1. Introduction
2. Géographie et Histoire
3. Aujourd'hui
4. Quelques villes
5. La gastronomie
6. Les traditions
7. Quelques hommes célèbres
8. Conclusion

1 Introduction

Te souviens-tu Michel, tu n'étais invité pour la dernière émission sur Fausto Coppi car ma grand-mère était une cousine éloignée du Campionissimo ?

Lors de la première Guerre Mondiale, un hôpital avait été aménagé le long de la Scrivia. (la Scrivia est la rivière qui coule entre Castellania et Novi Ligure)

Dans cet hôpital, destiné à recevoir les blessés qui revenaient du front, un bersagler romagnol, gravement blessé, à ramené dans son pays une petite infirmière piémontaise, ma grand-mère !

Tu connais les bersagliers ?

Les bersaglieri, c'est ce corps d'armée avec des grandes plumes sur leurs chapeaux, qui lors d'un défilé militaire passe toujours en dernier car la marche n'existe pas pour eux ! Seule la course est leur manière de se déplacer ! Ainsi ils laissent partir devant les autres régiments et longu'il y a assez d'espace, les soldats avec leur fanfare qui joue leur hymne, les rattrapent en courant ! Puis ils attendent à nouveau et arrivé de suite jusqu'à la fin du défilé.

Rivestrona à la Romagne, je tenais à en parler car la Romagne fait partie de la Région italienne qu's'appelle : L'EMILIA ROMAGNA.

Or quand on parle de cette région, on commence toujours par le nord, l'Emilie, et on parle de Parme, de Modène, del parmigiano, del aceto balsamico, del prosciutto, de Ferrari, de Lamborghini, de Ducati, etc.

Et il y a tellement de choses à dire qu'au final on ne parle jamais de la partie sud : la Romagne !

2 Géographie et Histoire

Si l'Emilie est une région de passage entre le Nord et le Sud de l'Italie, la Romagne est comme "une île" oubliée dans son coin.

C'est la région située entre la Vénétie, l'Emilie, la Toscane et les Marches

Cette région qui descend doucement d'abord vers l'Est, des Apennins à l'Adriatique, et du Nord au sud de Venise et à St Marin. Collines des Apennins à l'Ouest et grandes plaines avec des grandes plages de sable fin à l'Est

Vraiß simplement la Romagne,

La Romagne a été longtemps une région de marais, comme Venise.

A Ravenne à l'époque d'Auguste il y avait un port de guerre où plus de 300 bateaux pouvaient mouiller ensemble.

Ils accueillaient des flottes qui firent tentement assiéchie. Et aujourd'hui l'ancien port de Classe n'existe plus car il est à plus de 7 Km de la côte.

Après les Romains sur furent les invasions barbares avec rare particulier les Ostrogoth dont le roi Théodoric pris Ravenne pour capitale de son royaume de 500 ans.

Puis ce fut les Lombards finirent de Ravenne la résidence du Préfet Générale de l'Italie et la capitale de l'exarchat jusqu'en 751.

Ensuite, après l'invasion des Lombards ce fut une lente décadence de la région jusqu'à son rattachement aux États du Pape au XIII siècle. (Roma #Romagna)

Mais entre Rome et la Romagne il y a les Apennins et dans cette partie il est difficilement franchissables. Un passage avec la Toscane dans un col de montagne s'appelle : Il Muraglione (la grande muraille). La vie politique et culturelle se déroule à Rome autour de la Papauté. Et la Romagne s'endort tranquillement.

Puis soux Napoléon c'est la création de la République Cisalpine.

Et c'est sur proposition d'un **député romagnol** de Lugo, Giovanni Compagnoni, que le Congrès décrète le 7 janvier 1797, le Tricolore :

Vert Blanc Rouge

drapeau officiel de la nouvelle République.

Finalement la Romagne fut une des premières régions rattachée au royaume de Piémont Sardaigne en 1860.

3 Aujourd'hui

C'est une région qui vit grâce :

- à ses cultures

Les alluvions du Pô et le soleil font sa richesse.

Partout il y a des arbres fruitiers, des champs à perte de vue : vignes, pêches, cerises, pommes, kiwis, poires, abricots, prunes, etc.

- à son industrie agricole

Beaucoup de pâ de fruits, de concentrés, de conserves, de confitures proviennent de cette région.

