

tipiche della Camargue vengono piantati in modo da proteggere campi e casolari (mas) isolati in mezzo a umide praterie, dove il toro è sovrano. La creazione del *Parc naturel régional de Camargue* ha contribuito a custodire questo biotopo e a tenere a distanza lo spettro del turismo di massa.

### Delizie del palato

#### Le specialità

Una cucina ricca e deliziosa a base di olio d'oliva, erbe profumate, aglio e aromi vari, da scoprire soprattutto nell'entroterra, poiché la cucina provenzale è caratterizzata dall'uso abbondante di verdure sapientemente mescolate per sopperire alla mancanza di carne, troppo costosa nella Provenza povera di un tempo. Numerose ricette faranno la gioia dei vegetariani. Va detto però che lo sviluppo autentico della coltivazione delle verdure nella regione risale appena a un secolo fa. Ecco una lista delle migliori specialità, le cui fragranze stuzzicheranno senza sosta le vostre narici.

– **L'agneau de Provence** (agnello di Provenza): le costole d'agnello alle erbe «crescono» su terreni rocciosi, dalla Durance a Baux. Bisogna dire che gli agnelli si nutrono di una flora profumata, il fieno del Crau è addirittura a denominazione di origine controllata! L'agnello di Sisteron, invece, che fu per molto tempo il re degli agnelli, ha perso un po' della sua fama e credibilità.

– **L'aioli**: maionese all'aglio, densa e saporita. Si prepara con olio d'oliva. L'aioli è anche un piatto a base di merluzzo, manzo o montone lessati e accompagnati da verdure bollite.

– **L'anchoïade**: purè d'acciughe con olio d'oliva e capperi, molto delicato.

– **Le bouf en daube** (stracotto di manzo): pezzi di manzo cucinati con olio d'oliva, pancetta, cipolle, aglio ed erbe aromatiche, serviti in salsa di vino rosso.

– **Bouillabaisse**: onore al merito. Ci vogliono almeno 12 varietà di pesce per comporre questa zuppa profumatissima. Inizialmente piatto dei poveri, è diventata un piatto da nababbi. La rarità del pesce (scorfano, branzino, triglia ecc.) richiesto dalla ricetta della *bouillabaisse* e il fatto che se ne possa pescare in quantità limitata spiegano in parte il prezzo elevato di questo piatto. Il pesce deve ovviamente essere molto fresco e bisogna aggiungere al brodo uno zafferano di buona qualità. Una salsa vellutata e speziata, la *rouille*, insieme a crostini di pane tostato sfregati con aglio ne accompagnano la degustazione.

– **Bourride**: della stessa famiglia della *bouillabaisse*, meno cara, composta di solo pesce bianco (cefalo, coda di rospo e merluzzo) e servita con salsa aioli.

– **Grenouilles à la provençale** (rane alla provenzale): rane infarinate e fritte nell'olio con l'aggiunta di aglio.

– **Lapin à la provençale** (coniglio alla provenzale): cotto a fuoco lento nel vino bianco, con aglio, senape, aromi e pomodori.

– **Pieds et paquets**: piatto di tripe alla marsigliese (accompagnate da funghi chiodini); ripiene e cotte a fuoco lento nel vino bianco con cipolle, carote e pancetta. Ne esistono diverse varianti in tutta la regione.

– **Ratatouille**: misto di zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, cipolle, aglio e altre varie verdure.

– **Rouille**: «complice» indispensabile della *bouillabaisse*, è una salsa preparata con peperoncini rossi freschi schiacciati con aglio, ai quali si aggiunge olio d'oliva, brodo e un po' di mollica di pane.

– **Soupe au pistou** (zuppa al pesto): uno dei piatti forti della cucina provenzale. Una minestra di verdure profumate con una salsa composta di aglio e basilico pestati nell'olio d'oliva.

– **Tapenade**: purè di olive nere e capperi mischiati a olio d'oliva. Ottimo sui crostini tostati.

– **Truffes du Tricastin** (tartufi del Tricastin): anche se nei dintorni di Valréas si trovano due dei tre tartufi francesi, questo «diamante nero» fu per molto tempo assente dalla gastronomia locale. Oggi si macinano chilometri di strada per venire a comprarne al mercato di Richerenches o per partecipare a un week-end di iniziazione al tartufo nelle trattorie della regione. Se vi capita di passare durante l'inverno per Valréas, Richerenches, Apt, Vaison o Carpentras, i mercati vi offriranno – a un prezzo relativamente ragionevole – tutto il necessario per preparare una crema di tartufo o per insaporire un medaglione di filetto.

#### Le ghiottonerie

– **Calisson**: specialità di Aix il cui nome deriva dal provenzale «di cali soun», che significa «sono coccole». La sua forma evoca una barchetta. Due ostie sottili racchiudono un'incomparabile miscela di pasta di mandorle, miele e frutta candita (meloni, arance, mandarini, albicocche).

– **Frutta candita**: di Apt, ovviamente, località nota per la gastronomia. Una tradizione conservata dagli ultimi artigiani del Paese. Che si tratti di fragole, albicocche, prugne, la frutta candita che mangerete qui non ha nulla a che vedere con quella che potrete provare altrove. Tuttavia siate consapevoli che l'abilità unita alle risorse della terra e ai meriti del sole ha un prezzo!

– **Navette**: biscotto poco zuccherato a forma di piccola imbarcazione (per ricordare l'arrivo delle *Saintes-Maries* in Provenza), solitamente aromatizzato ai fiori d'arancio, che i marsigliesi preferiscono alle crêpes per il giorno della Candelora.

– **Papaline**: dolcetti a base di cioccolato, zucchero e un particolare liquore di origano (Avignone).

– **Torrone**: di Montélimar? No! Di Sault o di Saint-Didier! Quello che viene preparato qui, sui monti del Vaucluse, non ha nulla in comune con quello del «Nord», almeno secondo gli intenditori. Gli irriducibili lo fabbricano ancora con le mandorle di Provenza, necessariamente selezionate. È uno dei tredici dessert tradizionali di Natale.

