

Jeu 23 avril 2026 (J₂)

Les Pouilles



ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS



Manfredonia – presqu'île de Monte Gargano

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2026 - <http://pierre Yvesdenizot.fr/>

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Nombreuses découvertes au fil de l'«éperon de l'Italie» (qui domine la mer Adriatique à quelque 1 000 m d'altitude) : le charmant bourg médiéval de Vieste, Foresta Umbra (classée Unesco depuis 2017). Poursuite vers la ville médiévale de Monte Sant'Angelo (important centre de pèlerinage). Découverte de ce bourg situé à 800 m d'alt. et visite du sanctuaire de Saint-Michel-Archange et notamment de la crypte (inscrit à l'Unesco) puis du baptistère dit "tombeau de Rotari". Retour à Manfredonia.



127 km



3 km

L'info du jour : le Gargano, éperon de l'Italie



Le Gargano forme l'avancée la plus spectaculaire de la côte adriatique italienne. Ce massif montagneux, surnommé « l'éperon de la botte », s'avance dans la mer et culmine à plus de 1 000 m au Monte Calvo. Sur le plan géologique, il s'agit d'un bloc essentiellement constitué de calcaires et de dolomies formés entre le Crétacé et l'Éocène, modelés par des phénomènes karstiques qui ont creusé grottes, dolines et falaises côtières abruptes. Habité depuis la préhistoire, le Gargano a livré de nombreux vestiges paléolithiques, témoignant d'une présence humaine remontant à plusieurs dizaines de milliers d'années. À l'Antiquité, il appartenait au territoire des Dauniens avant d'être intégré au monde romain. Les sommets du massif abritaient parfois des sanctuaires païens, comme celui du Monte Sacro, anciennement consacré à Jupiter. Au Moyen Âge, le promontoire acquiert une grande importance religieuse avec le sanctuaire de Sanctuaire de Monte Sant'Angelo, l'un des principaux centres européens du culte de l'archange Saint Michel. Aujourd'hui encore, le Gargano se distingue par un riche patrimoine naturel et culturel : villages blancs accrochés aux falaises, forêts anciennes comme la Foresta Umbra, et traditions agricoles originales, dont la culture historique des agrumes sur la côte adriatique. Ce promontoire isolé, à la fois montagne, forêt et littoral, constitue ainsi l'un des paysages les plus singuliers du sud de l'Italie, où se mêlent nature, histoire et spiritualité.

Le culte de Saint Michel à Monte Sant'Angelo



Perché sur les hauteurs du promontoire du Gargano, dans les Pouilles, le sanctuaire de Sanctuaire de Monte Sant'Angelo est l'un des plus anciens et des plus importants lieux de dévotion consacrés à l'archange Saint Michel en Occident. La tradition situe l'origine du sanctuaire à la fin du V^e siècle, à la suite d'apparitions miraculeuses de l'archange dans une grotte naturelle du mont Gargano. Rapidement, ce lieu devient un grand centre de pèlerinage pour toute l'Europe médiévale. Lombards, Byzantins puis Normands y viennent prier l'archange guerrier, protecteur des peuples et défenseur de la foi. La particularité du sanctuaire tient à son implantation dans une grotte, considérée comme sacrée car elle n'aurait pas été consacrée par un évêque mais directement par l'archange. Cette croyance renforce son prestige et attire des foules de pèlerins dès le haut Moyen Âge. Le sanctuaire devient aussi une étape majeure sur les grandes routes de pèlerinage reliant l'Europe occidentale à la Terre sainte. Le culte de saint Michel qui s'y développe exerce une influence profonde dans toute la chrétienté. Il est notamment lié à la fondation du célèbre Mont-Saint-Michel. Selon la tradition, au début du VIII^e siècle, l'archange apparaît à l'évêque Aubert d'Avranches et lui demande de construire un sanctuaire sur le mont Tombe, un îlot rocheux de la côte normande. Ce nouveau lieu de culte est explicitement

ce son prestige et attire des foules de pèlerins dès le haut Moyen Âge. Le sanctuaire devient aussi une étape majeure sur les grandes routes de pèlerinage reliant l'Europe occidentale à la Terre sainte. Le culte de saint Michel qui s'y développe exerce une influence profonde dans toute la chrétienté. Il est notamment lié à la fondation du célèbre Mont-Saint-Michel. Selon la tradition, au début du VIII^e siècle, l'archange apparaît à l'évêque Aubert d'Avranches et lui demande de construire un sanctuaire sur le mont Tombe, un îlot rocheux de la côte normande. Ce nouveau lieu de culte est explicitement