La Romagne est un des premiers centre mondiaux pour le sucre de betterave et le soja

- à son industrie chimique

De grandes raffineries et usines chimiques se sont installées dans le Nord de la région entre Venise et Ravenne

- son tourisme

Les grandes plages attirent beaucoup de touristes en particulier dans la partie sud entre Rimini et San Marino : Cesenatico, Milano Marittima, Cattolica, Cervia, Riccione, Bellaria, etc.

Mais ce tourisme reste côtier et l'arrière pays ne voit que quelques touristes égarés qui viennent passer une demi-journée pour admirer le patrimoine des petites villes de l'intérieur. Les plages, Venise, St Marin et Florence prennent tout leur temps.

4 Quelques villes

Il n'y a en Romagne ni de grandes métropoles ni de très grands villes. C'est un tissu de villes petites et moyennes. Mais malgré cela on sont des villes qui ont un impact national ou mondial. Voici quelques exemples :

- Imola

Convive régionalement pour son hôpital pour malade mentaux : "wa a Imola" (va chez les fous)

mais mondialement pour son circuit de **Formule 1**

- Misano

Petite ville de bord de mer, connue dans le monde de la **course motocycliste** pour son circuit international.

- Faenza

Petite ville plaine de traditions passée, qui a donné, dans plusieurs langues du monde, son nom à la **faïence**.

Encore aujourd'hui de nombreux artisans, une école, des expos internationales et un musée continuent à promouvoir la faïence.

Et c'est aussi le siège de l'école de Fr : **Minardi**

- Lugo

Encore une petite ville. Patrie de Francesco Baracca, l'As de l'aviation italienne pendant la première guerre mondiale et qui mourut lors d'un combat aérien.

Et son souvenir va même donna à un jeune pilote de voitures de course, l'emblème que son fils avait sur son avion : "**un cavallino rampante**". Ce pilote s'appelait Enzo Ferrari, dont la famille était de Forlì, autre petite ville romagnole.

- Ravenne

Au delà de son histoire passée, liée à celle de la Romagne, cette ville a un impact mondial dans le commerce du sucre et du soja. C'est la patrie de Serafino Ferruzzi et Gardini (Coupe Louis Vuitton et Coupe de l'America).

Mais c'est surtout pour ses **mosaïques** qu'elle est mondialement connue par le grand public. La ville possède de nombreux monuments du Vème au VIIIème siècle qui font l'admiration de tous. Et comme pour Faenza, de nombreux artisans, une école, des expos internationales et un musée continuent à promouvoir les mosaïques.

5 La gastronomie

- Les vins

Les vignes s'étendent au milieu d'autres arbres fruitiers car elles sont encore souvent suspendues comme par le passé, vignes "mariées".

En général les vins romagnols sont des vins qui se boivent jeunes

- Sangiovese (vin DOC : Denominazione di Origine Controllata)

Vin rouge typique, qu'on servait déjà à la table du pape Léon XII au XVIème siècle.

Il faut boire ce vin frais (entre 14 et 16°) parce qu'il garde l'arôme suivant les vendanges.

Son nom dérive de : Sangue Jovis => Sangue di Giove => Sangiovese

- Trebbiano (DOC)

Vin sec à boire absolument la première année après sa production. Ce vin remonte aux Etrusques

- Albana (DOC)

Vin blanc sucré déjà connu à l'époque romaine (Albus = aba) à boire frais avec un foie gras par exemple ou en dessert.

- Cagrina (petite cheerie)

Vin rouge sucré, un peu pétillant (spumante), ce qui est rare, qui remonte à l'époque byzantine. Vin vraiment typique de la région qui se boit tout de suite après la fermentation et pendant une courte période.

- Pagadebit (pays les dettes)

Vin rouge, aussi vraiment typique de la région. Ce vignoble très résistant aux variations climatiques donnait du vin dans n'importe quelles conditions et permettait ainsi aux paysans de payer les dettes contractées tout au long de l'année.

- Les plats typiques

- **La piadina** *"il pane nazionale dei Romagnoli" Giovanni Pascoli*

C'est le plus typique des plats romagnols. C'est le pain des pauvres. Il paraît que son origine remonte à 1200 avant JC !

C'est de la farine, de l'eau et du saindoux. La pâte en forme de galette de quelques mm d'épaisseur, sur 25 à 30 cm de diamètre, est cuite exclusivement sur une plaque de terre cuite (le vatan) ou éventuellement de fer.

