Marsiglia, trend Food&Beverage nel segno del melting pot

marsiglia-02-07e3ac16

Una città dove si respira diversità. È la prima sensazione del viaggiatore che arriva a Marsiglia, annusa l'aria, gira le sue strade vocianti e cotte dal sole e, inevitabilmente, promette a se stesso, alle pietre del porto, alla cassiera del supermercato che sorridendo ti chiede da dove vieni e al cameriere che ti porge con grazia un fresco Mauresque, che qui tornerà. Perché Marsiglia, l'antica Massilia fondata dai Greci nel 600 a.C. non ha monumenti strabilianti ma sa accogliere, con quel suo fare rilassato e dolce che conquista al primo istante.

LA CITTÀ IN UN PIATTO

Grazie alla sua posizione, Marsiglia è sempre stata un luogo di passaggio per i commerci nel Mediterraneo. Città cosmopolita da sempre, raccoglie innumerevoli comunità etniche e nazionali. Algerini, marocchini, tunisini, mauritani, italiani, spagnoli, portoghesi, albanesi. È ormai leggendaria la risposta della gente di Marsiglia su chi siano i veri marsigliesi: sono le persone che amano la



città così com'è. Il suo piatto simbolo, la **bouillabaisse**, riflette quest'anima. Povero perché creato dai pescatori che recuperavano materia prima dal pescato del giorno, mix di pesci diversi (accomunati dall'andar "lenti", ovvero pesci di scoglio, crostacei, triglie e dalla provenienza, rigorosamente mediterranea), conviviale e comunitario e antico tanto da affondare le sue origini nell'antica Grecia dei fondatori.

NOIALLES, MULTIETNICO E "SPORCO"

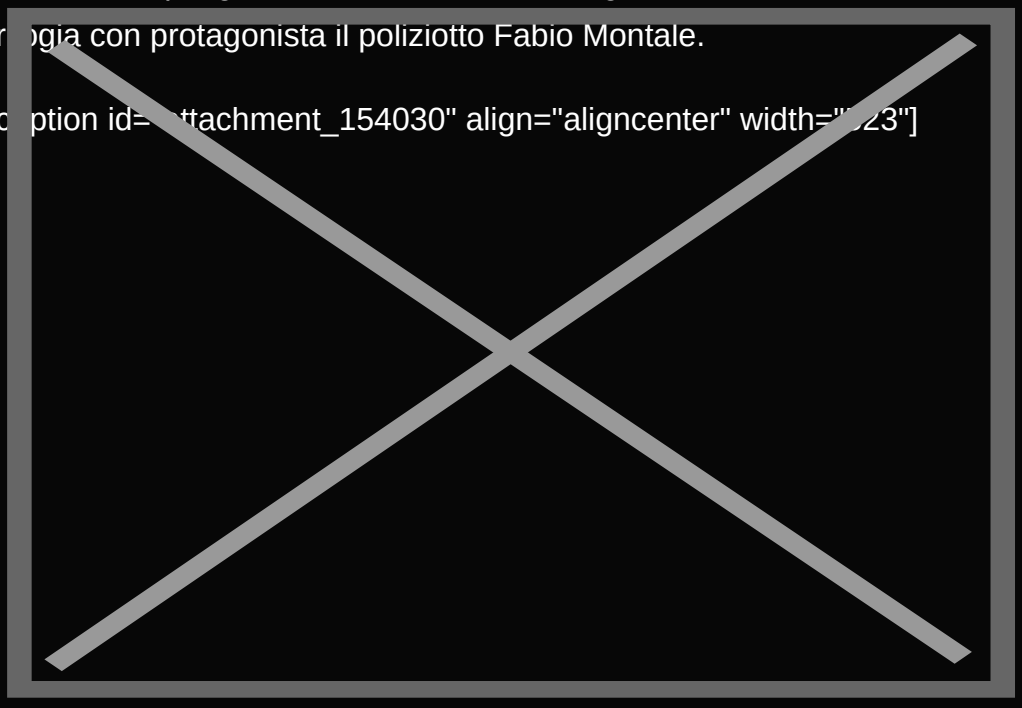
Il cuore della Marsiglia multietnica è Noialles, dietro il Vieux Port. Un dedalo di strade strette, banchi di frutta e verdura, negozietti che sembrano usciti da un film neorealista degli anni '50 dove si parlano le

mille lingue del Mediterraneo, e oltre. Qui i fast food vendono kebab, i falafel migliori sono ebraici e chiudono rigorosamente dal tramonto del venerdì a quello del sabato, la via è affollata di giorno e di notte da colori, suoni e profumi delle cucine del mondo: spezie, erbe, carni frollite, pesce e su tutto il profumo del mare. Pochi turisti ci si avventurano perché è sporca, coperta di graffiti brutti, alcune case sono abbandonate, i muri scrostati e le tapparelle lacere. Ma è la Marsiglia vera, ancora per un po' in mano ai marsigliesi di tutti i colori che sfornano, cuociono, friggono, versano e convivono tra commerci di ogni tipo e piccoli traffici loschi, primo su tutti il contrabbando di sigarette.