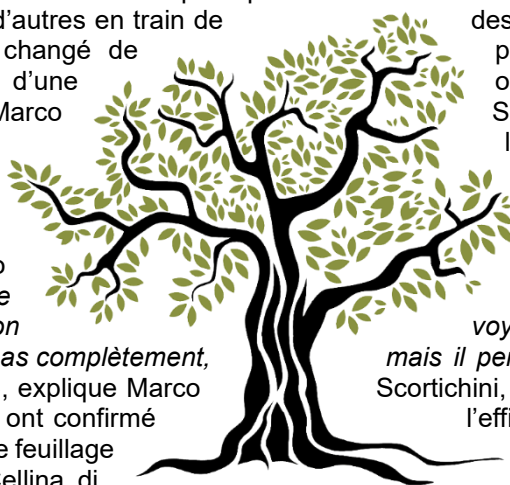
placé sous le patronage de l'archange déjà vénéré au Gargano. Ainsi, un lien symbolique et spirituel se tisse entre l'Italie du Sud et la Normandie. Les pèlerins médiévaux considèrent souvent les deux sanctuaires comme des étapes d'un même réseau de dévotion dédié à l'archange. Certains historiens évoquent même une « ligne sacrée de saint Michel », un alignement de sanctuaires européens reliant Monte Sant'Angelo, le Mont-Saint-Michel et d'autres lieux consacrés à l'archange. Aujourd'hui encore, le sanctuaire du Gargano demeure un haut lieu de pèlerinage, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, et rappelle l'importance de ce culte qui a façonné l'imaginaire religieux et les itinéraires spirituels de l'Europe médiévale.

« *Xylella fastidiosa* », la peste qui anéantit les oliviers des Pouilles (2/2)

De Bari à Lecce, il y a plus d'hypothèses sur l'arrivée et le développement de la *Xylella* que d'écoles de psychanalyse de Vienne à Buenos Aires. Certains soutiennent par exemple que les gros oléiculteurs du nord des Pouilles auraient introduit la bactérie pour faire mourir les petits producteurs du sud. D'autres accusent des élus aux ordres des multinationales de la chimie agroalimentaire comme Monsanto. D'autres encore désignent de mystérieux investisseurs voulant désertifier la région de Gallipoli pour y implanter hôtels, résidences de luxe et casinos, autrement plus rentables que la production d'huile d'olive. « Tout le monde se sent une âme et des compétences d'agronome, regrette Gianfranco Ciola, directeur du parc naturel d'Ostuni, qui abrite de nombreux oliviers séculaires. C'est comme lorsque joue l'équipe nationale de football : tous les Italiens se prennent pour des entraîneurs. Pourtant, ce serait le moment de s'écouter les uns les autres. » « Pour nous, renchérit Michele Emiliano, le président de la région, l'olivier est plus qu'un arbre. C'est un ancêtre, une part de nous-mêmes, notre reflet. Grâce à lui nous nous confrontons à l'éternité et au temps qui passe. C'est pourquoi l'abattage est considéré comme une sorte de sacrilège. » Mais, si les filets de protection devaient se révéler inefficaces, l'élue a indiqué qu'il ne resterait plus que cette

centenaires arrachés, des milliers d'autres en train de région des Pouilles en Italie, a changé de Donato Minasi, propriétaire d'une méthode développée par Marco la recherche en agriculture et de Rome. Le « protocole simple : renforcer le système fertilisant bio à base de zinc, de produit, les oliviers de Donato avons analysé la charge bactérienne traitées. Cela a confirmé ce que l'on charge bactérienne. Il ne l'élimine pas complètement, végétatif et de produire des fruits », explique Marco en 2018. Depuis, plusieurs études ont confirmé possédant encore au moins 50 % de feuillage de variétés locales Ogliarola et Cellina di

