

LICEO CLASSICO F.FREZZI DI FOLIGNO  
ALLIANCE FRANÇAISE DE FOLIGNO

# Traduzione del libretto “TreviAmbiente”

*Per la comuna di Trevi, Umbria*

Primavera  
2014

Traduzione in  
*FRANCESE*



Liceo delle Scienze Umane  
**LICEO CLASSICO**  
“F. Frezzi - B. Angela”

“Sbocciare all’esistenza...  
attraverso la mobilitazione  
di tutte le attitudini umane”

&



FOLIGNO



Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi, Danilo Rapastella, Tiziana Ravagli

## LES ENVIRONS DE TREVÌ

### « *TreviAmbiente* »

“**Trevi ambiente**” est un titre très approprié qui ne pouvait que qualifier ce nouveau travail par lequel les auteurs ont voulu mettre en valeur la connaissance de notre territoire, et enrichir le contenu de nos musées. En regardant les très belles images qui accompagnent ce travail, notre première réaction est une réaction d’émerveillement et d’ébahissement face aux très belles et très intéressantes choses que notre terre est en mesure d’offrir aux visiteurs les plus sensibles et les plus attentifs. Des richesses naturelles en abondance, que nos habitats de la région sous estiment trop souvent : un don précieux à offrir au visiteur qui veut connaître notre territoire. En observant les multiples perspectives que Trevi nous offre, nous nous apercevons que les beautés historiques architecturales et artistiques ne sont pas les seules richesses pour lesquelles nous pouvons nous vanter. Ces dernières sont entourées de trésors cachés époustouflants de particularités naturelles souvent rares et endémiques qui rendent l’environnement unique et incomparable.

Ainsi, à côté des petites églises de campagne et des édifices sacrés, d’une valeur historique et architecturale inestimables, nous pouvons être subjugués par les torrents et les petits marais de grande importance écologique ; dans les vallées, nous pouvons reparcourir l’histoire des habitants depuis des siècles dont la vie est indissociable de l’environnement et des cultures du territoire en admirant de stupéfiants territoires de montagne riches en bois.

Les images illustrent très bien les lieux qui nous offrent des produits typiques, et d’où ces derniers en tirent leur origine et donc leur force. Ces produits ont puisé dans notre terroir une grande valeur stratégique, et ainsi ils servent au développement économique de notre commune.

Nous comprenons par là que ne fait que commencer le chemin de la découverte, de la connaissance et de la mise en valeur de ce qui rend unique notre commune et de ce qui nous réunit autour d’une identité commune de citoyens de Trévi.

Mais ce travail se savoure déjà, par de nombreuses informations et moult aspects, par la richesse surprenante qui caractérise tous les pas de ce voyage fascinant. Il est certain que nous ne manquerons pas de le poursuivre ensemble.



L'Italie a un cœur vert: l'Ombrie.

Dans le cœur de notre région, notre regard se perd face à de lointaines montagnes et de douces ondulations collinaires.

C'est le dorsal du **Serano-Brunette**, qui surplombe et embrasse la ville de **Trévi** : une ligne continue de sommets aux morphologies douces et arrondies, rarement âpres et sévères mais intenses comme le vert des bois qui les recouvrent.

De ces montagnes naissent les sources du Clitunno, sources cristallines qui rappellent l'ancienne religiosité des Ombriens et des Romains et qui nous font voyager en suivant le courant léger et naturel du **fleuve Clitunno**.

Des eaux qui nous conduisent le long des voies historiques de la **plaine** à la recherche de vestiges et de traditions , libres de nous émouvoir en suivant des yeux, le vol des hérons blancs et cendrés qui nous amène à planer sur les vestiges d'anciens marécages.

**Bienvenus**, alors, à **TréviAmbiente**, un voyage à travers l'observation d'images, des lectures mais surtout un voyage au contact de ce territoire qui, même si l'homme l'a modifié, a su garder toute la beauté de ses paysages.

**Un parcours qui est un itinéraire de recherche et de connaissance**, pour comprendre l'environnement de **Trévi** et de la Vallée Ombrienne méridionale. **On vous invite à visiter ses lieux et ses ressources naturelles**; ils vous feront apprécier de nouveaux goûts, sentir de nouveaux parfums, découvrir de nouveaux espaces et atmosphères de ce territoire encore fort séduisant.

[www.TreviAmbiente.it](http://www.TreviAmbiente.it)





# I prati sommitali

## Les prairies d'altitudes

---

Les pentes de la dorsale Serano-Brunette sont, pour la plupart, recouvertes de forêts mixtes. Au dessus de 1100 m d'altitude, les bois se substituent aux prairies, et leur démarcation est très nette. Une large gamme de plantes les compose. En hiver, les pâturages sont souvent recouverts par la neige et des vents provenant de tous les côtés les secouent ; c'est un climat continental.

Après la disparition de la neige les prairies d'altitude ont un aspect désolé ; sous les premiers soleils printaniers et surtout à basse altitude, la nature refléurit rapidement et parmi les premières touffes d'herbe, de nombreuses fleurs dont les crocus et les **romulées bulboconde** (*Romulea Bulbocodium* (L.) Sebastiani e Mauri)[8] apparaissent. Dans ces prairies sont présentes beaucoup d'autres espèces dont le myosotis, le pissenlit commun, la **gentiane de printemps** (*Gentiana verna* L.)[7], les traditionnelles pâquerettes, les petites cistes jaunes, le grand et pur **héliantheme des Apennins** (*Helianthemum apenninum* (L.) Miller)[11], le genre valérianella, unique dans sa robe vieux rose, la solaire **potentille**[13] et la **narcisse sauvage** (*Narcissus poeticus* L.)[12]. Entre la fin d'Avril et les premiers jours de Mai, des versants entiers sont couverts d'un tapis jaune, tachés de violet, de **viole eugenia** (*Viola eugeniae* Parl. Ssp. *Eugeniae*)[6] endémisme des Apennins. A la fin du printemps les prairies se colorent du jaune intense des tulipes sauvages ou **tulipes des champs** (*Tulipa silvestris* subsp. *Australis* (Link) Pamp.)[14], des tons rouge lie de vin des clochettes et des **fritillaires** (*Fritillaria tenella* Bieb.)[4] mais encore de l'orangé éclatant des Lis orangé-Lilium bubiferum (*Lilium bulbiferum* L. ssp. *croceum* (Chaix) Baker)[2] et des asphodèles blancs (*Asphodelus albus* Miller)[15].

Dès la fin du mois de mai les **gentianes** (*Genzianella clumnae* (Ten.) J. Holub)[1], plantes caractéristiques des Apennins du centre méridional, fleurissent. La sécheresse de l'été entraîne une réduction et un assèchement des pâturages, même si on observe encore une floraison limitée de plantes de la famille du lys et de l'ombellifère. Au dessus de 1100 mètres d'altitude, la forte porosité du terrain contribue à exalter l'environnement xérophyte de la végétation, constituée surtout par des plantes basses, au cycle végétatif bref, et où on trouve différentes espèces épineuses comme l'**eringio ametistino** (*Eryngium amethystinum* L.)[5] et le chardon rouge (*Carduus nutans* L.)[16]

**Le mont Serano** à 1429 mètres d'altitude et **le mont Brunette** à 1421 mètres d'altitude font partie de la portion des Apennins qui traverse l'Ombrie et les Marches, une entité géomorphologique et lithologique bien nette, qui pourrait être définie comme un système de plis et de superpositions dessinant un arc. Dans les zones d'altitude ont émergé, à partir de la période du Tithonien supérieur (Jurassique supérieur, soit à peu près 150 à 145 millions d'années) les calcaires micritiques issus de la formation de la majolique ; ils se sont déposés dans un environnement sédimentaire pélagique. Le long de la dorsale nous pouvons observer des morphotypes calcaires intéressants, qui se sont formés de par l'action corrosive des eaux météoriques comme par exemples les dolines, présentes à proximité du sommet du mont Brunette, et à l'ouest de ce dernier, ainsi que les **étendues calcaires** comme celles du **Rio Secco** [3]. À proximité du **sommet du mont Serano**, une forte **anthropisation** a modifié le paysage



montagneux. Dans ce lieu, en effet, considéré comme stratégique de part sa position, son exposition et de par son altitude, un grand nombre de relais de radio et de télévision y ont été installés. Dans cette zone, aujourd'hui encore, on continue de pratiquer une activité zootechnique extensive, même si elle n'est plus aussi développée qu'autrefois ; au printemps et en été on peut facilement rencontrer **des troupeaux en pâture**. Il s'agit de bovins, d'ovins et chevaux élevés pour l'abattage ; généralement ce sont des races croisées ; ces animaux sont destinés à la boucherie. Les monts Serano et Brunette ont été proposés comme sites d'intérêt par la communauté de la région de l'Ombrie. (pSIC PG 47)

Pour connaître l'environnement des pâturages en altitude, nous vous proposons de prendre la route forestière à partir de Casetta Ciccaglia qui va au sud, vers la vallée de San Angelo, en côte certes mais qui offre un panorama de toute beauté, et de rejoindre le sommet du mont Serano (itinéraire 12.1 du livre « *Trévi quatre pas entre histoire et nature* »)

Ainsi arrivés, il ne reste qu'à suivre la pente douce et arrondie qui continue vers le nord et à perte de vue, en parcourant les itinéraires en altitude au sommet et arriver à d'autres endroits qui traversent cet environnement à l'échelle humaine (itinéraires 12.2 et 12.3).

Lorsque la neige commence à fondre, parmi les perce-neige (*Galanthus nivalis* L.)[10] et les crocus, dans les prairies du Mont Serano, déjà à partir de la fin de Février, apparaissent **les campanettes** (*Bulbocodium versicolor* Spreng.)[9], premières fleurs du printemps que l'on reconnaît même de loin à cause du rose intense de leurs pétales. C'est à la fin du mois de mars qu'on assiste à la floraison la plus importante. Le Mont Serano se classe troisième de tout le territoire italien pour la floraison précoce de ses fleurs, après celle des Abruzzes et de la Vallée d'Aoste. La majorité des spécimens présents dans nos pâturages ont les feuilles vert foncé épaisses de 4 à 6 mm et les tépales ovales, pointus et épais de 6 à 7 mm.



## La faggeta

### La hêtraie

---

Le **hêtre** pousse sur tous types de terrain, et a tendance à former des bois sans diversité d'espèces. Les amples feuillages du hêtre empêchent le passage de la lumière et cela entraîne la quasi inexistence du sous bois, exception faite du **laurier des bois** (*Daphne laureola L.*) [3], à la lisière de la forêt du **genévrier commun** (*Juniperus communis L.*)[6] et du **genévrier rouge ou épineux** (*Juniperus oxicedrus L.*)[7]. Dans les clairières, où la lumière envahit le sous-bois, les terrains caillouteux se colorent du rose intense du **cistus incanus** (*Cistus incanus L.*), photographié ci-dessous avec un **papillon Tabac d'Espagne** (*Argynnis paphia*)[5].

