



Nella foto Uno scorcio di Collioure, con le case in pietra affacciate sul mare.

Nella pagina accanto La spiaggia del Forat, nella baia di Paulilles.

storie di buon cibo

FRANCIA



AACCIUGA

mon amour

È la protagonista indiscussa della Côte Vermeille, al confine con la Spagna. Attorno a questo prezioso prodotto ruotano economia, sapori, tradizioni: scopritele con noi

Testi di GIULIANA GANDINI,
foto di ALBERTO BERNASCONI

Lo spettacolo va in scena ogni anno a giugno, quando le acciughe varcano lo stretto di Gibilterra, affacciandosi sul mare che bagna Francia e Spagna. Tra le case color pastello del borgo transalpino di Collioure, nella Côte Vermeille, con il porticciolo zeppo di barche dalle vele colorate e i vicoli lastricati in pietra, si celebra la festa di questo pesce azzurro, il pane del mare: nel 2023 cade il primo fine settimana di giugno. Ogni angolo di Collioure è un omaggio al piccolo pesce slanciato, dai riflessi azzurro-blu e argentei, protagonista sulle bancarelle del mercato, in atelier del gusto, con *show cooking*, degustazioni, incontri, menu fantasiosi serviti nei ristoranti sulla riva o nel cuore del paese, tra concerti e spettacoli improvvisati.

La storia della pesca all'acciuga risale al XIX secolo, quando era l'attività più importante della Côte Vermeille. Racconta Gabriel Diaz, proprietario del peschereccio *Maria Rose Gabriel*: "Sono l'ultimo sopravvissuto di una flotta che tornava con le reti gonfie di migliaia di prede e le lampare che illumi-

177 | GIUGNO 2023

storie di buon cibo

FRANCIA

navano le acque scure. Dopo la crisi della pesca all'acciuga, spodestata dalle grandi barche a caccia di tonni e prede d'alto mare, oggi il pesce arriva in quantità ingenti dai porticcioli spagnoli di Llanca, a una settantina di chilometri, e dell'Escala, ed è subito conteso da pescherie, ristoranti, alberghi.

La regina del menu

L'acciuga rimane ancora, comunque, il grande *affaire* della costa. I laboratori conservieri utilizzano le tecniche tradizionali di lavorazione che risalgono al Medioevo. Il gusto delicato e persistente deriva da ciò di cui il pesce si nutre, plancton, piccoli crostacei, larve di molluschi, e dalla salinità dell'ac-

thèque, concept store dedicato al pesce azzurro, dove si trovano anche oggetti in ceramica e legno, tessuti, piatti e vassoi. Si fa scorta di raffinatezze, tra cimeli degli anni ruggenti della pesca e dipinti, nelle storiche botteghe della **Maison Desclaux**, del 1903, e **Anchois Roque**, del 1870. Ci si rifugia a **Les Roches Brunes**, boutique hotel inaugurato da poco, 18 camere con un panorama da cartolina, immerso in un giardino di pini, cactus, tamerici: design minimalista, artigianato locale, discesa al mare con la scaletta tra le rocce, ottimi piatti mediterranei. Sembra una *bastide* provenzale **Le Relais des Trois Mas**, aggrappato alla scogliera sopra la spiaggetta della Balette. Di fronte, la chiesa di Notre-Dame-des-Anges.

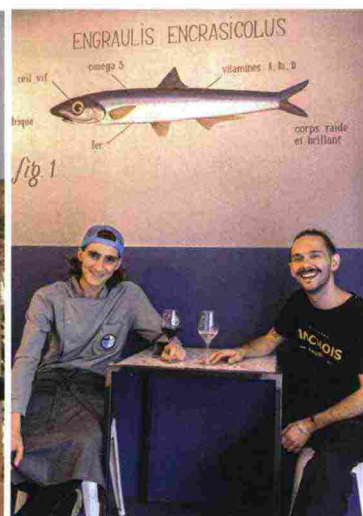
Fresco, in pasta, sott'olio: da qui il pesce azzurro è esportato in tutto il mondo

qua. "Il risultato sono un'infinità di preparazioni, ingredienti di piatti invitanti, scatolette e vasetti confezionati in maniera sofisticata, preziosi come gioielli: filetti sotto sale, sott'olio, insaporiti con peperoni di Espellette, con erbe aromatiche, trasformati in pasta, *anchoiade* (salsa di acciughe) al finocchio, esportati in tutto il mondo. Sono una festa per gli occhi e per il palato i menu proposti dal **Bar à Anchois**, inaugurato l'estate scorsa. Si gustano acciughe marinate, fritte, sushi e una *mousse au chocolat* a base del pesce azzurro, naturalmente. Un altro indirizzo recente è l'**Anchoi-**

