



foto di Massimo Beccegato

Viaggio a Mentone. *“In una piazza terrosa e smantellata”, scriveva Italo Calvino nel suo **Gli avanguardisti a Mentone**, “era rimasto in piedi un solo monumento: una signora dalle lunghe gonne si chinava verso una bambina che le veniva incontro; a fianco di tutto questo c’era un gallo. Era il monumento al plebiscito del 1860, la bambina era Mentone, la signora era la Francia”.*

L’anno in cui Calvino era in città era il 1940 e il plebiscito era quello che restituiva Mentone alla Francia. Dono di Vittorio Emanuele II re di Sardegna a Napoleone III per compensarlo dell’aiuto che gli aveva dato nella seconda guerra di indipendenza. Un periodo in cui Mentone non era ancora la città **frizzante, viva, affascinante e pittoresca** che è oggi.

Grazie alla sua storia antica, alla sua vocazione moderna, al suo clima mite con 316 giorni di sole all’anno e al suo verde rigoglioso, la città è diventata la **meta preferita per vacanze fuori dall’ordinario**. Immersi nel **giallo vivo e nel profumo pungente delle piante di limone**.

Eh sì, perché qui, grazie al clima dolce e alla protezione delle montagne, crescono i limoni più profumati del Mediterraneo.



A Mentone, viaggio nel Giardino dell'Eden

Secondo la leggenda, sarebbe stata Eva cacciata dall'arcangelo Michele dal Giardino dell'Eden a rubare un limone e a portarlo a Mentone per interrarlo, dopo essere giunta qui a piedi scalzi dalla Mesopotamia. E sempre secondo la leggenda Eva avrebbe informato Adamo di volersi fermare qui perché solo **questo luogo le ricordava il Giardino dell'Eden.**

Leggende a parte, la città è famosa per la sua rigogliosa natura: **i giardini di Mentone coprono più di 46 ettari di superficie.** Ma anche per il suo clima mite e per le coltivazioni di limoni cui è dedicata ogni anno, a febbraio, la **Fête du Citron.** Per due settimane, per le vie cittadine sfilano carri allegorici completamente realizzati con i limoni. Alla fine della festa i frutti vengono venduti a prezzi stracciati davanti al Palais de l'Europe.



Mentone è una città tutta da scoprire. Il nostro viaggio a Mentone parte dal molo Imperatrice Eugenie da cui si può ammirare la città vecchia che si arrampica lungo il pendio della collina. Salite anche voi per vedere la **città vecchia** con le sue casette colorate e pittoresche e perdetevi tra i vicoli fino al **Cimetière du Vieux Château** che regala scorci spettacolari. Una rampa conduce alla **Basilica Saint-Michel Archange**, la chiesa barocca più importante della Francia meridionale.

Vale la visita anche il **Jardin de la Serre de la Madone**, un giardino progettato dall'americano Lawrence Johnston che vi mise a dimora decine di piante rare raccolte durante i suoi viaggi per il mondo. E sempre in tema di verde da non perdere il **Jardin Botanique Exotique du Val Rahmeh**. Allestito nel 1905, questo giardino a terrazze ospita piante da frutto compreso **l'unico esemplare europeo di *Sophora toromiro***, originario dell'isola di Pasqua dove è estinto.



Promenade Le Corbusier

Viaggio a Mentone, tra sapori e shopping

All'interno del municipio si trova la **Salle des Mariages**, la sala dei matrimoni, decorata nel 1957 da Jean Cocteau. Vale la pena di andarci per osservare i disegni morbidi, la stanza priva di finestre e la rappresentazione delle nozze fatta dall'artista.

Girovagando per la città il consiglio è quello di fermarsi al **Au Baiser du Mitron**, al civico 8 di rue Piéta, **una panetteria tutta speciale**. Qui si sfornano pani di ogni tipo a cominciare da quello tipico della Costa Azzurra, della Provenza e di altri posti del mondo. Tra **pane al carbone, alla quinoa e farina di ceci**, fougasses farcite e panini aromatizzati alla lavanda, spicca la **tarte au citron de Menton**, la torta al limone, dolce tipico della città.



panetteria Au Baiser du Mitron

Se girare per le viuzze della città ha messo appetito conviene portarsi verso rue du Vieux Collège, via pedonale della città vecchia, dove sono concentrati **ristorantini e locali**. Per gustare cucina tipica provenzale l'indirizzo giusto è 14 avenue Boyer dove si apre **Le Bistrot des Jardins**, un ristorante molto romantico con patio ombreggiato da magnolie, salvia e timo.