**A la lisière de la hêtraie, aux alentours de Casetta Ciccaglia apparaît le Rosso Ammonitico, (marnes et calcaires marneux, à dominante rouge et verdâtre, alternés de calcaires rouges, ayant comme caractéristique une structure nodulaire), notamment dans certaines zones riches en fossiles et en ammonites de petites et de moyennes dimensions.**

**Le Rosso Ammonitico**[2] est présent dans un bassin pélagique au cœur d'une zone plutôt vaste comprenant plus ou moins les régions actuelles de Toscane, Ombrie et Marches. Pendant l'ère Jurassique (datée entre 210 et 140 millions d'années), durant les périodes géologiques comprise entre le lias moyen et supérieur et le malm moyen supérieur, notre zone était insérée dans un environnement ouvert et profond où il y eut en général la stratification suivante : cornaline (calcaires gris en couches fines et régulières), *Rosso Ammonitico*, marnes du Serrone (de l'argile au calcaire marneux et dont la couleur grise en est typiquement caractéristique), calcaires et marnes à posidonie (marne dominant à la base, et calcaire dans la partie supérieure, de couleur rosée à jaunâtre), calcaires siliceux (fines couches de calcaire et de silex, quelquefois prévalant), michaschiste aptici (alternances de calcaire et de silex rouge et verdâtre).

Les ammonites, que l'on peut retrouver aujourd'hui dans la roche des montagnes sont des fossiles d'animaux marins qui peuplaient les mers ouvertes et les mers profondes. Les fossiles guides ont un rôle fondamental pour l'étude de la biostratigraphie du Mésozoïque. Les fossiles ont disparu à la fin de l'ère crétacée (66 millions d'années).

La hêtraie située dans les environs de Casetta Ciccaglia appartient au Site d'Intérêt Communautaire "Monts Serano et Brunette", afin qu'il puisse être répertorié dans le Réseau écologique européen "Nature 2000".

Ce dernier occupe une surface avoisinant les 1692 hectares sur les communes de Campello sul Clitunno, Sellano et Trévi et se situe entre 1100 et 1429 mètres d'altitude.



Il est important de noter que **la hêtraie** qui, **riche d'*Ilex aquifolium***[1], est une des plus importantes de ce pSIC, où notamment les bois du *Polysticho aculeati-Fagetum sylvaticae* en constituent **un habitat prioritaire**. Le *Polystichum* est une espèce de fougère robuste, avec des palmes en dents de scie et épineuses.

Les deux espèces de genièvres, **le genièvre ordinaire** aux baies bleu foncé et dont l'arôme est très apprécié en cuisine et **le genièvre rouge ou épineux** dont les baies sont rouge-brique, se reconnaissent facilement grâce à leurs petites feuilles. Le premier a en effet des feuilles aplaties à épines pointues qui ont au milieu une bande grise et le deuxième a généralement de plus grandes feuilles à épines aplaties, avec deux bandes grises.

**Mnemosine** (*Parnassius mnemosyne*)[4]



## La vie dans la hêtraie

---

Le houx (*Ilex aquifolium* L.)[3] de la famille des Aquifoliacées, est un arbuste qui peut atteindre 7-8 mètres de hauteur. Son écorce est lisse et de couleur grisâtre ; ses feuilles alternées et coriaces, d'un vert foncé intense. Brillantes sur la partie supérieure, les feuilles ont des bords ondulés et parfois épineux, évoquant une fonction de défense, mais aussi l'aspect tenace et pérenne des feuilles du houx. Les fleurs[2], blanchâtres et peu voyantes, apparaissent entre mai et juin. Le fruit du houx est une drupe, de couleur rouge vif. En hiver, les bois sont colorés par les fruits du petit houx, avec lequel le houx partage l'icône de porte-bonheur pour le solstice d'hiver. Ses fruits rouges, vénéneux pour les hommes, sont une source de nourriture prisée par les oiseaux. Le houx est une plante toujours verte, et d'une grande vitalité. **Le houx est protégé donc il est interdit d'en cueillir.**

### Anémone des Appenins[4]

Quand il gèle, que la neige menace de tomber ou que les vents froids de la tramontane persistent, l'hellébore reste refermé sur lui-même, maintenant ses boutons clos protégé dans un espace en forme de petit globe. Il est important de se rappeler que le terme générique *Helleborus* vient du grec ancien et signifie « nourriture mortelle », ce qui renvoie à la dangerosité de cette plante.

Sur le territoire de Trévi, la hêtraie est un type de bois typique entre 1000 et 1100 mètres d'altitudes. La plus grande hêtraie se trouve à Casetta Ciccaglia (près du Lago delle Vecchie, à 1152 mètres d'altitude).

Le houx est très présent dans les hêtraies, comme on peut le constater en parcourant le sentier très agréable appelé « sentier des houx », qui nous conduit vers le nord sur les versants ensoleillés du mont Brunette.

Le hêtre[1][19] appartient à la famille des Fagacées, au même titre que le châtaigner et le chêne, et apprécie les climats humides et relativement doux. C'est un arbre très haut qui peut atteindre 30 ou 40 mètres. Son tronc est lisse et d'un gris quasi métallique ; ses feuilles sont brillantes, ses fruits les fâines sont recouverts de fines épines. Une fois arrivées à maturité elles s'ouvrent en quatre et se décrochent de l'arbre, à terre elles germent le printemps d'après. Il s'agit de fruits très appréciés des sangliers, dont la présence est trahie par leurs excréments et par les profondes marques au sol, laissées après la recherche de cette nourriture. Le plant du hêtre ne peut pas être confondu grâce au caractéristique duo de feuilles arrondies, desquelles émerge le jeune pousse. Quand la hêtraie revêt son manteau de couleurs hivernales, se déploient alors plusieurs tonalités de bronze ; en été en revanche la hêtraie se distingue sur les montagnes pour le vert pâle de son feuillage qui s'intensifie en couleur une fois à maturité.

Parmi les diverses espèces de plantes et le lit de feuilles mortes printanier, fleurissent les anémones (*Anemone apennina* L.)[4], l' Anémone hépatique (*Hepatica nobilis* Mill.)[17], la primevère (*Primula vulgaris* Huds.)[17], les hellébores vénéneux (*Helleborus foetidus* L., *Helleborus viridis* L. subsp. *Bocconeii* (Ten.) Peruzzi)[5], le crocus[7][12], la scille (*Scilla bifolia* L.)[16], le





cyclamen, la violette[8], le colchique[9] et de rares orchidées parmi lesquelles l'helléborine jaunâtre (*Cephalanthera damasonium* (Mill.) Druce)[15], l'helléborine blanche (*Cephalanthera longifolia* (L.) Rich.)[18], le néottie nid d'oiseau (*Neottia nidus-avis* (L.) L.C.M. Rich)[14], l'helleborine *maggiore* (*Epipactis helleborine* (L.) Crants)[10], l'helleborine *minor* (*Epipactis microphylla* (Ehrh.) Sw.)[11] et le céphalanthère rouge (*Cephalanthera rubra* (L.) rich)[13]

À la fin du printemps et au début de l'été, on peut observer les feuilles brillantes encerclant le fruit du colchique vénéneux (*Colchicum lusitanum* Brot.), qui a poussé pendant l'automne passé avec le cyclamen.



# Il governo del bosco

## L'aménagement du bois

---

Les bois[5] taillis sont présents sur 85% du territoire ombrien. Les espèces dominantes sont les **chênes à feuilles caduques**, et en se rapprochant du niveau de la mer, on retrouve les **chênes chevelus** (*Quercus cerris* L.)[8] puis les **chênes pubescents** (*Quercus pubescens* Willd.)[10] et ensuite le charme-houblon (*Ostrya carpinifolia* Scop.)[6] dans des zones où il fait plus frais ; et finalement les frênes à fleurs (*Fraxinus ornus* L.)[9] Au sud, et à basse altitude, c'est le **chêne vert** (*Quercus ilex* L.)[4] qui domine même si ce dernier est souvent associé **aux Pins d'Alep** (*Pinus halepensis* Miller)[7]. A des altitudes élevées, où les pâturages éternels sont rares, ce sont les hêtres à fût haut qui composent le paysage. Dans les bois les plus frais et les plus humides pour arriver aux hêtraies thermophiles, il est possible de trouver les érables "à feuilles d'obier", qui rappellent **l'érable napolitain** (*Acer opalus* subsp. *Obtusatum* (W.E.K. ex Willd.) Gams)[1]. Ce sont de magnifiques arbres, surtout grâce à leur feuillage. Ces arbres, en automne, arborent une gamme de nuances, allant du bronze au rouge, rappelant les couleurs de la palette d'une peintre. Dans les mêmes communautés végétales dans lesquelles les « opales » vivent, mais aussi dans les bois les plus arides avec une prédominance de chêne, nous trouvons **l'érable mineur** (*Acer monspessulanum* L.)[3].

Le bois taillis est coupé périodiquement dans le respect du cycle de vie des arbres. Quand il s'agit de bois taillis, on parle exclusivement du taillis, c'est-à-dire on conserve lors du déboisement différentes espèces présentes. Ils ont pour tâche de produire la semence qui engendrera la naissance de nouveaux individus et donc la substitution progressive des souches. En programmant la gestion du patrimoine forestier, des objectifs prioritaires ont été retenus : l'amélioration du patrimoine forestier en protégeant la biodiversité, l'équilibre entre l'offre et la demande de produits forestiers, la valorisation des produits non-ligneux, l'offre des services de catégories différentes, en particulier de celle de services de divertissements touristiques.

Parmi les petits arbres, arbustes et buissons qui caractérisent le sous-bois et/ou les lisières de la forêt nous trouvons **l'arbousier** (*Arbutus unedo* L.)[16], les genévriers, les genêts, les cytises, **le chèvrefeuille** (*Lonicera* L.Sp.)[12], **l'arbre à vessie** (*Colutea arborescens*)[14] et **le petit-houx** (*Ruscus aculeatus* L.)[11]. Parmi les fleurs, nous nous limiterons à citer la violette, la primevère, l'hépatique à trois lobes, le rare et protégé **lis martagon** (*Lilium martagon* L.)[15] et le très commun **cyclamen** (*Cyclamen repandum* Sibth. Et Sm.)[2].



## Il castagneto

### *La châtaigneraie*

---

Les **châtaigneraies** se trouvent dans la zone de Manciano, aux alentours de Trévi, où elles n'occupent qu'une dizaine d'hectares ; leur présence est liée aux caractéristiques spécifiques du terrain, qui est de type acide-subacide, et du microclimat local, éléments nécessaires au développement de cette plante.

