

AGENDA

di **Roberto Daneo**

Esperto di organizzazione di grandi eventi
www.we-plan.eu

7-18 marzo

COLONIA

Festival della letteratura

La letteratura fa turismo. La città tedesca con il suo *lit.COLOGNE* è uno dei punti di riferimento europei per incontrare (in vari luoghi della città) autori, scoprire nuovi talenti, partecipare a letture di testi: l'attrice Senta Berger, per esempio, propone pagine tratte dai romanzi di Elena Ferrante.

INFO www.lit-cologne.de

10-12 marzo

OSLO

Holmenkollen Ski Festival

In Norvegia sci nordico e salto dal trampolino sono sport nazionali. Holmenkollen è la tappa di Coppa del Mondo che forse ne incarna più lo spirito di festa popolare. Gli spettatori si assiepano ai bordi delle piste per applaudire i campioni. Da vedere il trampolino (foto 1), un capolavoro architettonico che coniuga design moderno con il rispetto ambientale.

INFO www.visitoslo.com/en/whats-on/holmenkollen-ski-festival/

10-19 marzo

GASTEIN

Snow Jazz

La settimana bianca più "cool" di marzo è nella località austriaca. Star internazionali ravvivano le discese sulle piste e le serate in paese (2). Per chi predilige la lirica, non mancheranno proposte come quella del pianista Danilo

Rea che, in coppia con il trombettista Flavio Boltro, si esibirà, sabato 11, in inedite interpretazioni delle più celebri arie di Rossini, Bellini e Verdi.

INFO www.jazz-im-saegewerk.org/festivals

15-19 marzo

VALENCIA

Las Fallas

Un vero valenciano non rinuncierebbe mai a questo evento popolare, celebrato in onore della festività di San Giuseppe. La *Cremà* è l'atto finale, quando i 500 monumenti-sculture esposti nella città (3) vengono dati alle fiamme. Sfilate, celebrazioni (come la tradizionale offerta dei fiori alla Madonna dei Senzateetto), cavalcate e spettacoli pirotecnici creano, poi, un'atmosfera irripetibile nella città spagnola.

INFO www.valencia.it/cultura-e-societa/las-fallas/; www.fallas.com

22-26 marzo

LOCARNO

Camelie Locarno

Ritorna la più importante rassegna europea del genere, seconda solo alle iniziative promosse in Giappone, terra natia di questo fiore. Una mostra scientifica, al Castello Visconteo della città ticinese, presenta oltre 300 varietà. Da vedere il Parco delle camelie (4), inaugurato nel 2005. Il programma prevede anche un mercato di fiori e libri.

INFO www.camellia.ch

24-26 marzo

GLASGOW

The Scottish Golf Show

Se la Scozia è un po' la "terra promessa" di tutti gli appassionati di golf, questo evento allo Scottish Event Campus è un appuntamento di indubbio richiamo. È la fiera del settore in cui le aziende espositrici con i più grandi brand cercano di conquistare l'interesse del pubblico con le ultime novità. Tutti possono avvicinarsi a questo sport, grazie a campi prova indoor, aree dedicate ai bimbi e lezioni gratuite.

INFO www.thescottishgolfshow.co.uk

25 marzo

ATENE

Festa dell'Indipendenza

Festa laica e religiosa si mescolano in questo giorno speciale per la Grecia. Secondo la tradizione ortodossa è anche la data dell'Annunciazione dell'arcangelo Gabriele alla Vergine Maria. Nella capitale, accanto alle parate militari e civili intorno a piazza Syntagma (5), le chiese celebrano la ricorrenza con processioni religiose.

INFO <http://en.protothema.gr/what-to-expect-in-todays-independence-day-festivities/>

27 marzo-2 aprile

TALLINN

Tallinn Music Week

Nella capitale estone la primavera può sembrarvi ancora un po' freddina, ma ci penserà la musica a riscaldarvi. Un fitto programma di concerti, cinema, arte e mostre di design trasforma la città in un gigantesco palcoscenico, coinvolgendo tutti i suoi luoghi più iconici.

INFO <http://tmw.ee>

29 marzo-2 aprile

HELSINKI

Mondiali di pattinaggio di figura

Spettacolo di grazia, potenza e tecnica all'Hartwall Arena, nella capitale finlandese, dove si concludono i campionati (6). Gli occhi saranno puntati sulla "nostra" Carolina Kostner. Domenica: gala con i vincitori delle diverse categorie.

INFO www.helsinki2017.com



“OLIO? IN CHE SENSO?”

Marco, Cliente MINI Oil Inclusive.



MINI OIL INCLUSIVE.

