

■ LUNIGIANA  
ANTICHI SAPORI  
TRA I BOSCHI

■ SPOSARSI  
MILLE LUOGHI  
PER DIRE SÌ

■ BENESSERE  
DISINTOSSICARSI CON LE  
MELE, IL LATTE E LA BIRRA

# TRAVEL

**Panorama**

Anno 8 n. 4  
Aprile 2005  
Euro 4,90

Panorama Travel + Guida

LE FIJI  
IL  
SOGNO

■ **NAMIBIA**

Vacanza tra  
dune, oceano  
e savana

■ **PORTOGALLO**

Dormire  
nelle case dei  
principi

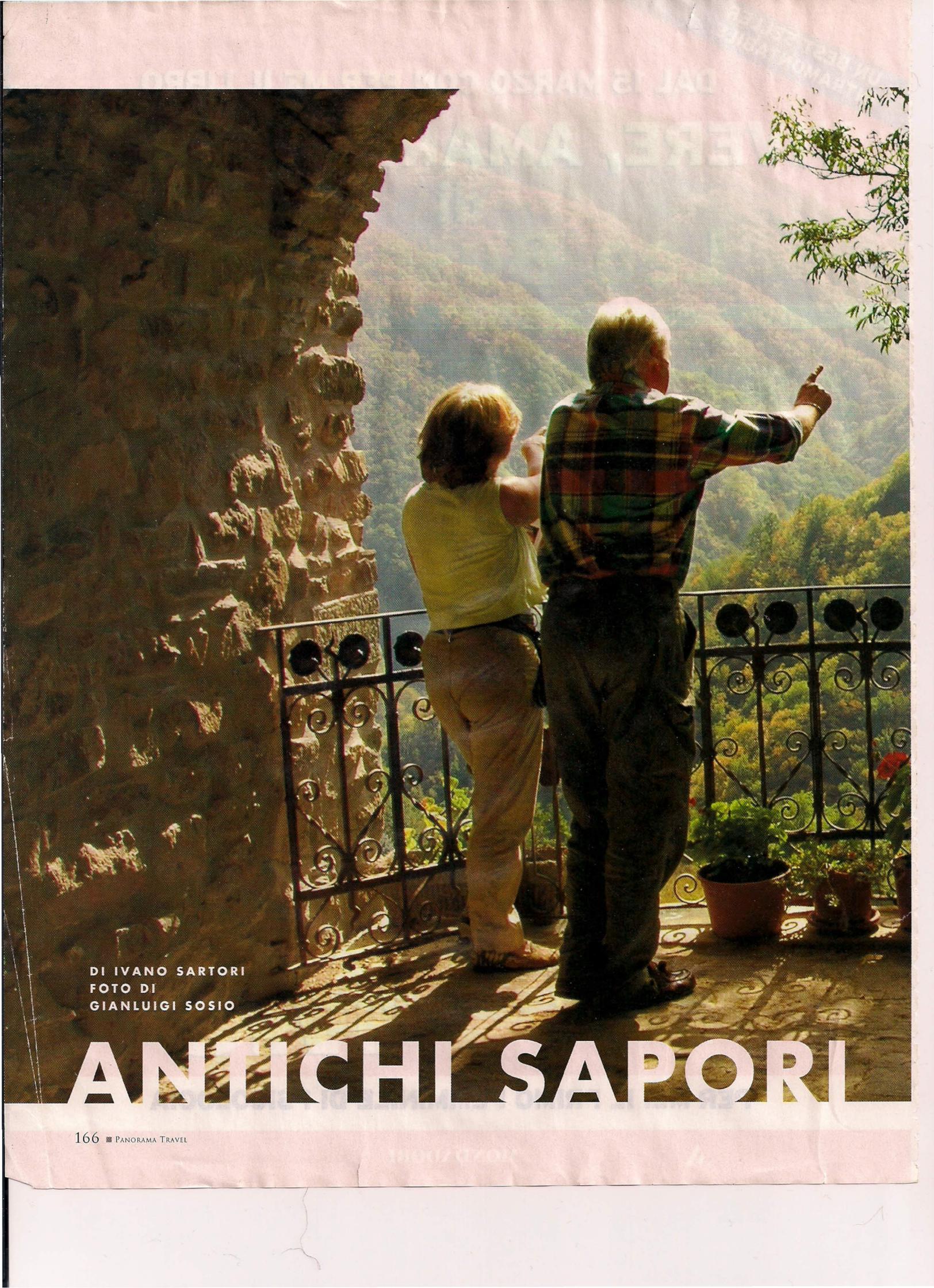
## EMOZIONI MAROCCO

IL VIAGGIO CHE NON TI ASPETTI

- Le meraviglie dell'Alto Atlante
- L'ospitalità nelle kasbah ristrutturate

Mensile - Arnoldo Mondadori Editore





DI IVANO SARTORI  
FOTO DI  
GIANLUIGI SOSIO

# ANTICHI SAPORI

Chi produce  
vino e chi alleva  
lama, chi fa  
i formaggi e chi  
insacca salumi  
dai sentori  
parmensi. Accade  
in questa terra  
di frontiera,  
debitrice un po'  
all'Emilia e un  
po' alla Liguria,  
dove i boschi  
di castagni  
regnano sovrani,  
avvolta nel  
silenzio e nella  
tradizione