Aujourd'hui à tous les coins de rues il y a un kiosque avec une dame qui les prépare à la demande.

Ces vignes s'étendent au milieu d'autres arbres fruitiers car elles sont encore souvent suspendues comme par le passé, vignes "mariées".

Et comme les vins romagnols sont des vins qui se boivent jeunes

- Sangiovese (vin DOC : Denominazione di Origine Controllata)

Vin rouge typique, qu'on servait déjà à la table du pape Léon XII au XVIème siècle.

Il faut boire ce vin frais (entre 14 et 16°) parce qu'il garde l'arôme suivant les vendanges.

Son nom dérive de : Sangue Jovis => Sangue di Giove => Sangiovese

- Trebbiano (DOC)

Vin sec à boire absolument la première année après sa production. Ce vin remonte aux Etrusques

- Albana (DOC)

Vin blanc sucré déjà connu à l'époque romaine (Albus = aba) à boire frais avec un foie gras par exemple ou en dessert.

- Cagrina (petite cheerie)

Vin rouge sucré, un peu pétillant (spumante), ce qui est rare, qui remonte à l'époque byzantine. Vin vraiment typique de la région qui se boit tout de suite après la fermentation et pendant une courte période.

- **Pagadebit** (pays les dettes)

Vin rouge, aussi vraiment typique de la région. Ce vignoble très résistant aux variations climatiques donnait du vin dans n'importe quelles conditions et permettait ainsi aux paysans de payer les dettes contractées tout au long de l'année.

- Les plats typiques

- **La piadina** *"il pane nazionale dei Romagnoli" Giovanni Pascoli*

C'est le plus typique des plats romagnols. C'est le pain des pauvres. Il paraît que son origine remonte à 1200 avant JC !

C'est de la farine, de l'eau et du saindoux. La pâte en forme de galette de quelques mm d'épaisseur, sur 25 à 30 cm de diamètre, est cuite exclusivement sur une plaque de terre cuite (le vatan) ou éventuellement de fer.

Aujourd'hui à tous les coins de rues il y a un kiosque avec une dame qui les prépare à la demande.

- **Les capelletti**

C'est une sorte de tortellini, remplis de pâte à base de ricotta et jambon, à la forme d'un chapeau fait à la main. I capelletti sont servis en sauce tomate ou en bouillon.

Les mètres de tamilles (l'azdora) passaient souvent une partie de la nuit à les préparer les veilles de Noël ou de Pâques.

- Les passatelli

Autre plat typique de la région. Une pâte faite de pain sec écrasé, de parmesan et d'œufs est pressée sur un tamis avec des trous de 8 mm pour obtenir comme des morceaux de gros spaghettis de 3 à 5 cm de long, qui sont ensuite cuits dans un bouillon de viande.

Mais aussi i ciccioli, la coppa, la porchetta, la bocula, i garganelli, i gnocchi, i mariffogoi, i strozzapreti, la pagnotta, etc.

- les fromages

Le squacquerone (fromage frais de lait de vache, de la taille d'un camembert) à tartiner sur les piadines par exemple

Le fromage di fossa (fromage de chèvre) qui reste 3 mois à l'intérieur de petits sacs de toile blanche posés dans des trous creusés dans le tuf.

Le pecorino classique fromage italien qui est souvent vieilli longuement et en fromage frais pour aller de l'huile d'olive, de la tomate et même envoie de feuilles de noix.

- **La pastèque**

Ici on l'appelle : *il comar (il cocomero)*

Les soirs d'été, il est de coutume de s'arrêter le long des routes, dans des petites baraques, en bordure des champs, où les paysans cultivent leurs pastèques et sur des grandes tables d'en manger une part pratiquement rafraîchie dans la glace.

6 Les traditions

- le dialecte romagnol

C'est une langue qui a subit l'influence des diverses invasions en particulier toscane et gauloise. Et oui gauloise, car les gaulois sont passés dans la région à la fin du Ve siècle avant JC et ont laissé une forte empreinte dans la langue locale. Partois même ont a l'impression d'entendre des mots français. Le romagnol est difficile à écrire et à prononcer, avec des sons gutturaux et trouqués.