Collioure è stata anche il *buen retiro* di pittori fauvisti come Matisse, Signac, Braque, Derain, che si sono insediati nel borgo all'inizio del Novecento e dei quali si ripercorrono le tracce nel *Chemin du fauvisme*, un itinerario guidato di un'ora e mezzo messo a punto dall'ufficio del turismo (collioure.com). "Non esiste in Francia un cielo più azzurro: dalla finestra della mia stanza vedo tutti i colori del Mediterraneo", scrisse Matisse, che dipinse qui capolavori

Sotto, da sinistra La terrazza del ristorante **Le Fanal**, affacciata sul porto di **Banyuls-sur-Mer**; il **Bar à Anchois**, a Collioure.

Nella pagina accanto **Fort Saint Elme**, sulla rada di Villefranche, nel tratto della *route de vin* che collega Spagna e Francia.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



storie di buon cibo

FRANCIA

come *La gioia di vivere* (*Le bonheur de vivre*, 1906). Si passeggia lungo boulevard de Bormar, rue Mailly e rue Aragò, si visita l'incantevole chiesetta di Notre-Dame-des-Anges, un tesoro gotico, con il campanile ricavato in un faro, che si specchia nelle acque calme del porto e in cui si ammira una preziosa pala seicentesca in legno dipinto.

È un labirinto di vicoli e scalette, balconi e cespugli fioriti, atelier d'artisti, il quartiere marinaro del Mouré. Qui si scopre l'hotel **La Casa Pairal**, in una fascinosa dimora del XIX secolo circondata da un lussureggiante giardino fiorito, con fontana e piscina riscaldata. Nei bistrot si discute di politica bevendo *pastis*; nelle piazzette ci si sfida in interminabili partite alla *pétanque* con l'immancabile cesto delle *boule*, le bocce argentate. Un'arte, più che un gioco, una danza di movimenti semplici e leggeri. I veri campioni sono naturalmente gli abitanti, esperti nel tiro basso rotante lungo il terreno, o alto, a traiettoria, che colpisce direttamente la palla dell'avversario.

Kayak e strade panoramiche

Collioure è l'avamposto per andare alla scoperta della Côte Vermeille, patrimonio Unesco, ultimo

Nei bistrot si discute di politica bevendo *pastis*,
in piazza ci si sfida in interminabili partite alla *pétanque*



storie di buon cibo

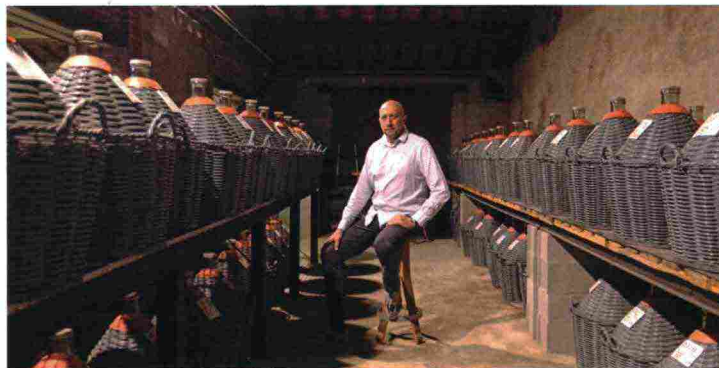
FRANCIA

A destra Bruno Cazes de La Cave L'Étoile, la più antica cooperativa di vini a Banyuls-sur-Mer.

