

Ville de Challans



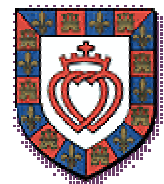
L'anatra di Challans, una fama secolare



Secondo la leggenda, **l'anatra (canard) di Challans** sarebbe nata circa nel 1650, dall'incrocio di anatre selvatiche con delle anatre portate dagli Olandesi venuti a rinnovare le paludi vendeane, ovvero da marinai spagnoli naufragati sulla costa. Successivamente, incroci con altre specie di anatre avrebbero migliorato la razza challandese, così da creare una razza di volatili molto grossi. **Challans**, centro dei commerci del Nord Ovest vendeano, è



rapidamente diventata la capitale riconosciuta dell'anatra, con un mercato importante di volatili. Con lo sviluppo del treno, la notorietà dell'anatra di **Challans** si è spinta verso la capitale, Parigi. In quel periodo era denominata "anatra di Nantes", poiché la sua spedizione partiva dalla stazione di Nantes; poi, però, ha assunto il suo nome di "**anatra di Challans**", poiché il suo vero allevamento non poteva che essere fatto nella palude ("*marais*") di Challans. La zona di allevamento dell'anatra di **Challans** è relativamente ristretta e si estende nei "*marais*" costieri per 35 km. lungo il litorale atlantico e per 15 km. a nord della **Vandea**. Tale regione si confà perfettamente a questo volatile per il suo clima temperato, per il suolo umido alimentato dalle acque dei canali provenienti dalla Loira e dal Lago di Grand Lieu, per i sali minerali presenti nell'acqua e nel terreno. **L'anatra di Challans** ha conquistato le patenti della nobiltà gastronomica alla "**Tour d'Argent**", il più famoso ristorante di **Parigi**. La specialità insuperabile dello *chef Claude Terrail* è l'anatra (**canard**) "*au sang*", proposta da più di cento anni ai suoi tavoli; il 21 giugno 1921, fu degustata da *Hiro Hito*, allora imperatore del Giappone; in altre occasioni storiche, **l'anatra di Challans** è stata servita, come al matrimonio del Principe *Ranieri di Monaco* con *Grace Kelly* o sul transatlantico *France-Norway*.



<http://www.volaillesdechallans.com/>