### Economia

#### Un'agricoltura diversificata

Nell'economia della regione l'agricoltura e le attività derivate occupano un posto importante grazie al controllo delle acque. Il Vaucluse è un grande dipartimento viticolo, che si estende dalle rive del Rodano alle montagne calcaree, comprende anche le pianure del Comtat Venaissin, ricco di vigneti famosi (Gigondas, Châteauneuf-du-Pape...); il territorio sviluppa inoltre diversi tipi di orticoltura e coltivazioni di frutta: il 30% della produzione agricola di tutta la regione PACA proviene proprio da questo dipartimento, che allo scopo impiega circa il 7% della sua popolazione attiva. Nella regione delle Bouches-du-Rhône l'agricoltura utilizza solamente il 2% della popolazione attiva, nonostante il dipartimento sia il primo produttore francese di frutta e verdura. Qui, inoltre, si coltiva la totalità del riso dell'intera regione (circa il 70% della produzione francese). Nel dipartimento Alpes-de-Haute-Provence il settore primario occupa solo il 6% della popolazione attiva. L'arboricoltura tradizionale rappresenta il 30% del prodotto agricolo lordo (mele, pere, pesche e pesche noci) del dipartimento. Sulle colline vengono praticati l'allevamento ovino e la coltivazione della lavanda.

## Un terziario invadente

Nella regione Provence-Alpes-Côte d'Azur il settore secondario è quasi inesistente, mentre nelle Bouches-du-Rhône il 77% della popolazione attiva lavora nel settore terziario. Tuttavia il porto di Marsiglia rappresenta il primo sbocco dell'Europa occidentale sul Mediterraneo (con l'importantissimo complesso di Fos-sur-Mer) e il dipartimento concentra quasi la metà degli impieghi industriali di tutta la regione (industrie chimiche, meccaniche, alimentari, raffinazione, industria nucleare, metallurgia e via dicendo). Il Vaucluse si è specializzato nell'industria agroalimentare, anche se sono presenti molte altre attività: costruzioni meccaniche, metallurgia, chimica ecc. Quanto all'industria nelle Alpes-de-Haute-Provence, essa è concentrata soprattutto sulle industrie leggere, come per esempio l'informatica e la cosmetica. È l'effetto del sole, dell'Europa e del TGV: il Sud ha assunto atteggiamenti da Silicon Valley e il terziario ha subito un vero e proprio boom, in particolare il terziario cosiddetto superiore – intelligenza artificiale, robotica, tecnologie avanzate – e i suoi avamposti (Château-Gombert a Marsiglia, Europole de l'Arbois vicino a Aix, Agroparc ad Avignone), i laboratori di ricerca più prestigiosi (quasi tutti in Provenza) e il turismo. Grazie al TGV, che collega Parigi a Marsiglia in 3 ore, la regione gode di sempre maggior attrattiva per i francesi e non solo.

## Geografia

Il termine che caratterizza meglio la geografia delle «regioni» della Provenza è senz'altro «varietà». Tuttavia possiamo delineare quattro situazioni distinte.

### La Provenza litoranea

Al contrario della costa del Languedoc, piatta e monotona, il litorale provenzale alterna punte, *calanques* e baie spesso molto pittoresche quando non sono sfigurate dall'urbanizzazione. Qui le precipitazioni sono piuttosto rare (75 giorni in media all'anno). Per conservare solo il meglio di questo litorale maltrattato andate a rileggervi le splendide pagine di Jean-Claude Izzo sulle *calanques* di Marsiglia nella sua trilogia poliziesca (vedi oltre «Libri di viaggio»).

### La Provenza delle pianure

Le pianure si susseguono lungo il Rodano. Nella bassa valle della Durance e nella *plaine comtadine* sorgono vigneti, orticole e coltivazioni di frutta in un paesaggio delimitato da siepi destinate a proteggerle da vento, qui particolarmente violento. La campagna è abbastanza popolata, conseguenza della «urbanizzazione rurale» che circonda città come Carpentras e Cavailon. La piana viene prolungata da due bacini: la Crau, con un terreno coperto di ciottoli e pietre, e la Camargue, la pianura più grande della Provenza (75 000 ettari), coperta di stagni e di paludi. L'irrigazione per la prima e il drenaggio per la seconda hanno permesso di trasformare un ambiente sfavorevole all'agricoltura. La densità di popolazione per chilometro quadrato è debolissima, ma le coltivazioni sono invece molto estese. Tra le pianure della valle del Rodano e la Crau sorge qualche piccola catena montuosa: la Montagne e le Alpilles, cantate da Daudet, bordate di ulivi e vigne, ai cui piedi si raccolgono graziose cittadine o vecchi villaggi come Saint-Rémy, Maillane, Les Baux...

## La Provenza interna occidentale

È costituita da diverse «regioni», come:

- la regione di Apt, ubicata tra i monti di Vaucluse e il Luberon;
- la regione di Aigues, tra il Luberon e la valle di Durance, zona vinicola;
- la regione di Aix, troppo toccata dall'urbanizzazione, ma fiancheggiata dalla montagne Sainte-Victoire, soggetto molto caro a Cézanne.

## La Provenza delle montagne

Bacini, colline e altipiani sono dominati da diverse piccole catene montuose come le Baronnies, le *dentelles* (pizzi) di Montmirail, il maestoso mont Ventoux con i suoi 1909 m di altitudine, il Luberon, la montagne de Lure, i contrafforti alpini (Prealpi di Digne), la montagne Sainte-Victoire... Tutti questi massicci hanno molti punti in comune: l'assenza dell'olivo, che soffre il gelo, e la presenza di belle foreste di faggi o di querce, oltre a una densità di popolazione ovviamente debolissima. Sul piano geologico non sussiste alcuna unità poiché può trattarsi di massicci calcarei, principalmente a ovest e a sud, di agglomerati di ghiaia (altopiano di Valensole) ecc.

