

Berlin, le 6 septembre 2023

Brescia : les plaisirs de l'automne entre Alpes, plaine et lacs

Dans la région de Brescia, l'automne n'est pas simplement la saison qui succède à l'été, c'est aussi la saison des fêtes culinaires. Un véritable plaisir pour le palais : truffes, fromage d'alpage et vin sont au rendez-vous.

Feuillages colorés sur les pentes abruptes, températures douces sur les rives des lacs, brumes délicates sur la Bassa Bresciana, la grande plaine du Pô. L'automne est une saison magnifique dans la province de Brescia. Outre les attraits du paysage varié, les trésors culinaires y contribuent. De septembre à novembre, cette partie de la Lombardie organise des fêtes savoureuses en l'honneur des truffes, du fromage, du vin mousseux Franciacorta et d'autres vins nobles. Le haut lieu de la truffe est Tignale, un village qui ressemble à une terrasse panoramique surplombant le lac de Garde. Les week-ends du 30 septembre/1er octobre et du 7 / 8 octobre, Tignale invite à la Sagra del Tartufo, la fête de la truffe. Tout tourne alors autour de ce champignon noble, que l'on trouve dans les forêts du parc naturel Alto Garda Bresciano. Des stands du marché proposent de regarder, de goûter et d'acheter la marchandise fraîche de la forêt et dans les restaurants, la tartufo fraîche devient une superstar. Ceux qui souhaitent partir eux-mêmes à la recherche de la truffe peuvent se rendre dans les forêts avec des guides locaux et en apprendre davantage sur le royaume de la truffe. (Plus d'informations sur Tignale www.tignale.org).

Découverte du vin et « des livres d'histoire » du néolithique

Dans la vallée de la Camonica, longue d'une centaine de kilomètres, qui s'étend au nord de Brescia entre le col du Tonale et le lac d'Iseo, les vaches et les moutons quitteront les alpages pour rejoindre leurs quartiers d'hiver les 23 et 24 septembre. Ce sera l'occasion de déguster en de nombreux endroits le fromage produit à partir du lait d'été épicé. Deux semaines plus tard (7 et 8 octobre), la vallée fait connaître ses vins à Sciör de Torcol. Dans la localité de Loisine, les viticulteurs se donnent rendez-vous avec les vins de Valcamonica. Le vin et le fromage étant une combinaison parfaite, le Silter, le Casolet et la Rosa Camuna, les spécialités fromagères locales, ne manqueront pas non plus au Sciör de Torcol. (Plus d'informations sur l'événement www.altorcol.it). Une occasion particulière de découvrir la vallée et ses trésors se présentera du 27 au 29 octobre lors du Valle dei Segni (vallée des signes) Wine Trail. En effet, la vallée de la Camonica ne s'est pas seulement fait un nom avec la viticulture sur des terrains en pente. Ici, sur le versant sud des Alpes, on trouve des dizaines de milliers de gravures rupestres datant du néolithique. Ces « livres d'histoire » préhistoriques font depuis longtemps partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. (Informations sur la manifestation www.valledeiseqniwinetrail.it).

Des perles dans le verre et de l'art dans la cave

Tout comme d'autres régions d'Italie aiment leurs tortellinis ou leurs raviolis, les habitants de la province de Brescia ne jurent que par les casoncellis. Du 21 au 24 septembre, la petite ville de Barbariga dans la Bassa Bresciana, la grande plaine au sud de la ville, célèbre la Fiera del Casoncello, une fête en l'honneur de ces petits paquets de pâte délicieusement farcis. Les amateurs de pâtes y découvriront peut-être un nouveau plat favori. (Pour en savoir plus : www.fieradelcasoncello.it). Franciacorta est le nom de la région vallonnée située entre Brescia et la rive sud du lac d'Iseo. C'est ici que poussent les raisins destinés à la production de vins mousseux aux fines bulles, qui se sont depuis longtemps fait un nom au niveau international sous les appellations de Franciacorta Pas-dosè, Extra-brut, Brut, Extra-Dry, Demi-sec et Satèn. Le week-end des 16 et 17 septembre, plus de 60 caves ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Des visites et des dégustations leur permettront de découvrir ces produits pétillants. Pendant les vendanges, la Franciacorta invite également à de nombreux événements culturels et gastronomiques - par exemple Arte in Cantina (art dans la cave), aperitif dans le vignoble ou le spectacle branché « Taste around the Party » (pour en savoir plus : www.festivalfranciacorta.wine).

Séductions culinaires le long des collines lombardes

La Strada del Vino e dei Sapori Colli dei Langobardi, un itinéraire gastronomique qui part de Brescia, traverse de gracieuses collines viticoles et passe par les petites villes de Botticino, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Montichiari, Montirone, Poncarale et Rezzato, promet des plaisirs à profusion. À partir d'octobre et jusqu'en novembre, on fête dans cette région l'Autunno Langobardo, « l'automne des Lombards ». Des vins issus des cépages Barbera, Incrocio Terzi, Marzemino, Merlot, Sangiovese, Schiava Gentile et Trebbiano Lugana attendent les gourmets, tout comme des spécialités de salami et du miel de la région. Avec « l'automne des Lombards », la province rappelle également un chapitre passionnant de son histoire. Il y a plus de 1000 ans, Brescia était un important centre de pouvoir dans le royaume des Lombards, les envahisseurs « à longue barbe » qui ont conquis une grande partie de l'Italie en 568. (Plus d'informations www.stradadelvinocollideilongobardi.it). Dans les mois à venir, les voyages culinaires dans la province de Brescia pourront également être combinés avec de nombreux événements culturels extraordinaires. Jusqu'à fin 2023, Brescia sera, avec sa voisine Bergame, la capitale italienne de la culture (pour en savoir plus : www.bergamobrescia2023.it).