5 ANNI O 60.000 KM PER DIMENTICARTI DELL'OLIO DELLA TUA MINI.

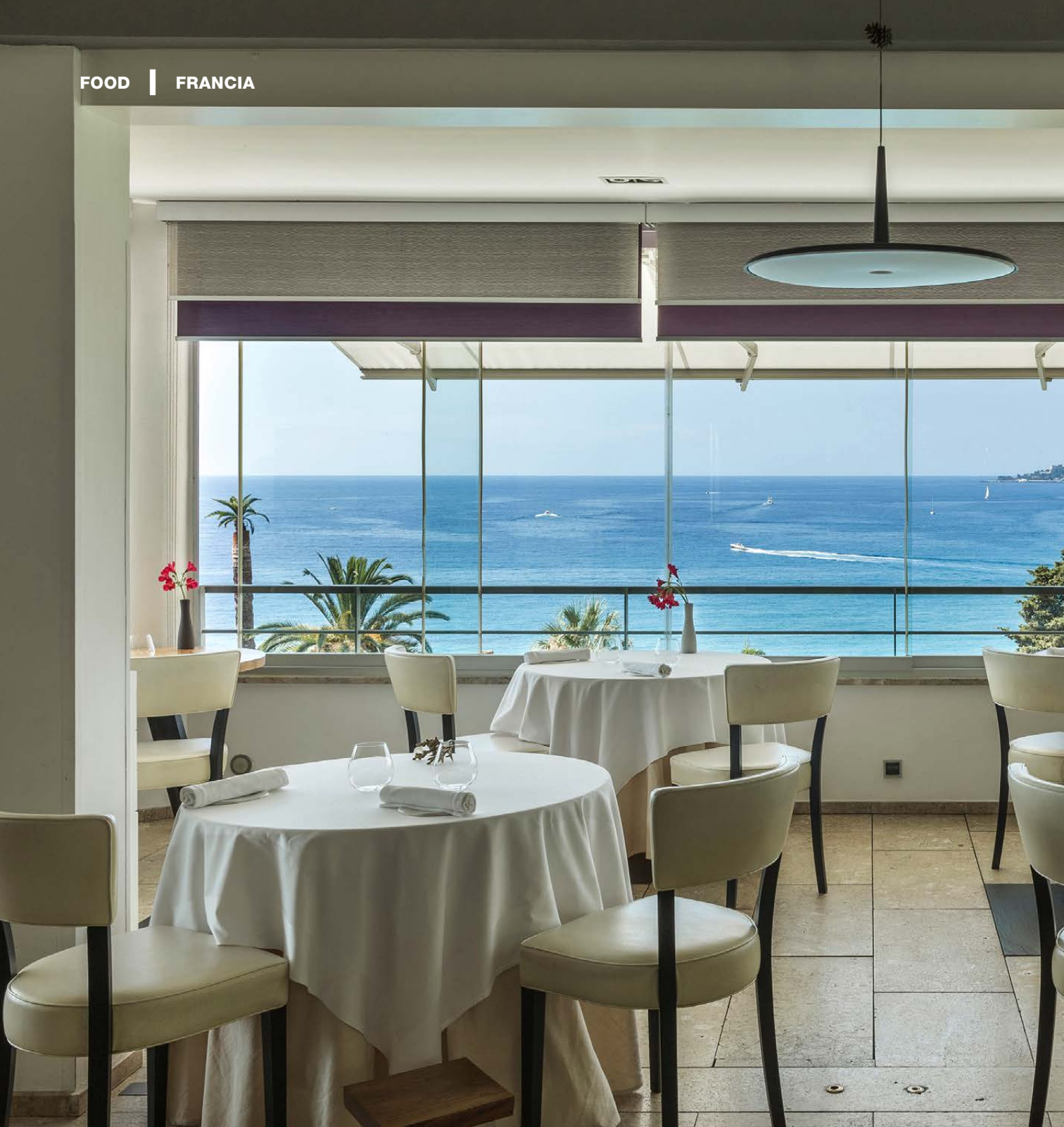
Pensa un'ultima volta all'olio della tua MINI. Perfetto. Ora non pensarci più.

Se la tua MINI è immatricolata da più di 4 anni e ha percorso meno di 200.000 chilometri, con **MINI Oil Inclusive** hai **5 anni o 60.000 km di interventi di cambio olio e filtro olio a 190 € (IVA inclusa).**

Ti aspettiamo in tutti i Centri MINI Service entro il **30/06/2017**.

Così, all'olio della tua MINI penseremo noi.

La validità del programma è di 5 anni o 60.000 chilometri e decorre dalla data di attivazione (fino a un massimo di 10 anni o 200.000 chilometri, qualunque sia raggiunto prima e a partire dalla data di prima immatricolazione dell'auto).



Mentone, sapori senza frontiere



Tavoli vista mare nella sala da pranzo del Mirazur (a sinistra), il ristorante di Mauro Colagreco. Lo chef italo-argentino, 2 stelle Michelin, ha allestito il suo ristorante a Mentone, in un edificio degli anni '30, sul pendio della collina, in mezzo alla lussureggiante vegetazione mediterranea e con un ampio panorama sul mare e sull'abitato. Sotto: Colagreco nell'orto del ristorante, da cui arrivano molti ingredienti dei suoi piatti.



Botteghe del gusto, banchetti al mercato, produttori di formaggi, pescatori e tenute vinicole biodinamiche. Sono gli indirizzi per acquisti d'eccellenza tra Italia e Francia, suggeriti da Mauro Colagreco, lo chef 2 stelle Michelin del ristorante Mirazur

TESTI ORNELLA D'ALESSIO * FOTO MATTEO CARASSALE



R

Re, regine, aristocratici, molti inglesi, spesso anche russi. E poi scrittori famosi: Gustave Flaubert, Robert Louis Stevenson, Guy de Maupassant, Katherine Mansfield. Tutti attratti dal clima e “dall’eterna magnificenza della nudità delle Alpi dietro a Mentone” scrive Stevenson: “niente, nemmeno le secche curve del treno, può deformare la soavità del succedersi delle baie della Riviera”. Ancora oggi, con 316 giorni di sole all’anno e un microclima invidiabile, Mentone è una meta ambita, celebre per i suoi magnifici giardini e per i limoni, qui così dolci che si mangiano come le mele: anche la buccia è buona e croccante. Dagli anni Trenta del ’900 sono i protagonisti della *Fête du Citron* che in febbraio anima la città con scenografiche parate e allestimenti. E dal 2015 sono tutelati dall’Igp, Indicazione geografica protetta.