Les châtaignes de Manciano étaient autrefois très prisées et notamment pendant les marchés de Trévi et de Spoleto. Le châtaignier, comme le suggère son propre nom, est une des espèces arborescentes typiques de la zone « *a Castanetum* », zone phyto-climatique, selon le classement du Pavari (1916), qui s'étend de 550 mètres à 800 mètres au dessus du niveau de la mer. Entre les châtaigniers, à l'orée du bois, sont présentes différentes espèces herbacées arbustives, parmi lesquelles **la bruyère à balais** (*Erica arborea* L.)[5], le ciste avec ses délicates fleurs roses, l'hélichrysum, le térébinthe, le thym, le genêt, **le genêt à balais** (*Cytisus scoparius* (L.) Link)[8], **la génestrole** (*Osyris alba* L.)[6] et le genévrier commun. À l'intérieur de la châtaigneraie végète en abondance **la grande fougère** (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn in Decken)[7].

Le **châtaignier** (*Castanea sativa* Miller)[3], de la famille des Fagacées, est un arbre imposant qui peut atteindre 30 mètres de hauteur. Originaire de l'Europe sud-orientale, il a probablement été introduit dans le reste de l'Europe grâce aux romains. Ses quelques branches robustes et déployées suffisent à soutenir son feuillage uniforme. Ses feuilles[2] aux bords en dent de scie et aux nervures très apparentes, sont fines, brillantes, et de couleur vert foncé. Le châtaignier est une des espèces arborescentes avec des feuilles qui peuvent atteindre 25 centimètres de longueur. La floraison est tardive et survient après la pousse des feuilles, c'est-à-dire vers la fin du printemps. Quand le pistil mûrit, il produit la bogue et alors l'androcée se fane. Chaque bogue[4] contient deux châtaignes à la peau marron foncée et dont la chair est sucrée et farineuse.



# L'oliveto

## L'oliveraie

---

Dans le hameau de Bovara, à côté des habitations, dans la localité de Ciaro (ou Carpiano) dans une oliveraie près de la route, nous trouvons l'olivier de Sant'Emiliano[4]. Selon la tradition populaire, cet olivier est vieux de plus de 17 siècles, datant de 303 après Jésus-Christ. L'évêque Armeno Milano, Saint et patron de Trevi (on le fête le 28 Janvier) y a été lié et martyrisé.

L'olivier est aujourd'hui de propriété privée ; il a un tronc divisé mais tout de même d'une circonférence de plus de 9,10 mètres et une hauteur de 5 mètres. De récentes analyses faites par l'institut expérimental pour la culture de l'olivier de Spoleto a établi que cet olivier n'appartiendrait à aucune des cultures du territoire mais serait un phénotype particulier. Ceci pourrait expliquer sa résistance aux gelées qui périodiquement flagellent les oliviers de ce territoire.

**Un vieil olivier** : l'olivier peut vivre des centaines d'années. Le tronc de l'olivier en vieillissant tend à se pétrifier intérieurement, par conséquence et progressivement, les parties externes encore vivantes se divisent en s'éloignant et en se torsadant dans le sens inverse d'une montre : ces phénomènes se complètent plus ou moins dans les premiers 800 ans de la plante.

Sur le territoire de Trevi et plus généralement dans la région de l'Ombrie, **la culture de l'olivier** se retrouve sur les versant colineaux et aux pieds des montagnes, où la couche pédologique la plus importante est celle des **detrito di falda** (sédiments)[3] caractérisé par un sol agraire peu profond, très riche de squelettes et pour cette raison extrêmement perméable et qui participe donc à conserver longtemps l'humidité du terrain.

Le **detrito di falda** est un dépôt du versant qui dérive de mouvements importants de plusieurs extensions dont l'origine est à chercher dans la dégradation de la couche calcaire riche de formations gélides comme la scaglia blanche, la scaglia rouge, la majolique. Rappelons que les gélives sont des formations qui subissent plus facilement l'action désintégratrice de la glace (crioclastismo) à cause de l'alternance de périodes de gel et de périodes de fonte. Pour réussir à cultiver là où la gravité semble rendre impossible toute activité entropique d'entretien du terrain, on a dû travailler sur des versants caillouteux, créer des terrassements, et des petits bords formant de petites terrasses circulaires délimitées par de petits murs à sec, **des lunettes**[1] ou encore construire **des terrassements**[2] avec des pierres à sec en les empilant une à une avec des techniques anciennes précises nécessitant un dur labeur et une grande persévérance. C'est un travail essentiel pour l'entretien dont cette plante a besoin. C'est ainsi que naît après de durs labeurs le paysage composé d'oliviers, très souvent à gradins, qui caractérise les collines du territoire de Trévi. L'olivier a représenté et représente une richesse pour ces lieux : aujourd'hui encore le prix d'une oliveraie se détermine par rapport au nombre d'oliviers -les *pistoni* en patois- plutôt que par rapport à la superficie du terrain.

Sur les excroissances des oliviers et notamment sur les plus vieux, le toxique *omphalotus olearius* (D.C. ex Fr.) y est très souvent présent.



Au printemps, nous sommes attirés par le jaune vif et l'orangé lumineux du **calendula** (*calendula arvensis* L.)[7] appelé épouse du soleil, présent entre les oliviers et au bord des oliveraies. Nos pourrons reconnaître différentes espèces vénéneuses dont l'**arum d'Italie** (*Arum italicum* Miller)[9], la mercuriale annuelle et la **ficaire fausse-renoncule** (*Ranunculus ficaria* L.)[8]. Nous observerons le vert intense **des asperges** (*Asparagus officinalis* L.) dont nous apprécions les délicieuses pointes. Nous apprécions enfin la floraison des orchidées dont l'orchidée pyramidale (*Anacamptis pyramidalis* (L.) Rich.)[6] et l'orchidée italique beaucoup plus rare (*Orchis italica*)[10]. Dans les cavités très souvent présentes dans le tronc torsadé des vieux oliviers nous trouvons de nombreux escargots[5] qui s'y sont réfugiés contre le froid de l'hiver. Une curieuse idée : la structure hélicoïdale de Trevi rappelle la forme de ces gastéropodes pulmonaires terrestres très fréquents sur notre territoire.



# Le siepi

## Les haies

---

Des **haies naturelles** persistent encore aujourd'hui, le long des sentiers et parmi les terrains cultivés, probablement afin de marquer les anciennes limites.

On en parle pour la beauté de leurs espèces ; la plupart sont des arbustes, comme le **prunellier** (*Prunus spinosa* L.)[6], l'azaroier, l'**aubépine épineuse** (*Crataegus monogyna* Jacq.)[7], le **sureau noir** (*Sambucus nigra* L.)[8], le **rosier des chiens** (*Rosa canina* L.)[14], le **chevreuille des bois** (*Lonicera* L. sp.)[10], le genêt, le **cornouiller sanguin** (*Cornus sanguinea* L.)[13] et le **vénéneux fusain d'Europe** (*Euonymus europaeus* L.)[12].

Les oiseaux s'y reposent tranquillement près des champs, prêts à s'envoler au premier danger pour se réfugier dans le tressage des haies. Là, ils construisent souvent **leur nid** ; les **merles** en sont un bon exemple (*Turdus merula*)[4]. Les haies sont un rempart aussi à de nombreuses espèces d'insectes et d'araignées. Parmi les branches il est facile de trouver **des toiles d'araignées**, précieuses broderies qui deviennent encore plus séduisantes avec la rosée matinale, et de relever la présence d'araignées comme l'**argiope**. On peut simplement reconnaître **la femelle** de cette espèce d'araignée grâce au caractéristique dos jaune avec des stries noires horizontales ondulées. Divers reptiles prennent plaisir des premiers rayons du soleil, prêt à se cacher dans le feuillage. On peut citer quelques exemples de ces reptiles-ci, comme la couleuvre verte et jaune (*Hierophis viridiflavus* Lacépède)[2], le **couleuvre d'Esculape** (*Zamenis longissimus* Laurenti)[3], les timides **lézards** (sur la photo : *Podarcis muralis*) et les **lézards verts** (*Lacerta bilineata*)[5]. Dans l'enchevêtrement des branches pleines de feuilles du sureau, les muscardins aiment construire leurs nids. De plus, ils sont très gourmands des fruits de l'aubépine ; petits ratons sauvages, lièvres, fouines et blaireaux leur font compagnie. Les hannetons sont friands des feuilles de l'érable champêtre et des fruits du cornouiller sont très agréablement goûtés par des petits mammifères de terre (comme les campagnols et les ratons sauvages) mais aussi par des mammifères plus grands, comme le **renard** (*Vulpes vulpes* L.)[9], le blaireau et la fouine. La petite pie-grièche, visiteuse estivale et nidifiant assurée, utilise les fausses épines du prunellier pour y embrocher ses proies, quand elle en capture plus que ce dont elle a besoin. Elle constitue ainsi son garde-manger pour les moments moins favorables. Les feuilles du prunellier fournissent de quoi se nourrir aux larves de plusieurs papillons. Les fleurs de différentes espèces, riches de nectar, ont besoin de beaucoup d'insectes : sur les plantes ombellifères, comme la carotte sauvage (*Daucus carota* L.) on trouve souvent le **punaise arlequin** (*Graphosoma lineatum* supsp. *italicum* O.F. Muller)[1], qui est reconnaissable grâce à sa cuirasse rouge avec des bandes longitudinales noires. Les haies sont une source inépuisable de découvertes naturelles, une importante réserve de biodiversité.

Elles mériteraient certainement plus d'attention et surtout un meilleur investissement de la part de l'homme pour les conserver. Ce dernier devrait apprécier aussi l'efficace rôle des haies pour la conservation du sol, pour prévenir les éboulements et les ruisseaux superficiels.

Les haies, les fossés naturels, les forêts et les petites zones humides, encore présentes dans plusieurs milieux de notre territoire, **assurent certainement au territoire une importante stabilité hydrogéologique**. La constante présence de végétation arborescente, arbustive et herbacée, qui caractérise les territoires pendant toute l'année, garantit une grande garnison et plus que ce que



les champs cultivés peuvent offrir. En effet ces derniers restent privés de défenses naturelles, enchaînant récoltes et semailles successives.



# La pianura

## La Plaine

---

Le paysage de la vallée est caractérisé par un système de drainage qui transporte l'eau de pluie du Tibre et les eaux de source de **la rivière Clitunno**[2]. Les fossés et les canaux ont été artificiellement creusés au fil du temps pour faciliter le drainage des marais, qui ont toujours été présents dans cette zone.