PANIER, SHABBY CHIC AUTENTICO

Tutt'altro clima – mai patinato però – dall'altro lato del porto al Panier, la vecchia Marsiglia arroccata intorno al Fort Saint-Jean che domnina il mare. E qualsiasi stradina si prenda, misteriosamente ci si trova sempre al 13 Coins, il luogo ideale per l'aperitivo a base di pastis. Colorato e accogliente, è il tipico bar marsigliese tanto che compare in innumerevoli film e serie tv. Ma soprattutto era il bar preferito del più grande cantore della Marisiglia "noir", Jean-Claude Izzo, autore negli anni '90 della trilogia con protagonista il poliziotto Fabio Montale.

[caption id="attachment_154030" align="aligncenter" width="623"]

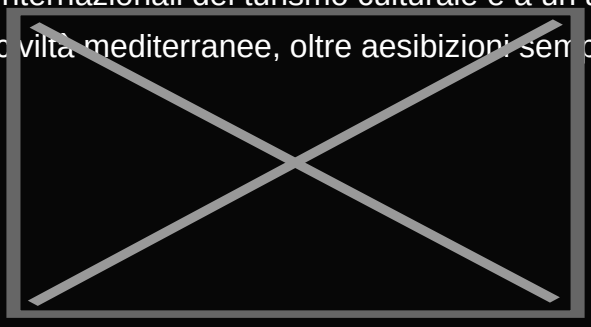


La passerella che collega Fort Saint-Jean al Mucem[/caption]

NUOVI SPAZI DI VITA E CULTURA

Non tutto funziona certo. La città è caratterizzata da disuguaglianze drammatiche con i più poveri concentrati nei *quartiers nords* dove, segno dei tempi, si sta combattendo contro la chiusura di un

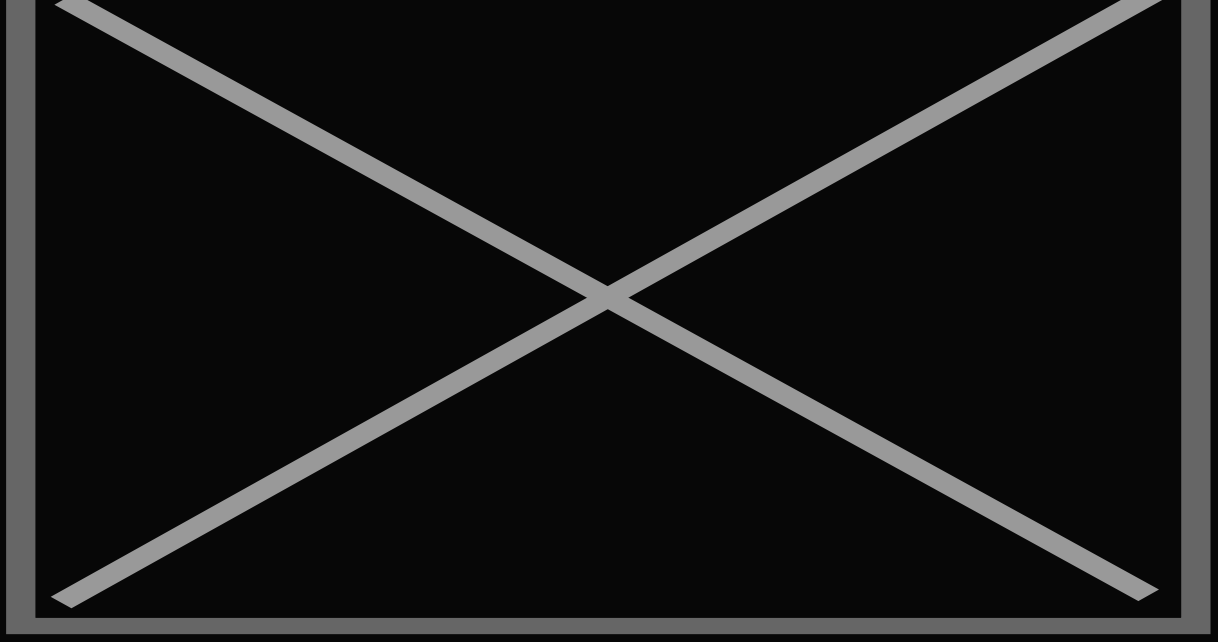
McDonalds, fast food americano che qui significa posti di lavoro e cibo a buon mercato. Ma la città ha lavorato molto per migliorare. Euroméditérannée, la strategia di rigenerazione avviata nel 1995, ha evidenziato Marsiglia come trait d'union tra Europa e Mediterraneo. Nel 2013 Marsiglia è stata la capitale europea della cultura, e la città è ripartita, grazie a nuovi spazi che l'hanno inserita nei circuiti internazionali del turismo culturale e a un agguerrito drappello di archi-star. Il Mucem, museo delle civiltà mediterranee, oltre aesibizioni sempre di grande interesse offre una struttura