## Giochi di carte

Banditi dalla Chiesa, i giochi di carte sono arrivati in Francia attraverso la devota terra di Provenza. Mezzo secolo dopo i romanzi e le commedie di Marcel Pagnol, i giocatori di *bérote* – o di *manille* – fanno sempre parte del repertorio regionale, allo stesso titolo del *pastis* o delle *bocce*. I marsigliesi, inoltre, sostengono che proprio nella loro città siano nati i tarocchi a scopo divinatorio.

## Habitat

Qual è la differenza tra un *mas* e una *bastide*? Il *mas* designa una piccola impresa agricola familiare, mentre la parola *bastide*, in questa regione, evoca un'abitazione di villeggiatura che comprende anche costruzioni rurali.

– Il *mas*: luogo dell'azienda agricola familiare, è la dimora di piccoli proprietari agiati. In pianura si dispone generalmente su due livelli: il pianterreno comprende la dispensa, la «sala» e le *dépendance agricole*; al primo piano si trovano le camere e il granaio. In montagna il *mas* presenta la maggior parte delle volte tre piani: al pianterreno ci sono l'ovile, la cantina e le scuderie; il primo piano ospita il soggiorno e il secondo le camere. Il tetto del *mas* può essere a tettoia (con una sola falda) o a doppio spiovente (con due falde). I materiali utilizzati per la costruzione vengono generalmente prelevati nei dintorni: pietre, calce, argilla, sabbia ecc. Qui siamo ben lontani dall'attuale moda delle pietre a vista: in passato, infatti, i muri di pietra venivano subito nascosti da un intonaco composto di calce e sabbia colorata. La facciata è esposta a sud e i muri laterali sono ciechi, in modo da permettere facilmente l'aggiunta di nuovi edifici. Il *mas* è una dimora che si evolve continuamente in funzione dei bisogni.

– La *bastide*: ampia abitazione con la facciata abbellita da balconi e sculture e le aperture disposte simmetricamente. I muri sono in pietra da taglio. Vicino alla *bastide* vengono edificate le costruzioni adibite a uso agricolo. Le *bastides* sorgono non lontano dalle città e costituiscono in qualche modo la residenza di villeggiatura della borghesia cittadina agiata. Quando arrivano i primi caldi le famiglie dei ricchi commercianti o dei borghesi lasciano le loro dimore per stabilirsi nelle *bastides*: ogni primavera si assiste a un vero e proprio «corteo» di

vetture stracariche, piene di bauli colmi di argenteria, ninnoli, mobiletti, quadri, a volte addirittura tende e tappeti! In primo luogo la *bastide* è soprattutto l'occasione di tornare a una vita più tranquilla e al riparo dagli sguardi degli altri, almeno durante l'estate. Significa una vita sana fatta di gioie semplici e di feste familiari; per alcuni, almeno. Per chi invece ha bisogno di apparire, l'estate può ridursi a una successione ininterrotta di ricevimenti: dalla mietitura alla vendemmia, dalle vacanze di Pasqua alle battute di caccia autunnali, la *bastide* accoglie famiglia e amici fino ai primi freddi. In fondo i proprietari delle *bastides* provenzali restano autentici conservatori, orgogliosi di poter far assaggiare a tavola i prodotti del loro raccolto, di servire le verdure dell'orto e far gustare il vino delle loro vigne. Non serve che siano pregiati, basta che accontentino i gusti delle famiglie...

– **La cabane de gardian:** simbolo della Camargue quanto il fenicottero rosa, si tratta di una casetta tozza dai muri di argilla battuta coperti da un tetto di giunchi al centro del quale corre una trave di legno. Gli stessi giunchi servono da separazione tra due locali minuscoli: la sala da pranzo e la camera da letto. Dotata di un'unica porta davanti, è arrotondata sul retro per opporsi al vento.

– **La borie:** parte integrante dei paesaggi del Luberon e dei monti del Vaucluse, queste *cabanes* di pietra discrete e tutte tonde hanno una certa grazia e sono costruite con abilità; le loro volte in aggetto reggono infatti senza alcun sostegno esterno. Le *bories* servivano da scuderia, stalla o ripostiglio.

– **Le cabanon:** se i *cabanons* di campagna hanno a poco a poco lasciato il passo all'avanzata dei quartieri periferici, quelli in riva al mare hanno messo radici profonde per resistere al tempo. Queste piccole costruzioni a un piano, molto semplici e il più delle volte abusive, si sono progressivamente imposte nel paesaggio del litorale marsigliese, delle *calanques* della zona di Cassis, fino alla mitica spiaggia di Beauduc, in Camargue. Perché la spiaggia è a due passi dall'ufficio, la barca a due chilometri e non c'è nulla di meglio, per dimenticare i problemi dopo un lungo inverno, di un aperitivo o di un ajoli, da gustare nel *cabanon*, tra amici o in famiglia! Qui non manca mai un ombrellone, c'è talvolta l'elettricità ma mai la televisione.

#### I diversi itinerari di Santiago de Compostela

I vari cammini di Compostela convergono verso la costa galiziana e più precisamente verso la cattedrale di San Giacomo, dove sono conservate le reliquie di uno dei più importanti apostoli di Gesù, Giacomo, morto martire verso l'anno 35. È nell'800 che un eremita, guidato in sogno da una stella, trova la tomba del santo. Infatti il nome Compostela proverrebbe da *campus stellae*, campo di stelle. Fin dal X secolo, i pellegrini provenienti da tutta Europa vengono a pregare sulla sua lapide. Ancora oggi si può vedere una grande affluenza lungo questi antichi percorsi, soprattutto durante i periodi di pellegrinaggio e le vacanze. Anno dopo anno ai pellegrini si aggiungono anche appassionati dell'arte romanica ed escursionisti. Va inoltre detto che i diversi itinerari che conducono a Compostela, oltre a essere straordinarie cornici del ritrovo spirituale, attraversano luoghi molto suggestivi e dall'importante interesse storico; nel corso della storia, gli scambi culturali e religiosi e la necessità di alloggiare un grande numero di pellegrini hanno favorito fin dal medioevo lo sviluppo delle città e dei monumenti. Segnalati sin dal 1970 dalla *Fédération de randonnée pédestre*, i quattro sentieri francesi iniziano rispettivamente a Vézelay, a Puy-en-Velay, ad Arles e a Tours (oggi a Parigi). Dal 1998 l'intero percorso è considerato Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Che partiate a piedi, a cavallo o in mountain bike, che percorriate tutto il sentiero o solamente gli ultimi chilometri, aprite bene gli occhi per non perdere le bellezze dislocate lungo il cammino.

una chiesa romanica in campagna, i campi a perdita d'occhio, un albergatore super accogliente e spesso incontri interessanti...