A sinistra Una sala dell'hotel Les Roches Brunes, a Collioure. In basso La riserva naturale marina di Cerbère-Banyuls.

angolo di Francia prima della frontiera con la Spagna, che deve il nome al colore vermiglio della roccia illuminata dal sole. Le distese di colline coltivate a vigneti dell'eccellente Banyuls (vedere il riquadro a destra) digradano fino al mare in terrazze, le *feixas*, che sembrano scolpite in una geometria incastonata in seimila chilometri di muretti a secco, rettangoli e triangoli, come un mosaico. Una terra autentica, dove si incontrano il Mediterraneo e i Pirenei. Ai locali scintillanti e ai caffè mondani della vicina Costa Azzurra qui hanno risposto con l'intimità, il silenzio, la natura intatta. Un paradiso per lo sport, dove cimentarsi lungo itinerari in kayak, in parapendio, ma soprattutto a piedi o in mountain bike. Nell'*arrière pays*, l'entroterra, mulattiere consumate dagli zoccoli dei muli e degli asini, dalle tormentate transumanze di secoli, hanno tracciato la mappa dei sentieri.

Strade panoramiche, come la *Route de Crêtes*, seguono il mare e si arrampicano tra i villaggi arroccati tra le montagne, fra torri di avvistamento come la medioevale Madeloc, in pietra, da cui,



I SEGRETI DEL BANYULS

UNA VITICOLTURA EROICA, su terreni ripidi e aridi sferzati dalla tramontana, un paesaggio dominato dalla *garrigue*, la macchia mediterranea e dal calcare. Nasce qui il Banyuls, prodotto e imbottigliato solo in quattro comuni: Collioure, Port Vendres, Banyuls-sur-Mer e Cerbère. Il vitigno è l'uva Grenache, lasciata sulla pianta finché non appassisce al sole, poi raccolta a mano. L'aggiunta di alcol di vino in una proporzione pari al 5-10 per cento del volume del mosto arresta la fermentazione: è il *mutage* (mutizzazione), un metodo ideato nel XIII secolo. Il vino viene poi esposto all'aperto in damigiane di vetro al sole e alle intemperie per 30 mesi. Il colore è un rosso granato; all'olfatto spiccano note dal floreale al fico secco, noce tostata, scorza d'arancia, che al palato si arricchiscono con sensazioni di cannella, cacao e caffè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



181 | GIUGNO 2023


storie di buon cibo

FRANCIA

grazie a un linguaggio di fumi e fuochi, si segnalavano invasioni per terra e per mare. Davanti agli occhi una sfilata di calette, spiagge di sabbia fine e di ciottoli, fiordi, a tratti quasi selvaggia, con le borgate come **Cosprons** o **Fourat**, una dozzina di *cabanon* di contadini. Un paesaggio che sembra uscito da una stampa antica. Qua e là si scoprono un pergolato, un giardino, qualche asino solitario. A picco sul mare, ecco l'ottocentesca cappella bianca di Notre-Dame de la Salette, che non stonerebbe in un'isola delle Cicladi. Ai piedi delle alture, **Port-Vendres** ha conservato l'atmosfera di villaggio, zeppo di barche di pescatori, che vendono sulla banchina, e all'asta, tonnetti, cernie, orate, ricciole. L'evento può essere una giornata di pesca con bottino eccezionale, su cui si accendo-

cedendosi una cena al ristorante **Le Fanal**: ricette del territorio con ingredienti dei produttori della zona. Piatto iconico, l'acciuga marinata all'aceto di Banyuls, servita con *antiboise*, legumi in carpione. Strepitosi i formaggi artigianali, erborinati, al tartufo, stagionati.

A tu per tu con le tartarughe

Vale la pena di raggiungere **Cap Rédéris**, affacciato su un panorama strepitoso dove lo sguardo spazia fino alla Costa Brava, dalle montagne, alle scogliere, ai calanchi. Gli insider si danno appuntamento alla spiaggia di Racou, ad **Argelès-sur-Mer**: sabbia fine, *allure* tropicale, i capanni dei pescatori trasformati in chiringuito. Le barche sembrano sospese sull'acqua di cui si vede il fondo. Prende il via qui lo spettacolare **Sentier du Littoral**, nessuna difficoltà tecnica, dislivelli moderati, che porta alla frontiera spagnola: 35 chilometri tra cespugli di timo e rosmarino, scogliere a picco sulle insenature color smeraldo. Ultima tappa, **Cap Cerbère**, a quattro chilometri dalla Spagna. Sfida il cielo azzurro il promontorio roccioso ai piedi dei Monti Albères, nei Pirenei orientali, rifugio di uccelli marini affacciato sul profilo ondulato della costa, scolpito in forme stravaganti da secoli di mistral e mareggiate. Un paesaggio emozionante: falesie svettanti, fiordi che fendono la roccia. Un paradiso per i sub, che si immergono nella riserva naturale di 650 ettari per incontri ravvicinati con squali pellegrino, tursiopi e tartarughe *Caretta caretta*. Bastano maschera e pinne per ammirare ippocampi maculati, polpi, crostacei, seguendo il sentiero sottomarino di 250 metri che si inoltra tra 1.200 specie animali, 500 vegetali e cinque stazioni di osservazione all'anse de Peyrefite, una distesa di ciottoli bianchi. In cielo danzano aquiloni dalle forme stravaganti, a pochi passi dall'acqua turchese una ragazza con il cappello di paglia dipinge un acquerello. La grande bellezza. 