Cucina stellata davvero a km zero

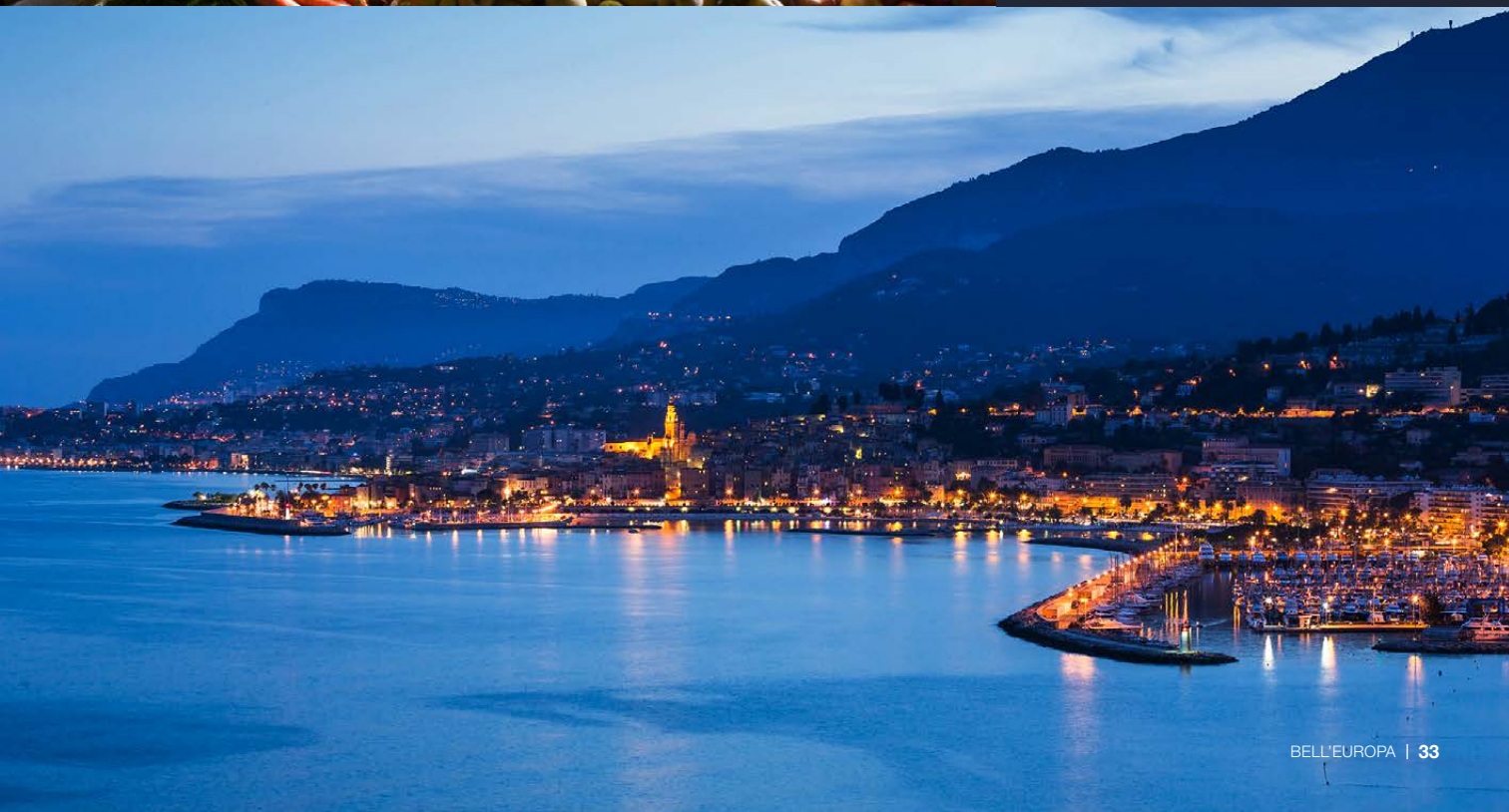
Un pizzico di casualità ha attratto qui lo chef italo-argentino Mauro Colagreco, due stelle Michelin, che dopo collaborazioni importanti con grandi nomi dell’alta cucina francese ha deciso di aprire un suo locale sul Mar Ligure, il Mirazur. Il suo sogno si è realizzato nel 2006 in un edificio degli anni Trenta vicino al mare, circondato da un rigoglioso giardino, subito dopo il confine con l’Italia. Un’attenta ristrutturazione, tanto entusiasmo e un meritato successo: in 11 anni Colagreco è entrato nella classifica dei migliori cuochi al mondo. Il segreto dei suoi piatti sta nello stile libero nell’interpretare sapori e tradizioni di più Paesi, ma anche nella valorizzazione ►►]



Gli ordinati filari di viti della Tenuta Selvadolce di Bordighera (sopra). Il vigneto affacciato sul mare è stato impiantato a metà degli anni '70, tra ulivi secolari e muri a secco. Nel 2004 è cominciata la trasformazione dell'azienda agricola biodinamica.

A sinistra: il mercato coperto di Ventimiglia.

Sotto: Mentone al crepuscolo. Pagina accanto, sopra: Aris Blancardi, titolare della Tenuta Selvadolce, con due bottiglie di Rossese non filtrato e di Pigato; sotto: tagliatella di calamaro con bagna cauda e carciofi, dal menù del Mirazur.





La motobarca *Patrizia* (a sinistra) nel Porto Vecchio di San Remo. Tra i frutti più pregiati della pesca, i gamberi viola di San Remo (a destra), che i Di Gerlando padre e figlio vendono al minuto al ritorno in porto.

In basso: Mauro Colagreco guarda il panorama di Mentone dalla terrazza del Mirazur.

Pagina accanto, dall'alto: formaggi di pecora al banco di Michelle Trannoy alle Halles di Mentone; Karim Djekhar dell'Huilerie Saint-Michel.

LA RICETTA

Carpaccio di gamberoni di Sanremo**Ingredienti** (per 4 persone):

- ♥ 400 g di code di gamberoni di Sanremo freschi e decorticati (oppure gamberoni freschissimi di ottima qualità)
- ♥ 150 ml di olio extravergine d'oliva di ottima qualità
- ♥ 70 g di succo di limone verde
- ♥ 1 piccolo scalogno
- ♥ 300 g di polpa di lamponi
- ♥ 20 lamponi
- ♥ 20 cimette di smilax (salsapariglia)
- ♥ 4 g di agar-agar
- ♥ sale

Preparazione:

- 1 Mettere una teglia su una base di cubetti di ghiaccio per mantenerla fredda.
- 2 Disporre nella teglia le code di gamberoni, tagliarle a metà per il lungo e poi comporle in cerchio al centro di ogni piatto di portata, aiutandosi con un coppapasta di 8 cm di diametro.
- 3 Per la vinaigrette: unire lo scalogno tagliato fine al succo di limone e una presa di sale. Lasciar marinare mezz'ora, poi unire l'olio d'oliva e mescolare bene con una frusta.
- 4 Preparare la guarnitura: mescolare a freddo

l'agar-agar e la polpa di lampone.

Riscaldare a fuoco dolce per due minuti, poi lasciar raffreddare.

- 5 Passare il composto gelificato col frullatore a immersione fino a ottenere una purea liscia e omogenea, quindi metterla in fresco.
- 6 Tagliare in due i lamponi freschi e lavare le cimette di smilax.
- 7 Con un cucchiaino versare e massaggiare un poco di vinaigrette sui gamberoni. Adagiarvi sopra i lamponi e qualche ciuffo di purea di lamponi.
- 8 Ornare con le cimette di smilax e condire con poco sale e un filo d'olio d'oliva.





dei prodotti e delle materie prime di qualità che seleziona personalmente. Molti ingredienti della sua cucina provengono dai suoi orti, uno nel giardino del ristorante e l'altro di fronte a casa; il resto da piccoli produttori sparsi tra la Liguria e la Francia. Seguendo lo chef nei suoi acquisti s'incontrano personaggi entusiasti del loro lavoro, e la spesa diventa un'occasione per andare alla scoperta del territorio tra Mentone e Ventimiglia.