Voici quelques exemples :

Ut fa de = le jour se lève

I burdel ou i labac= les enfants

Amarcord = je me souviens

U jy de dla pent par set casligh = il y a beaucoup de personnes

- **La maman**

J'ai parlé plus haut de la mamma romagnole, c'est l'**azdora**. C'est elle qui gère la maison et la fait vivre. C'est elle qui passe une vieille robe nulls, vieilles de filte, avec son **mafardù** à préparer des tortis plats du lendemain : i capelletti, il garnbellone, l'amolo, la crostata, le piadine, le zuppe inglese, etc.

Un ancien proverbe romagnol dit :

Quand che l'azdora lo va da campâgna

La pend pu' che la'n guadagna

Quand la maman va travailler, on perd plus que l'on ne gagne !

Je crois que c'est un bel hommage rendu à toutes les mères de famille !

- **L'osteria**

C'est l'après travail, où se rencontrent les hommes. On y jouait aux cartes (la briscola, il beccarino, la scala 40, la magna, etc) et on buvait un verre de vin, parfois de la grappa. Il y a longtemps que les jouent (briscola sera en forme de bracelets).

Ça souvenir quand j'étais gamin d'une osteria où allait mon grand père, qui était auto-géré par les adhérents. Il y avait de grandes tables en bois avec des chaises empaillées. Dans un coin il y avait les paquets de cartes, dans un autre les bracelet (briscola) et un tableau noir où chaque adhérent y inscrivait le nombre de bouteilles de vin qu'il consommait. Et tous les ans, lors du cinq pour un attout mal jeté. Chacun se servait avec les caractéristiques bouteilles (Cun ½, ¼ litre, et jaugé directement dans une coupelle placée sur chaque table avec de la monnaie et récupérée d'un drap. La confrérie mutuelle existait encore à l'époque.

- **Le Jour de l'an**

Un grand moment de l'année. Peut-être que les mêmes coutumes se retrouvent dans d'autres régions d'Italie ?

Il commence le dernier jour de l'année la coutume voulait que l'on jète par la fenêtre les assiettes et les verres ébréchés, de façon à commencer la nouvelle année avec des assiettes et des verres neufs. Puis le lendemain matin c'est les vieux que l'on se soulaite. Mais il faut que la première personne que l'on rencontre soit un homme (les femmes portant malheur ! jardon à toutes les Dames qui écoutent Radio Algre). Ainsi perdant toute la matinée les femmes restent clôtrées dans leurs maisons et les hommes sont dans les rues ! Quand aux enfants, les garçons naturellement, ils courent de maison en maison porte les vieux pour lever le mauvais sort. En échange de quoi, ils reçoivent une sucrerie, une petite pièce, voire même un billet.

- L'épiphanie

Si la befana passe dans toutes les maisons d'Italie, à Faenza c'est une coutume particulière qui se déroule pendant la nuit, c'est la nof de befa (la nuit du serpent). Cette nuit là (nof 5 from = les 5 quarters) font la fête, bals, chants et vins chauds, et vendent uniquement cette nuit là, la broce con i gol d'la nof (bro' canale avec 6 tasses à vin) en faïence évidemment et en quantité limité. Cette coutume est passée, remontant à des décennies, fait qu'après cette fameuse nuit les collectionneurs s'arrachent la pièce manquante qu'ils n'ont pu acheter.

- les 1000 miles

Comment ne pas parler des 1000 miles. La Romagne était traversée par cette course automobile. Du jour ou de la course au sud des villes, il y avait des coutumes, à la romagnole comme dans les villes. Il y avait bien quelques bottes de paille sur les voitures, mais c'est la plus jeune des coureurs, les spectateurs étaient assis par terre et les voitures passaient à quelques mètres de leur pantes. C'était la communion la plus totale avec les coureurs. Des rêves à l'infini pour toute l'année. Et Ferrari va plus vite que... et Alfa est plus fort que... et Aacari... et Villoresi... et Marzotto ....

- Il bacio

C'est à la fin du XXème siècle, d'un mélange de valse, polka et mazurka, c'est la danse des Romagnols. Seconds Casadei l'a immortalisé et il n'y a pas un bal populaire qui n'en reprenne des airs. Il faut dire que c'est une danse où les danseurs se serrent corps contre corps et que les paroles des chansons ne parlent que d'amour et de sentiment avec des mots simples.

