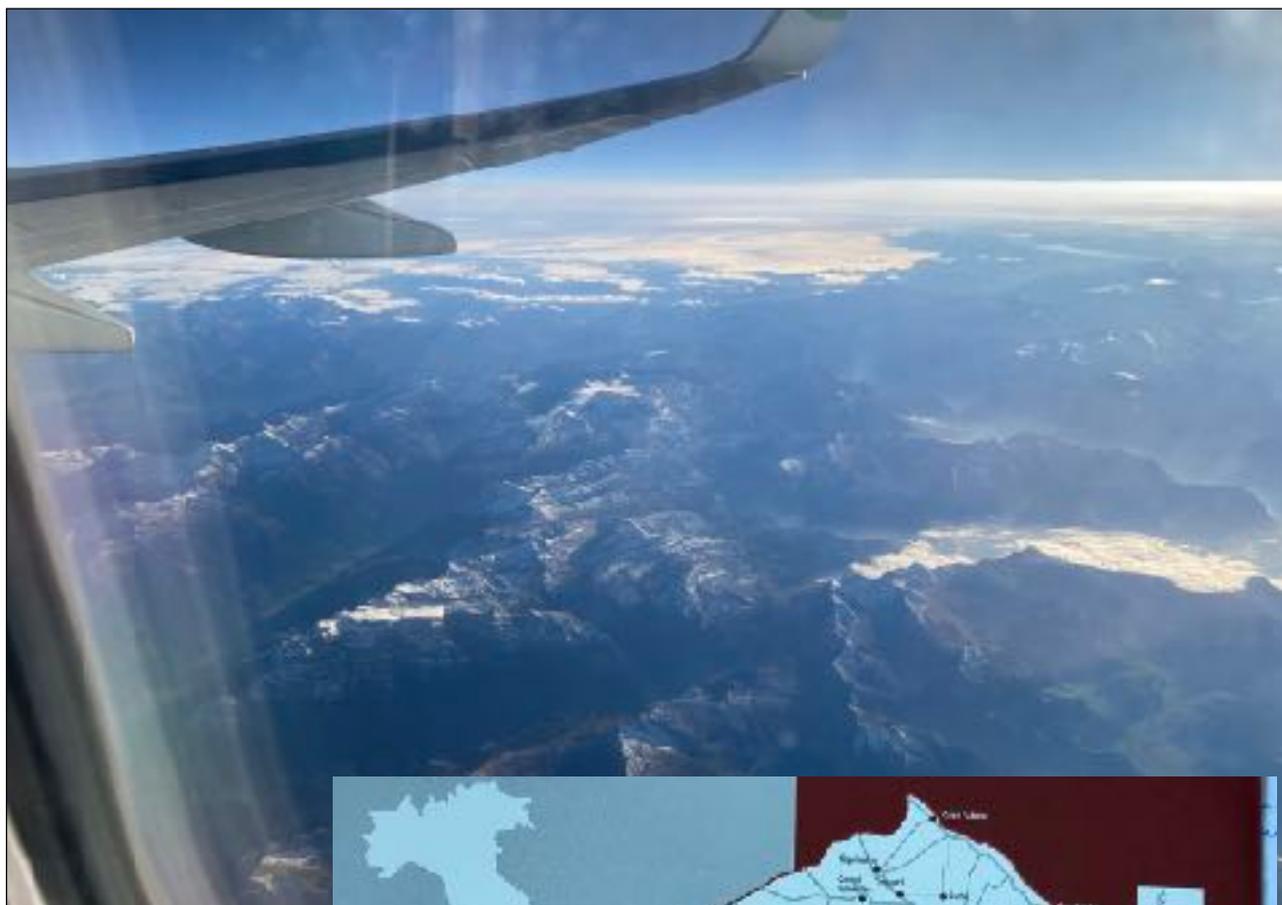

Les pouilles avec l'A3

C'est où ? Dans le talon de la botte italienne !

16 au 20 octobre 2023



LECCE

Ouahh, quels changements en quelques heures ! De notre train-train quotidien à un éblouissement constant, de notre environnement trop connu et monotone à une explosion de couleurs, de saveurs, d'odeurs !



