

Menton tra primati agroalimentari e gastronomici

di Giorgio Rinaldi



Dall'Italia si può raggiungere Menton, in Francia, facilmente in auto o in treno e, se si ha voglia, anche a piedi: Ventimiglia dista da Menton appena 11 chilometri.

Da questa piccola e graziosa cittadina, costruita a suo tempo in perfetto stile ligure, con appena 30.000 abitanti, inizia, ufficialmente, la celeberrima Costa Azzurra.

Privilegiata da tanti artisti che, ispirati dal luogo, hanno composto opere rimaste famose, compresi fantastici giardini, nonché meta preferita da inglesi e russi che scappavano dal freddo delle natie lande, Menton offre a chi la visita un prodotto della sua terra che è davvero unico: il *citrus limonia*.

Agli abitanti piace raccontare che fu addirittura Eva che piantò l'agrumo proprio a Menton per la bellezza del luogo, simile al Paradiso dal quale era stata scacciata.

A febbraio, per due settimane consecutive, Menton celebra i limoni con feste e sfilate di carri: un evento a cui non si può mancare.

Per tutto l'anno, invece, Menton offre un'altra unicità: il migliore ristorante del mondo.

Conosciuto non soltanto dai gourmet, il Mirazur dello chef Mauro Colagreco si è classificato come il numero uno tra i migliori ristoranti del mondo e la Guida Michelin gli ha attribuito le rare 3 stelle.

Adagiato sul costone della montagna che fa da guardia al mare, il Mirazur offre una terrazza che ricorda quelle delle navi che solcavano gli oceani per fare la spola tra le Americhe e l'Europa.

Prima di accedere alla terrazza e godersi la vista del mare, tra una portata e l'altra, lo chef di origine argentina e di più antica progenie italiana, come testimonia il suo cognome, offre l'aperitivo nel suo giardino, Les Sanctuaries de Mirazur, che si estende per ben 5 ettari, di cui la metà dedicata a ben 150 specie di frutti, ortaggi, fiori e quant'altro la terra gli può offrire e che utilizza come materie prime per la sua cucina.

La filosofia culinaria dello chef Colagreco è quella di unire nel piatto ciò che la terra ha fatto nascere vicino.

Da qui, piatti di vera eccellenza che sono un richiamo irresistibile per tanti da ogni parte del mondo.



Come è facile intuire, il Mirazur non è per tutte le tasche e Colagreco ne ha aperto un altro un po' più accessibile, oltre ad una panetteria che usa grani antichi e di primissima qualità.

Di ristoranti con giardino ed altri con annesso orto tutta la Francia ne vanta diversi.

A Parigi, ad esempio, specialmente in spazi dedicati nei musei più o meno famosi, è facile trovare ristoranti che offrono atmosfere e momenti di puro relax.

Per i più esigenti, non mancano i grandi hotel con ristoranti immersi in giardini tutti da scoprire.

Diversi ristoranti 3 stelle Michelin, da Annecy a Les Beaux-de-Provence, hanno oramai, come fiore all'occhiello, l'orto che fa da dispensa: il migliore del mondo resta, comunque, a Menton.

Da questa magica località si può andare dove più piace: ci si può dirigere nell'entroterra o passare per Nizza e proseguire per le località più famose come Juan-les-Pins, Cap d'Antibes, Cannes, St. Tropez...

La Francia è una terra meravigliosa, da scoprire lentamente.

*Chi desidera informazioni più precise può consultare i siti web:
france.fr - www.cotedazurfrance.fr*

