

Ombrië Al Dente !



L'Italie n'est pas un pays dans lequel on se rend pour le traverser et aller ailleurs. Par le passé, c'était pourtant le cas de l'Ombrie, car on ignorait totalement cette région. L'Ombrie est une région en Italie centrale. Elle n'a aucun lien avec la mer, mis à part les quelques rivières dont le Tibre est le principal. Je mentionne le lac de Trasimeno, un lac peu profond avec une surface de 128 km², qui est connu pour ses couchers de soleil pittoresques et ces poissons d'eau douce. A mon avis, le poisson ne joue pas un rôle significatif dans les habitudes alimentaires en Ombrie. Probablement sans s'en rendre compte, les viticulteurs ne produisent pas de vin vraiment sec et subtile adéquat pour accompagner le poisson. Les vins blancs d'Orvieto, le cépage grechetto et les autres beautés locales qui portent un nom déduit des collines (colli) sur lesquelles elles sont cultivées, sont surtout destinées à la consommation de la charcuterie et de viandes blanches. Au niveau du taux d'alcool, ils valent en général les vins rouges tel que le Torgiano riserva ou tel que le Sagratino de Montefalco.

Un grand spécialiste des vins de qualité, des spécialités et de l'huile d'olive à un prix raisonnable, c'est le site www.umbria.be. Il est l'initiative d'un Limbourgeois que j'ai connu sur place et j'ai été surpris par le savoir-faire qu'il avait accumulé en quelques ans. L'Ombrie est leader du marché mondial des truffes blanches et noires et ce par sa marque commerciale Urbani Tartufi. Quand j'ai visité cette entreprise à la fin de la saison des truffes, des centaines de kilos de truffes noires y attendaient pour être traités selon une des multiples méthodes ou pour rejoindre leur destination finale dans les 24 h et donc dans un état frais. www.urbanitartufi.it

Les truffes sont un produit de luxe et elles ne sont pas du tout caractéristiques pour le style de cuisine en Ombrie. Une cuisine avec peu de trends et peu d'exubérances à cause de la religion chrétienne qui y sacralise pas moins de quatre de ses saints les plus importants.

Saint-Benoît y a fondé son ordre religieux (travaille et prie). Saint-François y a appris le respect des animaux et de la nature et il y a rassemblé ses disciples, les franciscains. La communauté des sœurs de la Sainte-Claire ne quitte pas le cloître. Nous les connaissons comme les Sœurs Clarisses. Et puis, en quatrième lieu, il y a la Sainte Rite de Cascia. Une expression connue prétend que les Italiens vivent pour manger, sous l'influence de ses quatre grands personnages, c'était plutôt manger pour survivre ! Mais les temps changent et la chair est faible, en Ombrie aussi. C'est compréhensible quand on a une splendide huile d'olive couleur de bronze, quatre variétés locales qui sont cultivées sur des oliviers gris argentés de basse tige et vieux comme le monde et qui donnent une production d'à peine un litre d'huile extra-vierge par olivier. La région produit des légumes spéciaux tels que le céleri noir de Trevi et les oignons rouges et sucrés de Cannara, mais ils sont utilisés peu dans les plats.

La logique: un coup d'huile d'olive et on a des légumes, même si on le dira pas à haute voix. Un des favoris par contre sont les lentilles de Castelluccio di Norcia, une plante qui pousse à une altitude de 1400 m, un endroit où aucune autre plante ne puisse être cultivée. Une valeur alimentaire impressionnante et un délicieux dans les potages nourrissants et les pot-au-feu au saucisson.

L'épeautre fait également partie de cette catégorie (farro). Nos boulangers l'utilisent pour faire du pain, mais, en Ombrie, il fait partie d'une cuisine saine et ensemble aux

Une cuisine avec peu de ritus et peu d'exuberances a cause de la religion chrétienne qui y sacralise pas moins de quatre de ses saints les plus importants.

Saint-Benoît y a fondé son ordre religieux (travaille et prie). Saint-François y a appris le respect des animaux et de la nature et il y a rassemblé ses disciples, les franciscains. La communauté des sœurs de la Sainte-Claire ne quitte pas le cloître. Nous les connaissons comme les Sœurs Clarisses. Et puis, en quatrième lieu, il y a la Sainte Rite de Cascia. Une expression connue prétend que les Italiens vivent pour manger, sous l'influence de ses quatre grands personnages, c'était plutôt manger pour survivre ! Mais les temps changent et la chair est faible, en Ombrie aussi. C'est compréhensible quand on a une splendide huile d'olive couleur de bronze, quatre variétés locales qui sont cultivées sur des oliviers gris argentés de basse tige et vieux comme le monde et qui donnent une production d'à peine un litre d'huile extra-vierge par olivier. La région produit des légumes spéciaux tels que le céleri noir de Trevi et les oignons rouges et sucrés de Cannara, mais ils sont utilisés peu dans les plats.

La logique: un coup d'huile d'olive et on a des légumes, même si on le dira pas à haute voix. Un des favoris par contre sont les lentilles de Castelluccio di Norcia, une plante qui pousse à une altitude de 1400 m, un endroit où aucune autre plante ne puisse être cultivée. Une valeur alimentaire impressionnante et un délicieux dans les potages nourrissants et les pot-au-feu au saucisson.

L'épeautre fait également partie de cette catégorie (farro). Nos boulangers l'utilisent pour faire du pain, mais, en Ombrie, il fait partie d'une cuisine saine et, ensemble aux lentilles, il est une alternative végétarienne. Celui qui la ville de Norcia par la porte de Rome, sera étonné par l'énorme panoplie de charcuteries italiennes: les jambons de sanglier complets, y compris le sabot, les jambons de cerf, le jambon de Norcia. Ils peuvent tous être couchés et bloqués dans un support pour découper les tranches fines. Une entrée plus délicieuse, cela n'existe pas, à condition qu'elle soit combinée avec les fameuses salamis. La charcuterie dans tous ses formats et dans toutes ses formes. Dont les couilles de mulot avec, au milieu, un carré de lard: l'extravagance poussée à l'extrême. Cela vaut également pour les baisers de Pérouse (chocolat), les bâtiments, les églises, les musées et les plafonds où les artistes sont restés en forme dans les positions les plus difficiles en mangeant du sanglier et en buvant du vin.

Ombrie, son immense beauté m'a touché, je dois partir.

NEO
APRIL '09

LIBERTO ELINCK