Lecce sous la pluie son amphithéâtre et son artisanat papier mâché

Lecce, ville indescriptible car déjà remarquable « pour sa physionomie architectonique du XVII^e siècle »... J'ai craqué pour le maître du papier mâché qui a essayé pendant plus d'une heure de nous faire comprendre comment faire. Il faut dire que la tradition veut que l'on offre les cadeaux *natale* d'une figurine de la statue de la Vierge : 700 commandes pour cette fin d'année ! Vous imaginez le travail des 9 artisans de la ville de Lecce ! Sans compter la restauration d'une oeuvre qui va demander des heures de travail. Il nous montre un portrait de la vierge Marie qu'il a remis en beauté pour... 600 euros ! On sent le poids des traditions et de la religion très vivante ici.

Mode de fabrication : moule en plâtre pour le visage, main et pied ; colle est faite de farine + eau cuite 30' ; papier brun un peu épais nommé cartel ; plis des robes à brûler sur les bords par application d'un fer à 250° ; structure du corps en fil de fer fourré de paille et recouvert de cartel fin.

Masseria Chicco Rizzo



Masseria =hôtel de charme sur des propriétés viticoles. Je confirme !



GALIPOLI

Charmante petite ville aux ruelles étroites, maisonnette blanches et plage déserte, oui, oui ! Et là le choc de l'exubérance de la décoration de la minuscule église de sainte Agathe :



Huile d'olive

Là nous avons été tous attristés de voir ces oliviers morts victimes d'une bactérie qui décime toutes les fermes depuis une dizaine d'années. Ce ne sont que replantations des 4 variétés utilisées. La ferme agricole visitée a perdu 50% de ses plantations. On nous explique l'art d'extraire l'huile (lavage, pressage, éminçage, re-pressage, récupération du *marc* pour compost et engrais, séparation de l'huile de l'eau végétale par centrifugation, analyse de conformité qui classe l'huile en vierge XExtra, Extra, normale à non digeste



pour un taux d'amertume sup. à 2%). Enfin nos sens sont challengés par une dégustation !

GALATINA

Belle ville avec de petites ruelles, une basilique Santa Caterina d'Alessandria très gothique pour des franciscains !



MATERA



Ville en creux là à gauche avec ses Sassi, habitations troglodytes. Cela nous donne le vertige mais nous évitons stratégiquement les montées-descentes en longeant les bords de ce « creux ».



Il y a même à l'aplomb du fleuve, des tombes mérovingiennes :



ALBERABELLO

Nous changeons de *massera*, la Villa Cenci est dans le style des *trulli*, ah bon c'est quoi ça : style maison de Schtroumpfs avec un toit en pierre sèches, non ?! Un peu comme les Burons dans le cantal, des maisonnettes pour y entreposer ses outils d'agriculture. A l'ancienne c'est comme cela :

Et maintenant c'est blanc et multiplié en ville :



FILATURE DE MOZZARELLA

Vous avez bien lu : filature, il faut le voir pour le croire,

Recette : lait caillé (avec du petit lait et de la présure) + sel + eau à 100° au ras - on brasse vigoureusement = ça file (d'où filature) et ça bille (non pas de billature !).



On fait des noeuds et on tresse (tout cela à 80°) pour « essorer » le fromage, on le met en forme et enfin on solidifie cette mozzarella en la refroidissant dans de l'eau. On peut mettre de la crème de lait à l'intérieur pour obtenir une « fior di latte ». Pour une « muratta » déchirez une mozzarella en petits morceaux, mélangez avec de la crème de lait et en fourrer un « carré » d'une autre mozzarella. Oui mais le lait est d'une qualité !!! Les vaches grise romanes habitent une ferme 5 étoiles : totale liberté, espace restauration

paillé, espace rumination sur velours, coin massage avec rouleaux humides, et box de sucreries (muesli) personnalisé (collier connecté qui enregistre le nbr de litres de lait fourni et distribue une ration adaptée). Ce hangar est très haut permettant une circulation optimale de l'air et évitant les surchauffes. Ces dames peuvent aller faire un tour dans l'oliveraie à loisir. La nourriture est bio, cultivé bio et les balles de foin en quantité suffisant pour l'année et l'appétit des 50 vaches.



Je me rends compte que j'ai été trop proluxe sur l'artisanat gastronomique mais nous avons eu un régime alimentaire défiant toute raison, par exemple :

Et la prochaine fois je m'étalerais sur les merveilles peintes ou sculptées dans les églises, c'est tellement énorme que je n'ai pas pu y arriver !

A bientôt
Hélène