Per ulteriori informazioni sugli itinerari della regione PACA (Provenza, Alpi, Costa Azzurra).

#### Lavanda

Impossibile non associare la lavanda alla Provenza. Quando contempliamo con nostalgia i sacchetti di lavanda confezionati con scampoli di tessuto provenzale che diffondono il loro fresco profumo nei nostri armadi, ci vengono subito in mente le tradizionali fotografie dei campi di lavanda viola delle montagne del Vaucluse o della regione di Sault. La lavanda era già coltivata ai tempi dei Romani, che la utilizzavano per profumare la biancheria e i bagni, ma è solo a partire dal XIX secolo che la coltura si è sviluppata per raggiungere il suo apogeo negli anni Venti del Novecento; questo aumento è legato alla presenza delle profumerie di Grasse che adoperavano l'essenza di lavanda. Con la violetta, infatti, la lavanda in passato era il secondo fiore tollerato nella profumeria maschile. Oggi, con l'impiego sempre più massiccio della lavanda sintetica nella fabbricazione dei detersivi, la vera lavanda sta progressivamente scomparendo dalle montagne. Bisogna inoltre fare una distinzione tra la lavanda raffinata che cresce tra 600 e 1600 m, e il lavandin (un ibrido tra la lavanda *aspic* e la lavanda officinale) che viene coltivata sotto i 600 m. Il lavandin è la varietà più diffusa, più facile da coltivare, che permette tra l'altro una migliore produzione di oli essenziali anche se la qualità olfattiva dell'essenza è inferiore; la raccolta si svolge durante l'estate nei periodi di grande caldo, che favoriscono la salita dell'essenza nelle ghiandole di secrezione della lavanda. Se sulle montagne isolate della Drôme o del Vaucluse si potevano vedere ancora di recente gli alambicchi spuntare dai campi di lavanda, tra le cavallette dalle ali rosse e blu, bisogna dire che oggi sono molto rari coloro che distillano ancora nelle fattorie la «vera» lavanda. In Provenza la produzione è meccanizzata dagli anni Settanta del Novecento e si concentra sull'altopiano di Albion, sulle montagne de Lure e nel Val de Sault. La lavanda viene distillata in un alambicco a vapore che consente di estrarre l'olio essenziale dalla pianta (vedere l'interessante museo della Lavanda a Coustellet, nel Vaucluse).

#### Mistral

Chiamato tramontana nel Languedoc e nel Roussillon, per i provenzali diventa mistral. È il vento del nord, freddo e secco. Causato dall'alta pressione proveniente dal Massiccio Centrale e dall'Est della Francia, il mistral percorre il corridoio del Rodano per incanalarsi nelle depressioni presenti sul Mediterraneo. Rinfrescante d'estate, d'inverno diventa gelido. Generalmente soffia a 80-100 km orari (con punte record di 270 km sulle cime del mont Ventoux). A Orange soffia 120 giorni all'anno e 90 giorni a Marsiglia. Consoliamoci, perché senza di lui la valle del Rodano sarebbe una terra umida e paludosa!

#### Natale in Provenza

La vigilia di Natale soprattutto, ma ormai anche durante i week-end che precedono una festa, i mercati si trasformano in vere e proprie fiere di *santons*, da Aix-en-Provence, Aubagne e Châteaurenard a Martigues e Vitrolles, senza dimenticare Marsiglia e i viali del quartiere (*allés*) de Meilhan dove la fiera è sta-

ta creata nel 1802 a suon di pifferi e tamburelli. La tradizione marsigliese è nata grazie al fervore popolare per la celebrazione della Natività ma anche grazie all'apparizione di questa figurina tipicamente provenzale che è il **santon** (vedere oltre «Santons di Provenza»).

#### La notte di Natale

In Provenza il Natale continua a essere prima di tutto una festa celebrata in famiglia, intima e conviviale, il più possibile fedele a quella sognata da Mistral: bella ma anche povera, imperniata intorno alla Grande cena. La notte di Natale si celebra il *cache-fio*, l'accensione rituale del ceppo di Natale, di ulivo o di ciliegio. La tradizione vuole che si sparga vino cotto sul ceppo, che viene poi messo nel focolare e acceso per allontanare simbolicamente il fuoco dalla casa. La cerimonia si svolge in presenza del più anziano e del più giovane della famiglia, e precede la cena o la messa. Nel passato la Grande cena cominciava verso le 5 o le 6 della sera; si trattava in realtà di un pasto magro, ma che richiedeva una tavola apparecchiata su tre tovaglie sovrapposte, rami di agrifoglio e tre scodelle con il grano di Santa Barbara; se il grano era germogliato significava che le messi sarebbero state abbondanti... Sulla tavola si portava tutto quello che c'era in casa: minestra di lumache, merluzzo fritto o ai porri, cardi, sedano e tanta salsa perché bisognava mangiare molto pane.

Oggi la cerimonia pastorale più celebre (detta *pastrage*, adorazione dei pastori) è quella di Les Baux. Dopo la rappresentazione e i canti, di ritorno a casa si mette il Bambin Gesù al suo posto nel presepe e ci si rimpinzava assaggiando 13 torte (Cristo e gli apostoli): focaccia all'olio, *pompe* allo zucchero profumata ai fiori d'arancio, torrone nero e bianco, fichi secchi, mandorle, noci, uvette, marmellate fatte in casa, miele, pere o mele, datteri, frutta candita.