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Chemin du fauvisme è un itinerario sui luoghi dei Fauves, pittori d'inizio '900

no infuocate scommesse. È un capolavoro della natura l'**Anse de Paulilles**, tra Cap Béar e Cap de l'Abeille, tre spiagge separate da promontori verdi, con case sperdute nel nulla in mezzo a mandorli, fichi, antiche dimore, i *mas*.

Si nasconde qui la fabbrica di dinamite Nobel, un villaggio operaio dove, dal 1875 al 1984, hanno lavorato generazioni di catalani producendo esplosivi utilizzati anche per il canale di Panama e la Transiberiana. Ai piedi di **Cap Béar**, con il faro dei primi del '900 che lancia fasci di luce, ecco l'anse Sainte Catherine, racchiusa tra le rocce: acqua turchese, come colonna sonora il concerto incessante delle cicale. Più selvaggia la spiaggia di Sana, una mezzaluna à Banyuls-sur-Mer, sfiorata dalle vigne. Non si sbaglia con-

Picasso, Braque e le ciliegie rosso fuoco



"Per una volta il mio posto del cuore non è sul mare", racconta **Giuliana Gandini**. "È tra valli e montagne, il borgo di Ceret, che viveva al ritmo di fiere e corride quando Pablo Picasso (di cui ricorrono i 50 anni dalla morte) nel 1911 si rifugiò qui con Georges Braque, appagato dal sole, dai piaceri della tavola e dalle donne, immortalando e scomponendo paesaggi in cubi e triangoli: la nascita del cubismo. Ho visitato il Museo di arte moderna, riaperto dopo il restauro e ammirato capolavori dei due artisti pionieri, ma anche di altri dell'enclave di Ceret, da Matisse a Chagall, da Miró a Tàpies. Mi sono persa nelle stradine medioevali tra caffè e bistrot. Nella campagna i contadini raccoglievano ceste di ciliegie rosso fuoco, un altro vanto del paese. Le migliori mai assaggiate".

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Dall'alto, in senso orario Le barche colorate dei pescatori nel porticciolo di Collioure.

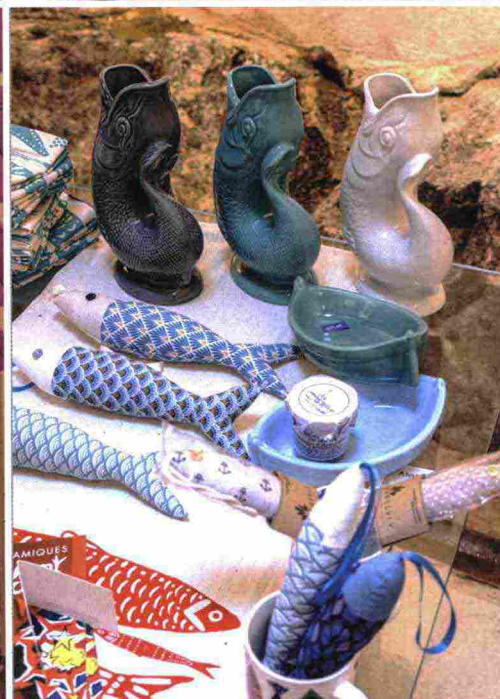
Un piatto di Pascal Borrell, chef del ristorante Le Fanal, a Banyuls-sur-Mer.

Oggetti di ceramica e tessuti ispirati al mondo delle acciughe, da L'Anchoistèque.