C'est aussi pour faciliter l'écoulement de l'eau que les logements agraires hérités des Romains ont été construits sur des champs réguliers, et sont de forme allongée, étroits et au profil de barrique. Les travaux de remise en état sont bien sûr liés aux vicissitudes des habitants de la vallée. Aujourd'hui, il n'en reste que quelques **petits étangs clairsemés**[6], au bord desquels nous pouvons observer **des grandes aigrettes** (*Ardea alba* L.)[6], des hérons cendrés, des aigrettes, des foulques, des chevaliers à pattes vertes et d'autres oiseaux. Le paysage a progressivement changé avec l'exploitation des plaines, la présence de l'Homme. La flore a également subi des transformations à cause du déboisement. Jusqu'à peu, il était possible d'observer une culture traditionnelle des champs, comme celle **des vignes entrecoupées d'érables**[3], celle des arbres fruitiers mêlés à l'orme, des champs de céréales et des champs de fourrage côtoyant la culture du chanvre mais aussi avec des haies qui séparaient les champs cultivés bordés de fossés remplis de mûres. Tout cela était donc le résultat d'une activité de métayage qui est restée la même pendant des années. Cette agriculture diversifiée satisfaisait les besoins de l'agriculteur et du propriétaire terrien. La mutation rapide de cette campagne a entraîné la disparition progressive de ces pratiques agricoles. Les transformations des pratiques agricoles, telles la mécanisation, l'introduction de pratiques industrielles (comme l'irrigation), l'utilisation d'engrais chimiques, et l'ouverture de l'agriculture à la logique du marché, ont modelé l'aspect de la plaine. Les petits champs de forme arrondie ont presque disparu et à la place des vignes et des arbres fruitiers, on observe de vastes étendues de **cultures de céréales** dont le maïs, le **tournesol**[1] ou le tabac qui ont changé la couleur du paysage.

---

Les espaces ruraux ont perdu le lien avec la terre et se sont transformés en zones urbaines étendues.

Le futur de ces paysages sera sans aucun doute influencé par des décisions politiques et administratives, locales bien sûr mais surtout européennes.

La culture de fleurs comme celle du **glaiet des moissons** (*Gladiolus italicus* Mill.) structure le paysage encore aujourd'hui ; on peut citer également la présence, dans la nature, de la **Dauphinelle des champs** (*Delphinium consolida* L.)[4] et de la **Nigelle de Damas** (*Nigella damascena* L.)[5]. L'Iris jaune (*Iris pseudacorus* L.)[6] borde les fossés et est présente à proximité des zones humides.







## Le Canapine

# Le Canapine

---

La Canapine est une partie de la vallée de Trévi située à l'ouest de la route numéro 3 *Flaminia*, tout près de le village de Trévi et en direction de Santa Maria Pietrarossa. Il s'agit d'une étendue étroite de terrain, entre le village et la rivière Clitunno, dont la source se trouve près de la commune de Campello su Clitunno. L'eau du Clitunno, fraîche et limpide, court dans les fossés bordant les champs, rendant ainsi le terrain de cette zone profond, riche en humus et donc très fertile.

Cette terre est adaptée à des cultures particulièrement exigeantes comme la culture du chanvre, développée en des temps immémoriaux, chanvre qui donna certainement le nom à cette zone.

Cette zone resserrée est utilisée pour la production de fruits et légumes depuis la nuit des temps, et cette production est encore perpétrée à l'aide de méthodes anciennes respectueuses de l'environnement par de petits maraîchers qui travaillent leur terre avec le même dévouement que jadis à la production vivrière des familles. Les maraîchers se relayent les uns les autres tout le long de l'année, pour assurer la culture, par exemple, des épinards, du radicchio, du **chou**[3] et du **brocoli**[1], des cotes de blette en automne-hiver, des salades, des tomates, des **poivrons**[2], des **oignons**[4], des haricots, des carottes, du **cèleri « Sedano nero di Trevi »**[5][7] et de bon nombre d'autres légumes, au printemps et en été.

La culture du cèleri est certainement la culture la plus intéressante de cette zone, même s'il est produit en quantité limitée. En tant que culture typique locale, le cèleri alimente une niche de marché très intéressante que la foire exposition qui a lieu le troisième dimanche d'octobre dans le chef lieu met le mieux en valeur.

La particularité de ce légume ne tient pas seulement au fait qu'il s'agisse d'un écotype choisi localement avec des caractéristiques organoleptiques particulières, mais à son caractère unique due notamment à la pureté de l'eau qui alimente la production : la source du Clitunno, fraîche et limpide. Vrai ou pas, il est tout de même certain que les essais de culture réalisés dans d'autres environnements n'ont jamais donné de résultats satisfaisants.

Aujourd'hui, les légumes de Trévi sont vendus sur les marchés des communes les plus proches. On note aussi une vive activité commerciale sur le lieu de production, entretenue par des acquéreurs locaux qui viennent quotidiennement s'approvisionner en produits frais et naturels.

**Paon du jour** (*Inachis io*)



# I colori delle farfalle

## Les couleurs des papillons

### **Apollon** (*Parnassius apollo* L.)

C'est un papillon de jour de la famille des Papilionidi. Sa présence est plutôt fréquente, spécialement sur les plaines de montagnes. Cela fait maintenant plusieurs années qu'il nous est difficile d'apercevoir ce papillon sur ce territoire.

### **Cuivré commun ou Bronzé** (*Lycaena phlaeas* L.)

C'est un papillon de jour de la famille des Lycaenidae. Il est présent dans toute l'Italie, des plateaux aux montagnes – bien qu'il y soit plus rare. De petite taille et plutôt vivace, il est habitué des prairies fleuries.

### **Sylvain azuré**, (*Limenitis reducta* Staud.)

C'est un papillon de jour de la famille des Nymphalidae. Il apprécie l'environnement boisé et les clairières, où il est relativement facile de l'observer entre juin et août, et puisque il a l'habitude de voler à hauteur d'homme.

**Le Citron** (*Gonepteryx rhamni* L.) : papillon de jour de la famille des Pieridae. La taille de ce papillon est remarquable ; on peut le reconnaître grâce à ses grandes ailes se terminant en pointe ; de couleur jaune citron pour les mâles et jaune crème pour les femelles. Le Citron se distingue nettement des autres papillons de la famille des Pieridae par ses ailes en forme de feuilles, forme que l'on distingue très bien quand elles sont fermées.

Les **Lépidoptères** sont un groupe d'insectes à métamorphose complète (chenille, nymphe ou crysalide, papillon), communément nommé papillons. Il s'agit là d'un des groupes d'insectes les plus riches : on en dénombre près de 100 000, dont près de 4 000 dans la faune italienne. Les papillons apprécient généralement les climats chauds ; toutefois on en trouve à des altitudes plus fraîches, comme au Groenland et en Islande, et à des altitudes plus élevées comme dans les Alpes où on les retrouve à environ 3 000 mètres d'altitude.

Durant les dernières décennies, le nombre de papillons a considérablement diminué, et certaines espèces de papillons sont menacées d'extinction. Les papillons protégés peuvent maintenir une plus grande variabilité de l'environnement naturel.

**Argus bleu** (*Polyommatus icarus* Rott.) spécimen mâle

**Demi-deuil** (*Melanargia galathea*) femelle - mâle

**Échiquier de Russie** (*Melanargia russiae*)



En été, il est possible d'observer deux petits papillons voyants et colorés : ce sont le **Zygaena rubicundus**, espèce endémique, et le **Sphinx du pissenlit** (*Amata phegea*, ci-dessous). L'aspect très coloré de ces petits papillons est un précieux message pour les prédateurs : « Attention, nous sommes vénéreux ».

#### **Paon du jour** (*Inachis io*)

Papillon de jour de la famille des Nymphalidae. Ce papillon est un des plus beaux et des plus voyants de notre territoire. L'individu ci-contre a été photographié dans la zone des potagers des Canapine.

**Échiquier de Russie** : papillon de jour de la famille des Satyrinae. Il se distingue du commun Demi-deuil (*Melanargia galathea* L.) avec le noir irrégulier de ses ailes antérieures. Il est présent sur les pentes sèches et rocheuses entre 1000 et 2000 mètres d'altitude. La photo ci-contre a été prise à Cassetta Ciccaglia.

Le **Petit paon de nuit** (*Saturnia pavonia* L.), papillon de nuit de la famille des Saturniidae. Il se caractérise par la présence de tâches ocellées bien évidentes et cernées. Les Petits paons de nuit adultes ne peuvent pas se nourrir puisqu'ils sont dotés d'un appareil buccal qui ne fonctionne pas ; ainsi leur vie est assez brève. La photo ci-contre a été prise le long de l'itinéraire n°1 proposé dans le volume « Trévi, quatre pas entre histoire et nature », entre Torre Matigge et Trévi.

**Cymbalophora pudica** Esp. est un papillon de nuit plutôt commun dans la région méditerranéenne, et présent de la fin de l'été-début de l'automne jusqu'à la fin de l'automne. Il doit son nom populaire en italien (*Falena tigre*) à ses tâches noires voyantes sur ses ailes antérieures. La photo a été prise entre Torre Matigge et Trévi.

La **vanesse des pariétaires** (*Polygonia egea* Cr.) est un papillon de jour de la famille des Nymphalidae. Il apprécie les climats chauds ; ainsi on le retrouve fréquemment en Italie centro-méridionale et dans les îles. Ci-dessous, d'une apparence similaire, est représentée une tâche blanche en forme très caractéristique de L ouvert.

Le **Flambé**, (*Iphiclides podalirius* L.) et le **Machaon** (*Papilio machaon* L.) sont des papillons de jour de la famille des Papilionidae. À certaines heures de la journée, le Machaon mâle, tout comme le Flambé mâle, se rassemble sur les cimes des collines et des volcans, profitant du courant ascensionnel en attendant les femelles, révélant un comportement assez similaire de celui d'autres espèces tropicales appartenant à la même famille. Les individus photographiés ont été observés sur les plateaux des collines entre Matigge et Trévi.

Stades de la métamorphose : deux chenilles (en haut de Machaon et en bas de la Livrée des prés (*Malacosoma castrensis* L.)) et une crysalide (de *Pieris* sp.)



## I colori delle orchidee

### Les couleurs des orchidées

Pour les curieux :

- ❖ C'est le grec Teofrasto (environ IV<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ) qui a donné le nom d'Orchis, voulant probablement faire référence à la forme caractéristique de l'appareil radical de certaines espèces : deux tubercules en forme arrondie, similaire aux testicules de l'homme.
- ❖ Les grecs considéraient l'orchidée comme « sandale du monde » car le labelle, et notamment celui de l'*Ofridi*, ressemblait à la pointe d'une chaussure.
- ❖ Dioscoride conseillait de manger les tubercules des orchidées pour combattre la stérilité, certainement pour sa forme décrite précédemment.
- ❖ Les chinois de l'antiquité préconisaient d'utiliser l'orchidée pour lutter contre l'infécondité, et ils la considéraient comme la fleur des fêtes du printemps, utilisée contre toutes les mauvaises influences.
- ❖ Dans nos campagnes, presque toutes les orchidées –et en particulier les orchidées *Ofridi*- sont nommées communément « escarpins de la madone », certainement car leur floraison au mois de mai est un spectacle, car au mois de mai l'Église Catholique consacre la mère du Christ, et car la beauté des orchidées ne peut que rappeler l'harmonie et la perfection de l'Esprit.

