



Le long de la côte ionienne, roches noires et eaux cristallines. Autre joyau de la région : l'olive... et son huile, à déguster sur une « frisa », avant d'aller flâner dans les ruelles de Nardo.



## ITALIE

# LE FESTIN DE NARDO (1/2)

La petite cité de Nardo se niche dans la langue de terre entre mers Adriatique et Ionienne. Une région méconnue parcourue de vignes, d'oliviers et d'effluves de romarin sauvage... Sublime.

**D**ans le Salento, tout au bout du talon de la botte italienne et des Pouilles, les collines de la vallée d'Itria laissent place à une langue de terre qui s'étire entre mers Adriatique et Ionienne. Ces eaux d'un turquoise cristallin ont pour écrin des rochers noirs, des falaises et des criques. C'est une terre de grands vins issus des cépages negroamaro et primitivo. Des fermes, les majestueuses masseria, sont dispersées parmi les vignes et les oliviers. Le maquis recèle romarin, sauge, origan et marjolaine qui feront chanter la cuisine salentine haute en couleur. Le paysage autour de Nardo est un éden à la beauté

sauvage, en particulier dans le Parc naturel régional de Porto Selvaggio.

### PALAIS ÉPOUSTOUFLANTS

Le voyageur n'en finit pas de s'émerveiller : joyaux fortifiés de Gallipoli et d'Otrante, sophistication baroque de Lecce et des villes dites grecques – Calimera, Martignano, Corigliano d'Otranto, Castrignano dei Greci, Soletto... Le moindre village recèle des églises et des palais époustouflants. Il faut les visiter l'après-midi, à l'heure de la sieste et de la plage. Et veiller à ne pas passer à côté de sites magnifiques mais moins connus. Comme la cité de

Nardo, dont certains trésors datent de l'implantation des Messapiens, vers 270 avant notre ère. La petite ville est fameuse pour son artisanat, notamment la broderie, ses vieux quartiers et ruelles étroites. Elle possède la principale place baroque du sud de l'Italie, la piazza Salandra. À découvrir : ses tours, le monastère Santa Chiara, l'église San Domenico bâtie au XVI<sup>e</sup> siècle et restaurée après le tremblement de terre de 1743, la cathédrale médiévale et sa guglia dell'Immacolata, une flèche typique du baroque érigée en 1769.

Du toit-terrasse du palais médiéval Il Mignano, situé au cœur

du centre historique à côté du jardin botanique et du château aragonais, la vue sur Nardo est imprenable. L'endroit doit son nom à l'imposant, et superbe, balcon (mignano) qui surplombe le portique principal. Un chef-d'œuvre qu'on doit au savoir-faire des sculpteurs du Salento. Il abrite aujourd'hui un restaurant qui privilégie les produits locaux (cf. le Chef ci-contre) et met en valeur les nombreux atouts de la cuisine des Pouilles : féculents, huile d'olive, légumes frais et secs, viandes et poissons.

La Fragna, à dix minutes de Nardo, est une demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle, sans doute an-



GETTY IMAGES / ISTOCKPHOTO

cienne résidence d'été des moines si on se fie aux représentations de la Madone, des saints et des anges dans la maison et le jardin. C'est aujourd'hui une masseria – une ferme, donc – tenue par Julia, l'une des filles de la famille Benedetta. Ici, tout est bio depuis toujours. Passé le portail, on est dans le royaume des oliviers. Majestueux, ils semblent enracinés depuis des siècles. Il y a deux variétés d'olive : l'Ogliarola salentina, rustique et productive, et la pulpeuse Cellina di Nardo, au rendement faible mais qui donne une huile délicieuse. Le nectar issu de cette dernière variété recèle d'intenses saveurs fruitées. L'harmonie est parfaite grâce à l'équilibre entre les notes d'amande, de tomate, camomille, herbe fraîche, à la texture veloutée, au côté épicé et persistant, et, dans un second temps, à une agréable amertume (40 euros les 5 litres). Il faut en verser une

lichette sur une frisa ou frisella (« frise » en français) : une tartine de pain rassis à double cuisson, à réhydrater avant de le consommer.

