Il Viaggiatore Magazine – Marsiglia, Francia**Marsiglia città da gustare**

La città **di Marsiglia** è universalmente nota per tre cose nonostante sia una notevole città d'arte, architettura e attività economiche importanti,
La prima cosa nota è la ***Marsigliese***, il canto dei rivoluzionari francesi divenuto inno nazionale francese. La seconda è il ***sapone*** che rappresenta migliaia di anni di cultura che si legano alla lunga storia della città. La tecnica di fabbricazione originaria a base d'olio d'oliva e di alloro deriva dalla lontana città di Aleppo in Siria e si è diffusa attraverso il bacino Mediterraneo all'epoca delle Crociate.

La terza cosa la si può invece trovare in cucina e, precisamente in un piatto. Si tratta della ***bouillabaisse***, una zuppa di pesce stufata tradizionale della Provenza diffusa in tutto l'arco mediterraneo dalla Catalogna alla Liguria. La storia è tutta nel suo nome, una parola occitana composta da due verbi: bollire e cucinare a fuoco lento.

L'occitano era la lingua originaria della Provenza, di cui Marsiglia è capoluogo e che qui è ancora parlata. Sembra che le origini del piatto risalgano proprio ai coloni greci che nel 600 a.C fondarono la città. La ricetta base comprende l'uso di almeno quattro tipi di pesce: scorfano, triglia, grongo e gallinella. Il piatto viene servito con la *rouille*, una salsa d'accompagnamento fatta con pan grattato, olio d'oliva, zafferano e peperoncino. Un accompagnamento senz'altro gustoso.
La miglior bouillabaisse di Marsiglia si trova ***Chez Fonfon***, locale storico aperto nel 1952 da **Alphonse Mounier** noto appunto con il diminutivo di Fonfon. Da 65 anni la ricetta non è mai cambiata. Il grazioso locale di due piani, si trova nel

Vallon des Auffes, una piccola insenatura sulla ***corniche*** che raccoglie un villaggio di pescatori dal sapore autentico, vicino al monumento *Porta d'Oriente* dedicato ai soldati d'Oltremare.

Il Viaggiatore Magazine – Chez Fonfon – Marsiglia, Francia

Chez Fonfon- Ingredienti per la "Bouillabesse"-Marsiglia-Francia

Il locale è molto tipico ed una cena inizia con il "saluto della cucina", una *bisque di aragosta fredda*. Si prosegue con la bouillabaisse preparata al momento e che serve da primo e da secondo piatto. Si passa attraverso un piatto di formaggi locali e termina con una scelta di dessert golosi o macedonia e sorbetti.Con i dessert si serve vino di Porto o moscato di Capo Corso oppure Tokaj Pinot grigio di vendemmia tardiva.

Info: www.france.fr – www.marseille-tourisme.com

Ristorante Chez Fonfon – Rue du Vallon des Auffes 140, Marseille – Tel. 0033 4 91521438 – www.chez-fonfon.com

testo di Leonardo Felician