

# Voyage au « cœur vert » de l'Italie

## Histoire, plaisir et art de vivre

L'huile d'olive est une alliée de la santé ; elle est savoureuse et précieuse pour les créations culinaires. Les oliviers poussaient partout en Italie et les habitants n'ont pas immédiatement utilisé le fruit comme comestible. Jusqu'en 1910, l'huile d'olive était plus particulièrement utilisée comme produit industriel pour le chauffage, l'éclairage des lampes, les cosmétiques, etc. Ce n'est qu'avec la première guerre mondiale que l'huile d'olive a pris sa place dans l'alimentation et que son rôle nutritionnel a été reconnu.



La récolte des olives se fait essentiellement à la main.



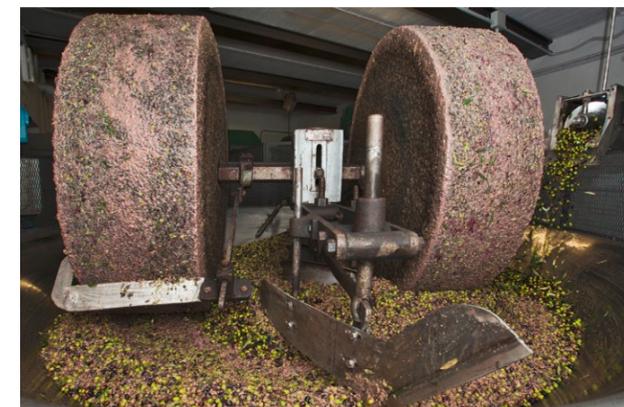
Niché dans la nature, la célèbre fattoria de la famille Budini Gattai, est située près de Reggello. Elle abrite les installations de production I Bonsi à Pratomagno.

Aujourd'hui, l'Italie compte à elle seule plus de 550 variétés d'oliviers. Leur plantation, leur croissance et leur récolte nécessitent du savoir-faire, de la compréhension et de la passion afin de pouvoir conserver les propriétés uniques de l'olive lors de la récolte et du pressage. Le temps, ainsi que les procédés utilisés depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille sont essentiels pour obtenir une qualité optimale, un goût et un parfum qui font tellement apprécier cette huile. Le goût varie beaucoup en fonction du pressage, de la région et de son climat, de l'altitude, de la variété d'olives et du procédé d'extraction. Aujourd'hui, l'huile d'olive a le vent en poupe grâce à ses bienfaits largement reconnus et des «sommeliers» sont formés et diplômés. Le premier goût – recherché par tous les amateurs d'huile d'olive – se veut riche, puissant, plutôt épais, aux saveurs profondes, une huile que l'on ne trouve qu'au moulin des propriétaires. Un pur délice, à la fin de l'automne pour les amateurs, étonnant sur le pain.

Célèbre pour son huile d'olive extra vierge, la Toscane offre une variété de goûts, de parfums, de nuances et de textures, selon les régions, les arbres et la transformation des olives, comme dans la viticulture : une découverte unique et passionnante à faire en visitant certaines propriétés de Toscane.

Duccio Corsini, l'un des principaux producteurs d'Italie, possède en Toscane une exploitation considérée comme la « Romanée-Conti de l'huile d'olive ». Il explique qu'une huile d'olive de qualité supérieure doit être pressée par son propre moulin, sur place, pour des raisons de contrôle et de rapidité. Un terroir riche est de première importance pour faire grandir les oliviers et tirer le meilleur de leurs fruits. Ne jamais critiquer ce propriétaire passionné : il vit, respire ses bosquets, toujours en quête de perfection.

La chapelle et les barriques au cœur du domaine de Montemelino, Ombrie.



Pressage des olives dans le respect de la tradition.

