

Telefona e Risparmia Cerca nel sito con Yahoo! Search **la RepubblicaViaggi.it**

Leggi il giornale

Homepage Sport Economia Tecnologia & Scienze Spettacoli & Cultura Scuola & Giovani Radio Multimedia**Politica Cronaca Esteri Persone Foto Lavoro Cronologia Arte Meteo Motori Week-in Viaggi XL****www.grimaldi-ferries.com**

3752 01001

▶ RICHIEDI CARTA ORO AMERICAN EXPRESS:
PER TE È GRATUITA IL PRIMO ANNO!

iViaggi di Repubblica

Formaggio mon amour

La città, nata ai tempi dei Celti fra la confluenza del Rodano e del Saona, è la seconda metropoli francese. Considerata la capitale gastronomica d'Oltralpe, si animerà il prossimo 8 aprile con una festa tutta dedicata ai prodotti caseari

Il formaggio fa festa. Per l'esattezza sabato 8 aprile, Giornata Nazionale del Formaggio a Lione, capitale gastronomica della Francia che per l'occasione si anima con iniziative golose per avvicinare appassionati gourmet ma anche curiosi, al meraviglioso mondo dei formaggi made in France.

Boutique del formaggio, ristoranti e bouchons - le tipiche trattorie lionesi di un tempo - dedicano per l'occasione degustazioni e menu alla mitica pasta bianca e cremosa, uno dei must del patrimonio gastronomico francese, simbolo di pazienza, disciplina, lavoro lento e minuzioso. Sì, perché quelle piccole meraviglie che si degustano ormai nel mondo con tanto di marmellate o salse studiate ad hoc, hanno alle spalle cultura, tradizione e impegno per la loro realizzazione che sembra andare controcorrente alla tecnologia e alla filosofia dei fast food.

Un buon Saint Marcellin - un formaggio ottimo, cremoso, vigoroso e dalla crosta fine - non nasce per caso così come un Gaperon d'Auvergne o i piccoli rigotte o i bouton de roulotte, spesso serviti come piccoli bocconcini saporiti per aperitivo. Fiore all'occhiello di tavole imbandite, questi formaggi, per la lavorazione, necessitano di mani esperte e insieme a un buon bicchiere di vino, sono l'ingrediente magico per assaporare - in tutti i sensi - questa città al tramonto, anzi all'ora blu, quando i bianchi e i neri della città si confondono in un bouchon tra due salsicce, una fetta di andouillet - una salamella squisita e speciale fatta con la trippa - e un buon bicchiere di Chablis.

Luogo di passaggio tra il nord e il sud, le Alpi e il Massiccio Centrale, tra Parigi e il Mediterraneo, Lione è dai tempi dei cavalli e delle diligence, tappa indispensabile al riposo degli uomini e degli animali e tra i fiumi Saone e Rhone, agli occhi del mondo, si è storicamente imposta come capitale gastronomica. Qui si gusta una cucina di antiche e collaudate ricette, dove si riscopre cibo e territorio con i piatti semplici, non troppo elaborati che si trovano nei menu dei bouchons come le cervelle de canut - un formaggio bianco battuto con crema fresca, aceto, olio d'oliva, aglio, erba cipollina, prezzemolo, scalogno, sale, pepe e vino bianco - oppure il classico blanquette de veau - uno spezzatino di vitella molto gustoso - o la salade lyonnaises, niente di leggero però, vista la quota di calorie e gli ingredienti come lenticchie, lardo e crostini fritti.

La rue Merciere nel cuore della città a pochi passi dalla place Bellecour è la strada delle trattorie e dei ristoranti eleganti, consacrata ai piaceri del palato, ma anche nei quartieri leggermente defilati dal centro, ci sono trattorie e negozi di specialità alimentari che valgono una sosta. Un viaggio qui non deve prescindere da una tappa a Les Halles, un magnifico grande mercato al coperto in Cour Lafayette, dove accanto a coloratissimi banchi di frutta, verdura e altre specialità alimentari locali come formaggi, foie gras, cioccolata e vini, ci sono anche tavoli, trattorie e bar dove degustare un ottimo pranzo a base di specialità francesi in un'atmosfera familiare.

Ma questa città bagnata come dicono ironicamente i francesi anche da un terzo fiume, il vino beaujolais, non è solo gastronomia. Qui sono nati lo scrittore Antoine de Saint-Exupéry, inventore del mitico Piccolo Principe, Bertrand Tavernier, regista del celebre film L'orologiaio di Saint-Paul (del 1974) tratto da un romanzo di Georges Simenon e interpretato magnificamente da Philippe Noiret, e qui si svolge ogni anno all'inizio dell'autunno una Biennale d'Arte Contemporanea (www.biennale-de-lyon.org) e una Festa della Luce, di notevole livello artistico e culturale.

E se fare una passeggiata nella Vieux Lyon, la città vecchia, per ammirare les traboules - una sorta di collegamenti tra i palazzi che venivano usati anticamente per il passaggio delle merci da una strada all'altra - è

Network KatawebKataweb.it
Extra - Edicola digitale
Annunci
KatamailAllMusic
Blog
Capital.it
CartaKataweb
Cinema
Deejay.it
Espressonline
Fantacalcio
Finanza
FotoIncontri
Lavoro
Leggi e Norme
Lettera Finanziaria
Libri
m2o.it
Mappe
Meteo
Metropoli
Mobile - Cellularmania
Motori
Multimedia
Musica
News
Oroscopo
Pagine Bianche
Pagine Gialle
Podcast
Repubblica.it
RepubblicaRadio.it
Scuola
Shopping
Sport
Telefona con il VoIP
Viaggi
XL

Altri siti

Tutti i servizi dalla A alla Z

PUBBLICITÀ

**SuperEnalotto:**
17.200.000 € gioca
ora online - Lire
33.303.844.000

emozionante, vale una visita anche il nuovo Museo d'Arte Contemporanea (Musée d'Art Contemporain, 81 Quai Charles de Gaulle, nel cuore della Cité International, tel. 0033-4-72691718) restaurato e griffato da Renzo Piano nel 1990, oppure il piccolo e decentrato Istituto d'Arte Contemporanea (Institut d'Art Contemporain AIC, rue Docteur Dolard 11 tel. 0033-4-78034700), realizzato in una vecchia scuola materna, dove in calendario ci sono sempre mostre temporanee di grande valore.

Ma i gourmand incalliti non si lasceranno sfuggire quello che è considerato da molti il tempio della gastronomia, il celebre ristorante di Paul Bocuse, il cuoco con tre stelle Michelin fin dal 1961, appena fuori Lione, a quattro chilometri dal centro della città, in una inconfondibile villa decorata e colorata in rosso e verde (Quai de la Plage 40 tel. 0033-4-72429090, www.bocuse.fr, nel sito internet è possibile consultare anche tutti i menu del ristorante). Per riportare a casa, ça va sans dire, curiosità, cultura e tanta gastronomia di qualità.

Loredana Tartaglia

 [Sfochia l'articolo](#)

 [Manda via e-mail](#)  [Stampa](#)

Copyright © 1999-2006 Elemedia S.p.A. Tutti i diritti riservati

 **Un Tv Color LCD 5"** tuo con 18 bottiglie di Grandi Vini Giordano a soli 139 Euro!

 **Lavora da Casa con Internet** nel mondo dei Viaggi in totale Libertà e Autonomia!

 **Mutui BasicWeb:** finanziamenti casa fino al 100% con durate fino a 30 anni