#### Personaggi famosi

– **Henri Cartier-Bresson (1908-2004)**: provenzale d'adozione, Cartier-Bresson riposa al cimitero di Montjustin (Alpes-de-Haute-Provence). Grandissimo fotoreporter e inventore della teoria dell'«istante decisivo», merita indubbiamente un posto tra i maestri della fotografia del Novecento.

– **César (1921-99)**: César Baldaccini è il più celebre scultore contemporaneo francese. Nato in una famiglia di immigrati italiani del quartiere popolare della Belle de Mai di Marsiglia, dopo un soggiorno a Parigi, tornò a stabilirsi a Marsiglia nel 1946, dove lavorò saldando pezzi di ferro e blocchi di metallo trovando così il proprio stile. La parte più celebre della sua opera sono le famose «compressioni». Marsiglia possiede tre dei suoi capolavori: le porte della biblioteca della città, la pala d'elica della *corniche* Kennedy e il pollice in bronzo satinato (6 m di altezza per 6 tonnellate di peso) in avenue d'Hambourg, vicino al museo d'Arte contemporanea.

– **Paul Cézanne (1839-1906)**: nato e morto a Aix-en-Provence, fu il punto di riferimento di tutte le avanguardie della prima metà del XX secolo. Compagno di scuola di Zola (i loro rapporti si guasteranno definitivamente dopo che Zola l'avrà descritto come pittore fallito nell'*Opera*), Cézanne ritrovò lo scrittore a Parigi, dove si trasferì per diventare pittore. Per la cronaca, colui che oggi è considerato uno dei pittori più cari al mondo fu respinto al concorso per entrare all'accademia di Belle Arti. Legato agli impressionisti, Cézanne restò fedele ad alcuni dei loro principi, come la pittura en plein air o l'uso di ombre colorate, ma si interessò soprattutto alle variazioni cromatiche di un oggetto in funzione della luce che lo illumina. Passò il suo tempo tra Parigi, L'Estaque e Aix. Nel 1895 tenne la prima mostra a Parigi, organizzata da Ambroise Vollard, che gli acquistò numerose tele. Cézanne ottenne infine pieno riconoscimento. La sua arte continuò a evolversi con l'apparizione di composizioni opache; gli ele-

menti che fanno parte di un quadro si situano su un piano unico, senza profondità. Ciò spiega perché, dopo la sua morte, la sua opera esercitò un'influenza considerevole sul fauvismo e sul cubismo.

– **René Char (1907-88)**: dopo Apollinaire, la poesia francese non aveva conosciuto una rivoluzione così profonda come quella operata da questo amante dell'Isle-sur-la-Sorgue. René Char cominciò a scrivere nel 1929, dopo aver incontrato Picasso e Breton. Nel 1941 entrò a far parte della Resistenza. Tra le sue opere ricordiamo *Poesie e prose scelte* (1957).

– **Alphonse Daudet (1840-97)**: nato a Nîmes, Alphonse Daudet si trasferì molto presto a Parigi dove si dedicò alla letteratura. Diventò celebre con la pubblicazione delle *Lettere del mio mulino* nel 1886, dove è dipinta una Provenza molto autentica e fresca. Tra le altre opere ispirate dalla regione e dominate dal gusto della caricatura ricordiamo *Tartarino di Tarascona*, *Tartarino sulle Alpi*, *Port Tarascon*. Nel 1869 pubblicò *L'Arlesiana* che ispirerà il compositore Bizet. Alphonse Daudet trascorse lunghi periodi a Fontvieille, nelle Alpi, ospite presso amici nel castello di Montauban.

– **Fernandel (1903-71)**: «Sono brutto, vendicativo e pretenzioso, amo le cravatte appariscenti e i giochi di parole, guadagno troppi soldi, non ho buon gusto, la lettura mi fa orrore, preferisco Scottò a Beethoven, Dubout a Daumier, Létraz a Racine, ho un cervellino da burocrate in un cranio da cavallo»... Autoritratto impietoso dell'attore di origine marsigliese (nato Fernand Contandin) che, in una filmografia sconfinata, ha alternato filmetti mediocri e capolavori (ricordiamolo nei celebri panni di Don Camillo), senza mai rinunciare al suo sorriso da antologia. Questo figlio del Sud, nato al 72 di boulevard Chave a Marsiglia e residente a lungo a Carry-le-Rouet, morì a Parigi.

– **Jean Giono (1895-1970)**: è sicuramente lo scrittore provenzale più celebre insieme a Pagnol e Daudet. Intrinsecamente legato alla sua regione natale (ha abitato tutta la vita a Manosque), Giono ha trovato in questa regione dai toni viola e violenti i temi ispiratori di tutta la sua opera. I suoi primi romanzi (*Collina e Rinascita*) evocano il ritorno alla natura. A dargli la fama è la pubblicazione di *Che la mia gioia resti* e *Il canto del mondo*, editi negli anni Trenta del Novecento. Nel 1939 Giono prende posizione contro la guerra; i suoi scritti pacifisti saranno all'origine del suo imprigionamento durante la Liberazione, quando verrà accusato di vicinanza al regime di Vichy. Segnato da questa esperienza, lo scrittore cambierà tono nelle opere successive, dando voce a una nuova inquietudine nei romanzi *Un re senza distrazioni* e *Lussaro sul tetto*, adattato per il cinema nel 1995 da J.P. Rappeneau.

– **Frédéric Mistral (1830-1914)**: nato in una famiglia di contadini agiati, colui che Lamartine salutò come il nuovo Omero passò la sua infanzia a Maillane. Fu costretto ad abbandonare gli studi che si annunciavano brillanti per aiutare il padre malato nei lavori dell'azienda. Cominciò comunque a scrivere e partecipò attivamente alla nascita del felibrismo. La notorietà arrivò con la pubblicazione di *Mireo-Mirella*. *Poema dell'amore*, un poema drammatico sulla Provenza. Contribuì alla diffusione del felibrismo pubblicando alcuni articoli sulla rivista *Armana provençau*, e *Le Trésor du félibrige*, dizionario provenzale-francese e un'enciclopedia in lingua d'oc. Nel 1904 ricevette il premio Nobel per la letteratura.

