

ASCOLI PICENO

LA GOURMANDE

L'éblouissante petite cité bâtie en travertin s'enorgueillit de son riche patrimoine. Mais encore plus de ses spécialités culinaires.

La ville aux cent tours, comme on la surnomme, devrait être l'un des prochains sites italiens à figurer sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Une place qu'elle mérite largement, avec ses superbes piazza del Popolo – considérée comme l'une des plus belles d'Italie – et piazza Arringo, ses innombrables églises (pas moins de seize églises romanes), ses vestiges romains (dont un pont à arche unique) et les chefs-d'œuvre que recèlent ses musées. Située dans le sud des Marches, cette ville de 50 000 habitants est entièrement bâtie en blocs de travertin, une roche calcaire poreuse qui sert à édifier de nombreux monuments de la Rome antique. Provenant des carrières voisines de la colline San Marco, le travertin a la particularité de refléter la lumière du soleil et de briller sous la pluie, rendant indispensable le port de lunettes solaires, même par mauvais temps !

C'est une chance pour nous que cette antique cité fondée par les Picènes, un peuple italique vivant dans les environs

➡ La piazza del Popolo, l'une des plus belles d'Italie.





entre le IX^e et le III^e siècles av. J.-C., ait survécu aux tremblements de terre, relativement fréquents dans cette région sismique. Sans doute la protection de son saint patron, Emidius, évêque d'Ascoli à l'époque paléochrétienne, y est elle pour quelque chose. *“Selon la croyance populaire, il est interdit d'invoquer ce saint qui protège des tremblements de terre durant un séisme, afin de ne pas le déconcentrer”*, plaisante la guide qui me fait découvrir les lieux. Quoi qu'il en soit, il ne faut pas manquer de visiter la crypte – impressionnante – de la cathédrale, contenant les restes du saint ainsi que de tous les évêques de la ville depuis le Moyen Âge. Les sarco-

phages sont si nombreux qu'ils occupent toute la superficie de l'immense place Arringo juste au-dessus. Avec sa façade baroque dessinée par un élève du Bernin, le petit sanctuaire de Sant'Emidio alle grotte, creusé dans la roche et bâti sur les restes d'un ancien temple d'Hercule, vaut également le détour.

Mais Ascoli Piceno est aussi et surtout connue pour ses olives. Réputée pour sa douceur, sa variété au fruit tendre était déjà très appréciée dans la Rome antique, par le poète Martial notamment. Les olives *all'ascolana* (voir recette p. 78), farcies à la viande, panées puis frites, font la fierté des gourmets du terroir.

Chaque année, le temps d'un week-end, la ville se transforme en capitale de la friture. Fritto Misto est, en effet, une

grande manifestation gastronomique, se déroulant à la fin avril, dédiée à toutes les spécialités frites, italiennes et internationales. L'édition 2011 a connu un tel succès, attirant plus de 45 000 visiteurs, que les organisateurs ont décidé d'étendre le prochain rendez-vous sur toute une semaine.

On retrouve dans les restaurants de la ville de nombreux plats frites, dont beaucoup à base de légumes – comme les courgettes, les aubergines et les artichauts – et même d'herbes, comme la sauge. Et pour faire passer le tout, rien de tel qu'un petit verre d'*anisetta* Melletti, une liqueur d'anis mise au point à la fin du XIX^e siècle par le propriétaire du splendide café historique donnant sur la piazza del Popolo. Après cela, il ne restera plus qu'à céder au rite sacrosaint de la sieste... ■

📍 **Ambiance de rue**
au cœur de la “ville
au cent tours”.

📍 **Sur la piazza**
Arringo, le baptistère
flanque la cathédrale.