## Les trésors de la Toscane

FATTORIA BUDINI GATTAI

La célèbre fattoria de la famille Budini Gattai, est située près de Reggello. Niché dans la nature, le château abrite les installations de production I Bonsi à Pratomagno, à 400 mètres au dessus du niveau de la mer, avec un très ancien pressoir en pierre et en bois. La propriété date du Moyen-Âge et offre aujourd'hui, un charmant logement avec piscine, entouré d'importants vignobles. Connue pour son huile extra vierge de qualité, la marque I Bonsi produit de l'huile à partir de trois variétés d'olives : Frantoio, Moraiolo, et un peu de Leccino. Elle produit également de la Laudemio.

Budini Gattai – le meilleur des producteurs du Haut-Valdarno – respecte la tradition en l'associant à la technologie moderne, pour garantir la meilleure qualité du Laudemio I Bonsi, une huile qui n'est proposée à la vente qu'après un ensemble de tests et dégustations aux critères rigoureux. Des dégustations et visites sont possibles sur réservation ; divers hébergements sont disponibles.



Armoiries de la famille Buddini Gattai, que l'on retrouve sur les bouteilles d'huile d'olive.





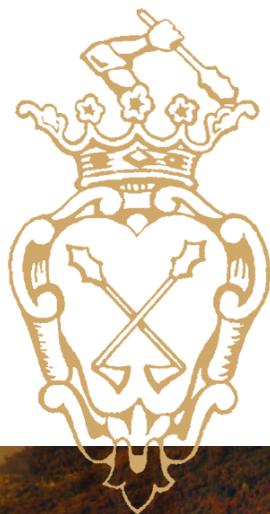
Les anciennes jarres de conservations de l'huile sont encore largement utilisées malgré l'installations de nouvelles technologies telles que les cuves inox.

### FATTORIA DI VOLMIANO

Nichée dans la magnifique vallée du Volmiano, la célèbre Fattoria di Volmiano, de Lapo Gondi, autrefois propriété des Medicis, est entourée d'immenses domaines oléicoles à perte de vue. Au cœur de cet emplacement historique, il faut visiter la belle chapelle avec ses fresques, respirer et pourquoi pas en profiter pour pique-niquer au cœur de cette nature verdoyante, puis découvrir la fattoria avec son ancien et son nouveau pressoir et ses installations. Depuis 1984, son huile (Frantoio 50%, Moraiolo 30%, Leccino 20%), pressée à la propriété dans un pressoir en pierre, n'est pas filtrée. D'un vert brillant avec des reflets d'émeraude, l'huile a un goût d'abord un peu fruité, puis robuste et enfin légèrement épicé. Dégustations d'huile et visites sur réservation.

### MONTECASTELLO

La famille Malaspina Torrigianni produit depuis des siècles son «huile d'olive artisanale» de Montecastello. Alessandra Malaspina Torrigianni sourit en contemplant avec bonheur le magnifique domaine toscan de sa famille, orienté vers la Méditerranée à quelques kilomètres. Leur huile d'olive extra vierge classique est légèrement plus opaque, elle offre des notes fruitées, de zeste citronné, et est pleine en bouche. Avec 1800 arbres répartis sur les collines du Val d'Era, près de Pontedera, le domaine bénéficie d'un microclimat extraordinaire mettant en valeur un terroir idéal. La production de Montecastello est entièrement cueillie à la main, puis pressée dans les six heures à l'extérieur du site (leur moulin a été fermé il y a dix ans). Les dégustations doivent être réservées à l'avance; elles sont très instructives tant concernant l'huile d'olive que l'histoire... *Grazie Alessandra!*



La Fattoria di Volmiano, autrefois propriété des Medicis, est entourée d'immenses domaines oléicoles à perte de vue.