En Italie poussent spontanément plus d'une centaine d'espèces d'orchidées, dont beaucoup sont typiques de la flore alpine. **Les orchidées** sont des plantes herbacées éternelles qui ne peuvent germer qu'en présence d'un champignon symbiose. Le fruit des orchidées, en effet, est une capsule contenant un nombre important de petites graines, sans substances de réserve, de telle sorte que la germination dans le sol doit trouver un champignon qui permettra le développement de l'embryon, en fournissant les substances nécessaires à sa croissance. La capsule n'est autre que l'ovaire transformée après la fécondation. Normalement, l'ovaire tourne à 180° entraînant avec elle la fleur ; le labelle est positionné dans la meilleure façon pour recevoir l'insecte pollinisateur. Les fleurs des orchidées sont bisexuelles, zygomorphes composées d'un verticille à six éléments, de trois sépales externes et trois pétales internes. Parmi ces derniers, celui qui se trouve au milieu se distingue nettement des deux latéraux, et est appelé le labelle, qui est souvent la partie la plus visible de la fleur. Le labelle se prolonge quelquefois jusque dans l'éperon. Une des caractéristiques de cette famille est que les étamines et les pistils fusionnent en un seul corps, un organe en forme de petites colonnes appelées gynostème. Les feuilles sont généralement alternées, entières, et avec des nervures parallèles.

**Sur le territoire de la commune de Trévi, les zones les plus intéressantes pour connaître les orchidées sont:** Pinède de Croix Coste, où fleurissent les **Ophrys araignée** (*Ophrys sphegodes* subsp. *Classica*)[17], l'**Orchis bouffon** (*Anacamptis morio*)[7] (forme cloranta)[6], l'**Homme-pendu** (*Orchis anthropophora*)[18], l'**Orchidée jaune** (*Orchis pauciflora*)[20], l'**Himantoglossum** (*Himantoglossum adriaticum*)[10], **Limodore à feuilles avortées** (*Limodorum abortivum*)[15] et encore l'**Ophrys bourdon** (*Ophrys holosericea* subsp. *appennina*)[12], **Neotinea tridentata** (*Neotinea*



*tridentata*)[13], l'**Orchis pourpre** (*Orchis purpurea*)[16], l'**Ophrys abeille** (*Ophrys apifera*)[3] avec une **population Albine**[2] importante et des **Ophrys brun** (*Ophrys fusca*)[11].

Dans cette même zone, près du sommet, nous trouvons des sérapis ou langues sur le **Monte Caprile**, à partir du mois d'Avril et même avant avec des conditions météorologiques favorables, la fleur araignée, l'orchys bouffon, l'homme-pendu, l'orchidée jaune, l'himantoglossum, les limodores à feuilles avortées et encore l'ophrys bourdon et l'orchidée pourpre ou ainée.

**Près de Casette di Coste**, on assiste à une des plus belles floraisons d'**Orchis sureau** (*Dactylorhiza sambucina*)[9] de la vallée Ombrienne méridionale, et nous retrouvons les orchidées bouffon et l'orchidée jaune mélangé à un tapis de fleurs jaunes et violettes.

Les prés qui s'étendent dans la **Pinède de Matigge**, plus précisément appelée **Case Montelagno et Manciano**, nous offrent au printemps une très belle floraison d'**Ophrys Aurélien** (*Ophrys bertolonii*)[5], sûrement la plus belle de cette espèce répertoriée sur le territoire municipal.

A côté de ces espèces, nous pouvons remarquer la présence d'autres orchidées dont l'**Orchis papillon** (*Orchis papilionaceae*)[4], la fleur araignée, et les très rares Ophrys bourdon, l'orchis bouffon, l'orchis jaune ainsi que l'orchidée à trois dents et l'**Orchidée pyramidal** (*Anacamptis pyramidalis*)[1].

**En plaine, de chaque côté du torrent Tatarena**, on distingue des fleurs araignées, des **Orchidées pourpre ou maggiore**, des **Orchis singe** (*Orchis simia*)[19], l'orchidée dentelées et quelques rares Orchis d'Italie. L'orchis pyramidal pourra très facilement se **rencontrer sur les hauteurs de la colline, dans les prés, dans les ravins et le bord des route**.

Dans **les hêtraies**, comme dans **d'autres bois**, avec la platanthéra à deux feuilles, la platanthéra à fleurs vertes, le nid d'oiseau, l'on peut admirer trois espèces du genre *Cephalanthera* : l'epipectis jaunâtre, la céphalanthère à feuilles étroites, et la céphalanthère rouge (*Cephalanthera rubra* (L.) Rich.), la plus tardive des trois : elle est totalement fleurie à la mi-juin ou fin juin, quand les autres espèces sont désormais fanées.

Sur **les près-pâturages peu fleuris**, dans les buissons et aux bords des bois ; de la colline élevée jusqu'au à la montagne, nous trouvons l'**Orchis brûlé** (*Neotinea ustulata*)[14], appelée ainsi à cause de l'aspect qu'elle revêt au début de la floraison quand l'inflorescence, dense et solide, est typiquement teintée de brun.



## Le erbe velenose

### Les herbes vénéneuses

**La jusquiame noire** (*Hyoscyamus niger*)[1]: Toute la plante est toxique, à cause de la présence d'alcaloïdes tropaniques (dont les scopolamines), mais surtout les feuilles et les graines, brunes, de petite dimension et réniformes. Dans le langage des fleurs, cette plante est le symbole du défaut ; comment donner tort à cette réputation alors que la plante entière est vénéneuse et de plus malodorante ? Nous pouvons l'observer dans les prés de la ville de Ponze.

**La belladone** (*Atropa belladonna*)[2]: Toute la plante est extrêmement vénéneuse, depuis les feuilles qui contiennent des atropines et des hyoscyamines, aux racines riches en scopolamines, aux fleurs, aux baies, aux tiges. La connaissance de cette plante donne une leçon importante : nous devons prendre toutes les précautions avant la récolte des fruits des bois ; en effet 3 ou 4 baies de la belladone peuvent être mortelles même pour un adulte. Pour les observer, et ainsi apprendre à les connaître pour mieux les éviter, nous proposons de descendre des Pian della Spina en direction de Ponze.

**Le chèvrefeuille** (*Lonicera* L. spp.)[4]: Le genre *Lonicera* comprend environ 180 espèces vénéneuses. Le chèvrefeuille contient de l'acide salicylique glucoside, du mucilage et des huiles essentielles. Les baies, souvent rouges et très similaires aux groseilles, ont un aspect les rendant appétissantes : elles sont surtout dangereuses pour les enfants, pouvant entraîner vomissement, diarrhées et convulsions.

**Le concombre d'âne** (*Ecballium elaterium*)[6]: La pulpe du fruit contient un jus très amer et hautement toxique, d'où le nom populaire de « crachat poison ». Cette plante est plutôt courante dans les prairies des collines ; on peut aussi la retrouver en marge des cultures et au bord des routes, notamment le long de l'itinéraire numéro 1 décrit dans l'ouvrage « Trévi, quatre pas entre histoire et nature ».

**La giguë tachetée ou Grande Ciguë** (*Coium maculatum*)[3]: C'est une plante herbacée dont les feuilles ressemblent particulièrement à celle du persil, si bien qu'il est difficile de les distinguer des autres ombellifères comestibles, notamment quand la giguë est jeune. Nous conseillons ainsi de prêter la plus grande attention en cueillant des plantes à cuisiner, et même d'acheter le persil à des vendeurs de confiance !

**La grande Digitale** (*Digitalis* L. spp.)[5]: Toutes les grandes digitales sont vénéneuses puisqu'elles contiennent des glucosides extrêmement toxiques, utilisés en dose appropriée comme stimulant des muscles cardiaques, mais qui peuvent être mortels s'ils sont administrés de manière irréfléchie. La substance active à l'intérieur de la grande digitale atteint sa concentration maximale après deux ans d'existence de la plante, c'est-à-dire en période estivale. Quelques grammes de feuilles sèches peuvent être fatals pour un homme adulte.



**Les renoncules** (*Ranunculus* L. spp.)[7]: De nombreuses espèces de renoncules sont présentes sur notre territoire, depuis la plaine jusqu'aux pâturages de montagne, souvent très similaires les unes aux autres et pratiquement toutes toxiques ! Parmi les diverses espèces, nous pensons à la ficaire fausse-renoncule (*Ranunculus ficaria* L.)

**La Morelle noire** (*Solanum nigrum*)[9]: La solanine est un des éléments toxiques présents dans la morelle noire. Dix baies peuvent suffire à provoquer une paralysie des organes moteurs et des fibres sensibles. La morelle noire est une plante très répandue au bord des routes et des sentiers, par exemple entre la Torre di Matigge et Trévi.

**La Parisette à quatre feuilles** (*Paris quadrifolia*)[10]: Cette plante a un aspect vraiment particulier. La partie la plus vénéneuse est la baie qui contient des glucosides, de la résine, de la pectine et des acides organiques. Elle est dangereuse puisque on peut facilement la confondre avec d'autres baies comestibles présentes dans le sous-bois.

**Les euphorbes** (*Euphorbia* L. spp.)[11]: La caractéristique commune des euphorbes, parmi lesquelles on peut citer l'euphorbe réveille-matin (*Euphorbia helioscopia* L.), est la présence d'un latex blanc et dense, caustique et irritant, présent dans les feuilles et dans le corps de la plante. Le sentier historique des Condotti est un des nombreux lieux où poussent de nombreuses espèces d'euphorbes.

**L'Arum d'Italie** (*Arum italicum*)[12]: Dans la famille des Arum, les baies rouges sont particulièrement dangereuses, réunis dans une infructescence en épi, attirant l'attention des enfants avec leur rouge vif.

*« Né avec le grain la ciguë, avec les autres denrées, apparaît immédiatement l'hellébore... »*  
(tiré de « *Les sept jours de la création du monde* » de Torquato Tasso)

Nous avons choisi ces vers pour introduire le travail sur les herbes vénéneuses, car ils résument en quelques paroles une vérité de la création : les espèces nuisibles grandissent avec les espèces inoffensives et utiles, et elles sont toutes parties du monde végétal. Connaître les plantes vénéneuses permet de les éviter, et de cette question est né cet herbier en photo. Nous dédions cette présentation à ceux qui veulent profiter de la beauté et des ressources de la nature sans risquer de faire face à des imprévus ou même parfois de rencontrer des dangers mortels. Nous vous accompagnons, avec une attention particulière pour les enfants : nous leur apprenons surtout à reconnaître les plantes vénéneuses et toxiques qui poussent sur nos terres. Cela représente un danger majeur pour eux.

*« Chaque substance est vénéneuse et aucune n'est parfaitement inoffensive ; seule la dose en détermine le caractère vénéneux »* (Paracelso)

Environ un tiers des plantes produisent les substances vénéneuses. En réalité, toutefois, toutes les espèces appartenant à ce groupe ne sont pas vraiment dangereuses pour l'être humain. Il existe ensuite de nombreuses plantes vénéneuses ou bien dangereuses pour l'homme même si elles ne le sont pas pour les animaux, et vice versa. Les larves des doryphores grandissent normalement en





se nourrissant de feuilles de belladone qui contiennent des substances toxiques comme l'atropine. Les chèvres peuvent en brouter les feuilles, sans subir d'effets, en quantité limitée. Le lait qui dérive de ces pâturages et la viande des animaux abattus après avoir mangé ces plantes sont en revanche nocifs pour les être humains.

