

DE BORGIO SAN LORENZO AU HAUT MUGELLO

Partant de **Borgio San Lorenzo**, on suit la **via Faentina** vers le nord entre des collines peu élevées et bien cultivées. Au bout de 3 km, sur la gauche, une allée de cyprès conduit à la **Pieve di San Giovanni Maggiore**, remontant au Xe siècle, qui fut réédifiée entre 1520 et 1530 puis modifiée au XIXe siècle. Le clocher du XIe siècle est intéressant et insolite, de forme octogonale et posé sur une base carrée; trois ordres de fenêtres à meneaux de dimensions croissantes s'ouvrent sur les côtés. À l'intérieur: un **crucifix** en bois du XVIe siècle et un remarquable ambon en marbre du XIIe siècle. Les vitres des fenêtres sont l'œuvre de la **Manufacture Chini**.



La noble famille **Della Casa** est originaire des environs de la **Pieve di San Giovanni Maggiore**. En 1544, un membre de la famille, **Giovanni della Casa**, fut nommé archevêque à Benevento et nonce apostolique de la République de Venise. Ce "Monseigneur" écrivit le très célèbre **Galateo qui enseigna les bonnes manières au monde entier**.

Après avoir dépassé l'agglomération de **Panicaglia**, on arrive à un tournant d'où l'on découvre une belle vue sur **Colle di Pulicciano** et sur la vallée de l'Ensa, avec la vieille église de Ronta et son haut clocher. Après être sorti de Ronta, on parvient au **Sanctuario della Madonna dei Tre Fiumi** (Sanctuaire de la Madone des trois rivières), remontant à 1578 et agrandi une première fois par l'ajout de deux nefs latérales et du portique, puis en 1705, par **Cristoforo di Pietro Buini**; en 1780, enfin, l'arcade droite du portique fut supprimée pour permettre la construction de la nouvelle route Faentina. L'hospice qui se trouvait en annexe est aujourd'hui devenu un hôtel. On raconte que, tandis que quelques femmes priaient agenouillées devant le tabernacle, placé à l'endroit où se trouve aujourd'hui le sanctuaire, le visage de la Vierge se fit chair et commença à pleurer. De nombreux pèlerins se rendirent alors sur place pour demander grâce et de nombreux miracles eurent lieu. D'où la décision d'édifier le sanctuaire. À l'intérieur sont conservées quelques toiles du XVIIe et du XVIIIe siècle, et, sur l'autel majeur, une fresque détachée du mur, datant de la fin du XVe siècle, représente la *Madonna col Bambino in trono*.



Après le sanctuaire, la route passe à travers des bois et le long du cours tortueux de la rivière Ensa. On atteint Razzuolo dont l'église, la **Badia di San Paolo**, fut fondée en 1035 par San Giovanni Gualberto. Après une suite de lacets, on arrive au **Passo della Colla di Casaglia**. Du col, on prend, à gauche, la route en direction de **Palazzuolo sul Senio**. La route descend entre des panoramas dominés par des bois de hêtres, de châtaigniers et de chênes, jusqu'à **Quadalto** et au **Sanctuario di Santa Maria della Neve** (Sanctuaire de sainte Marie de la neige). En 1459, un petit oratoire fut érigé là puis agrandi au début du XVIIe siècle pour parvenir aux formes et dimensions de l'église actuelle. Dotée d'un portique bien aéré, l'église présente un intérieur à trois nefs divisées par des arcs sur piliers. Sur l'autel majeur en pierre est conservée l'image de la **Madone de style botticellien**, œuvre très vénérée. Dans le chœur clos par de précieuses grilles de fer, on trouve une œuvre de **Dino Chini**, et un orgue ravissant dans le style du XVIIe siècle. Près de l'église se

trouvent le couvent édifié à partir de 1744 et le vieux **Molino di Quadalto**, moulin aujourd'hui affecté à l'administration forestière. De Quadalto on arrive rapidement à **Palazzuolo sul Senio**.

PALAZZUOLO SUL SENIO



Immergé dans un très beau site naturel, **Palazzuolo sul Senio** est un village tranquille, très bien entretenu, riche de témoignages historiques et artistiques comme le **Palazzo dei Capitani del Popolo** (Palais des Capitaines du Peuple) remontant au XIV^e siècle, siège du **Museo delle Genti di Montagna** et du **Museo Archeologico Alto Mugello** (Musée des gens de la montagne et Musée archéologique du Haut Mugello). Le **Museo delle Genti di Montagna** rassemble de nombreux objets témoins des us et coutumes du passé d'une communauté montagnarde située entre la Toscane et la Romagne. Le Musée propose des reconstructions intégrales de milieux comme le moulin ou des espaces domestiques et l'exposition d'outils et de machines agricoles. (**Horaires du musée:** Du 25/4 au 15/6 et du 1/9 au 31/10 Dimanche et jours fériés: de 15.00 à 18.00. Du 15/6 au 15/7 Samedi et dimanche de 16.00 à 19.00. Du 15/7 au 31/8 tous les jours sauf le lundi de 16.00 à 19.00).