### FATTORIA ADORNI BRACCESI CHIASSI

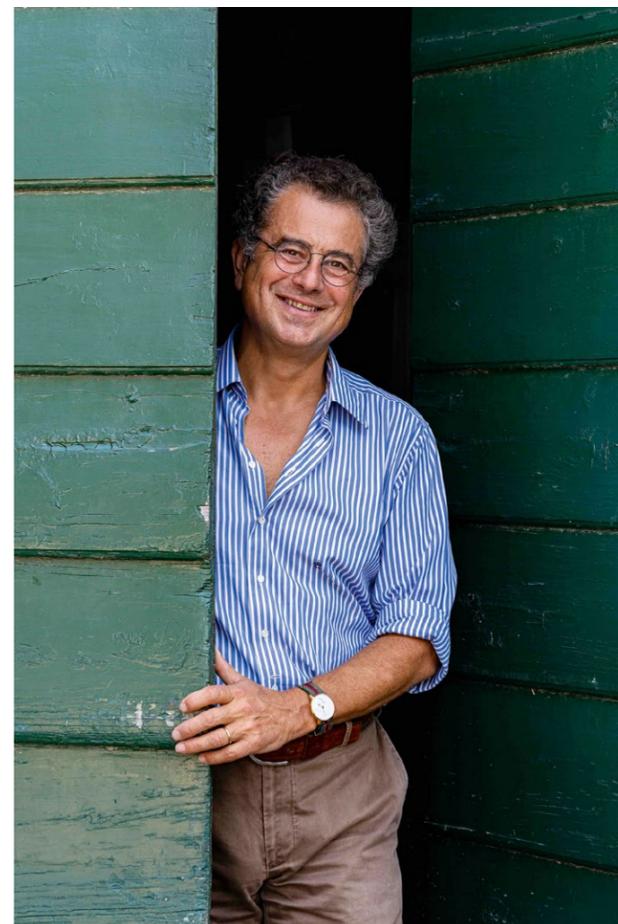
Au niveau de la mer, au sud de Livourne, le domaine de Francesco Adorni Braccesi Chiassi s'étend sur 40 hectares et compte sept variétés d'olives. En 2020, il a modernisé la fattoria datant de 1873 avec une nouvelle «Ferrari» pour le pressage des olives; son moulin est l'un des plus importants de la région. Grâce à la technologie, il peut contrôler minutieusement les différents procédés, la température, le temps avec 7 niveaux de contrôles. L'installation fonctionne 24 heures sur 24 et le pressage est effectué selon les spécifications des propriétaires. Les noyaux d'olive sont retraités et vendus sous forme de biogaz. Parfumée, intense avec des reflets dorés, l'huile est douce, avec de subtiles notes d'artichaut, mélangées à des épices délicates en bouche. L'huile est en vente sur place et sur le site en ligne; les visites doivent être réservées à l'avance. Ses impressionnants vignobles adjacents sont en majorité loués par la cave Antinori. Il est possible de louer des logements en bord de mer, disposant d'une piscine et d'autres équipements attrayants.



Dégustation avec Ana de l'huile d'olives artisanale produite par la famille Malaspina Torrigianni.

### DOMAINE CORSINI, VILLA LE CORTI

Au cœur du Chianti Classico, Principe Corsini et la superbe Villa Le Corti surplombent majestueusement les oliveraies et les vignobles qui s'étendent sur les collines environnantes dans le spectaculaire Val di Pesa, près de Florence. D'origine toscane, les Corsini, l'une des plus anciennes familles d'Italie, sont des banquiers, des marchands et des hommes politiques très importants depuis des siècles, ainsi que des membres du clergé. Lorenzo Corsini, élu pape en 1730 sous le nom de Clément XII, est le fondateur de la Fontaine de Trevi et des Musées Capitolins. La famille réside dans la Villa Le Corti, construite au début du XVII<sup>e</sup> siècle par Santi di Tito, un monument national comportant de magnifiques caves à vin et les célèbres archives Corsini qui abritent, au premier étage, plus de 12'000 documents historiques essentiels à l'histoire de l'Italie et de l'Europe. L'agriculture biologique fonctionne sur l'ensemble du domaine depuis de nombreuses années. Le domaine propose une superbe sélection de vins, du Chianti Classico DOCG au Vinsanto, ainsi qu'une sélection de vins de leur célèbre Tenuta Marsiliana, Maremma. La nature et la tranquillité règnent partout à Villa Le Corti où plusieurs charmantes vieilles fermes en pierre ont été transformées en logements. La confortable Osteria Le Corti accueille tout le monde à l'intérieur ou sur la terrasse de style «cave» et propose une excellente cuisine, des vins exceptionnels et des dégustations d'huile d'olives. Des cours de cuisine sont également dispensés: une expérience exceptionnelle. Des visites des caves à vin, du moulin à huile et des archives sont possibles sur réservation, ainsi que l'hébergement.



