

IN VIAGGIO



Tra Arles e il delta del Rodano. Alla scoperta di una terra selvaggia, impregnata di sale e di acqua. Ancora più affascinante tra novembre e marzo, quando esplode la luminosa malinconia del suo paesaggio

testo e foto Andrea Battaglini

Inverno in



Paludi, canneti,
campi di grano, case
dal tetto di paglia
e cavalli che
pascollano liberi
sono gli elementi
più frequenti
del paesaggio della
Camargue.

Camargue





Arles, porta d'accesso alla Camargue, adagiata sulle rive del Rodano che inizia qui il suo delta. Sotto, dettaglio delle sculture decorative della chiesa di St. Gilles.

Inverno in Camargue

D'inverno è un ricamo di luce. Sciabolate metalliche e dorate che feriscono il maestoso delta del Rodano e la più famosa palude d'Europa rimbalzano sulle bianche comelles di sale marino e incendiano i fenicotteri rosa che vigilano sui pascoli di tori cupi e cavalli pomellati. È tra novembre e marzo che la Camargue sprigiona la nudità del suo paesaggio e le tinte di Van Gogh, e diventa una girandola di toni saturi e sfacciati: dal giallo oro del grano al *bleu cobalt* dei cieli, dal giallo sereno della *cabanera* al verde generoso delle risaie, dal ruggine dei vigneti ai grigi profondi del fiume. È solo con il freddo, dunque, che la Camargue richiama uno scampolo di tessuto provenzale. Limitata dalle montagne lunari delle Alpilles e dalle **vestigia romane di Arles e St. Gilles**, la palude è modellata da acquitrini, canneti, risaie, canali e antichi vigneti sempre battuti dal Mistral, l'instancabile vento che taglia la pelle a novemila anime tenaci e vagabonde in ottantaseimila ettari di terra impregnata di sale e di acqua: gente silente in un mondo vago e difficile, in una tavola selvaggia dove convivono palmipedi, trampolieri, rapaci, gufi, anatre (la cui caccia è purtroppo indiscriminata), beccacce, martin pescatori e falchetti che importunano le nasse tubolari affondate dai pescatori negli stagni. **Nell'étang de Vaccarès, lo stagno più grande della palude**, già i monaci cistercensi e i templari nel medioevo pescavano anguille, carpe e lucci e raccoglievano telline dai fondali di sabbia finissima. D'inverno, i vasti e salati specchi paludosi dilatati tra il mare e le lagune si allagano e si popolano di allodole e di anatre, le sole chiassose presenze del delta. Devoti a San Giorgio, il santo a cavallo, **i butteri provenzali vivono nelle cabanes dal tetto di paglia** con la prua inclinata a 45 gradi rivolta verso nord per vincere il pungente Mistral. Hanno per scettro il tridente, utilizzato come lancia da torneo fin dal XIV secolo, e curano gli allevamenti di tori e cavalli che si snocciolano a monte di **Les Saintes Maries de la Mer** e ai margini delle paludi salmastre. Sono loro i protagonisti della tipica *corse à la cocarde*, una specie di innocente corrida, più un gioco che un combattimento, dove il razeteur deve sfilare la coccarda fissata tra le corna del possente animale. La frazione di Sainte Maries in inverno è assopita, cullata dai tramonti che segnano l'orizzonte e i confini del grande delta prima di na-





L'étang de Vaccarès, lo stagno più grande, con le reti da pesca. Sotto, cumuli di sale ricavato dalle paludi salmastre.

Inverno in Camargue

sconderli nella lunga ombra notturna gremita di stelle giallo-limone. Brillano giganti come le dipinte Van Gogh che immortalò anche il ponte di legno che annuncia l'inizio della luminosa malinconia della Camargue. Che vanta storie curiose: i suoi vigneti, per esempio, furono i soli a salvarsi nel 1870 quando la fillossera distrusse le viti di tutta la Francia: immergendole per 40 giorni nell'acqua, i camarguais neutralizzarono l'insetto-killer. Gli astri artistici della Camargue, però, stanno altrove: a **St. Gilles, che vanta una chiesa gallo-romana** la cui ricchezza scultorea compete solo con quella più celebre di St. Trophime ad Arles, e ad **Aigues-Mortes, il borgo circondato da bastioni** e torri fortificate che fu l'antico porto d'imbarco per i crociati al servizio di re San Luigi. Proprio il modellato pittorico dei tre portali di St. Gilles è il capolavoro della palude. Le pieghe tormentate e il movimento concitato del segno scultoreo dei personaggi femminili rappresentati all'ingresso della chiesa drammatizzano le storie delle tre Marie: Maria Maddalena, Maria Salomé e Maria Jacobè. **La leggenda dice** che assieme a Lazzaro approdarono a bordo di una barca senza remi sulla costa della Camargue, trascinandosi Sarah, la serva di colore che divenne oggetto di culto da parte dei gitani. Per questo arrivo miracoloso le tre donne vengono spesso rappresentate negli edifici sacri e profani della zona. Anche se è Sarah la protagonista della festa che ogni primavera richiama migliaia di gitani. ■



Come arrivare

In auto: con l'autostrada A10 fino a Ventimiglia quindi in Francia fino a Salon de Provence (A8) e poi lungo la statale 113 ad Arles che è la porta d'accesso per la Camargue.

Dove alloggiare

Ci voleva il gusto di Viviane Regis, stanca dell'alta moda parigina, per creare un'oasi di otto ettari di charme selvaggio ed elegante: il **Mas de la Fouque**, un reserve-lodge provenzale unico in tutta la Francia (route de petit Rhone, Saintes-Maries-de-la-Mer, tel. +33-4-90978102, www.masdelafouque.com, chiuso nel periodo natalizio, doppia da 180 euro). Altrettanto silenziosi e di gusto ma più economici, il **Mas de Clarouset** (route de Cacharel, tel. +33-6-10195021, www.clarouset.com, da 75 euro la doppia) e il **Mas du Tadorne** (statale n. 570, tel. +33-4-90979311, www.masdutadorne.com, da 135 euro la doppia). Per mangiare, a parte il **Mas de Peint** a Le Sambuc (tel. 04-90972062), ricavato in un'antica masseria del XVII secolo, che propone piatti mediterraneo-provenzali, in inverno sono pochi i ristoranti aperti nel delta del Rodano. Conviene perciò dirottare sulla vicina Aigues Mortes e sostare da **Marie Rosé** (13 rue Pasteur, tel. 04-66537984) oppure ad Arles, alla **Charcuterie** (51 rue des Arenes, tel. 04-90965696) dove cucinano la saporita carne di toro in modo esemplare. Nel cuore di Les Saintes Maries de la Mer, **Le Bruleur de Loups** (av. Leon Gambetta, tel. 04-90978331) serve sempre pesce fresco.

Informazioni

Maison de la France, via Larga 7, Milano. <http://it.franceguide.com/>; www.camargue.fr/