Sur la droite du **Palazzo dei Capitani** se trouve l'**église de Sant'Antonio**, du XVII^e siècle, ornée d'un beau portique à trois arcs, qui conserve des décorations en stuc et des tableaux du XVII^e siècle. À voir également l'**église de Santo Stefano**, d'origine ancienne mais bien restructurée au début du XX^e siècle: dans l'église se trouvent de précieux cadres réalisés du XV^e au XVII^e siècle. L'abside et la chapelle sont enrichies de décorations florales dues à Dino Chini, remontant à 1945.



Village idéal où il fait bon séjourner...

Bourg enchanteur du Mugello, véritable havre de verdure au cœur de la **Romagne Toscane**, **Palazzuolo sul Senio** est un lieu où retrouver l'émotion de la vie au contact de la nature, une oasis immergée au sein de douces montagnes, loin de la pollution, de la circulation et des frénétiques rythmes urbains. En séjournant à Palazzuolo sul Senio, on pourra visiter de grandes et de petites vallées, des maisons de paysans inhabitées, des ruines de châteaux et de vieux bourgs enveloppés du silence qui suit un passé glorieux. Mais, à travers les parcours historiques offerts par ce merveilleux village, viendra l'envie de découvrir également le riche paysage environnant, en parcourant de vieux chemins muletiers et des sentiers renvoyant à un vécu rural presque oublié, pour en apprécier les us et coutumes, les traditions y compris les culinaires et les vieilles légendes qui parlent de dames et de chevaliers, de combats et de batailles ... Palazzuolo sul Senio est donc le lieu idéal pour ceux qui sont adeptes de **trekking**, de **VTT** et d'**excursions à cheval**, mais aussi pour les

passionnés de tourisme à moto, grâce à son chassé-croisé routier dans les cols des Apennins qui garantissent un divertissement unique. Pour ceux qui veulent passer un moment de repos et de relaxation, en plus des parcours dans la nature et la possibilité d'excursions à moto, de nombreuses structures sportives sont à disposition: deux **courts de tennis**, un **terrain de football**, un **manège** et une **piscine**, insérée dans un beau contexte naturel, où se prélasser au soleil. Palazzuolo est aussi animé, et non seulement pendant l'été, de petits marchés, de soirées musicales, de spectacles pour les plus petits, de manifestations gastronomiques et d'événements culturels de grand relief, qui donneront une valeur supplémentaire à vos vacances dans cet endroit que beaucoup considèrent comme "la **petite Suisse des Apennins**".

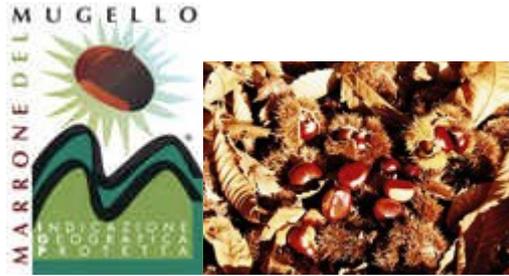
Palazzuolo, comme **Marradi**, sont des territoires à cheval entre la Toscane et la Romagne et exploitent les **traditions gastronomiques des deux régions**: les pâtes, en fait, y sont plus populaires qu'en Toscane, et surtout celles en feuilles (type lasagnes) faites maison, (les pâtes au four, les pâtes farcies, les *cappelletti* farcis de *stracchino* et les *passatelli* sont excellents); la viande est souvent grillée mais la *bistecca* (côte de bœuf) est moins épaisse que la florentine classique. A Marradi, on préfère *il castrato* de mouton à celui du bœuf. Dans cette région, on peut déguster du ragôut de daim. Depuis des siècles, les montagnes produisent des fruits des bois et des herbes des champs: produits de la terre devenus les ingrédients indispensables à l'alimentation quotidienne des paysans. À Palazzuolo, cette habitude ne s'est jamais interrompue et c'est ainsi que les produits de la nature continuent à occuper une place importante dans la gastronomie locale. Dans la "**Bottega dei Portici**" du centre du village, il est possible d'acheter et de déguster de la *grappa* (eau-de-vie) de mélisse, de mûre, de framboise, de prunellier, de sauge, de genièvre, de pomme et de menthe; des liqueurs de romarin, de noix, de basilique, de laurier et d'autres encore; des confitures de marrons, framboises, sureau; des sirops, du thé d'églantier; du miel d'acacia, de mille fleurs et de châtaigner.



