

avantages



Soleil

Magiques,
les nouveaux
filtres pour
bronzer sans
brûler

Grandes vacances

Les mamies
refusent de jouer
les nounous!

Véranda

Bien la choisir,
bien la fleurir

Arrêter de fumer

Cinq méthodes
qui marchent
vraiment

Patron gratuit

Le pantalon
corsaire

Broderie

Le rideau
prend l'accent
provençal

Maison

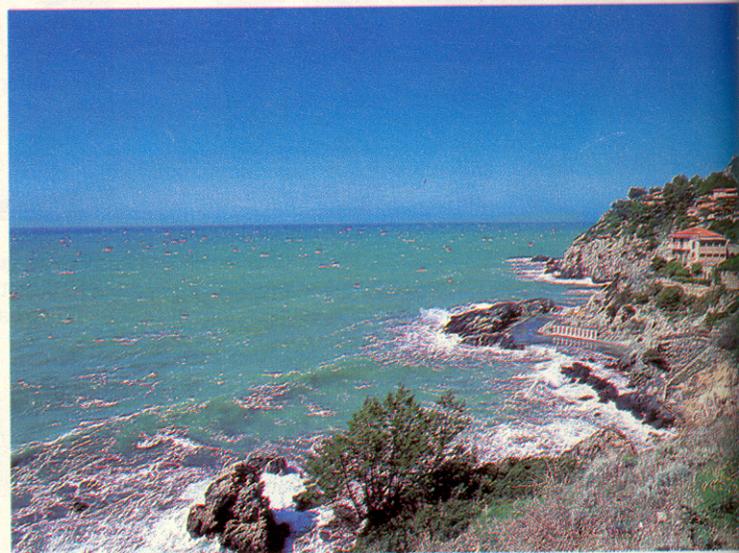
Repeindre ses
volets, une fois
pour...
longtemps!

Barbecue

Astuces, recettes et marinades
pour grillades irrésistibles

M 2006 - 82 - 12,00 F





En Maremme l'Italie na

Entre marais et maquis, forteresses et abbayes, la Maremme est une terre vierge ou presque, la facette inconnue, sauvage et secrète de la Toscane. Un petit joyau à réserver aux amoureux de nature et d'Italie.



Mal connue, longtemps ignorée, la Maremme, au sud de la Toscane dans la province de Grosseto, oscille entre son plat littoral qui longe la mer Tyrrhénienne et les reliefs vallonnés de l'intérieur du pays, sculptés dans le tuf, où poussent le maquis, la vigne et l'olivier, et plus haut encore, sur les pentes du mont Amiata, le hêtre et le châtaignier.

Le long de sa plaine côtière entre mer, pâturages, marais et forêts de pins parasols, vivent en liberté dans le parc Dell'Uccellina les troupeaux de chevaux et de vaches marem-

manes casquées de cornes en forme de lyre, gardés par les *butteri*, leurs gardiens-centaures. Ici, on évoque encore l'existence misérable que vécurent les hommes sur ces terres marécageuses qui pendant des siècles, jusqu'aux années 1950, furent infestées par le paludisme. En revanche, les villages accrochés comme des aigles à leurs promontoires, souvent bâtis sur les ruines de cités étrusques et romaines, parlent d'un riche passé de culture et de traditions. Les Etrusques investirent la Maremme les premiers, suivis par les Romains. Le Moyen Age y a bâti des forteresses, des abbayes et des vil-



PHOTOS C. VALENTINI / HAVOUIL ILLUSTRATION E. PIERRE

lages que le XX^e siècle nous a transmis intacts. Partout, l'accueil est d'une incomparable gentillesse! A 10 km de Roccatederighi et 20 km de Massa Marittima, coup de foudre pour La Pieve di Caminino. Cette magnifique demeure bâtie sur une église du XII^e siècle qui conserve intacte une large partie de sa nef. La maison est un chef-d'œuvre de raffinement, tout comme les quatre appartements indépendants réservés aux hôtes de passage. Chacun décoré, avec goût, de meubles, tapis et bibelots anciens, avec cuisine et salle de bains joliment carrelées. Depuis les fe-

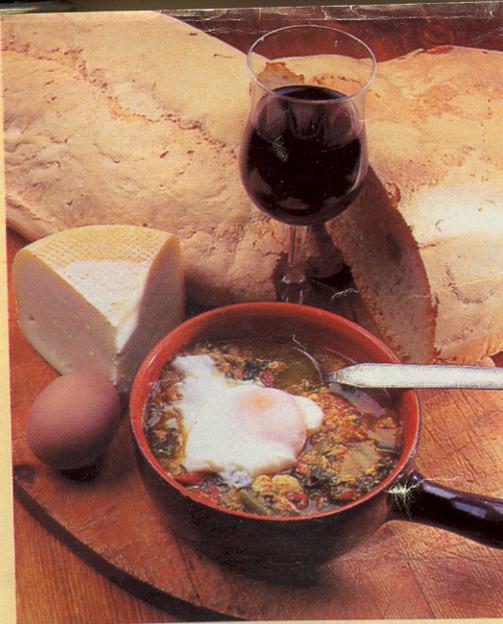
naure

nêtres ouvrant sur la façade sud, la vue est époustouflante, portant jusqu'à l'horizon le regard sur les vignes et les oliveraies. Au bout de la propriété, la chapelle de San Feriolo, édifée sur une source jaillie à l'endroit même où le saint fut occis par les Romains, fait l'objet chaque année, début juin, d'un grand pèlerinage religieux.