Dall'Algeria con la passione per l'olio

Un buon pretesto per una passeggiata nella zona pedonale di Mentone è acquistare l'olio extravergine di oliva all'Huilerie Saint-Michel. Karim Djekhar, uno dei migliori amici di Mauro, ha una storia bellissima legata alle sue origini algerine e al suo amore per l'olio d'oliva che vende nel locale (aperto fin dal 1896), dove ha iniziato a lavorare come ragazzo di bottega e che poi ha rilevato insieme al fratello. Oggi selezionano gli extravergine e creano abbinamenti con mandarino, limone di Mentone e pepe di Sichuan o zenzero. «Penso che l'extravergine sia prezioso, per questo abbiamo studiato bottiglie importanti per confezioni regalo», racconta Karim.

Pochi passi ed ecco il Vieux-Port, dove Mauro acquista pesce freschissimo — seppie, calamari, totani, orata, cernia, sarago, pagello, cappone — direttamente dal Bateau Prospel. Imboccando il lungomare, ecco il moderno edificio del Museo Jean Cocteau firmato da Rudy Ricciotti, che ospita la collezione donata dall'americano Séverin Wunderman. Poco oltre, le Halles Municipales, l'Ottocentesco mercato coperto rinnovato nel 2015, altro indirizzo del cuore di Colagreco. Il giorno più importante è la mattina del sabato, quando lo chef va a scegliere da Michelle Trannoy i migliori formaggi di capra prodotti da Jean-Luc Trannoy a Moulinet, piccolo borgo alpino vicino a Sospel, nella Val Roia, dove si parla ancora il mentonasco, dialetto ligure con influenze occi- ➤➤]





Colagreco, dall'Argentina alla Riviera

Ne parla con commozione: la prima volta che è passato sulla *corniche* franco-italiana è stato tanti anni fa, a bordo di una Peugeot 104 diretto a Roma, quando ancora studiava alla scuola alberghiera di La Rochelle, in Francia. Poi, quasi per caso, qui molto tempo dopo ha aperto il ristorante Mirazur. Mauro Colagreco, 40 anni, argentino di La Plata, si è fatto le ossa in Francia e a Parigi, con maestri come Alain Passard e Alain Ducasse. Nel 2006 ha aperto il Mirazur e in meno di un anno è arrivata la prima stella Michelin (la seconda nel 2012). Nel 2016 il Mirazur è salito dall'11° al 6° posto nella classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo. E per celebrare i dieci anni del suo locale, Mauro ha invitato a Mentone il Gotha dell'alta cucina mondiale, ospitando ai suoi fornelli chef pluristellati come René Redzepi del Noma, Danimarca (**a sinistra** con Colagreco) e Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena (**a destra**). Oggi Colagreco si divide tra il Mirazur e i suoi altri ristoranti aperti in Cina e nella natia La Plata.





Una cesta di agrumi (a destra) nei campi coltivati dai Tosan sulle alture di Sainte-Agnès, villaggio a una decina di chilometri nell'entroterra di Mentone. La zona gode di un microclima molto favorevole alla coltivazione degli agrumi e, in particolare, dei limoni, che dal 1934

animano la *Fête du Citron* in febbraio e dal 2015 si fregiano della Igp. Sotto: veduta di Mentone dalle vetrate della sala da pranzo del Mirazur. Pagina accanto, sotto: tra i piatti più celebri di Colagrec, *Green* è un'insalata di piselli crudi dell'orto del Mirazur, kiwi, finocchio e limone.



FOOD | MENTONE



GLI INDIRIZZI

RESTAURANT MIRAZUR

30 avenue Aristide Briand, Mentone, tel. 0033-(0)4-92418686; www.mirazur.fr
Aperto mer.-dom. 12.15-14 e 19.15-22.
Consigliato prenotare in anticipo. Menù *Découverte* (solo a pranzo mer.-ven.) da 65 euro, menù *Signature* da 210 euro.

HUILERIE SAINT-MICHEL

5 rue de Bréa, Mentone, tel. 0033-(0)4-93357104; <http://huilerie-saint-michel.com>
Aperta lun.-ven. 8-12 e 15-19, sab. 8-12.

BATEAU PROSPEL

Vieux-Port, Mentone, tel. 0033-(0)6-20530049.
Vendita diretta del pescato di giornata.
Orario: mer.-dom. 10.30-11.

HALLES MUNICIPALES

Quai de Monléon, Mentone. Orario: 8-13, chiuso lun.

MICHELLE TRANNOY

Banco alle Halles Municipales di Mentone.
Orario: sab.-dom. 8.30-12.30. Produzione formaggi: Moulinet, rue de l'Église, tel. 0033-(0)4-93048188.

AGRUMI DI M. & MME TOSAN

Mercato di Mentone, sab. 7.30-13, tel. 0033-(0)6-52255757. Agrumeto: Domaine Saint-Jean, 2005 route de l'Armée des Alpes, Sainte-Agnès, tel. 0033-(0)9-61601076.

DANIELE ANFOSSO

Area piccoli produttori, Mercato coperto, via della Repubblica 7, Ventimiglia, tel. 335-5385577. Orario: lun.-sab. 7-14.

MOTOBARCA PATRIZIA

Porto Vecchio, corso Nazario Sauro, Sanremo, tel. 349-8188317 (Giuseppe Di Gerlando).
Vendita il pomeriggio verso le 19.30 o un'ora circa dopo il tramonto. Ristorante: Ittiturismo M/B Patrizia, corso Trento e Trieste 21, Sanremo, tel. 0184-1891905; www.ittiturismo.net
Orario: 12.30-14.30 e 19.30-22.30, chiuso mer. Menù di 4 portate da 40 euro, di 6 portate da 60 euro. Anche vendita diretta di pesce e crostacei (gambero viola di Sanremo).