Souriant, accueillant, charmant, Duccio Corsini adore recevoir des visites, discuter de ses huiles, de ses vins, et de son amour pour la Toscane et ses atouts.

La commune de San Casciano, où se trouve le domaine Corsini, est fréquemment citée comme étant à l'origine des meilleures huiles d'olive vierges de Toscane depuis le premier moulin de Corsini en 1363, le plus ancien de la région, qui n'a jamais fermé sauf pendant le gel de 1985. C'est un moulin traditionnel de pression à froid. De nombreuses expériences y ont été faites avec de nouvelles techniques d'extraction de l'huile, d'oxydation, de pâte, etc. Depuis 2000, le système de centrifugation du nouveau moulin permet d'améliorer le goût et les arômes. Avec des températures de traitement basses (inférieures à 26°C et réduisant le rendement de 5 à 10%) et en utilisant la centrifugeuse, le petit «brouillard» d'eau après la pression, affectant l'arôme et la brillance, a été réduit. «Les meilleures huiles – les deux qualités supérieures –doivent toujours être filtrées», confirme M. Corsini. Avec plus de 13'000 arbres sur plus de 70 hectares des variétés Frantoio, Moraiolo et Leccino, l'expansion se poursuit chaque année. Pour obtenir une huile entièrement naturelle, aucun sucre de maturation n'est utilisé et, les olives doivent être pressées immédiatement, soit dans les 5 à 6 heures (plus de 6 heures pour l'huile de deuxième catégorie), puis filtrées. Les premières cueiltes ont un parfum fort et épicé, les secondes sont généralement moins épicées, plus fruitées. La récolte a lieu généralement du 15 octobre au 5 novembre, selon les conditions météorologiques ; 100 kilos d'olives donnent 10 litres d'huile. Le Corti Evo 2019 de Corsini est une huile extra vierge au goût plus fort, plus fruité et plus frais qu'après l'explosion\*. La Corti DOP, l'huile d'olive extra vierge biologique DOP Chianti Classico 2018, était plus fluide, limpide, avec moins d'arrière-goût, plus douce, plus fruitée, plus légère au palais\*. La Corti DOP Moraiolo, huile d'olive extra vierge biologique DOP Chianti Classico était en rupture de stock.

VILLA ANGARANO, BASSANO DEL GRAPPA, VÉNÉTIE

En 1556, le comte Giacomo Angarano chargea son ami proche Andrea Palladio de concevoir la Villa Angarano ; le dessin de la villa figure dans les célèbres *Quatre livres d'architecture* de Palladio. La Villa présente deux arcades «barchesse» typiques du style palladien et un corps central végétal, expression du style baroque typique. La façade avant droite de la «Barchessa» abrite l'église noble de Sainte-Marie-Madeleine, une chapelle «familiale» typique, avec de belles fresques et plusieurs œuvres de Canova. Au début des années 1900, après avoir changé plusieurs fois de propriétaire, la villa elle a été acquise par la famille Michiel, une famille de doges de Venise. De nos jours, ce sont cinq sœurs, Carla, Giovanna, Anna, Maruzza et Isabella Bianchi Michiel, qui gèrent la Villa et les vignobles du domaine ainsi que les oliveraies historiques dont l'exploitation remonte à l'Empire Romain.



La Villa Le Corti construite au début du XVII<sup>e</sup> siècle par Santi di Tito.



Superbe vue sur le lac Trasimène depuis Castello-di-Montegualandro.



La Villa Angarano présente deux arcades «barchesse» typiques du style palladien et un corps central végétal, expression du style baroque typique.

