et légers, à l'image du spumone maison (mousse glacée sans jaune d'œuf). Pour les vins, on choisit parmi les cuvées du domaine à des tarifs un peu plus élevés.

Schola Sarmenti, menus de 24 à 57 euros. Via Generale Cantore, 37, 73048, Nardo (LE), Italie ; tél. : 0833567247.



LA RECETTE TAIEDDHA SALENTINA

Pour 4 à 6 personnes.

- Hacher une gousse d'ail et un demi-bouquet de persil. Nettoyer 900 g de moules et les faire chauffer dans une casserole pour les ouvrir. Réserver le jus filtré.
- Dans un plat à four huilé, mettre un oignon émincé, 200 g de tomates mûres tranchées finement, une fine couche de parmesan ou pecorino râpé. Ajouter 300 g

de pommes de terre coupées en fines tranches et recouvrir de 300 g de riz cru.

- Verser au-dessus les moules, 100 g de tomates coupées en dés.
- Saupoudrer de pecorino ou parmesan râpé, poivre et chapelure. Verser un filet d'huile d'olive extra-vierge et le jus de cuisson des moules. Cuire à 180 °C 45 minutes.

LE PRODUIT FIANO, MASSEREI, NERIO, NAUNA

À Nardo, la cantina Schola Sarmenti vinifie, outre le chardonnay, des variétés de raisins autochtones : fiano en blanc et en rouge, negroamaro, primitivo, malvasia nera, susumaniello. À l'entrée du magasin on trouve d'honorables vins de table à la tireuse (de 1,20 à 1,70 euro au litre), et au rayon bouteilles pas moins de quatorze cuvées (de 9 à 40 euros). Robe jaune clair, senteurs flatteuses et pointe fumée, douce attaque en bouche : le fiano 2017 est un blanc plein et équilibré. Frais avec son nez de fraise, masserei 2017 est un rosé de gastronomie plein de vigueur. Rubis prononcé et bordure cuivrée, critera 2016, aux parfums sauvages et notes de café, est bien rond. Plus agréable à ce jour, nerio 2014, en robe de velours et aux tanins fondus de negroamaro et de malvasia nera. On le sert à une température de 16 °C dans le verre. Il y a aussi cubardi, au goût de figues et de pruneaux, et la cuvée nauna 2014, délicieuse et puissante, issue de negroamaro et primitivo. Un verre de cette cuvée nauna et dans l'assiette une tranche de podolica pugliese grillée résumant toute la saveur du salento.