● **Location à la semaine:** entre 1 200 F à 2 100 F selon saison pour 2 ou 3 personnes et de 1 500 F-1 750 F à 2 400 F-2 550 F pour 4 ou 5 personnes. S'adresser à Daniela Marucchi Locatelli, Piazza Pitti, 17, 50125 Firenze. Tél.: 55 21 48 98. Fax: 55 234 59 99.

Nos bonnes adresses

● **Quercesecca.** Presque à l'entrée du parc Dell'Uccellina, une grande hacienda plantée de pins parasols et cernée par les champs de tournesols. A ▶



Gastronomie paysanne

ACQUA COTTA

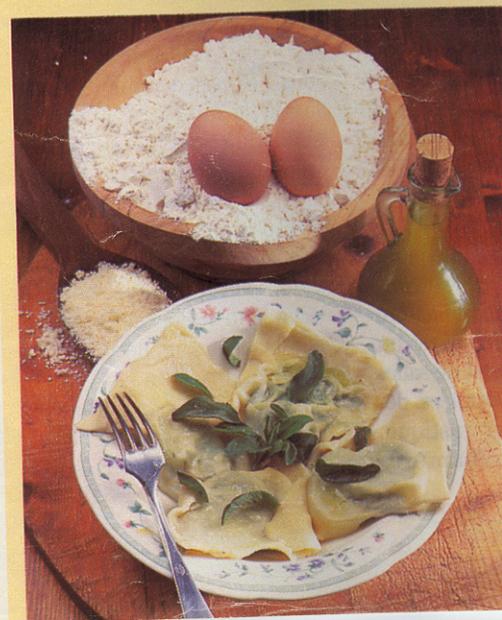
Cette soupe paysanne, l'«eau cuite», fut l'alimentation de base des Maremmans aux cours des siècles de misère.

Dans un faitout, faites revenir dans 2 ou 3 cuil. à s. d'huile d'olive trois gros oignons coupés en fins anneaux et laissez-les réduire à feu doux jusqu'à obtenir une purée. Vous pouvez alors ajouter une tomate et une branche de céleri coupés en morceaux, et quelques feuilles de basilic, salez, poivrez et laissez encore mijoter à feu doux jusqu'à cuisson complète. Versez l'eau dessus, ou mieux un bouillon de viande ou de poule, mélangez bien et faites bouillir le tout encore 25 minutes. Disposez au fond de petits poêlons en terre cuite préchauffés de très fines tranches de pain bien grillé et saupoudrées de pecorino (fromage sec de brebis) que vous recouvrez du bouillon. Ensuite, vous couronnez le tout d'un œuf poché.

TORTELLI MAREMMANI E SUGO

Ce sont de grands raviolis farcis aux légumes et servis avec une sauce à la viande et aux tomates.

Pour 6 personnes, il vous faut pour la sauce: 500 g de tomates pelées, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 1 branche de céleri et des feuilles de basilic hachées très menu, une bonne pincée d'aromates, 1/2 verre d'huile d'olive, 1 foie de poulet mouliné,



balade gourmande

300 g de chair à saucisse et 1/2 verre de vin rouge. Pour la garniture: 500 g de ricotta, 700 g de blettes, 700 g d'épinards, 1 cuil. à s. d'huile d'olive, sel, poivre et noix de muscade.

Pour la sauce, faites bien rissoler le tout, puis ajoutez les tomates et laissez mijoter à feu très doux pendant 2 h env. Pour la garniture, faites bouillir les blettes et les épinards séparément, puis hachez-les menu. Dans une jatte, battez la ricotta avec sel, poivre et noix de muscade, et mélangez avec les deux légumes jusqu'à obtenir une purée lisse. Fourrez-en les tortelli (pâte fabriquée avec œuf, 1 poignée de farine par pers., sel et quelques gouttes d'huile pour mieux l'étirer, puis découpée en carrés de 8 à 10 cm de côté). La farce est déposée sur chaque carré et recouverte par un autre. Pressez les bords pour bien les fermer. Faites bouillir 7 mn dans de l'eau salée et 1 cuil. à s. d'huile d'olive et essorez-les dans un torchon. Enfin, vous pouvez recouvrir avec la sauce.

Cantuccini: des biscuits secs aux amandes que l'on trempe dans le vino santo.



CASTAGNACCIO (gâteau de châtaignes)

Pour 6 personnes, il vous faut: 440 g de farine douce de châtaignes, 400 g de raisins secs, 50 g de pignons, 6 noix, 2 cuil. à s. de sucre, 2 + 2 cuil. à s. d'huile d'olive, 1 cuil. à c. de zestes d'orange râpés, huile d'olive, sel et feuilles de romarin.

Tamisez la farine dans une jatte puis ajoutez-y le sucre, une pincée de sel, les zestes d'orange et versez petit à petit un 1/2 l d'eau. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse, ajoutez 2 cuil. à s. d'huile et laissez reposer pendant 1 h. Huilez votre moule et versez dedans la mixture en évitant qu'elle ne dépasse un doigt (vertical) et recouvrez de romarin, les raisins (trempés auparavant et égouttés), les noix pelées et coupées en menus morceaux et les pignons. Recouvrez enfin de 2 cuil. à s. d'huile et mettez à cuire dans un four chaud pendant 50 mn. Couvrez de papier alu pendant les dernières 15 mn de cuisson.