spettacolare, con una terrazza per aperitivi, il ristorante

Môle, spin-off del tristellato Gérald Passedat e una passerella verso lo storico Forte con il giardino delle migrazioni dove un giardiniere-mediatore guida nell'orto botanico tra fichi, mirti ed erbe aromatiche, evocando la storia delle migrazioni, degli abitanti e delle piante del Mare Nostrumi. A fianco la Villa Méditerranée è un centro polivalente progettato da Stefano Boeri. Nel nuovo centro urbano Euromed spicca La Mediterraneé creata da Jean Nouvel "con l'ambizione di appartenere allo spessore dell'aria marina mediterranea". La Friche è una "fabbrica artistica" nata nel 1992 in una ex manifattura di tabacchi. Nella bella stagione sulla terrazza si prende un aperitivo con vista sulla città al suono della musica live: jazz, salsa, africana. "Qui si ospitano tutte le forme di espressione artistica. Tutte le tendenze. Tutte le generazioni. La scoperta, l'incontro, il dibattito, l'inaspettato sono ad ogni angolo. La Friche è impertinente e amichevole". Come Marsiglia al suo meglio. E come potrebbe tornare ad essere il Mare Nostrum dal quale le nostra civiltà, culture, cibo e storie sono partite. Perché niente è facile quando si deve mediare, ma il futuro, incerto, problematico, meticcio, sporco e duro, ma anche creativo e stimolante, volenti o nolenti, sarà questo.

[caption id="attachment_154035" align="aligncenter" width="625"]



“Condividere

il Mediterraneo significa condividere tutta la diversità della cucina mediterranea, attorno a gesti e prodotti”. Gérald Passedat, chef tre stelle a La Petit Nice[/caption]

ALCUNI SPUNTI DA MARSIGLIA...

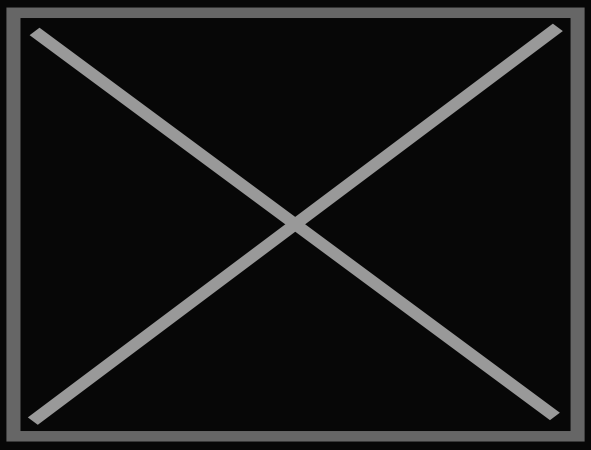


DESIGN FIRMATO CON CIAMBELLE SALVAGENTE

È un albergo ma anche uno dei bar più in voga Mama Shelter, catena francese dal design, colorato e divertente, firmato Philippe Starck.

LA PIZZA COOL ANCHE FUORI DALL’ITALIA

Melting pot culinario non significa necessariamente ibridazione e svilimento dell’originale. Lo dimostra Tonton Marius, che propone una ottima pizza creativa con ingredienti locali, come formaggio di capra, miele, rosmarino e olive nere, o zucchine, brousse, menta e origano. Il tutto accompagnato da birre artigianali locali e ghiaccioli fatti in casa.



CITTÀ RADIOSA, PICCOLA UTOPIA

La Cité Radieuse in Boulevard Michelet è l’unità d’abitazione progettata da LeCorbusier nel 1952 come “città chiusa” con case, uffici, negozi, albergo e ristorante e lo spettacolare tetto attrezzato, dove ancora oggi i residenti salgono con cena al sacco e bottiglia di vino per mangiare, chiacchierare, scambiarsi le novità mentre i bambini sguazzano in piscina.

RIFLESSI SUL PORTO

La ristrutturazione del Vieux Port ne ha fatto una vetrina della città. Forse con questa idea Norman Foster ha creato questa tettoia tanto instagrammabile dove ci si fotografa tra i bagliori del sole e i riflessi dell’acqua.

Mille idee a base di Pastis