Ainsi : « *Chaque substance est vénéneuse et aucune n'est parfaitement inoffensive ...* ».

**Le Galanthus nivalis** (*Galanthus nivalis*) est une espèce de plantes herbacées vivaces à bulbe, qui porte une petite fleur blanche campanulée. Le bulbe est la partie vénéneuse de cette belle plante ; il contient des alcaloïdes qui peuvent être confondus avec ceux de la plante aromatique la ciboulette.

NB : La liste de plantes toxiques et vénéneuses citée n'est pas exhaustive puisque notre territoire en offre bien plus. Ce travail est une modeste contribution pour développer les connaissances sur un patrimoine floristique encore riche et vivant.



# Gli ammoniti del Serano

## Les ammonites du Mont Serano

### *HYPOTHÈSES PALÉOGRAPHIQUES PENDANT LE TOARCIE*

1- De Wever, 1999

Li= Ligures

La= Lagonegro

Bu= Budwa

Pi= Pindo

Pe = Pelagoniano

Ta = Tauride

Ki= Kirsehir

Ap = Appenins

Um = Bassin Ombro-marchigiano

2- Cecca & Macchioni, 2004

Ma = Maroc

Sb = Bétiques

Um = Bassin Ombro-marchigiano

### *Legende*

Terres émergées

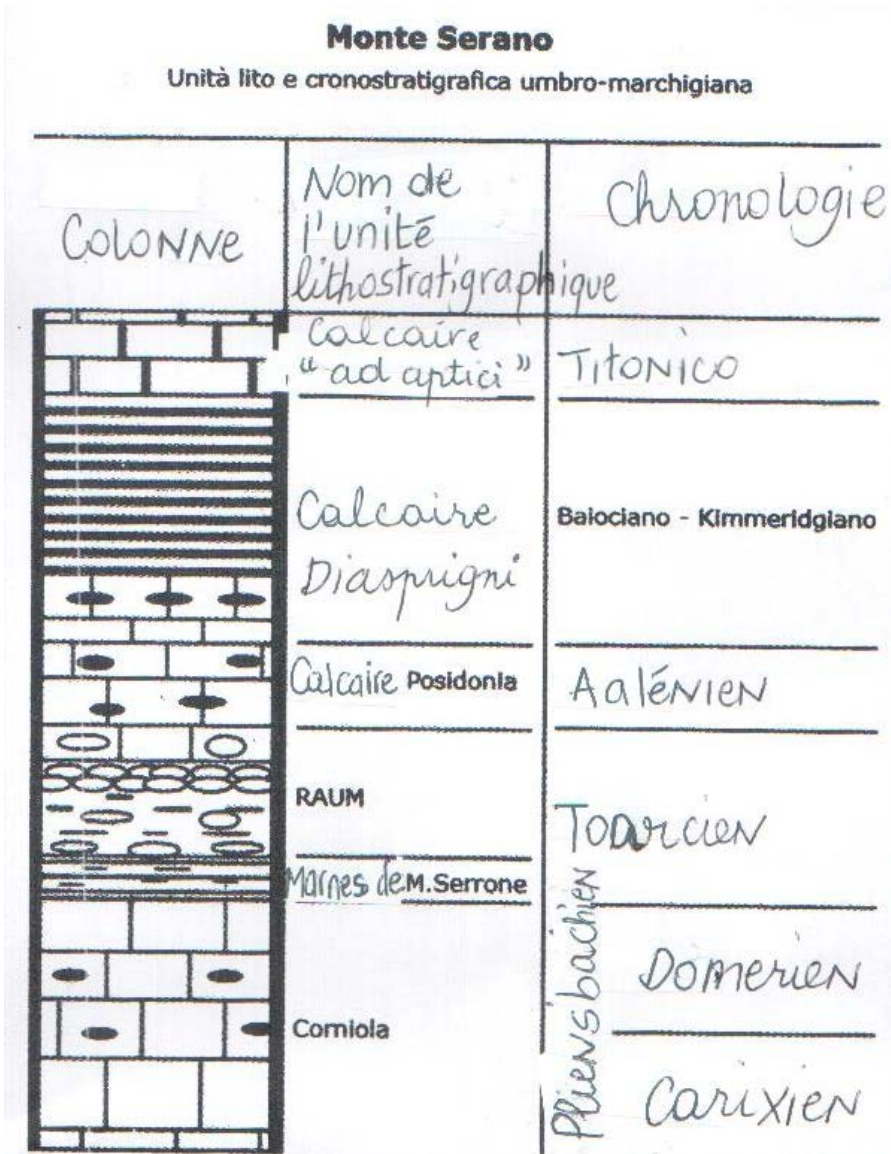
Plateforme carbonatique

Mer moyenne (ou peu) profonde, plateforme carbonatique distale.

Bassin marin océanique

Évaporé

Emplacement du Mont Serrano



### Reconstitution d'un fond marin

#### Merlites clausus avec moulage

#### Merlites clausus

#### Aspect intéressant pour la structure géopétale

Le *Rosso ammonitico* de l'Ombrie et des Marches est une unité lithostratigraphique caractéristique de la succession de l'Ombrie et des Marches. Il comprend un corps rocheux d'une épaisseur moyenne d'environ 10 à 15 centimètres, à sutures « *settali* » qui peuvent être subdivisées sur le territoire en trois membres lithologiques et selon la teneur en calcaire qui augmente en allant du bas vers le haut : 1) argile-marneux, 2) nodulaire-marneux, 3) nodulaire-calcaire (Venturi, 1973 ; Nini et al., 1997). Il est très diffusé sur les plus hauts versants de la région, dont sur le Mont Serano qui fait parti des monts majeurs de l'Ombrie avec ses 1429 mètres d'altitude. C'est au Jurassique inférieur (Lias) que remonte le *Rosso Ammonitico*, et il est très



important dans les Apennins pour la paléontologie, puisque les ammonites, divers et variés, donnent des informations précises relatives pour des thèmes d'intérêt général, la taxinomie, la biostratigraphie, l'évolution et la paléobiogéographie.

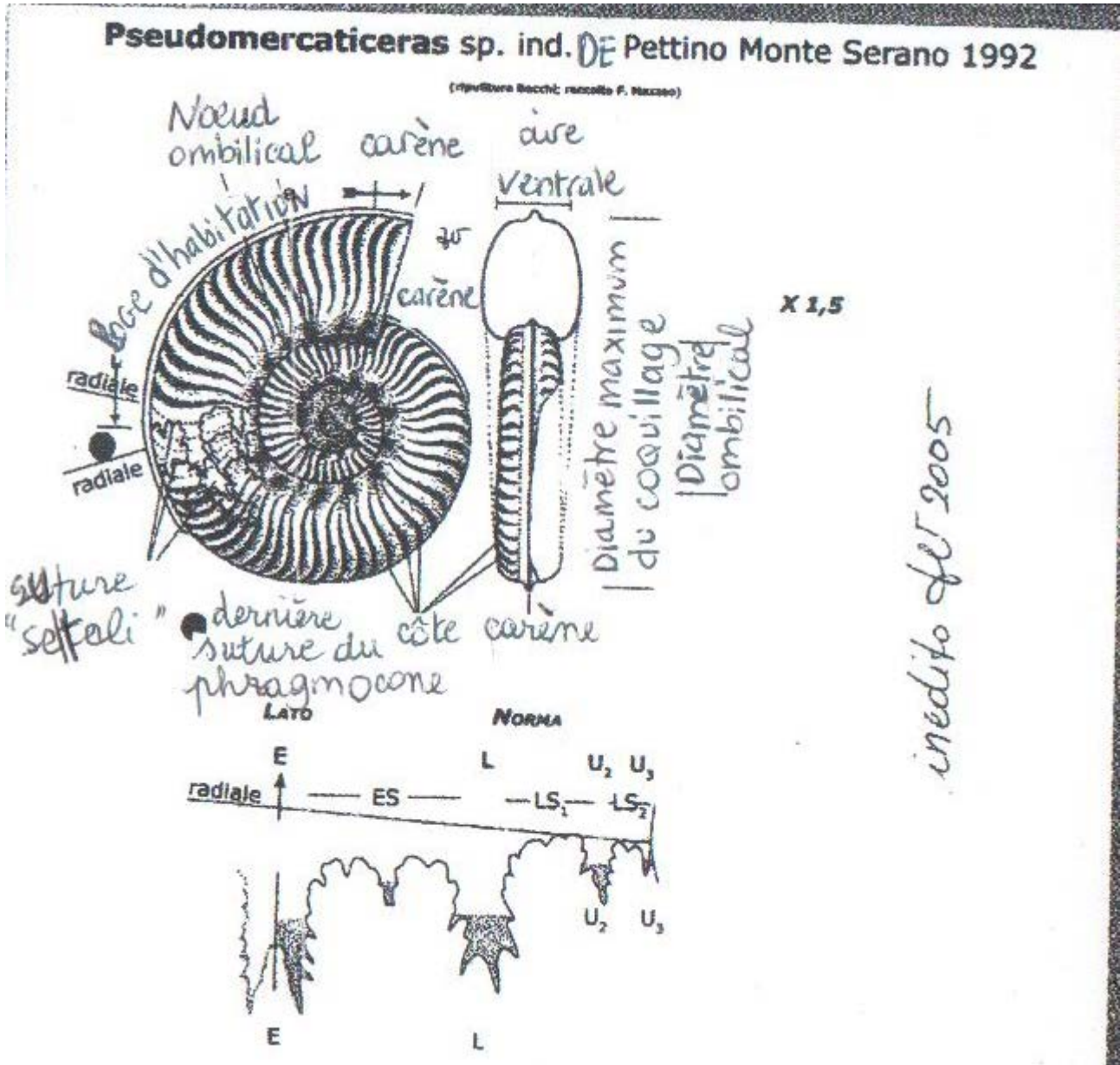
Les Crinoïdes sont des animaux marins qui ressemblent à une plante (également appelé Lis de mer) avec un appareil radical, un pédoncule, un « calice » et des bras. Les organes sont protégés par un squelette calcaire articulé, et selon le « calice » il peut être plus ou moins rigide. Les plaques sont les restes fossilisés photographiés ci-dessus, trouvés dans un effleurement de *Rosso Ammonitico* sur la dorsale du Mont Serrano-Brunette.

Les ammonites étaient des mollusques céphalopodes, similaires aux calamars et seiches que nous connaissons. Il faut toutefois préciser que même face à une grande variété morphologique de coquillages aucuns restes n'ont été trouvés avec d'éventuels restes de tentacules. L'aspect de la coquille externe révèle toutefois que l'animal y vivait à l'intérieur, et notamment dans la partie terminale qui pouvait correspondre à un demi-tour, un tour ou un tour et demi de spirale.