Anche gli amanti dello **shopping** non rimarranno delusi. Basta raggiungere rue Saint-Michel punteggiata di **negozi e boutique** di ogni genere tra cui, da non mancare, la **Boutique Beanis** che propone vassoi e insalatiere molto particolari, realizzati con due strati di plexiglass tra cui sono inseriti fiori secchi, spighe, conchiglie.

Vale la sosta anche **La Veritable**, trionfo di **saponi a forma di frutta e sacchetti di lavanda**. A fianco ecco la **Maison de Lucille**, il regno delle essenze in ogni formato e per ogni gusto. Last but not least ecco il **mercato coperto**, aperto tutti i giorni fino alle 13. Vi si trova di tutto: frutta, formaggi, miele, frutta secca, erbe aromatiche e anche specialità gastronomiche.



Suggerimenti per un viaggio a Mentone

Raggiungere Mentone in auto dall'Italia è semplice, grazie all'autostrada comoda che permette di raggiungere la città. Da

Milano dista circa 300 chilometri. Da Torino, passando per Savona, la distanza è di circa 260 km.

Per chi preferisce il treno, il Thello parte due volte al giorno da Milano Centrale. Mentre l'aeroporto è quello di Nice-Côte d'Azur; da qui si prende l'autobus 110 fino a Mentone (corse ogni ora; un'ora di viaggio).



Nella città dei limoni non poteva certo mancare l'**Hotel Lemon** (stanze a partire da € 59, colazione € 6,50), un delizioso albergo ricavato in una villa ottocentesca con un bel giardino.

Ma il nostro suggerimento è l'**Hotel Le Dauphin*****, un hotel piccolo con solo 29 camere e una posizione strepitosa, fronte mare sulla Promenade du Soleil. A 500 metri dal centro storico di Mentone (408, Promenade du Soleil).

Per mangiare, da consigliare il **ristorante Port Garavan**, a due passi dal mare. Qui potrete gustare piatti raffinati all'interno del ristorante, arredato in stile marinaro o sulla meravigliosa terrazza con vista mare. Il conto è adeguato alla qualità e alla location (9 Terre Plein Nord).

Le Bistrot des Jardins è un ristorante molto romantico con patio ombreggiato da magnolie, salvia e timo (14 avenue Boyer).



Viaggio a Mentone: la Tarte au citron

La tarte au citron è un dolce tipico della cucina francese di facile realizzazione. Alla base c'è la pasta frolla e al suo interno una farcitura di crema al limone. La nostra ricetta è arricchita con dei lamponi.

Ingredienti per 8 persone

250 g farina 00, 120 g zucchero a velo, 150 g burro, 4 uova, 1 tuorlo, 10 g amido di mais, 60 ml succo di limone, 100 g zucchero semolato, 250 g lamponi, 1 limone non trattato.



Preparazione

Ammorbidite, a temperatura ambiente, il burro.

In una capiente ciotola mescolate farina, zucchero a velo, il burro, 1 uovo intero e un tuorlo. Iniziate ad impastare tutti gli ingredienti energicamente e ricavatene un panetto che dovrete coprire con un canovaccio pulito e trasferire in frigo per un riposo di almeno 30 minuti.

Stendete ora, con un matterello infarinato, il vostro panetto e ricavatene un disco di circa 26 cm. Trasferite il disco in una teglia da crostata e create i bordi che permetteranno di contenere la crema di limone. Con una forchetta fate tanti buchi e ricoprite con un foglio di carta forno sul quale dovrete appoggiare dei fagioli secchi affinché durante la cottura la frolla non si alzi. Cuocete in forno già caldo a 180 gradi, per 20'. Togliete i fagioli, la carta e lasciate in forno caldo, ma spento, sino al momento del suo utilizzo.

Spremete i limoni e filtrateli. Versate il succo in un pentolino con la scorza grattugiata del limone non trattato, le 3 uova rimanenti, lo zucchero semolato e l'amido. Mescolate spesso. Aggiungete 50 grammi di burro in piccoli pezzi. Continuate a mescolare sino a quando la crema non si sarà addensata e avrà raggiunto la giusta consistenza. Trasferite il tutto in una ciotola, coprite con pellicola da cucina e lasciate raffreddare

Recuperate il disco di frolla e farcitelo con la crema ottenuta e ormai fredda. Decorate con i lamponi e una spolverata di zucchero a velo.

Et voilà votre tarte au citron prête à être servie!

di Anna Maria Terzi



INFORMAZIONI

<https://www.menton-riviera-merveilles.it/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/parigi-in-un-giorno/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-in-bretagna-paesaggi-scolpiti-e-sapori-unic/>