TENUTA SELVADOLCE

Via Selvadolce 14, Bordighera, tel. 349-2225844; www.selvadolce.it Vendita e degustazione su prenotazione.



tane e roiasche. Solo al sabato, tra i banchi all'esterno del mercato si trova anche quello di Sylviane Tosan, detta Clementina, che insieme al marito coltiva agrumi sulle alture di Mentone. Li coglie solo quando sono maturi e, se non lo sono, rinuncia anche al mercato. «Ecco perché i nostri agrumi sono tanto buoni», spiega con fierezza. Il loro agrumeto è a Sainte-Agnès, che si raggiunge in pochi minuti d'auto dal centralissimo Palais de l'Europe, accanto al casinò. Il villaggio conserva un vecchio forte, bastione sud della linea Maginot, che attrae appassionati di storia militare, mentre le viuzze medievali sono animate da artisti e artigiani. Chi ama camminare può arrivare a Sainte-Agnès anche a piedi, in due ore di salita da avenue Cernuschi a Mentone.

A Sanremo per i gamberi più buoni

La cucina di Mauro non prescinde dalla sue origini italiane: è la nonna Amalia che gli ha trasmesso la passione del buon cibo. La sua spesa senza frontiere lo porta la mattina presto al mercato di Ventimiglia, al banco di Daniele Anfosso, produttore biologico certificato che vende solo ciò che coltiva nelle sue terre, o al tramonto nel porto di Sanremo alla motobarca *Patrizia* di Giuseppe Di Gerlando, che insieme al padre esce tutti i giorni a pesca e poi vende il pesce direttamente sul molo. Il loro pescato si acquista anche all'Ittiturismo M/B Patrizia davanti al porto, che offre inoltre la possibilità di gustarlo sul posto in un ambiente elegante, lontano dalla rusticità che di solito caratterizza questo tipo di ristorazione.

La passione di Mauro per la ricerca delle materie prime più genuine lo porta fino alle alture sopra Bordighera, dove Aris Blancardi ha ripreso le terre di famiglia votate al florovivaismo e le ha riconvertite in vigneti biodinamici, con risultati incredibili. Dai filari della Tenuta Selvadolce si sovrasta la Riviera e il colpo d'occhio sulla costa è di una bellezza prepotente, senza confronti. ☺

Daniele Anfosso è un allevatore e coltivatore di prodotti biologici (a destra) che cura personalmente nell'azienda agricola con annesso agriturismo La Ciapeleta. È al mercato di Ventimiglia che poi vende i suoi prodotti, gli stessi che acquista Mauro Colagreco per la sua cucina del Mirazur. Sotto: la rue Saint-Michel, una via pedonale del centro storico di Mentone, su cui si affacciano locali e negozi. Pagina accanto: dal menù del Mirazur, dessert di grano saraceno, veli di zucca e olivello spinoso.



dove come quando *Mentone*

A cura di Ornella D'Alessio



LA VECCHIA DISTILLERIA, RACCOLTA DELLE ZAGARE

Agrumeti in fiore e grandi giardini in festa



Come arrivare

In auto Da Genova con la A10 fino al confine, poi A8 fino a Mentone (174 km). Da Ventimiglia lungo la SS1 Aurelia sono 12 km.

Cosa vedere

Il **Musée des Beaux-Arts** (Palais de Carnolès, 3 avenue de la Madone, tel. 0033-(0)4-93354971. Orario: 10-12 e 14-18, chiuso mar. Ingresso: 3 euro), nell'antica residenza estiva dei principi di Monaco, ospita un'eterogenea collezione di pittura antica (XII-XVII secolo), arte del '900 e mostre, come *Regards sur les collections asiatiques*, fino al 30/4. Il museo è attorniato dal **Jardin d'agrumes du Palais de Carnolès** (orario: 8-18. Ingresso libero; visita guidata 1° mer. del mese a 6 euro), con una delle più importanti collezioni di agrumi d'Europa. Al **Musée Jean Cocteau-Collection Séverin Wunderman** (2 Quai de Monléon; www.museecocteaumenton.fr Orario: 10-18, chiuso mar. Ingresso: 8 euro) le opere del poeta e pittore sono allestite in un edificio di design di 2.700 metri quadri su due livelli, con spazi dedicati a mostre temporanee, caffè e biblioteca-boutique. Grazie al clima straordinario il **Jardin Maria Serena** (21

promenade Reine Astrid, tel. 0033-(0)4-92417676. Solo visite guidate: mar. alle 10 e ven. alle 14.30. Ingresso: 6 euro), giardino di una villa del 1886, ospita importanti collezioni di palme, jacaranda, *Dracaena draco* e *Cycadaceae*. Il **Jardin Fontana Rosa** (avenue Blasco-Ibañez, tel. 0033-(0)4-92109710. Solo visite guidate: lun. e ven. alle 10. Ingresso: 6 euro) fu creato negli anni '20 dal romanziere e scenografo Blasco Ibañez. È un giardino di ceramiche dedicato alla memoria dei grandi scrittori e lo stile ricorda un po' la natia Siviglia. La **Serre de la Madone** (74 route de Gorbio; www.serre.delamadone.com Orari: fino al 31/3 10-17; 1/4-31/10 10-18; sempre chiuso lun. Ingresso: 8 euro) è un giardino voluto, a partire dal 1924, dal maggiore americano Lawrence Johnston e conserva un lussureggiante insieme di essenze provenienti da tutto il mondo. Il **Jardin Botanique du Val Rahmeh** (avenue Saint-Jacques; http://jardinalvalrahmeh.free.fr Orari: fino al 30/4 10-12.30 e 14-17; 2/5-31/8 10-12.30 e 15.30-18.30; sempre chiuso mar. Ingresso: 6,50 euro; il giovedì alle 10.30 visita guidata con i giardinieri a 8,50 euro) fu creato nel 1905 dal generale inglese Percy Radcliffe. Custodisce in un ettaro e mezzo centinaia di specie tropicali, subtropicali e diverse solanacee.