Una via di Collioure decorata in una delle passate edizioni della festa delle acciughe.

Un pescatore prepara le reti per la cattura delle acciughe a Port-Vendres.

Confezioni storiche di acciughe in scatola da Anchois Roque, a Collioure.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

storie di buon cibo **FRANCIA**

Terrazze sul mare e vini in monastero

I ristoranti *pieds dans l'eau* dove gustare ricette a base di acciughe;
le botteghe del gusto e dell'artigianato; le cantine preziose





Le nostre scelte

PER IL VIAGGIO RACCONTATO IN QUESTE PAGINE SONO NECESSARI ALMENO CINQUE GIORNI. IL COSTO PARTE DA CIRCA 1.200 EURO A PERSONA, VOLI ESCLUSI

COME ARRIVARE

In aereo: Ryanair (ryanair.com/it/) collega Bergamo Orio al Serio a Tolosa.

In auto: Collioure dista da Tolosa 238 chilometri. All'aeroporto sono presenti i desk di varie compagnie di noleggio auto. Con **Hertz** (hertz.it), il prezzo di un'utilitaria per una settimana parte da 200 €.

DORMIRE

1 Les Roches Brunes
Posizione spettacolare, camere di design tutte con vista, piattaforme solarium, discesa diretta al mare. Chiedere la stanza con terrazza. Al ristorante pieds dans l'eau Mamma si assaggiano specialità mediterranee **Indirizzo:** 15 route de Port-Vendres, Collioure **Tel.** 0033.4.11.30.07.55 **Web:** hotel-lesrochesbrunes.com **Prezzi:** doppia b&b da 190 a 315 €

2 Hôtel des Elmes
Sulla spiaggia, in stile contemporaneo, con piscina. Nel ristorante si gustano piatti di pesce e verdure a chilometro zero **Indirizzo:** plage des Elmes, Collioure **Tel.** 0033.4.68.88.03.12 **Web:** hotel-des-elmes.com **Prezzi:** da 100 a 280 €

3 Le Relais des Trois Mas
In luogo panoramico, con spiaggia privata. Prenotare la cena al ristorante gastronomico La Balette, una stella Michelin **Indirizzo:** route de Port-Vendres, Collioure **Tel.** 0033.4.68.82.05.07 **Web:** relaisdestroismas.com **Prezzi:** doppia b&b da 200 a 305 €

4 Grand Hôtel du Golfe
Una costruzione bianca e grigia, camere con balconcino vista

mare, piscina riscaldata in giardino e una piccola Spa **Indirizzo:** route de Collioure, Argèles-sur-Mer **Tel.** 0033.4.68.81.14.73 **Web:** grandhoteldugolfe.com **Prezzi:** doppia b&b da 106 a 180 €

5 La Casa Païral
Dimora signorile ottocentesca con giardini fioriti e fontana ispirati a quelli arabi dell'Andalusia. Piscina riscaldata. Ottima colazione a base di specialità locali **Indirizzo:** impasse des Palmiers, Collioure **Tel.** 0033.4.68.82.05.81 **Web:** hotel-casa-pairal.com **Prezzi:** doppia b&b da 170 a 280 €

MANGIARE

6 Bar à Anchois
Solo acciughe in decine di proposte. Ordinare il piatto

Nella foto il mare e la costa percorsa da sentieri della riserva naturale nazionale Cerbère-Banyuls, in Côte Vermeille.

storie di buon cibo

FRANCIA

à la façon Colliouère,
con aglio, prezzemolo, peperoni
marinati e uova sode
Indirizzo: 8 rue Pasteur, Colliouère
Tel. 0033.4.68.36.14.32
Fb: Bar à anchois Colliouère
Prezzo medio: 40 €

7 Le Fanal

È il regno di Pascal Borrell,
chef stellato che rivisita
i piatti tradizionali. Il menu
Grande table (antipasto,
piatto principale, formaggi
della regione, dessert) è
un'esperienza da provare
Indirizzo: av. Pierre Fabre,
Banyuls-sur-Mer, Colliouère
Tel. 0033.4.68.98.65.88
Web: pascal-borrell.com
Prezzo medio: 75 €