Cette huile est délicieuse aussi avec une purée de ceci neri, le pois chiche noir fauché, trié et séché par Julia. Elle fait tremper ses pois en septembre pour les planter dans la foulée et récolter en juin, sans arroser ni traiter. Plus petits et plus cabossés que les traditionnels, ils sont connus en Inde sous le nom de Kala Chana. La Fragna accueille depuis peu des hôtes dans son bed and breakfast. L'occasion de goûter les gâteaux maison, confectionnés avec les produits de la ferme. ★

THIERRY MORVAN

### NOS BONNES ADRESSES

**Huile.** La Fragna, Via la Riggia, 4a, 73048 Nardo LE, Italie ; tél. : 347 972 5077.

**Pizza.** Gabriel, Corso Garibaldi, 39, Nardo (LE), Italie ; tél. : 329 365 5394.

**Brasserie.** Caffè Parisi, Piazza Antonio Salandra, 38, 73048 Nardo (LE), Italie ; tél. : 833 182 3223.

## LE CHEF FRANCESCO CALABRESE



Déjeuner ou dîner dans le décor sobre et raffiné d'un palais, c'est possible – et à des prix raisonnables – au relais Il Mignano, à Nardo. L'équipe et son chef, Francesco Calabrese, cuisinent le plus possible les produits locaux (le « kilomètre 0 »). Pour notre rendez-vous avec les saveurs, les plats sont joliment dressés et le personnel aux petits soins. La carte est poétique et chantante. On commence par des antipasti : flan d'artichauts au fromage de chèvre ; nouilles de seiches au croquant de céleri sur une crème de pois chiches de Nardo... Suivent les primi piatti : gnocchi de navet rouge avec fèves fraîches, bacon et pecorino ; spaghetti à la crème de crevettes et safran sur crème de burrata et sauce aux anchois... Viennent enfin les secondi piatti : filet de porc en croûte de café servi avec des légumes de saison ; filet de bœuf tranché avec roquette et caciocavallo ; poule frite sur crème de pommes de terre avec roquette et copeaux d'amande... les desserts étant faits avec des fruits locaux et de saison. Pour le cadre autant que pour l'assiette, cette table vaut le détour.

**Relais Il Mignano**, menus de 29 à 39 euros. Via Lata, 31, Nardo (LE) 73048 ; tél. : 0833 57 25 06.

## LA RECETTE AUBERGINE PARMIGIANA

**Pour 4 personnes.**

- Laver 3 grosses aubergines. Les couper en tranches sur leur longueur. Les disposer dans une passoire, saupoudrer de sel et couvrir avec un poids pour faciliter l'évacuation de l'eau. Égoutter les tranches, les presser, fariner et frire à l'huile d'olive extra-vierge.
- Dans une casserole, faire dorer à l'huile 2 gousses d'ail écrasées. Les retirer. Ajouter 700 g de sauce tomate. Réduire. Retirer du feu, ajouter 4 feuilles de basilic haché et une pincée de sel.
- Répartir les aubergines

dans le fond d'un plat à gratin huilé, napper d'une louche de sauce tomate, saupoudrer de parmesan râpé et recouvrir de fines tranches de mozzarella (250 g en tout). Répéter l'opération en alternant l'aubergine, la sauce, le parmesan et la mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients. La dernière couche doit être de la sauce tomate.

- Cuire au four 40 min préchauffé à 200 °C. Servir l'aubergine parmigiana très chaude.

## LES PRODUITS PIZZAS, CAFÉ, APERITIVO

À Nardo, on recommande une pause au Caffè Parisi, dans le décor Belle Époque de la salle ou en terrasse, sur la somptueuse piazza Salandra. Les gens du coin viennent ici à toute heure : petit déjeuner, petit creux du milieu de matinée, aperitivo, dîner et, bien sûr, pour les pâtisseries et crèmes glacées de fin de soirée. La carte des cafés impressionne le béotien. On accompagnera son espresso, son café con panna ou son cappuccino d'un croissant ordinaire, à la crème ou au chocolat. Pour le brunch ou déjeuner léger, le choix est vaste... Accueil et service agréables. Pour les envies urgentes de pizzas, il n'y a pas à tergiverser : on s'attable chez Gabriel, à côté du séminaire. Gabriel prépare les commandes, jonglant entre son établi et le four à bois, et son épouse est au service. Nos voisins étaient tous des habitués... Ces pizzas à la pâte croustillante et bien cuite, aux garnitures fraîches et goûteuses, sont à un prix imbattable, de 4 à 6,50 euros !