– **Yves Montand (1921-91)**: Ivo Livi nacque a Monsumano in Toscana, ma il padre lasciò la cittadina a causa dell'atteggiamento ostile di alcuni abitanti. Diretta negli Stati Uniti, la famiglia Livi scelse di fermarsi a Marsiglia, dove Ivo trascorse l'infanzia. Giovanissimo, dopo aver lavorato come scaricatore e aver vissuto periodi di disoccupazione, si esibì come artista di music-hall nelle sale dei quartieri nord. Poi, nel 1939, recitò all'Alcazar, dove cominciò la sua brillante carriera. Il nome Yves Montand deriva da un ricordo d'infanzia; sua madre infatti, quando era ora di tornare a casa, gli ingiungeva: «Ivo, monta!».

UOMINI, CULTURA E AMBIENTE

Sposato con Simone Signoret (1949), recitò in quasi cinquanta film, tra cui uno con Marilyn Monroe (*Facciamo l'amore*). Artista (cantante e attore) di sinistra, molto impegnato, si oppose all'URSS dopo gli interventi dell'Armata rossa in Ungheria e in Cecoslovacchia e militò in favore dei diritti umani al fianco di Amnesty International.

– **Nostradamus (1503-66)**: la star di Salon-de-Provence, il cui vero nome era Michel de Nostradame, si stabilì in questa città nel 1547. Non aggiungeremo troppe righe alla già impressionante letteratura prodotta nei secoli intorno alle sue celebri *Centurie*. Tanto più che se doveste credere alla maggior parte delle sue profezie, non vi sarebbe dato di leggere queste pagine...

– **Marcel Pagnol (1895-1974)**: nato ad Aubagne, passò gli anni dell'infanzia a Marsiglia, nei quartieri della Barasse, poi di Saint-Loup, dove suo padre insegnava. La sua famiglia si trasferì in seguito nel quartiere della Plaine (al n. 52 di rue Terrusse). Il piccolo Marcel frequentò il Lycée Thiers, dove ebbe come miglior amico **Albert Cohen** (premio Nobel per la Letteratura). Pagnol ha usato spesso il Vieux-Port di Marsiglia, che adorava, come set per i suoi film, oltre al quartiere delle Quatre-Saisons e al villaggio di La Treille dove suo padre prendeva in affitto la Bastide Neuve (nel borgo di Bellons). Un altro luogo caro a Pagnol è il castello della Buzine (vedi oltre «Da vedere») nell'11° arrondissement (futuro Musée Pagnol), dove lo scrittore e regista sognava di creare la sua «Hollywood provenzale». I suoi studi marsigliesi si trovavano in impasse des Peupliers, poi al n. 11 di rue Jean-Mermoz, dove girò le scene d'interni dei suoi numerosi film; gli esterni venivano girati sulle colline di Marsiglia e di Aubagne. Oggi riposa al cimitero della Treille.

– **Petrarca (1304-74)**: nato ad Arezzo, lasciò l'Italia per seguire gli studi di legge a Montpellier, che poi abbandonò per trasferirsi ad Avignone. Ammiratore dei testi degli autori antichi e dei poeti della sua epoca, con la sua erudizione suscitò ammirazione presso la corte papale, dove divenne segretario di un cardinale. Nel 1327 incontrò l'amore della sua vita, Laura de Noves, che celebrò con passione raffinata nelle poesie del *Canzoniere*. Nel 1341 ricevette in Campidoglio il titolo di «poeta tra i poeti». Viaggiò in Europa e scrisse *De viris illustribus*. Si ritirò a Fontaine-de-Vaucluse, ma morì ad Arco, in Italia.

– **Sade (1740-1814)**: già marchese, Donatien-Albert-François de Sade arrivò in Provenza all'età di quattro anni, affidato allo zio, abate erudito e libertino, presso il castello di Saumane. Nel 1771 Sade, già imprigionato per questioni di malcostume, si trasferì nel castello di Lacoste, nel Luberon. In seguito a un primo scandalo sessuale ad Arcueil fu costretto agli arresti domiciliari. Sade lascerà quasi definitivamente Lacoste per l'Italia dopo il famoso scandalo di Marsiglia (giugno 1772). Condannato a morte in contumacia, la sua effigie e quella del suo valletto subirono l'esecuzione sulla piazza di Aix. Dal 1774 al 1778 Sade ritornò a Lacoste. Rinchiuso nella prigione della Bastiglia, liberato e incarcerato a più riprese, finirà i suoi giorni nel manicomio di Charenton. Il castello di Lacoste, saccheggiato nel 1792, sarà messo in vendita nel 1796.

– **Vincent van Gogh (1853-90)**: nato in Olanda, figlio di un pastore protestante, è in Provenza che questo pittore tormentato conoscerà il periodo più produttivo. Nel 1888 Van Gogh si stabilì ad Arles e nel maggio dello stesso anno affittò la celebre Casa gialla. Tra una crisi di esaltazione delirante e un tentativo di omicidio ai danni del suo ospite Gauguin, Van Gogh dipinse e disegnò senza tregua: *La mietitura*, *I carrozzoni*, *Il caffè di notte*, i famosi *Girasoli*. Si automutilò (celebre ritratto con l'orecchio tagliato) e chiese di essere ricoverato presso l'ospedale di Saint-Rémy-de-Provence nel maggio 1889. Qui visse ancora momenti di intenso lavoro alternati a terribili crisi e dipinse alcuni tra i quadri più celebri, come *La camera da letto ad Arles* e i numerosi quadri che ritraggono il parco dell'ospedale di Saint-Rémy. Nel maggio 1890 decise di ritornare a Parigi; si suicidò ad Auvers-sur-Oise il 27 luglio 1890.

