

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 81

Artikel: Ils sont beaux, les fruits de Sicile!
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830654>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Ils sont beaux, les fruits de Sicile !

Le sol volcanique qui entoure l'Etna représente un terreau incroyable pour les agriculteurs, mondialement connus pour leurs oranges et leurs vignes.

Son caractère explosif l'a fait connaître bien au-delà de la côte ionienne sicilienne. Du haut de ses 3323 mètres, l'Etna inspire le respect, voire la peur. N'oublions pas que c'est le plus grand volcan en activité d'Europe et l'un des plus actifs de par le monde, avec près de 100 éruptions au cours du XX^e siècle. Malgré tout, plusieurs agriculteurs ont décidé de braver le danger en installant leurs exploitations à son pied. Pourquoi? Afin de profiter de la fertilité exceptionnelle de ses terres noires. Les agrumes, et plus particulièrement les oranges, ont acquis la réputation d'être parmi les meilleurs de la planète. « Ces oranges sont cultivées là-bas depuis des millénaires, précise Salvatore Siragusa, ce Sicilien expatrié en Suisse qui tient, avec sa femme, Siragusa, Saporì Tipicì di

Sicilia, une société basée à Savigny (VD) qui distribue des produits alimentaires en provenance de cette île. Outre d'un sol exceptionnel, ces cultures bénéficient d'un soleil généreux, mais aussi de la passion et du savoir-faire des producteurs, qui savent respecter les saisons. »

LES DEUX TIERS DE ROUGE

Les pentes de l'Etna sont également connues pour leurs vignes, qui recouvrent près de 700 hectares. Les deux tiers de rouge pour un de blanc. Le journaliste suisse Pierre Thomas parle « d'une altitude et d'un microclimat qui expliquent leur fraîcheur naturelle, avec un taux d'alcool d'à peine plus de 12%. Les sols, légers, formés de résidus du volcan, de scories de lave et de pierres ponce, mais aussi d'argile, sont fertiles et riches

en minéraux comme le potassium, le fer, le magnésium ou le manganèse. »

Une terre agricole de choix, donc, qui s'étend loin à la ronde du volcan, et où pousse une très grande diversité de fruits et de légumes, comme le prouve la très large palette de couleurs présente sur les étals du marché de Catane, ville située non loin du volcan. Les poivrons d'un rouge écarlate se retrouvent avec des melons d'un jaune solaire, les choux violets côtoient les tomates pulpeuses. Presque tous les produits sont locaux et suivent le rythme des saisons. En hiver apparaissent les mandarines et les raisins, suivis, au printemps, par les nêfles, originaires du Japon, ou les fraises, qui précèdent, en été, les pruneaux, les pêches ou les melons. La boucle est bouclée en automne,



quand débarquent les figues de Barbarie et les châtaignes. En Sicile, les marchés colorés, au propre comme au figuré, représentent le fondement d'une tradition agricole et culinaire millénaire.

DES LÉGUMES SAUVAGES

Des fruits et des légumes qui partagent leurs saveurs avec les poissons locaux, comme dans la pasta con le sarde (sauce à base de sardines fraîches, de fenouil sauvage et de pignons servie avec des pâtes), la viande et les charcuteries (jambon cru, saucissons), les fromages (ricotta, etc.). La caponata, elle, convoque aubergines, céleri, olives et tomates dans un même plat. Les glaces, dégustées ici traditionnellement avec une brioche tout juste sortie du four, empruntent leurs parfums aux fruits, mais aussi à l'huile d'olive ou au basilic. Le Sicilien Natale Agostino, patron du Restaurant Le Tan-

dem, à Lausanne, vante d'ailleurs les nombreuses plantes qui poussent à l'état sauvage sur ces terres, comme le fenouil, la figue de Barbarie ou l'asperge : « J'importe une partie de mes produits de Sicile, car ils sont uniques. »

FRÉDÉRIC REIN



À NE PAS MANQUER

- **PALERME** Joyau du XII^e siècle, Palerme conserve des palazzi exceptionnels et la chapelle Palatine, dont les mosaïques figurent parmi les plus grandes œuvres d'art du monde.
- **AGRIGENTE** La vallée des Temples représente le site archéologique le plus couru de l'île, notamment grâce aux temples d'Héra et de la Concorde.
- **SYRACUSE** Cette ville est, sans conteste, l'une des plus élégantes de Sicile. S'y bousculent de nombreuses références historiques, aussi bien grecques, romaines que baroques.
- **TAORMINE** Le théâtre grec avec sa vue spectaculaire sur l'Etna et la mer.