Cosa comprare

Alle **Halles Municipales** di Mentone si acquista dell'ottimo pane da **Au Baiser du Mitron** (Quai de Monléon, Cabine 31, tel. 0033-(0)4-93571221; www.aubaiserdumitron.com Orario: mar.-dom. 7.30-13); Kevin Le Meur usa solo lievito naturale, farine selezionate e cuoce il pane nel forno a legna. Alla **Maison Herbin** (2 rue du Vieux Collège, tel. 0033-(0)4-93572100; www.confitures-herbin.com Orario: 9-19, sab.-dom. 10-16) si acquistano confetture e marmellate. Sulla via del rientro in Italia vale una sosta il **mercato coperto di Ventimiglia** (via della Repubblica 7) per fare incetta di formaggi al banco de **Il formaggio di passaggio** (stand vicino all'ingresso del mercato, tel. 347-5769792. Orario: mar.-sab. 8-13): toma, fontanella (toma fatta asciugare nella tela), caprini alle erbe, tutti a latte crudo di mucca o di capra, con caglio vegetale. A **La vecchia distilleria** (località Castellon, Vallebona, tel. 339-1277887; www.la-vecchiadistilleria.it) Pietro Guglielmi ha ripreso la tradizione di famiglia, iniziata nel 1856: distillare l'acqua di fiori d'arancio amaro. Oggi il loro distillato è un Presidio Slow Food.

Gli eventi

Dal 1° aprile al 1° maggio si terrà il primo **Festival des Jardins de la Côte d'Azur** (https://festivaldesjardins.departement06.fr) che coinvolge, tra Francia e Italia, 5 comuni – Cannes, Mentone (col Jardin Maria Serena), Grasse, Sanremo, Costarainera – e la provincia di Imperia. Eventi, il concorso di giardini effimeri e aperture straordinarie di palazzi privati consentiranno la scoperta dei giardini più belli della Riviera.



SERRE DE LA MADONE



B&B CASA FENOGLIO



HÔTEL VICTORIA

Dove dormire

★★★★ **Hôtel Napoléon** 29 *Porte de France, Mentone, tel. 0033-(0)4-93358950; www.napoleon-menton.com*
Nella baia di Garavan, a due passi dalle spiagge. Sono 44, tra camere e suite, con vista mare, montagna o giardino. Negli spazi comuni, oltre alle litografie di Cocteau, si ammirano le foto fatte da Lucien Clergue sul set del film *Il testamento di Orfeo* diretto da Cocteau nel 1960, in parte girato nella vicina La Turbie. Doppia da 96,40 euro, colazione da 12 euro.

★★★★ **Hôtel Victoria** 7 *promenade du Cap, Roquebrune-Cap-Martin, tel. 0033-(0)4-93356590; www.hotel-victoria.fr*
Di fronte al mare, con ampia vista panoramica da Cap-Martin alla costa italiana. Sono 32 camere, delle quali 17 vista mare, e in tutte dominano il blu e il bianco. Doppia da 89,25 euro, colazione da 12 euro.

B&B Casa Fenoglio *Via Garibaldi 20, Ventimiglia, tel. 349-3854242; www.casafenoglio.com*
Al piano nobile di un palazzo del XVI secolo appartenuto alla famiglia Fenoglio, nel centro storico di Ventimiglia Alta. Sono 3 camere, tutte arredate diversamente, dedicate alle tre muse della letteratura italiana: Beatrice, Laura e Fiammetta. In comune il soggiorno con accesso a una grande terrazza appena rinnovata. Colazione con *croissants*, torte e marmellate, ma anche canestrelli, pane e focaccia; abbondano la frutta e i succhi naturali. Doppia con colazione da 80 euro.

La Ciapeleta *Via degli Ulivi 9, Zona San Secondo, Ventimiglia, tel. 335-5385577; www.agriturismo-ciapeleta.net*
Per cogliere il fascino dell'agriturismo di Daniele Anfosso, agricoltore e fornitore di Mauro Colagreco, basta affacciarsi dal giardino, da cui si dominano la costa e il centro di Ventimiglia: lo sguardo spazia da una parte oltre Montecarlo e dall'altra fino a Bordighera e nelle giornate terse fino alla Corsica. Per gli ospiti ci sono 5 camere e la possibilità di cenare (su prenotazione, 20



HÔTEL MÉDITERRANÉE



LE GALION



LA CIAPELETA



ANTICA OSTERIA Û FUNTANIN

euro) con piatti a base dei prodotti biologici coltivati nei terreni circostanti. Doppia con colazione da 70 euro.

★★★ **Hôtel Méditerranée** 5 *rue de la République, Mentone, tel. 0033-(0)4-92418181; www.hotel-med-menton.com*
Moderno, confortevole e molto centrale: si trova a metà strada tra il casinò e il vecchio porto e in pochi minuti a piedi si arriva al

mercato e alla zona pedonale. L'hotel nel complesso è un po' anonimo, ma il servizio è buono e la posizione ottima. Ci sono 89 camere, un ristorante (menù da 23 euro, a pranzo formula da 12,90 euro) e c'è la possibilità della mezza pensione. Doppia con colazione da 69 euro.

Dove mangiare

Le Galion *Nouveau Port de Menton-Garavan, Mentone, tel. 0033-(0)6-12735281; http://le-galion.lafourchette.rest/it_IT/*
È la mecca di chi ama il pesce e i crostacei. I piatti rispecchiano la cucina italo-francese di mare. Aperto a pranzo solo sabato e domenica, a cena sempre. Conto medio: 50 euro.

Antica Osteria Û Funtanin *Piazzale Funtanin 3, Ventimiglia, tel. 0184-231209; <http://ufuntanin.com>*
Nelle mura seicentesche accanto a Porta Nizza, nel borgo medievale di Ventimiglia, i proprietari preparano solo pesce seguendo le ricette mediterranee. Il menù cambia ogni 20 giorni. Conto medio: 45 euro.

La Rotonde *Menton 1360 promenade du Soleil, Mentone, tel. 0033-(0)4-93446088; http://la-rotonde.lafourchette.rest/it_IT/*
Taglieri di mare con fritti d'accompagnamento, antipasti e insalate. Atmosfera informale, sul mare. Conto medio: 25 euro.

Ristorante Pizzeria degli Amici *Piazza della Libertà 25, Vallobona, tel. 0184-253526*
Nella piazza principale del borgo di Vallobona, a pochi km da Ventimiglia. Il locale è riparato e ben esposto al sole: anche in inverno nelle belle giornate si pranza all'aperto. Specialità: i ravioli alla borragine con burro e salvia e la carne alla griglia. Conto medio: 18 euro.