– **Zinedine Zidane (nato nel 1972)**: nato nei quartieri nord di Marsiglia, questo figlio della Cabilla ha scoperto, giovanissimo, il pallone. Dopo essere entrato nella nazionale francese juniores, a 16 anni diventa centravanti del Cannes e a 18 ottiene la maglia da titolare. Cannoniere della nazionale francese, entra nella leggenda segnando due gol decisivi contro il Brasile nella finale dei Mondiali del 1998. Il soprannome di «Zizou», datogli un tempo dal suo compagno di squadra Dugarry, rappresenta un simbolo di integrazione. Dopo aver annunciato il proprio ritiro, torna a dar man forte alla nazionale francese in occasione dei Mondiali del 2006, dove diventa suo malgrado protagonista per la testata contro Marco Materazzi, gesto che riempie le prime pagine dei giornali e offusca un po' la sua immagine. Tuttavia Zidane resta uno dei rari giocatori francesi ad aver segnato la storia del calcio con il suo talento e la sua personalità.

– **Émile Zola (1840-1902)**: figlio di un ingegnere italiano che lavorava nella regione, Zola passò gli anni dell'adolescenza a Aix-en-Provence, dove fu condiscipolo di Paul Cézanne, l'unico tra i giovani borghesi del collegio a manifestare una sincera amicizia nei confronti di uno Zola già emarginato. L'autore parlò della sua giovinezza ad Aix nel romanzo *L'Opera*, dove il personaggio di Claude Lantier è chiaramente ispirato a Cézanne. Proprio il ritratto di questo pittore fallito sarà all'origine della rottura tra i due compagni d'adolescenza.

### Pétanque

La *pétanque* (dall'occitano *pé*, piede, e *tanco*, fissato al suolo) è il gioco in assoluto più popolare del Midi francese. Fino al primo decennio del Novecento si giocava facendo tre passi avanti prima di lanciare la boccia. In seguito, a causa dei reumatismi, un giocatore chiamato Jules Le Noir propose di giocare a piedi *tanqués*, cioè fissati al suolo, immobili. La *pétanque* si gioca a squadre di due (*doublette*) o tre giocatori (*triple*). Si utilizzano bocce metalliche di un diametro di 7,5-8 cm e del peso di 620-800 g. Il gioco consiste nel *pointer*, cioè tirare la boccia il più vicino possibile alla grossa biglia di legno chiamata *cochonnet* (boccino); in genere si resta con i piedi immobili a una distanza di 10 m. In Provenza la distanza può superare i 10 m e i giocatori sono autorizzati a muoversi: in questo caso si gioca la *longue*, la lunga. Se un giocatore ha *pointé* troppo bene (cioè ha tirato la boccia vicinissimo al boccino), l'avversario deve *tirer*, cioè bocciarla per allontanarla. Talvolta i giocatori riescono a spostare la boccia avversaria e a prenderne il posto; questa figura si chiama *faire un carreau*, fare una mattonella.

### Santons di Provenza

I *santons* (da *santoun*, «piccolo santo» in provenzale) sono statuette di terracotta dipinte e utilizzate nella realizzazione dei presepi. La Provenza vanta un'antica tradizione di presepi. La Rivoluzione e la conseguente chiusura delle chiese contribuì involontariamente a rendere i *santons* popolari. Un fabbricante di statue di Marsiglia ebbe l'idea di creare *santons* in serie e di venderli a buon mercato in modo che tutti potessero allestire un presepe nella propria casa. Qualcuno faceva visitare i propri presepi in cambio di qualche soldo! Insieme alle figurine classiche si trovavano anche tutti i personaggi della vita del villaggio e del folclore provenzale: il contadino, il suonatore di tamburello, l'arrotino, il mercante di galline, il pescatore, la donna con la gallina nera il cui brodo era raccomandato per i neonati ecc. L'arte del *santon* di Provenza conobbe il suo apogeo nella prima metà del XIX secolo: la maggior parte dei costumi

dei personaggi risale perciò a quel periodo. Tutt'oggi in Provenza esistono molti artigiani di *santons*. Durante le tre settimane che precedono il Natale diverse fiere di *santons* tengono ad Aix, Marsiglia, Arles... A partire da Natale e per tutto gennaio, un po' ovunque si recitano le pastorali, spettacoli teatrali popolari, in provenzale in parte cantati, che mettono in scena la nascita di Cristo. Gli attori sono vestiti come i *santons*.

### Siti iscritti al Patrimonio mondiale dell'Unesco



Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura In associazione con il centro del patrimonio mondiale dell'UNESCO

Per poter apparire nell'elenco del patrimonio mondiale, le località devono avere un valore universale eccezionale e soddisfare almeno uno dei dieci criteri di selezione. La protezione, la gestione, l'autenticità e l'integrità dei beni sono altre considerazioni importanti. Il patrimonio è l'eredità del passato di cui possiamo godere oggi e che abbiamo il compito di tramettere alle generazioni future. I nostri patrimoni culturali e naturali sono fonti insostituibili di vita e d'ispirazione. Questi luoghi appartengono a tutti i popoli del mondo, senza tenere conto del territorio sul quale sono situati. Per ulteriori informazioni • <http://whc.unesco.org> •

In Provenza sono presenti le seguenti località: *i monumenti romani e romanici della città di Arles* (13); *il centro storico di Avignone: il palazzo dei papi e il ponte; l'antico teatro d'Orange, i suoi accessi e l'arco di trionfo* (84).

### Storia

I foci si fondarono *Massalia* (Marsiglia) intorno al 600 a.C., in una regione all'epoca occupata da popolazioni autoctone, i liguri, ai quali si aggiunsero i celti, venuti dall'Europa centrale nell'VIII e nel VII secolo a.C. I Greci crearono porti commerciali in tutto il Mediterraneo e vi introdussero la coltivazione della vite e dell'olivo; gli scambi tra la Grecia e la nuova colonia si svilupparono velocemente e Marsiglia ottenne il monopolio del commercio del vino. I confini della Provenza, tuttavia, furono fissati dalla colonizzazione romana, poiché la regione rappresentava una zona strategica per l'Impero.