7 Quelques personnages célèbres

Toutes les régions de l'Italie ont leurs hommes célèbres, voici quelques uns des plus connus de la Romagne en plus de ceux déjà cités :

Raoul Gardini	Industriel
Ercole Baldini	Coureur cycliste, Tour d'Italie, record de Heure, Champion du monde
Marco Pantani	Coureur cycliste, Tour d'Italie et Tour de France
Amaldo Pambianco	Coureur cycliste, Tour d'Italie
Andrea Colinelli	Coureur cycliste, champion olympique
Raphaël Geminiani	Coureur cycliste
Marco Melandri	Coureur motocycliste, 2ème en GP en 2005, Champion du monde 2004 en 250
Renzo Morigi	Tir au pistolet, champion olympique
Arrigo Sacchi	Entraîneur de l'équipe d'Italie de football 1990
L'équipe Thébaïde de Ravenne	Championne d'Europe féminine de volley
L'équipe Messagero de Ravenne	Championne d'Europe masculine de volley

Federico Fellini	Cineaste
Giovanni Pascoli	Ecrivain
Olindo Guerrini	Ecrivain
Archangelo Corelli	Compositeur
Ricardo Muti	Chef d'orchestre
Secondo Casadei	Chef d'orchestre
Bendo Mussolini	Homme politique
Arrigo Boldrini	Résistant
Nullo Baldini	Economiste
Evangelista Torricelli 1608-1647	Physicien et mathématicien, inventeur du baromètre

etc.

Et aussi ceux qui ont vécu en Romagne :

Jules César, Attila,Odoacre, Théodoric, Galla Placidia, Dante Alighieri, Giuseppe et Anita Garibaldi, Lord Binon

8 Conclusion

J'ai dû au début que la Romagne était comme "une île" oubliée dans son coin, et ceci depuis 2000 ans par la faute des Romains. Ceux-ci très pragmatiques avaient tracé des routes qui allaient au plus vite et au plus rapide : aimé l'axe qui reconstruit la Voie Emilienne (Rimini vers le sud, se divise en deux pour aller ensuite vers Rome ou Plaisance (Piaseis). Encore aujourd'hui il n'y a pas d'autoroute qui le permette d'aller de l'Iseia à Ancône le long de la côte ! Et l'autostrada del Sole suit toujours les voies romaines de l'Aurelia.

Encore aujourd'hui pour aller de Milan à Ravenne (la plus grande ville de Romagne), les trains directs sont rarissimes et il y a de très longues chances d'avoir 2 correspondances. C'est à dire qu'il faut presque une journée pour faire 290 Km !!

Régulièrement la Romagne apparaît avec l'Emilie dans **les premiers positions des enquêtes du bien être en Italie**.

En voici une dont une des questions est :

"Si vous pouvez à la qualité de vie et aux services, dans quelle région d'Italie on vit mieux par rapport à la votre ?"

Réponses :

1ère	Emilie-Romagne avec 21 % des préférences
2ème	Lombardie et Toscane 19 % des préférences chacune

Ici même, à Radio Algre, il y a quelques semaines, Raphaël nous signalait qu'une autre enquête, donnait Ravenne comme la ville des enfants. Peut-on être la ville des enfants et y vivre mal ?

Les Romagnols vivent leur vie tranquillement, entre eux, en dehors des grands courants actuels, entre modernisme et souvenir de la tradition.

Quel Romagnol n'a pas chez lui un photo, un tableau, un livre, un film ou autre chose qui lui parle de la pinete où il aimé tant à se promener, ou de la piadina qu'il aime se trouver entre amis pour chère.

Quel Romagnol n'a pas dans son cœur un peu de Fernuccio, le frère malheureux de **Sangue Romagnolo** (Cœure de Edmondo De Amicis) ou de

Stefano Pelloni, le bandit au grand cœur qui révélaient les riches pour donner aux pauvres (devenu il Passatore Cortese dont le portrait est maintenant un symbole régional)

Merci à toi, Michel qui m'a permis de parler de cette région que, moi aussi, je porte dans mon cœur.

Merci à Anne Marie qui m'a tout décrypté pour que j'ai pu trouver tous les documents dont j'avais besoin.

E grazie a le Vittorio, ceux arrivo romagnolo che m'ha aiutato direttamente della Romagna.

Ciaulad Tutt !