planté des oliviers de variétés Leccino et FS17, considérées comme résistantes à *Xylella* : elles pourraient continuer à produire tout en étant infectées par la bactérie. Près de 4 millions d'oliviers anciens pourraient être remplacés par ces variétés, selon un décompte de la région des Pouilles, qui accorde des aides financières pour l'arrachage des vieux arbres et la replantation de ces deux variétés exclusivement, malgré l'absence de certitudes sur leur résistance à long terme. Donato Minasi a bien vite déchanté : « Le Leccino est déjà malade et les FS17 ont séché deux fois... J'ai dû en racheter, à 6,5 ou 10 euros la plante », déplore-t-il. Massimo Blonda s'inquiète quant à lui de la prolifération des panneaux solaires dans la région : « En 2013-2014, il y a eu une invasion de panneaux photovoltaïques à la place des oliviers et des autres cultures. Petit à petit, nous avons vu le territoire entre Brindisi et Lecce [dans les Pouilles] se couvrir de panneaux photovoltaïques avec une série de risques environnementaux importants, outre le paysage qui était profondément altéré : des risques pour l'absorption des eaux de pluie, la biodiversité des sols, l'effet microclimatique... ». Face aux divers appétits qui se sont déclarés pour les terres du Salento, les habitants sont aujourd'hui de plus en plus nombreux à se battre pour sauvegarder leur patrimoine naturel et culturel. Ancien employé d'une coopérative oléicole qu'il a quittée parce qu'il ne voulait plus vendre de pesticides aux oléiculteurs, Ivano Gioffreda sillonne le Salento, bénévolement, pour sauver des oliviers. « On cherche surtout à sauver notre patrimoine, reconnaît-il. Si on ne sauve pas nos variétés locales, les grandes exploitations feront des plantations intensives avec d'autres variétés et le territoire ne sera plus jamais comme avant. On perdrait l'histoire et la beauté de cette terre. »



solution radicale. Plus de 10 000 oliviers pluri dessécher : le Salento, dans le sud de la paysage en l'espace de quelques années. oliveraie, a décidé d'expérimenter une Scortichini, un chercheur du Conseil pour l'analyse de l'économie agricole (Crea) « Scortichini » s'appuie sur un principe immunitaire des plantes grâce à un cuivre et d'acide citrique. Grâce à ce Minasi sont encore bien verts : « Nous présente dans les plantes traitées et non voyait à l'œil nu : le produit abaisse la mais il permet à la plante de se remettre en état Scortichini, qui a publié le résultat de ses recherches l'efficacité de sa méthode sur des arbres vert. Au milieu de ses grands oliviers Nardò, Donato Minasi a également

Goûtez le pain, le fromage et les hosties de Monte Sant'Angelo



Monte Sant'Angelo est connue pour son pain au levain qui peut arriver à peser de 6 à 7 kilos, qui est encore bon jusqu'à 9 jours après la cuisson et qu'on appelle Pane di Monte. Son huile d'olive extra vierge est également très réputée, son nom : l'huile de Macchia. Parmi ses fromages il faut goûter au Caciocavallo. Une autre spécialité très originale sont les *ostia ripiena*, des hosties farcies. Une légende raconte qu'un jour, dans les cuisines d'un monastère, alors que des religieuses préparaient la pâte pour les hosties sacrées, des amandes tombèrent accidentellement dans un bol de miel chaud fraîchement cuit. L'une d'elles, se rendant compte de la situation et n'ayant rien pour les ramasser, pensa qu'il valait mieux utiliser deux morceaux d'hosties. Les amandes, enrobées de miel, adhèrent aux hosties, formant un seul et même mélange. C'est ainsi qu'est né ce dessert particulier à l'aspect sacré, que l'on trouve dans toutes les pâtisseries de Monte Sant'Angelo ainsi que dans de nombreuses épiceries du Gargano.

