

Communiqué de presse

Sardaigne : L'automne sarde a si bon goût

Berne, le 5 septembre 2022 : De début septembre jusqu'à la mi-décembre, l'automne est fêté au cœur de la Sardaigne. Lors du "Autunno in Barbagia", de petites localités situées autour du massif montagneux du Gennargentu invitent à découvrir la "vraie" Sardaigne à travers ses trésors culinaires et culturels.

Lorsque 32 villages célèbrent une fête d'automne savoureuse et invitent tour à tour à contempler, à s'émerveiller et à se régaler pendant 16 week-ends consécutifs, cela ne peut qu'être "Autunno in Barbagia", l'automne dans la Barbagia. Barbagia est le nom porté par le haut plateau traversé par d'étroites vallées et des gorges situé au centre-est de la Sardaigne, au sud de Nuoro, la capitale de la province. Au milieu des années 1990, la fête d'automne a été créée pour faire connaître aux touristes mais surtout aux Sardes, le cœur de l'île autrefois si difficile d'accès. Il s'agissait alors d'une terre de bergers, de moutons et de chèvres, située autour du massif montagneux du Gennargentu. Aujourd'hui, l'Autunno in Barbagia est un pôle d'attraction qui attire non seulement les habitants de la région, mais aussi les touristes nationaux et étrangers. Depuis longtemps, le bruit court que là-bas, dans l'arrière-pays des plages de rêve sardes, il existe une autre Sardaigne à découvrir. Des villages au charme médiéval, une nature impressionnante marquée par le maquis, des forêts de châtaigniers et de chênes verts ainsi que des montagnes escarpées dans lesquelles des animaux devenus rares se sont retirés et où de mystérieux menhirs et villages nuragiques rappellent des cultures préhistoriques.

Quand les cours et les jardins se transforment en commerces et restaurants

Lors de l'Autunno in Barbagia, les habitants de la région aménagent des fermes et des jardins. Les granges et les garages se transforment en restaurants improvisés et en magasins proposant du fromage de brebis et de chèvre, des fruits secs, des noix, des friandises traditionnelles, des marrons grillés, du jambon séché et, bien sûr, des vins locaux. Des plats authentiques de la cuisine paysanne que l'on trouve rarement dans les restaurants peuvent être dégustés à cette occasion. Parmi ceux-ci, figurent le "pane frattau" et le "pane lentu con formaggio", des plats typiques de la cuisine campagnarde locale à base de pain très fin, de fromage et d'une sauce consistante. Une fois rassasiés, les visiteurs se laissent emporter par l'atmosphère prenante de la fête populaire et profitent des activités présentées sur les scènes improvisées. Les "canti a tenore", des chants de bergers polyphoniques, rythment chaque édition de cet événement à travers les nombreuses représentations. Aujourd'hui encore, les Sardes pratiquent cette technique vocale qui permettait à leurs ancêtres d'opposer la force leur voix à la solitude de la vie pastorale.

Dans la Barbagia, le savoir-faire artisanal a été et est transmis de génération en génération depuis des siècles. Les couteaux de qualité, les bijoux en or en filigrane et les céramiques font partie de l'artisanat régional et sont présentés en de nombreux endroits lors des festivités d'automne. C'est également le cas d'autres confections artistiques comme les tissages, les broderies ou les sculptures sur bois. Pour ce qui est du savoir-faire gastronomique, les amateurs de douceur trouveront leur bonheur dans les tourons. Ce nougat aux amandes et au miel peut être décliné en de multiples saveurs, que ce soit aux fleurs sauvages, à l'orange ou à l'eucalyptus. C'est d'ailleurs grâce à cette spécialité que le petit village de Tonara s'est fait connaître.

Les dates à ne pas manquer

"Autunno in Barbagia" 2022 débutera le premier week-end de septembre dans le petit village de Bitti, situé au nord de Nuoro. Les 10 et 11 septembre, les villages de Sarule et d'Oliena invitent les visiteurs à contempler, à s'étonner et à se régaler. Oliena s'est fait un nom dans toute l'île en préservant des traditions ancestrales et, tout comme Sarule, est connu pour la richesse de ses découvertes archéologiques datant de la préhistoire. Les festivités se déroulent chaque week-end au sein d'un ou plusieurs villages, et prennent fin les 17 et 18 décembre dans les villages d'Orune et d'Olzai. De plus amples informations concernant les dates, les possibilités d'hébergement et les curiosités de chaque village participant à l'Autunno in Barbagia se trouvent dans le lien suivant. <https://www.cuoredellasardegna.it/en/>

Pour de plus amples informations (média) :

Laura Fabbris service de presse Sardegna Turismo
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Berne,
Téléphone 031 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch
Internet: <https://gretzcom.ch/>