MARRADI

De **Palazzuolo sul Senio** on se dirige vers **Marradi**, village célèbre au niveau international pour les marrons qu'on y récolte et qui tiennent une place importante dans la gastronomie en général. Le clou de la structure urbaine est constitué par la belle **Piazza Scaelle**, sur laquelle se tiennent le **Palazzo Comunale**, de grandes arcades et d'autres palais. La vivacité culturelle de Marradi, lieu de naissance du poète **Dino Campana**, est attestée par l'élégant théâtre, le **Teatro degli Animosi**, de la fin du XVIIIe siècle. Dino Campana naquit à Marradi en 1885. Personnage enveloppé d'un charme mystérieux, comme tant de maîtres de l'art et de la littérature se déplaçant en équilibre instable entre le génie et la folie. En 1913, Campana avait déjà connu l'asile et la prison, les insuccès et les incompréhensions, la vie vagabonde et l'exercice de nombreux métiers en Italie, en Europe et en Amérique du sud. Ses *Canti Orfici*, de 1914, visionnaires et audacieusement symboliques, figurent parmi les expressions les plus authentiques du **Decadentismo italiano**. En 1918, il fut hospitalisé à l'asile de Castel Pulci, près de Florence, où il passa quatorze ans, jusqu'à sa mort le 1er mars 1932, qui mit fin à une existence tourmentée. À Marradi, il existe un **Centro Studi** à sa mémoire, où sont réunies diverses de ses œuvres, sa thèse de licence universitaire, des revues et des journaux contenant la publication de ses textes, des documents critiques et des documents d'archives.





Le **Marron** est le roi des produits de cette terre. Un soin particulier était consacré par les paysans aux châtaigneraies et à leurs fruits. La taille, la *smacchiatura* (élimination des branches sèches), le nettoyage du terrain sous les arbres, la préparation des *parate* (tas de feuilles destinés à empêcher aux bogues de rouler trop loin), la récolte des châtaignes, la sélection et le séchage, étaient les activités qui occupaient une grande partie de la vie des paysans de ces montagnes. **Rien ne se perdait dans le bois de châtaigniers**: les quelques fruits restés par terre, les rebuts de fruits véreux ou mal formés étaient donnés en nourriture aux porcs. À Marradi, depuis des siècles, la châtaigne a été soumise à une sélection constante qui a conduit à une homogénéité de production unique en son genre en Italie. À Marradi et dans une grande partie du Mugello, depuis de nombreuses années, on produit exclusivement le **Marrone del Mugello I.P.G.**, reconnu par la **C.E.E.** comme le résultat de facteurs particuliers tant naturels qu'humains et produit suivant les normes d'une discipline de production spécifique interdisant l'utilisation de fertilisants et de produits phytopharmaceutiques de synthèse. Le **marron du Mugello** a une taille homogène, de moyenne à grosse, une forme elliptique, légèrement aplatie et sa pulpe a un grain fin, avec un goût très sucré alors que les châtaignes en général peuvent varier grandement de taille et de forme. **Le marron de Marradi est apprécié dans le monde entier, exporté outre Manche et jusqu'en Orient. Les Anglais, en fait, ont toujours apprécié et préféré les "Chestnuts of Marradi" à d'autres.** De nombreux plats qui se cuisinent dans la plaine avec la farine de maïs ou de froment se préparaient à Marradi avec la farine de châtaigne. La dite *pattona* (polenta dure de farine sucrée) était cuisinée tous les dix-quinze jours et se consommait en tranches, comme le pain, seule, avec du lait, de la *ricotta* ou du *raveggiolo*, grillée ou frite. **C'est pour cette raison que le châtaigner était appelé l'arbre à pain.**



Cette tradition gastronomique renaît chaque année, pendant l'automne, en octobre, avec la **Sagra delle Castagne** qui propose, sur divers stands, des assortiments de spécialités à base de marrons: on peut goûter des marrons grillés appelés *bruciate*, des gâteaux aux marrons (*torta*, *budino*, *castagnaccio*), des *tortellini* frits, une tarte de marrons et *ricotta*, le *tronco*, la *ciambella* et les *fritelle*, beignets de farine sucrée, des marrons au chocolat...

Avant de passer sous la domination florentine en 1258, Marradi était un fief dépendant de la **Badia del Borgo (Santa Reparata del Borgo)**, où l'on arrive rapidement par la route provinciale qui, depuis Marradi, mène à **San Benedetto in Alpe**. C'est un ensemble monastique important, remontant au XI^e siècle, ayant appartenu d'abord aux Bénédictins puis aux Vallombrosiens. Il fut restructuré en style baroque entre 1741 et 1765. Le clocher sévère et massif à plan carré, conserve un aspect roman. La façade simple en bâtière de l'église en pierre prélude au lumineux intérieur baroque à nef unique avec un ample transept.

On retourne à **Marradi** en reprenant la route **Faentina** en direction du sud. On monte vers le Passo della Colla di Canaglia en traversant divers bourgs de montagne caractéristiques.