

JP Gén 

Alors que Slow Food fêtait fin septembre sa 30e édition dans les rues de Turin, immersion culinaire dans une région au patrimoine unique, des agnolotti au Giandujot.



Pour son trentième anniversaire, Slow Food s' st offert Turin. Traditionnellement installées tous les deux ans au Lingotto – les anciennes usines Fiat réhabilitées en centre commercial –, le Salone del Gusto et Terra Madre, les deux manifestations phares de l'association, ont accueilli les petits producteurs du monde entier dans les parcs, les rues ou les places et tenu forums et expositions dans les théâtres, musées et universités de la cité.

Plus de sept mille participants ont en outre défilé pour défendre dans la joie et la bonne humeur la biodiversité, le respect de la terre et une alimentation « *bonne, propre et juste* », rappelant au passage que Turin ne se résume pas à Fiat et à la Juventus.

Bien que friande de légumes, la cuisine piémontaise est avant tout carnée et le revendique fièrement dans l'assiette. Ici on ose la « *carne cruda* ».

C' st aussi la capitale d'une région – le Piémont – au riche patrimoine gastronomique, source d'une authentique cuisine régionale avec ses plats, ses goûts et ses savoir-faire particuliers. Certes nous sommes ici au nord de la botte, sous climat alpin post-industriel, loin des frivolités et du soleil des terres du Sud. Les Turinois ont la réputation de gens austères mais c' st pourtant ici qu'a été inventé le vermouth, ce vin blanc enrichi en alcool

et en sucre, aromatisé avec une quarantaine d'herbes et d'épices, qui titre 16°-18°. On le doit à Antonio Benedetto Carpano qui, à la fin du XVIII^e, fut le premier d'une longue série de fabricants dont les marques – Cinzano, Martini & Rossi, Gancia – sont mondialement connues.

Grâce à ce vermouth rouge ou blanc, indispensable dans tant de cocktails, Turin a gagné le titre de capitale de l'apéritif que ses habitants célèbrent chaque jour avec une remarquable assiduité sur le coup de 18 heures au comptoir du Caffè Torino ou à la terrasse du San Carlo sur la place du même nom avant de passer à table.

Le poivron déborde à tous les étals

Bien que friande de légumes, la cuisine piémontaise est avant tout carnée et le revendique fièrement dans l'assiette. Ici on ose la « carne cruda », la viande de bœuf de race piémontaise crue, hachée au gros tamis, assaisonnée à l'huile d'olive, ail, jus de citron, sel, poivre et une râpée de truffe blanche d'Alba en saison. Au chapitre carnivore, on remarque le vitello tonnato, pièce de veau cuite au bouillon, présentée en fines tranches avec une mayonnaise au thon, anchois, câpres et œuf dur écrasé ; le bollito misto, sorte de pot-au-feu de bœuf, de langue de veau, de volaille, de saucisses accompagné d'une sauce verte (persil) ou rouge (tomate) ; le bœuf braisé au vin rouge de Barolo et la finanziaria, un ragoût de crêtes de coq et autres abats de gallinacées au vin de Barbaresco. Même la pasta vedette du Piémont, les agnolotti (petits raviolis), sont farcis aux trois viandes, veau, porc et jambon, et servis avec un jus de rôti.

Chiara Appendino, la nouvelle mairesse de Turin, qui entend convaincre ses administrés des bienfaits du régime végétarien et les encourager à diminuer leur consommation de produits carnés a du pain sur le billot ! Une visite au hall de la boucherie dans le marché de Porta Palazzo suffit pour s'en convaincre. Abondance et qualité des morceaux, variété des découpes et des appellations, ici on ne plaisante pas avec la viande, notamment le veau.

Poulpes, calamars, seiches de tous les calibres, petits anchois frais magnifiques à quelques euros au kilo, la marée reste cependant modeste.

En plein centre-ville, à quelques centaines de mètres de la Piazza Castello – le « salon » des Turinois –, le marché de Porta Palazzo, qui se proclame le plus grand d'Europe, est une excellente vitrine de la cuisine piémontaise. Poulpes, calamars, seiches de tous les calibres, petits anchois frais magnifiques à quelques euros au kilo, la marée reste cependant modeste à Turin. Les fermes familiales consacrées au maraîchage, à l'élevage laitier et à la fabrication de fromage, qui entretiennent vergers et basses-cours, sont nombreuses dans la région voisine des Langhe où elles côtoient les vignes de l'appellation Barolo. Un vaste espace leur a été réservé sur le marché.