Roma e Marsiglia cominciarono a interessare legami a partire dal IV secolo a.C. in particolare modo durante le guerre puniche; nel 125 a.C. la città di Marsiglia chiese il sostegno dei Romani contro le coalizioni dei Celti e dei Liguri. Roma intervenne in modo rapido ed efficace, senza però più abbandonare la regione. A poco a poco il sud della Gallia divenne una nuova provincia romana, *Gallia Transalpina*, poi chiamata *Gallia Narbonensis*. I Romani hanno lasciato sulla Provenza un'impronta duratura grazie alla creazione di diverse città (Arles, Carpentras, Digne, Vaison, Aix-en-Provence), di una rete stradale via Julia Augusta, dal Fréjus a Aix) e di *villae* (proprietà agricole). Le tracce quell'occupazione sono a tutt'oggi ben visibili: oltre agli acquedotti e alle anfore, restano gli anfiteatri di Orange, di Vaison, di Arles... Di fatto la civiltà latina ha segnato maggiormente le città rispetto alle campagne.

Durante il declino dell'Impero romano d'Occidente il cristianesimo estese la propria influenza intorno ai vescovadi di Arles e di Marsiglia. In seguito, con le occupazioni dei Visigoti, dei Burgundi e degli Ostrogoti seguì un periodo transitorio. Nel 535 i franchi annetterono pacificamente la Provenza; i vescovi accettarono quest'occupazione perché i Franchi si convertirono con re Clodoveo al cattolicesimo romano. Alla fine dell'VIII secolo la Provenza venne incorporata

nell'impero carolingio ma subì un indebolimento della propria attività economica poiché il Mediterraneo, diventato arabo, era considerato pericoloso; l'economia che si era aperta su tutto il Mediterraneo all'epoca dei romani si ridusse su se stessa per diversi secoli. Il trattato di Verdun dell'843, che divise l'impero di Carlo Magno, attribuì la Provenza a Lotario; alla sua morte il figlio Carlo ereditò il primo regno di Provenza, che comprendeva di fatto tutte le terre che si estendevano dal Mediterraneo a Lione. Nel X secolo questo regno venne incorporato a quello di Borgogna, diventando il regno di Borgogna-Provenza. La regione fu amministrata da conti e visconti che rivendicarono la propria indipendenza nei confronti della tutela borgognona. Tra questi, Guglielmo il Liberatore espulse i saraceni che terrorizzavano la regione e assunse il titolo di marchese di Provenza, creando così la prima dinastia di conti provenzali (fine del X secolo). Il suo insediamento coincise con una rinascita economica che vide riprendere a poco a poco gli scambi marittimi tra il Mediterraneo e l'Europa continentale. Dopo un periodo travagliato e contrassegnato da successi e alleanze, un trattato redatto nel 1125 divise la Provenza tra i conti di Provenza (che governeranno sulle terre ubicate a ovest del Rodano e a nord della Durance) e i conti catalani (sulle regioni delimitate da Rodano, Durance e Arles). Avignone e alcune altre città divennero indipendenti. Il commercio, grazie al Rodano che permetteva il trasporto dei prodotti del Nord verso Oriente, prosperò a spezie o sete verso l'Europa continentale, divenne fiorente. Tuttavia le rivalità intestine continuarono a sussistere. La Provenza cadde nelle mani di Carlo d'Angiò, figlio di Bianca di Castiglia, che divenne Carlo I di Provenza nel 1246 e acquisì parallelamente il regno di Napoli. La Provenza passò così sotto l'influenza della Gran Corte reale di Napoli.

Nel 1317 in seguito ad alcune requisizioni territoriali nacque l'attuale Enclave dei papi e il vescovo di Avignone, Giovanni XXII, fu nominato papa. Tra il 1309 e il 1377 si ebbe la cosiddetta «cattività avignonese»: la sede del papato si spostò ad Avignone; in quel periodo il papato era subordinato all'autorità dei re francesi. Fu papa Gregorio XI a riportare la sede pontificia a Roma. L'alleanza tra Napoli e gli Angiò perse forza e, a metà del XIV secolo, scoppiò una guerra tra Napoli e la Francia, che provocò gravi disordini. Seguì un periodo di rinascita economica sotto il regno del «buon re René». Suo nipote, Charles du Maine, ereditò in seguito il contado di Provenza, ma non riuscì a mantenerlo, così Luigi XI lo riannetté alla Francia nel 1482. Le condizioni dell'annessione al regno furono regolate da una costituzione provenzale. La Provenza mantenne i suoi privilegi ma, a partire dall'inizio del XVI secolo, i vescovi per poter mantenere il potere centrale e istituzioni regionali si fecero sempre più tesi. Con Francesco I l'editto di Joinville diminuì i poteri degli stati provenzali con l'intento di allineare il sistema tradizionale provenzale con quello del regno. Con l'ordinanza di Villers-Cotterêts, che instaurò l'uso del francese in tutti gli atti ufficiali, proseguì la diminuzione dell'uso del latino e, di conseguenza, del provenzale. Davanti a quella politica di unificazione, i nobili locali non chinavano il capo: l'editto degli eletti del 1630, che attribuì ai delegati reali la possibilità di prelevare le imposte, fu il punto di partenza della rivolta dei *cascavéu* (termine del sonaglio, emblema dei parlamentari ribelli). In seguito, l'editto di Fontainebleau, che trasformò l'organizzazione del Parlamento, fu all'origine di gravi disordini. Luigi XIV divenne il simbolo della centralizzazione e dell'ingerenza del potere reale. I suoi intendenti succedettero ai governatori per amministrare la provincia, i privilegi accordati ai notabili vennero diminuiti. La famiglia cercò di resistere per conservare le proprie libertà municipali, ma le decisioni del re occuparono la città e venne abolita la vecchia autorità consolatoria. Nel 1771 la riforma del cancelliere Maupeou, che mirava a sopprimere il Parlamento per sostituirlo con la Corte dei conti, provocò reazioni violente. Nel 1789 si ristabilì il parlamento. Il ritorno dei parlamentari ad Aix venne accolto