



**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/>