Les pentes vallonnées en terrasses exposées au sud et au sud-est offrent une superbe exposition au soleil pour leurs arbres des variétés Frantoio, Leccino et Pendolino, ainsi qu'un sol alluvial, marneux de texture moyenne. Les brises nocturnes froides et sèches de la Valsugana favorisent la culture de l'olivier et l'altitude ajoute au caractère de l'huile. La cueillette est faite à la main, soigneusement défoliée ; la pression à froid est effectuée, hors du site, dans les 48 heures suivant la récolte ; la récolte commence à la mi-octobre et doit se terminer au plus tard le 15 janvier. Leur huile se compose de 50% de Leccino, 25% de Pendolino et 25% de Frantoio. Elle offre une couleur verte dorée profonde et un bouquet intense, avec des notes d'herbe, élégante, avec des touches épicées en bouche.

MONTEMELINO, LAC TRASIMÈNE, TUORO, OMBRIE

L'imposant château médiéval, Castello-di-Montegualandro, est perché au dessus du verdoyant Montemelino – domaine datant des Étrusques – comprenant 60 hectares de vignes et d'oliviers, au-dessus du magnifique lac Trasimène qui borde la Toscane et Cortona. Un merveilleux microclimat met en valeur cette région historique dont les célèbres ruines étrusques à découvrir et qui a vu, sur la rive nord du lac Trasimène (217 av. J.-C.), la bataille au cours de laquelle les forces carthagoises d'Hannibal ont tenu une embuscade aux Romains, leur infligeant une défaite massive.

On découvre le manoir et la chapelle du domaine biologique de Montemelino, la cantina, la presse, la zone de stockage ainsi que les bureaux pour la gestion des vins DOC et de l'huile d'olive. D'anciennes fermes ont été converties en appartements de vacances accueillants (1 à 2 chambres), avec une cuisine et toutes les commodités ; à côté, on trouve un studio de yoga, une piscine, un espace barbecue avec une belle vue, niché dans les vignes. À votre disposition : sports nautiques, randonnée, vélo (boucle de Trasimène), golf (le superbe parcours de championnat Antognolla, signé Robert Trent Jones Jr et d'autres). Perugia, Montepulciano, Pienza, les châteaux et leur histoire, ainsi que les marchés locaux, procurent de délicieuses découvertes.

Sabina et Pietro Cantarelli offrent un accueil chaleureux, avec de merveilleuses suggestions, des idées pour profiter de leur superbe région, de ses huiles, de ses vins et de son histoire. Leur *cantina* propose de grandes dégustations d'huile et de vins, ainsi que des cours sur l'art de la dégustation, avec Sophie. La superbe «Strada del Vino Trasimeno», que Sabina connaît bien, est un must. Les grands restaurants et les bars de plage abondent pour tous les moments de la vie et tous les goûts ! Montemelino est une découverte à ne pas manquer : toute l'histoire, la culture et les charmes du «cœur vert» de l'Italie.

Une teinte plus sombre et un parfum plus fort sont les caractéristiques classiques de l'huile du Trasimène. Certaines des huiles les plus jeunes de l'Ombrie ont tendance à être légèrement plus vertes. L'huile de Melimeno est réputée pour être plus forte que certaines de ses voisines. Leur huile 2019 était parfumée aux herbes, avec beaucoup de nez, plus pleine, d'une couleur verte plus forte, plus longue en bouche, plus épaisse en raison d'une cueillette précoce, délicate dans toutes les assiettes sauf pour les plats délicats, comme le poisson, un trésor que mes invités adorent... *Grazie mille, Sabina!*

SUSANNE KEMPER

\* Commentaires de dégustation

.....  
 Ibonsi Fattoria – [www.buddinigattai.it](http://www.buddinigattai.it)  
 www.palazzogondi.it – Fattoria Volmiano  
 www.principecorsini.com  
 www.montecastello.it – Alessandro Torrigiani Malaspina  
 www.adornibraccesi.it – Fattoria Adorni Braccesi Livorno  
 www.levieangarano.com  
 www.montemelino.com  
 .....

Photos © Budini Gattai, Lapo Gondi, Montecastello, Villa Le Corti, Valerio Butta Photography, Adorni Braccesi Chiassi, La Villa Angarano, Montemelino, SK