Les uns arrivent avec leurs herbes et leurs salades, d'autres leur tomme des Langhe, leur fromage de Castelmagno, des haricots à écosses ou déjà écosés, mais aussi des montagnes de menthe et de persil vendues par des femmes en foulard, des choux et du céleri chinois cultivés par des migrants installés depuis longtemps et devenus producteurs

locaux au même titre que leurs voisins piémontais de souche en pleine saison du peperone (poivron). Vert, jaune, rouge, pointu, carré, énorme ou minuscule, il déborde à tous les étals.

Le bicerin, un délice

Drôle d'histoire que celle du « peperone quadrati d'Asti », la variété locale de poivron à quatre lobes. Carlo Petrini, fondateur de Slow Food et natif de la région, aimait se régaler en saison d'une peperonata, une poivronnade au vinaigre. Voici quelques années, il s'arrête à l'*osteria* où il avait l'habitude de déguster cette peperonata et on lui en sert une, indigne de celles d'avant. Il interroge le cuisinier qui explique que la production de poivron a quasiment disparu dans la région sous la pression de la concurrence hollandaise. Désormais, il achète du peperone batave d'importation, qui n'a évidemment rien à voir avec le quadrati d'Asti. Et que cultive-t-on à la place des poivrons ? Des bulbes de tulipes qui sont exportés aux Pays-Bas. La démonstration par l'absurde de la folie du marché.

Cette expérience que Carlo Petrini aime à raconter n'est pas étrangère à l'évolution de Slow Food, société gastronomique à l'origine, devenue un mouvement éco-gastronomique, soucieux de l'environnement et attentif à la politique alimentaire mondiale à travers son réseau dans 150 pays. Bien que le nombre de producteurs ait fortement diminué, on trouve encore du quadrati d'Asti à Porta Palazzo.

Turin entretient une relation privilégiée avec le chocolat. Pour le meilleur et pour le pire.

Depuis l'époque du duc Emmanuel-Philibert de Savoie (1528-1580), Turin entretient une relation privilégiée avec le chocolat. Pour le meilleur et pour le pire. La maison Ferrero (Nutella, Mon Chéri, Rocher, Tic Tac, Kinder, etc.), quatrième groupe mondial de chocolaterie-confiserie, a son siège non loin de là, à Alba. Elle doit son succès à la dérive industrielle de la « pasta gianduja », un mélange de noisettes du Piémont, de cacao, de lait en poudre, de sucre et d'huile végétale inventé par les frères Ferrero, qui donne une sorte de pain dur au chocolat à couper au couteau et baptisé « Giandujot ». C'est la base du « giandujotto », un petit chocolat en forme de navire emmaillotté de papier argenté. Un délice comme le bicerin, ce « petit verre » en piémontais où l'on verse du café noir, puis du chocolat fondu avec de la crème fouettée en guise de chapeau. Il a donné son nom à un caffè historique qui est un passage obligé.

On ne peut terminer cette tournée gourmande sans une escale à Eataly, la chaîne de distribution alimentaire de qualité, fondée en 2004 par Oscar Farinetti, piémontais comme Carlo Petrini, dont il partage la philosophie Slow Food.

Faire ses courses à Eataly, c'est voyager parmi le meilleur de l'artisanat de bouche italien tout en se restaurant à la dizaine de comptoirs qui proposent les produits disponibles dans les rayons voisins. Une planche de charcuterie, un minestrone, une pizza ou des tajarin (tagliatelles de 2 mm) au beurre et à la sauge, ou même un bollito misto, on fait son menu à la carte. Le succès de ce concept fut au rendez-vous dès le premier établissement ouvert à Turin en 2007. On en compte aujourd'hui trente dans le monde dont la moitié en Italie. Après moult réflexions, Eataly devrait ouvrir en 2018 à Paris et apporter un petit air de Piémont dans le Marais.

Lire aussi : [Sélection gourmande à Turin](#)