Ils se trouvent actuellement fossilisés comme modèles de coquillages ou comme des restes de mollusques génériques ayant vécu entre le dévonien et le crétacée, c'est-à-dire dans un intervalle de temps de près de 350 millions d'années. Ils vivaient exclusivement dans les eaux marines, entre 50 et 150 mètres de profondeur, où la lumière arrivait. Quand l'animal mourait, souvent mangé par un prédateur, comme tous les mollusques, il tombait sur les fonds marins et la coquille était enterrée. Par effet des deux mouvements de la boue et de la coquille, cette dernière se remplissait entièrement ou partiellement de boue, qui après avoir été modelée par la superficie interne de la coquille devenait dure en perdant son eau (Venturi et Rossi 2003). La coquille se dissout et le moule interne de composition rocheuse de couleur rouge dans le cas de la *Rosso ammonitico* reste ainsi conservé. Le moule peut aussi être de couleur grise ou rose ; quelquefois strié de rouge et de gris. On peut y voir les traces des cloisons qui découpaient la paroi interne de la coquille et qui apparaissent comme des dessins répétés le long de la spirale (Venturi et Ferri, 2011 ; Venturi et Rossi 20114).

Ci-contre est représenté un dessin d'ammonite du genre *Pseudomercaticeras* provenant du *Rosso Ammonitico* du Mont Serano où sa présence est fréquente. La nomenclature reportée est très simplifiée pour en permettre la compréhension. Les éléments morphologiques montrés sont : pour la forme générale, le côté de la coquille et le rapport d/d (diamètre de la coquille-diamètre ombilical), pour l'aire ventrale, la présence d'un relief défini par les spécialistes comme carène, pour la décoration les côtes et les nœuds ombilicaux, pour la structure, les traces de suture (ou ligne du lobe) qui se répète tout le long de la spirale, exception faite naturellement pour la loge d'habitation. Chaque ligne de suture est agrandie afin qu'elle soit utile dans la classification. En effet cette morphologie particulière varie selon les genres, selon les familles et les ordres (Venturi et Ferri 2001). Ici la ligne de suture du *Pseudomercaticeras*[2] a été dessinée pour montrer les lobes et les lobes et les cols (Venturi et Rossi 2004). En particulier, les lobes dont la nomenclature dépend de leur position sur la spirale sont très importants (E=lobe externe, L=latéral, V=ombilical). Dans le dessin ci-contre, nous avons indiqué le début de la loge d'habitation par un point. Le

dessin reproduit est une réduction de l'ammonite originelle photographiée ci-dessous (Ø ammonites 5,23 cm, longueur de la ligne de suture 6,00 cm).



Dessin agrandi d'une seule ligne de suture ( ou suture *settale*)

X4 (E,L, U<sub>2</sub>, U<sub>3</sub>) LOBI, (ES, LS, LS)

Nomenclature des ammonites *Rosso amonitico* de Piano Pozzo ( à Pettino) Mont Serano.

Le terme ammonite dérive d'une légende mythologique narrée par Plin le vieux. Le dieu Baco se rendant au combat en Inde traversa le désert aride de la Libye. Là, il eut très soif. Il ne savait pas comment l'épancher. Il appela alors le père de tous les dieux, Zeus, qui se présenta sous forme de bélier. Il écouta son besoin, Amon lui indiqua une source d'eau fraîche et très pure où Baco réussit finalement à épancher sa terrible soif. À coté de cette source qui fut ensuite utile à tous les hommes, les dieux et les demi-dieux qui traversaient ce désert aride y ont érigé en souvenir de



cette rencontre une statue dédiée à Zeus Amon, le père des dieux, avec des cornes de bélier. De cela, les formes en spirale pétrifiées, là comme ailleurs, furent appelées *ammonis cornu*, cornes d'Ammon et rappelons nous que *amnos* en grec signifie aussi sable. Cette légende fut reprise plus tard au XVIème siècle par Ulisse Aldovrandi et Ferrante Imperato qui appelèrent ces fossiles *ammonites*, nom latin de genre masculin. Les ammonites du lias, nombreuses dans nos montagnes, en particulier dans les couches rouges que nous avons déjà présentées comme formations du *Rosso ammonitico*, sont en général conservés comme des modèles de pierres de différentes formes en spirale. Parmi les ammonites, rappelons certaines espèces très communes dans le *Rosso ammonitico* dans le Mont Serano : **Calliophylloceras** [1], hildoceras, mercaticeras, Merlaites, Phymatoceras et surtout ***Praerycites seranensis***[3] très importantes car exemple de référence qui a été retrouvé dans le territoire qui nous intéresse et qui constitue un bien culturel de l'Ombrie et des Marches.

#### **Drachme grecque avec la tête de *Giove Ammone***





## I cieli di Trevi

### Le ciel de Trévi

Onlus – LIPU  
Lois italiennes  
Protection des oiseaux

**Association pour la conservation de la nature**

**BIRDLIFE INTERNATIONAL**

LIPU représentant de l'Italie

**La Buse variable** (*Buteo buteo*)[1] est **présente toute l'année y compris l'hiver, et construit des nids**. C'est un rapace de jour, carnivore, de moyenne à grande corpulence et très courant dans la région.

Elle utilise son bec et ses pattes comme des armes. Son bec est recourbé et robuste, et elle s'en sert pour déchirer en lambeau la chair des victimes, ses pattes sont fortes et se terminent par de longues griffes recourbées. Observée en vol, la buse variable est énorme, corpulente, avec la tête peu déployée contrastant avec son ample queue. Elle se nourrit de petits mammifères, de rongeurs, de lapins, de coléoptères, de lézards, de serpents et de petits oiseaux, et elle joue un rôle primaire pour l'équilibre de l'écosystème naturel, se nourrissant également de charognes. La buse est présente dans les grands espaces. Elle construit ses nids sur les flancs des parois rocheuses et dans les arbres.

**Le Lorient d'Europe** (*Oriolus oriolus*)[2] est **présent d'avril à septembre, et construit des nids**. C'est un oiseau élusif, que l'on repère difficilement dans les touffes des arbres en dépit de sa couleur, notamment vive du mâle. Il a le dos supérieur, la tête et le ventre jaune brillant, les ailes et la queue noirs, le contour de la queue jaune et le bec couleur chair. Une strie noire lie les yeux au bec. La femelle est de couleur jaune verdâtre avec le cou et le ventre blanchâtres tachés de noir, mais elle ne porte pas la tâche noire reliant les yeux et le bec, ni celle autour des yeux comme le mâle. Il vit dans les zones arborées, et ne quitte que rarement les zones arborées pour s'aventurer dans les zones ouvertes. Il suspend son nid aux plus hautes ramifications des arbres, souvent à proximité de points d'eau. Il se nourrit de vers de terre et d'insectes.

**La chouette hulotte** (*Strix aluco*)[6] est **présente toute l'année et construit des nids**. La chouette hulotte vit principalement la nuit, sans pour autant exclure les excursions de jour. Ses mouvements sont lents et pesants, son vol est toutefois léger, oscillant et plutôt lent. La chouette hulotte a un manteau brun finement tacheté, une grande tête arrondie et les yeux noirs. Une fois posé, on remarque surtout sa grande tête, avec les cercles dessinés sur son visage, aux fines bordures noires, et puis ses yeux noirs. Elle se nourrit presque exclusivement de souris et de campagnols, d'araignées et d'oiseaux qu'elle capture alors qu'ils sont endormis. Elle peut se nourrir également de chenilles et de divers insectes. Elle forme ses nids dans les arbres, afin qu'ils soient protégés de la pluie et faciles d'accès. On la retrouve dans les greniers ou encore dans les nids abandonnés d'autres oiseaux tels les pies, les corneilles et d'autres rapaces.



**La Chevêche d'Athéna ou Chouette chevêche (*Athene noctua*)[3]** est **présente toute l'année et construit des nids**. La Chevêche a la tête aplatie et des cercles sur le visage plutôt voyants, de couleur blanchâtre, et les yeux gris cerclés de noir. Le dos de cet oiseau est brun et tacheté de blanc, alors que la partie ventrale est blanchâtre avec des stries brunes. C'est un petit rapace trapu, et se tenant droit. On l'observe parfois pendant la journée sur les branches, sur les poteaux, mais aussi sur les toits d'étable. Elle vole vite, de manière droite et ondulante et à faible hauteur. Elle ne craint par l'homme. Elle fréquente des environnements divers et variés, tels les vieux arbres dans les bois ou les saules en campagne. On la retrouve également dans les villes, en haut des tours, sous les porches ou les plafonds. Elle se nourrit de souris, d'oiseaux, de reptiles, amphibiens, de chauve souris et de gros insectes, et chasse surtout à l'aube et au crépuscule.

**Le Rossignol de muraille (*Phoenicurus phoenicurus*)[5]** est **présent de mars à septembre et construit des nids**. Le rossignol de muraille est un oiseau semblable au rouge gorge bien que plus fluet, et avec la queue en constant mouvement. Il est de couleur rougeâtre vif et la zone ventrale est rougeâtre. Le dos du rossignol de muraille mâle est de couleur grisâtre avec la face noire et le front blanc ; la femelle est de couleur fauve et ce uniformément, exceptée la queue. Il se nourrit d'insectes, d'araignées et de limaces. Il vit dans les bois espacés, dans les parcs et les jardins.

**La Mésange bleue (*Parus caeruleus*)[4]** est **présente toute l'année ; elle construit des nids et hiverne**. La mésange bleue est un oiseau très commun dans nos bois et nos jardins. On la reconnaît facilement pour le bleu du sommet de sa tête avec un cercle blanc, les joues rondes et blanches, et une strie noire qui traverse les yeux et la nuque et le ventre est jaune. Au printemps et en été, la mésange bleue se nourrit d'insectes, de mollusques et d'arachnéens, alors qu'en automne et en hiver elle privilège les fruits et les graminacées. Elle construit ses nids dans les creux dans les arbres et dans les murs tout comme dans les gouttières, mais elle occupe facilement les nichoirs que nous pouvons positionner dans nos jardins (en prenant le soin de les placer éloignés de la portée des chats)

**La Fauvette à tête noire (*Sylvia atricapilla*)[9]** est **présente toute l'année, elle hiverne et construit parfois des nids**. La fauvette à tête noire est une espèce de la famille des Sylviidae, avec un fort dimorphisme sexuel ; le mâle a une calotte noire luisante, le ventre gris cendré alors que la femelle a la calotte brun-roux, et cette coloration prévaut également sur la zone ventrale. Elle se distingue des autres espèces pourtant semblables (comme la fauvette mélanocéphale) car l'œil est distinct de la calotte noire. La fauvette à tête noir vit dans l'enchevêtrement des haies les plus drues, dans les buissons et parmi les branches des arbres fruitiers, mais aussi parfois les sous-bois. Elle se nourrit principalement d'insectes, mais change de régime alimentaire à l'automne, se nourrissant alors plutôt de baies et de fruits. Elle construit ses nids dans les sureaux, le chèvrefeuille et d'autres espèces de *sempervirent*.