8 La Fregate

Terrazza affacciata sul mare.
Provare i medaglioni di
pescatrice alla crema di chorizo
Indirizzo: 24 avenue Camille
Pelletan, Colliouère
Tel. 0033.4.68.82.06.05
Web: fregate-colliouere.com
Prezzo medio: 55 €

9 La Littorine

Cucina mediterranea, veranda
sul mare. Da non perdere la

Tartare de branzino
& tarama alle acciughe
Indirizzo: plage des Elmes,
Banyuls-sur-Mer, Colliouère
Tel. 0033.4.68.03.12
Web: hotel-des-elmes.com
Prezzo medio: 70 €

10 Le Jardin de Colliouère

In un antico edificio, tavoli
nel romantico patio in pietra.
Provare le coquille
Saint-Jacques grigliate
con spalla di prosciutto iberico
Bellota e salsa di funghi
Indirizzo: 4 route
de Port-Vendres, Colliouère
Tel. 0033.4.68.95.12.52
Web: lejardindecolliouere.com
Prezzo medio: 50 €

COMPRARE**11 Maison Desclaux**

Produttore storico di acciughe
marinate, salate, in conserva,
ma anche di olio e del pregiato
prosciutto Bellota **Indirizzo:**
3 route Nationale, Colliouère
Tel. 0033.4.68.82.05.25
Web: anchoisdesclaux.com

12 Anchois Roque

Da fine Ottocento, acciughe in
decine di preparazione, polpa di
ricci, miele e *tapenade*

Nella foto All'alba,
il mare e la spiaggia
prospiciente
l'Hotel des Elmes,
a Colliouère, hanno
riflessi dorati.



(paté di olive) **Indirizzo:**
17 route d'Argelès, Colliouère
Tel. 0033.4.68.82.04.99
Web: anchois-roque.com

13 La Maison de Prosper

Espadrillas cucite a mano in
tessuti catalani rigati o tinta
unita. Il modello Tuilière,
a righe sottili bianche e nere,
era il preferito da Pablo Picasso.
Realizzano e vendono anche
tessuti e tovaglie tradizionali
a righe colorate **Indirizzo:**
4 place 18 Juin, Colliouère
Tel. 0033.4.68.82.12.23
Web: lamaisondeprosper.fr

14 L'Anchoithèque

Un concept store dedicato
all'acciuga, ma anche una
galleria d'arte e una boutique.
Si può fare anche uno
spuntino con un frittura o
una *pissaladière*, una focaccia
farcita con acciughe
Indirizzo: 10 rue Mailly,
Colliouère

15 La Cave l'Etoile

La più antica cooperativa di vini
Banyuls **Indirizzo:** 26 avenue du
Puig del Mas Banyuls-sur-Mer
Tel. 0033.4.68.88.00.10
Web: banyuls-etoile.com

16 Cellier des Dominicains

Cooperativa di 150 vignaiuoli
in un suggestivo monastero
duecentesco domenicano.
Ampia scelta di etichette
di Banyuls **Indirizzo:** Place

Orphila, Colliouère
Tel. 0033.4.68.82.05.63
Web: cellierdominicain.com

17 En Haut de la Rue

Nel quartiere del Mouré, opere
di artisti occitani: dipinti,
acquerelli, sculture, ceramiche,
gioielli **Indirizzo:** 12 rue
Dagobert, Colliouère
Tel. 0033.6.89.61.69.42
Web: enhautdelarue.com

PER SAPERNE DI PIÙ**Comité Régional du Tourisme et des Loisirs Occitanie**

Il sito del turismo occitano
fornisce ogni indicazione
per hotel, ristoranti e attività
all'aria aperta, trekking e gite
da svolgere in tutte le località
della regione **Web:** tourisme-
occitanie.com

Tourisme Pyrénées Orientales

Informazioni sulle
manifestazioni e gli
appuntamenti sul territorio e
tutte le indicazioni pratiche
per prenotare e organizzare il
viaggio nei Pirenei Orientali,
con tante esperienze: dalle
passeggiate ai bike tour, dalla
visita delle cantine alla scoperta
dei siti storici, dai luoghi per
immersersi ai centri termali
e di benessere **Web:** tourisme-
pyreneesorientales.com



Fotografa il QR
e scarica sul tuo
smartphone

© RIPRODUZIONE RISERVATA

