



ESCAPADE TESSINOISE A la découverte des uniques rizières suisses.

Un jardin idéal à Ascona



PITTORESQUE Les ruelles d'Ascona invitent à la promenade.



RIZIÈRE Fabio del Pietro dirige les cultures.



INSOLITE
Inattendu, un whisky «made in Ticino».



GASTRONOMIE Un rizotto du terroir.

BERNARD PICHON, TEXTE
B. P. ET D. R., PHOTOS

Ce n'est ni la Chine, ni la Thaïlande ou le Vietnam. Et pourtant, c'est bien une rizière que l'on foule sur 87 hectares d'un domaine qui en totalise 130, dans le delta de la rivière Maggia, à cheval sur les communes d'Ascona et Locarno. Rien à voir, toutefois, avec les vastes surfaces des principaux producteurs asiatiques, inondées plusieurs fois par année. Ici, le sol sablonneux se contente de généreuses irrigations tous les 3-4 jours, mais il ne produit qu'une récolte annuelle.

«Bon an, mal an, nous atteignons tout de même un peu plus de 350 tonnes de loto», relève Fabio Del Pietro, directeur des Terreni Alla Maggia. Vous avez dit loto? Oui, c'est bien le nom de cette variété capable de rivaliser avec les carnaroli, arborio ou vialone, stars des meilleurs risottos. Les exigences de cette culture implantée à une centaine de kilomètres de ses concurrentes lombardes justifient-elles son prix à l'épicerie: 8 francs le kilo?

«Notre exploitation agricole produit aussi des pommes et des poires, du maïs rouge et jaune (pour la polenta), du blé dur (pour les pâtes) et de l'orge dont nos partenaires font de la bière et même du whisky!» précise l'ingénieur en poursuivant son chemin vers les vignes.

Merlot l'enchanteur

On ne posera même pas la question; il s'agit à coup sûr de merlot. Le cépage vedette du Tessin fut importé de France à titre expérimental au début du XX^e siècle, dans le cadre de la reconstitution du patrimoine viticole cantonal détruit par le phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle.

«Actuellement, le Merlot constitue environ 85% de la superficie viticole du canton. Au fil du temps, il s'est très bien adapté à nos conditions climatiques, grâce aussi aux sélections génétiques et sani-

taires effectuées par la Station fédérale de recherches agronomiques au centre de Cadenazzo», relève Fabio, qui s'attache aussi au bondola et – pour les blancs – au chardonnay.

La cuvée 2015 semble racheter celle de la piètre année précédente, marquée par des pluies diluviennes et les attaques de la drosophile suzukii. Aux Terreni, qui pratiquent l'agriculture intégrée, les vendanges se font à la main et les traitements sont réduits au minimum. Une con-

version au bio semble néanmoins difficilement envisageable.

Bonne bouche

Il paraît bien loin, le temps où la majorité des Tessinois en était réduite à une alimentation quasiment limitée aux châtaignes, patates et polenta. Au fil du temps – et aussi à la faveur des émigrés ramenant au pays de

nouvelles habitudes culinaires – la cuisine locale a gagné en diversification et raffinement. Cette montée en gamme ne s'est pas effectuée au détriment de la tradition: recours aux produits naturels, simplicité des plats liés au monde rural, prédilection pour des aliments goûteux.

Aujourd'hui, les menus alignent des recettes transmises de génération en génération, mais

aussi des spécialités revisitées et adaptées au goût du jour. Parmi les plats les plus connus et les plus appréciés de la cuisine tessinoise figurent minestrone, soupe à la citrouille, tripes, viandes rôties (lapin, chevreau) en sauce ou en civet. Bien entendu, risotto et polenta sont toujours de la partie.

Au dessert: beignets, gâteau au pain et amaretti, sans oublier le ratafia (appelé aussi nocino), une liqueur à base de noix dont on raconte que seuls les moines détiennent la recette originale. ●

LA VRAIE VIE DE CHÂTEAU

Le printemps sied au Tessin: réveil de la nature et réouverture des meilleurs hôtels après hibernation. Le Castello del Sole s'enorgueillit d'une longue histoire. Au XVI^e siècle, le bâtiment avait tout d'une demeure fortifiée. Vers 1800, une famille de Locarno en devint propriétaire. Peu après 1900, on ouvrit une simple auberge avec possibilité de logement. La première pierre de l'actuel établissement fut posée durant l'hiver 1945-46. Le Castello en piteux état se métamorphosa alors en palace. Entre 2007 et 2008, on bâtit

encore un nouveau pavillon dont le rez-de-chaussée abrite un spa, relié à une piscine extérieure. Aux sportifs, la Maison offre aussi une large palette: piste finlandaise, courts de tennis intérieurs et extérieurs, vélos, ainsi qu'un putting-green et un pitching-green. Objet de notre reportage, le domaine agricole Terreni fait aussi partie de la propriété. Ses produits approvisionnent l'hôtel en vin, pommes de terre et asperges, en cette saison.



PRATIQUE

Y ALLER

Dès 39 francs, SWISS relie quotidiennement Genève à Lugano. www.swiss.com



SÉJOURNER

Le Castello del Sole se situe à mi-chemin entre le centre de Locarno et celui d'Ascona. www.castellodelsole.ch

SE RENSEIGNER
www.ticino.ch

INFO

www.pichonvoyageur.ch