**Le Merle noir (*Turdus merula*)[8]** est **présent toute l'année, il hiverne et construit des nids**. C'est un des oiseaux les plus communs des bois, des près, des parcs en ville et des jardins. Le mâle est noir brillant, son bec et le contour de ses yeux sont d'un jaune-orangé brillant. La femelle est tout autre : elle est brunâtre avec un collier à peine plus foncé et des taches foncés sur la poitrine et sur les flancs. Le merle construit ses nids dans les haies et dans les piles de bois ; il se nourrit d'insectes, de mollusques, de lombrics et d'araignée, tout comme de fruits et de graminées.

**Le Rouge-gorge familier (*Erithacus rubecula*)[7]** est **présent toute l'année, il hiverne et construit des nids**. C'est un passeriforme dodu, avec une queue fine, la silhouette presque privée de cou, et





il ne peut être confondu grâce à l'évidente tache rouge orangée sur son visage et sur sa poitrine, avec de fines bandes bleu-gris sur les côtés. Les yeux très foncé contrastent avec la couleur vive des joues. Le rouge-gorge vole rapidement, avec des mouvements fréquents, de la queue vers le haut. C'est un oiseau proche des hommes, fréquentant les jardins, les haies, les sous bois et les bois. Il se nourrit généralement d'insectes, mais change de régime alimentaire en automne, se nourrissant alors plutôt de baies et de fruits. Il construit ses nids dans des trous et dans les fentes dans les arbres, dans les haies et dans le lierre.

**Le Martin-pêcheur d'Europe (*Alcedo atthis*)[11] est présent toute l'année, il construit des nids.**

C'est un oiseau présent dans les milieux humides et près des cours d'eau, filant très rapidement à la surface de celle-ci. On le distingue de par son bec en forme de poignard, sa grande tête et sa queue courte. Ses couleurs sont très vives : vert-bleu sur le dos, le croupion bleu électrique, des taches blanches sur la partie extérieure des joues et sur la gorge, et la zone ventrale rougeâtre. Le martin-pêcheur construit ses nids dans les cavités des rives des fleuves, c'est pourquoi leur entretien est important.

**La Gallinule poule d'eau (*Gallinula chloropus*)[10] est présente toute l'année, elle hiverne et construit des nids.**

On retrouve cet oiseau principalement sur les rives riches en végétation abondante, où elle construit ses nids et se cache. Son dos est brun, sa tête bleu-noir et la poitrine et le ventre à peine plus clairs, d'un ton grisâtre à gris foncé. Les pattes sont verdâtre, le bec est rouge avec une pointe de jaune et certaines plumes de la queue sont blanches. La gallinule poule d'eau se nourrit de plantes aquatiques, d'insectes et de têtards. Elle court et nage avec un mouvement de la tête particulier, remuant rapidement la queue.

**L'Hirondelle rustique (*Hirundo rustica*)[12] est présente de mars à octobre, elle construit des nids.**

Élégante et rapide, l'hirondelle a le dos bleu brillant, la partie antérieure de la tête et la gorge supérieure de couleur marron châtaigne, et une bande bleu sur la poitrine. Sur le ventre, on peut observer des couleurs allant du crème à l'orange fauve. Dans le ciel, on ne peut la confondre grâce à sa morphologie, avec sa queue ample et fourchue, avec ses plumes rectrices externes longues et filiformes. L'hirondelle a la particularité de construire ses nids à l'intérieur des étables, des fermes et des arcades, dans les greniers, alors que les hirondelles de fenêtre construisent leur nid de boue dans les corniches, à l'air. Les hirondelles se nourrissent exclusivement en vol d'insectes ailés, préférant les mouches et les moustiques. Une hirondelle réussit à consommer en un seul été plus de 500 000 insectes. L'hirondelle européenne hiverne en Afrique, au sud du Sahara. Avant de partir, elle adopte des habitudes « sociales » et se rassemble dans des dortoirs communs par dizaine de millier d'oiseaux. Les lieux de regroupement favoris sont les cannaies. S'assurer de la permanence de zone palustre signifie donc garantir la survie de l'environnement fondamental pour la préparation de l'hirondelle à la migration.



## I prodotti tipici

### Les produits typiques

Les produits typiques locaux sont un point fort de la caractérisation d'un territoire, et la production agricole, la production artisanale rappellent inmanquablement leur territoire d'origine.

Trévi compte sur un ensemble de produits typiques, trésors de goût et de qualité profondément liés à l'histoire, à la culture et aux traditions de cette terre. Chacun de ces produits est valorisé et a reçu la juste récompense pour son inégalable typicité ; ainsi certains produits méritent plus d'attention. Pour d'autres, une redécouverte est souhaitable, soit de la part de la population, soit de la part des administrations locales et territoriales, grâce à l'avantage d'un tourisme intelligent et toujours plus attentif, actuellement plus fécond, qui veut saisir l'essence véritable du territoire visité.

Les oliviers façonnent le paysage de Trévi, tout comme les terrassements des versants colineaux, surmontés de murs en pierres à sec, qui représentent un système hydraulique agraire, exemplaire pour sa simplicité et son efficacité, héritage d'un passé désormais lointain. De ces terrains arides et improductifs, est née la reine de la production typique locale : **l'huile d'olive extra vierge**[1][2], qui domine la cuisine locale d'une empreinte paysanne et son goût fruité très caractéristique.

À coté de l'huile, parmi les productions désormais bien connues et caractéristiques de cette ville et de son territoire, il y a aussi évidemment **le cèleri « Sedano nero di Trevi »**[3] qui est produit dans cette zone restreinte de terre, dédiée à la culture des légumes, la Canapine. C'est un écotype local aux caractéristiques organoleptiques particulières. Le cèleri branche est cultivé avec des systèmes artisanaux utilisant des pratiques agricoles traditionnelles qui se transmettent de génération en génération, parmi lesquelles l'irrigation qui utilise exclusivement l'eau de source limpide du Clitunno. Le cèleri branche est récolté au mois d'octobre, et à partir de cette période le cèleri apparaît dans la cuisine locale, dans des plats succulents et recherchés, se mariant à l'huile d'olive extra vierge et également souvent à **la saucisse trevane**[4]. Octobre est ainsi le mois du cèleri branche et des saucisses ; c'est la période pour l'ouverture des tavernes, quand l'histoire est célébrée et lors des fêtes, qui trouvent leur meilleure expression lors de **la foire exposition du cèleri et de la saucisse**, qui a lieu au chef lieu, chaque année le troisième dimanche du mois.

En restant avec le cèleri dans la vallée de Trévi, on peut noter que la plaine était pratiquement recouverte par la vigne de **trebbiano spoletino**[5], mariée à l'érable et à l'orme, plusieurs dizaines d'années en arrière. C'est un vignoble local de plaine, répandu dans une zone limitée à quelques dizaines de kilomètres carré, où est produit un vin blanc et structuré, frais et très aromatisé, mais aussi un vin de paille doux. Selon un usage plus récent, le vinsanto est aussi un excellent pétillant. Le vin *trebbiano spoletino* est aujourd'hui plus rare à trouver, puisque depuis quelques années les



ceps ont été arrachés pour laisser place aux cultures industrielles. Avec un peu de patience on peut finir par en trouver chez quelques petits agriculteurs de la plaine et auprès de coopératives vinicoles du spoletino. En s'orientant vers la portion plus septentrionale du territoire communal, on aperçoit la fraction de montagne de Manciano. Ici, sur un plateau de modeste étendue, survivent quelques hectares de châtaigneraie, dont on reconnaît l'espèce locale par ses châtaignes particulièrement savoureuses. La modeste quantité produite arrive difficilement sur le marché ; ce fruit des bois mériterait certainement un investissement important pour sa culture et pour augmenter le rendement et pour promouvoir ce produit de qualité sur le marché. Les **châtaignes de Manciano**[8] ont été autrefois très appréciées et se vendaient pendant les marchés de Trévi tout comme pendant les marchés de Spoleto. Pendant la saison de la récolte, cela vaut la peine d'aller sur les lieux de production pour acheter cette spécialité locale, qui grâce à ses qualités organoleptiques n'a rien à envier aux variétés plus connues et renommées. Pendant la célèbre foire exposition du Cèleri et de la saucisse, on trouve toujours au moins un producteur local qui vend ces fruits délicieux cueillis dans ses bois : l'authentique et exquise châtaigne de Trévi.

Pour finir cette brève présentation des produits typiques de notre territoire, on ne pouvait pas oublier celui dont la production a peu à peu disparu, mais qui a eu une importance décisive dans l'histoire de ce peuple, pour la petite économie rurale et en particulier pour les gens aux plus humbles origines. Il s'agit du chanvre, un temps largement cultivé sur les terrains les plus frais de la plaine, utilisée pour la production manufacturée artisanale comme le tissu et les cordes, et des grenouilles, pêchées en abondance dans les étangs, devenant des sources indispensables de protéines pour les repas les plus pauvres, étant cuisinées en de délicieux plats. Aujourd'hui, ces plats peuvent être trouvés et savourés lors de fêtes populaires paysannes. Cette recherche et cette valorisation est certainement souhaitable, avec l'invitation de venir déguster dans la taverne de *l'Aia de lu contadinu* des plats typiques appétissants, pendant la **Festa della trebbiatura**[7] à Cannaiola. Cette fête paysanne qui se déroule pendant 10 jours au début de juillet, pendant lesquels on revit le battage du grain, comme si l'on revenait à l'époque où la moissonneuse batteuse n'existait pas encore. La fête paysanne a été créée pour garder vivante la mémoire, et pour permettre aux jeunes de connaître et de se souvenir de tous les efforts de la moisson, en reproduisant les traditions qui jadis l'accompagnaient.

La moisson commençait à environ quatre heures trente, avant le levé du soleil, avec le premier plat, le *sdigghiunittu*. Puis selon la tradition, entre sept et huit heures était donné le petit-déjeuner avec des pommes de terre, des légumes du jardin (courgettes, poivrons, haricots et d'autres encore) ; à dix heures trente suivait un en-cas avec de la **panzanella**[9], **du saucisson**[6] de la *baccalà* et des *frittelle* dites *custumella*. Quelques heures plus tard, aux alentours de treize heures, était servi le déjeuner principal, la *merenna*, avec des pâtes, un peu de viande, de la salade et du vin. À seize heures trente était consommé la *merennetta*, à base de gâteaux, de fromage et de la charcuterie, suivie à la tombée du jour vers dix-neuf heures trente du repas, avec de la salade, du pain et à nouveau de la charcuterie. Le travail se prolongeait souvent jusqu'à la nuit noire, et alors vers vingt-deux heures, vingt-deux heures trente était servi le dernier repas de la journée avec du pain, de la charcuterie ou du fromage. À l'occasion de la moisson, on avait l'habitude d'ouvrir un



pétillant pour rassasier les travailleurs pendant la longue journée passée sous le soleil, dans la poussière, avec la fatigue et tant de sueur.