INFO In Italia: Ente Nazionale Francese per il Turismo; <http://it.france.fr>
A Mentone: Office de Tourisme de Menton, Palais de l'Europe, 8 avenue Boyer, tel. 0033-(0)4-92417676; www.tourisme-menton.fr; www.cotedazur-tourisme.com

PATMOS

Gerusalemme dell'Egeo

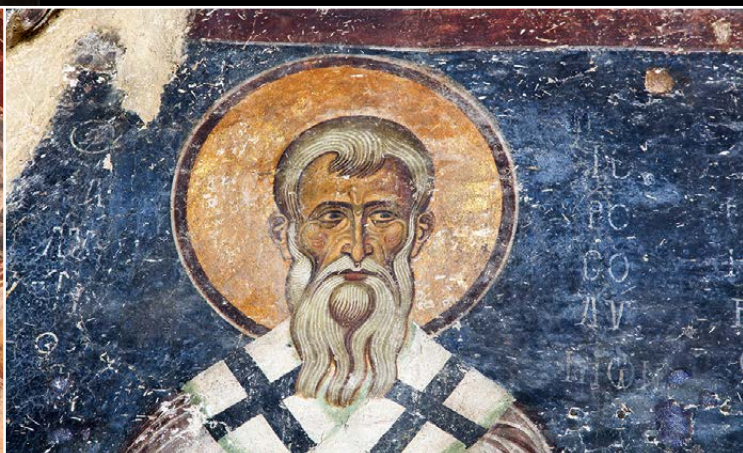
L'isola sacra del Dodecaneso è dominata dal monastero di San Giovanni, dedicato all'apostolo autore dell'*Apocalisse*: la cornice perfetta per assistere ai riti della Pasqua ortodossa

TESTI CRISTINA GAMBARO * FOTO GABRIELE CROPPI

Le case della Chora a Patmos (nella foto) viste dal monastero. Pagina accanto: il nartece esterno del Katholikon, la chiesa principale del complesso sacro, con gli affreschi dei secoli XVII-XVIII.







Tutto tace a Chora nel silenzio del primo mattino durante la salita al monastero di San Giovanni il Teologo. Poi, sulle scale è il profumo dell'incenso a guidare fino alla corte dove i canti liturgici inducono in uno stato di sospensione e gli occhi si riempiono dei colori accesi degli affreschi del narthex esterno. Arrivando a Patmos, la piccola isola all'estremità settentrionale del Dodecaneso, il monastero di San Giovanni appare come una fortezza, con le sue mura merlate in pietra dorata che emergono dalla cascata di case bianche di Chora, in alto sulla collina. Da quasi mille anni luogo di pace e preghiera, dal 1999 Patrimonio Unesco, il monastero è un luogo da esplorare con calma, respirando l'atmosfera mistica che le sue mura potenti racchiudono. All'opposto, si può decidere di fare un bagno di folla, unendosi agli abitanti di Patmos e ai pellegrini per i vesperi della domenica di Pasqua quando si festeggia la Resurrezione con cori antichissimi, in sette diverse lingue, mentre il priore distribuisce uova rosse ai fedeli.

Un'isola per i monaci in fuga

È proprio il periodo di Pasqua, con le sue cerimonie che si ripetono immutate nei secoli, il momento migliore per visita- ►►]

I vesperi nel Katholikon (a sinistra), la chiesa principale dedicata a Giovanni apostolo, il "discepolo che Gesù amava", l'autore del quarto Vangelo e dell'Apocalisse.

In alto, da sinistra: il dettaglio dei diavoli tentatori di Giovanni, dipinti nel narthex esterno; particolare di un affresco nella cappella dedicata alla Vergine.





re questo luogo sacro fondato nel 1088 da Cristodolo, già fondatore, sull'isola di Kos, di una comunità di monaci fuggiti dall'Asia Minore per le continue scorrerie dei Selgiuchidi. In cerca di un luogo più isolato e sicuro, Cristodolo ottenne dall'imperatore bizantino Alessio I Comneno l'aspra e abbandonata isola di Patmos, considerata sacra per aver ospitato in esilio l'apostolo Giovanni che in una grotta aveva dettato al discepolo Procoro il testo del *Libro della Rivelazione*, noto come l'*Apocalisse*. Insieme alla proprietà dell'isola, le bolle di Alessio I Comneno stabilivano i fondi per la costruzione del monastero, sancivano i diritti sulle terre, l'esenzione dalle imposte e la possibilità di tenere una nave, privilegio speciale all'epoca. Quando Cristodolo e i suoi monaci arrivarono a Patmos, all'inizio dell'XI secolo, l'isola era in abbandono dal VI secolo.

Da Artemide a San Giovanni

Il primo nucleo del monastero fu costruito su una precedente basilica paleocristiana, eretta a sua volta su un tempio dedicato ad Artemide, la dea che secondo la mitologia aveva ricevuto in dono l'isola dal padre Zeus. La sua struttura non è regolare, ma è un affascinante labirinto di cappell- ►►]

Gli affreschi della cupola della chiesa principale (a sinistra), col Cristo Pantocratore al centro della volta e, sotto, la parte alta dell'iconostasi in legno di noce e di quercia.

In alto, da sinistra: la liturgia della luce durante la veglia pasquale; nel nartece, l'affresco con l'episodio di San Giovanni che salva un giovane dall'annegamento.

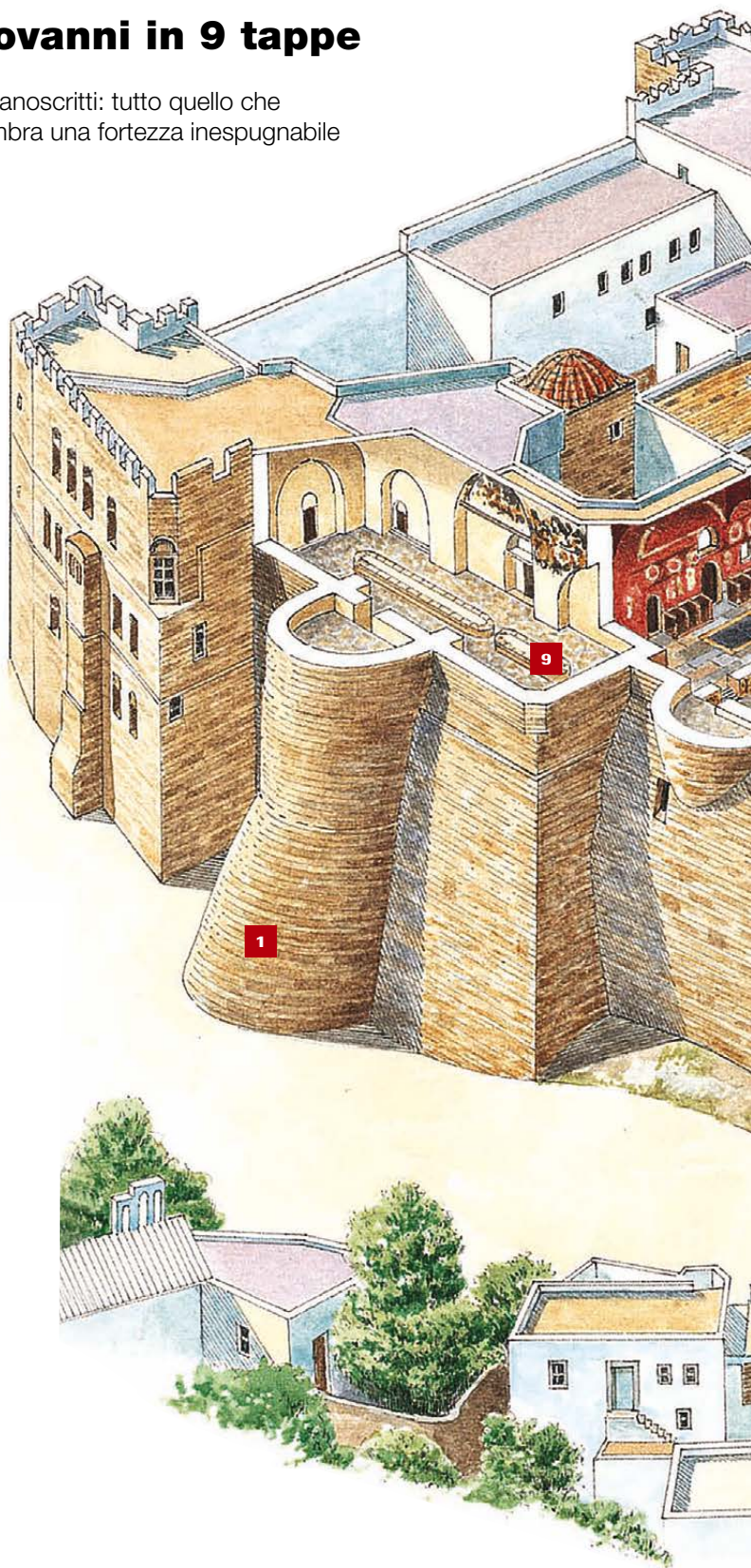
La cappella della Vergine o della Panagia, a una sola navata coperta da una volta a botte. Qui sono conservati gli affreschi più antichi del monastero, risalenti al XII secolo. Coperti da pitture successive, sono stati riscoperti nel 1958.



Il monastero di San Giovanni in 9 tappe

Cappelle e cortili affrescati, icone e antichi manoscritti: tutto quello che c'è da vedere in questo luogo sacro che sembra una fortezza inespugnabile

- 1. Cinta muraria** Il monastero di San Giovanni il Teologo è protetto da possenti mura, alte 15 metri, rinforzate da scarpate e coronate da merlature.
- 2. Cappella dei Santi Apostoli** Situata davanti all'ingresso, è una delle dieci cappelle del monastero e una delle tre fuori dalle sue mura. Le altre esterne sono San Giorgio a est e San Fanourio a ovest.
- 3. Ingresso principale** Ubicato a nord, è sormontato da una lunetta con l'effigie di San Giovanni. Sopra rimane la caditoia da cui si faceva scendere piombo fuso, olio o acqua bollenti per fermare il nemico. Era l'ultima difesa in caso di attacco, insieme alla pesante porta, rinforzata all'interno da due sbarre di ferro. Esisteva anche un ingresso più piccolo sul lato sud che è ormai chiuso.
- 4. Cortile** È uno spazio rettangolare, con un pavimento irregolare in pietra e ciottoli. Al centro c'è una struttura coperta, simile a un pozzo: utilizzata un tempo per conservare il vino, contiene ora acqua santa. Sotto il cortile c'è la cisterna che raccoglie l'acqua piovana. Sulla sinistra si aprono la chiesa principale e le cappelle di San Cristodolo e della Vergine, aperte ai visitatori.
- 5. Campanile a vela** Situato sulla terrazza, in passato era utilizzato dai monaci anche in caso di pericolo: suonavano le campane per richiamare gli abitanti dentro le mura.
- 6. Katholikon** La chiesa principale è preceduta da un nartece esterno (esonartece) con le pareti ricoperte da affreschi dei secoli XVII-XVIII raffiguranti episodi della vita di San Giovanni a Patmos.
- 7. Cappella di Cristodolo** Dedicata al fondatore del monastero, ha un'iconostasi di legno con tre icone del XVIII secolo: Gesù, la Vergine e il beato Cristodolo.
- 8. Cappella della Vergine** Coperta da una volta a botte, è decorata da pitture murali del XII secolo, riportate alla luce nel 1958. Tra queste, *L'ospitalità di Abramo ai tre angeli*.
- 9. Refettorio** Alle spalle della cappella della Vergine si trova la mensa dove i monaci condividevano i pasti. Le pareti sono ricoperte di affreschi dei secoli XII-XIII, tra cui i *Miracoli di Cristo*. Al centro, due lunghi tavoli di marmo con nicchie.





Tesori custoditi tra le antiche mura

Nella **sacrestia** è esposta una sorprendente collezione di icone, manoscritti antichi della Bibbia, oggetti d'argento e d'oro, reliquie. Tra i pezzi più importanti, un mosaico dell'XI secolo con *San Nicola*. Nelle viscere del monastero si trova la ricchissima **biblioteca** (aperta solo su richiesta e per motivi di studio), il cui primo nucleo risale ai manoscritti portati a Patmos da Cristodolo nel suo viaggio dall'Asia Minore. Tra i tesori, anche la venerata **icona** di *San Giovanni il Teologo* nel nartece interno. Secondo la tradizione è un dono di Alessio I Comneno al beato Cristodolo e risale al XII secolo, anche se è stata ridipinta nel XV secolo.