## TRA I BOSCHI



Da sinistra: la via principale di Lusuolo, a otto km dal casello di Aulla, dove si trova il bed & breakfast Antico Borgo di Lusuolo; prodotti tipici della

## Paesaggi e borghi richiamano all'ovile le pecorelle smarrite e seducono i forestieri. A cominciare da quelli che arrivano qui per risollevare il blasone di un'ospitalità un po' addormentata

**O**gni volta che sorvolo la Lunigiana, mi verrebbe voglia di buttarli. Di fiondarmi giù da un aereo viadotto della Parma-La Spezia per il semplice piacere di affondare in quella verde spuma silvestre che si dispiega per chilometri e chilometri. Giù in quel gran pezzo di Appennino tosco-emiliano dall'accosciatura afro, che comincia subito al di là della Cisa, che non è più Emilia ma ancora ne risente, che non vuole essere Liguria e forse neppure Toscana pur sopportandone il recinto amministrativo. Che è solo Lunigiana. Poi viene il giorno che, invece di buttarci, ci iniettiamo nello spugnoso groviglio vegetale. Il bolide turbocompresso di Gianluigi lo attraversa come un proiettile d'argento lasciandosi dietro nugoli di foglie d'ontano, latrati di cani e pecore accigliate. Spaventiamo la pace. Entriamo a tavoletta, ne usciremo ai venti all'ora, convertiti ai suoni del silenzio. Eravamo scappati dall'autostrada attratti dal sospetto di una vita più rilassata e ingolositi dal desiderio di una tavola più genuina. Ne siamo tornati con qualche bottiglia di vino, un paio di salsicce, un vasetto di cipolline e qualche buon indirizzo. Scoperchiati i vasetti, sturate le bottiglie, sono rimasti i sapori stampati nel cervello e la voglia di tornare. È rimasta la memoria di com'è andata.

### Un «eroico» contadino e i suoi lama

**A**l casello ci attende Angela, che è del giro dei bed and breakfast lunigianesi, conosce tutti e tutti la conoscono: non potevamo augurarci sherpa migliore per esplorare queste montagne di sapori. Liquidò il nostro apprezzamento per il rigoglio naturale scodellandoci una definizione bell'e pronta: «Un'Amazzonia montuosa». Dall'Amazzonia alle Ande sono pochi chilometri. A Lusuolo, l'imprenditore Giuseppe Bazzà, venditore di macchine agricole, ha terrazzato un po' di pendici con la ruspa e poi, come i suoi genitori contadini, ha cominciato a fare un'agricoltura a mani nude, senza macchine. «Eroica», dice lui. L'eroe si avvicina a una rete metallica che circonda mezza foresta di sua proprietà e comincia a parlottare con la boscaglia. «Vieni Cocò, vieni tatona, vieni che sei brava». E Cocò accorre a brucare le foglie di acacia dalle sue dita infilate tra le maglie della rete. Cocò, lama di pura razza peruviana, è la sua prediletta. «Non li toso neanche, non li tengo per la lana ma per il puro piacere di vederli camminare. Guardi come ancheggiano con eleganza. Ho cominciato con una coppia, dieci anni fa, ogni anno nasce un piccolino». Li ha comprati da un amico che voleva rifilargli anche dei bufali. Quelli no. Ha preso però le capre, per il latte, e certe pecore nere. «È la pecora di Zeri, rinomata per la sua carne». Nell'agricoltura andina di Bazzà figurano anche il miele, le olive e il vino. Mi parla di



Lunigiana; pecore e lama nella tenuta Il Posticcio di Giuseppe Bazzà, imprenditore agricolo che produce vino, olio, miele e formaggio a Lusuolo.

rossara, pollera, marone, schiava, di durella, albarola, pontremolese, biancolina, fantina, nomi di vitigni autoctoni mai sentiti prima. Che si stanno risvegliando dal sonno. «Una volta il vino di qui era perlopiù spumeggiante e amabile, lo chiamavano il vino del bigoncio, lo tenevano da parte per Natale, il secco è da poco che lo facciamo». Bazzà lavora per «nicchie di mercato», per rifornire i lunigianesi fuori confine, per i viandanti della domenica. Eppure è uno dei più grossi tra quelli che lavorano per la vasta rete del «nostrale», aggettivo qualificativo locale per indicare i prodotti casalinghi-genuini-fatti-in-casa-da-noi. Scritto sui cartelli esposti in ogni negozio o trattoria della zona come autocertificazione di autenticità.

Il paradosso del nostrale è che a difenderlo sono più i forestieri degli indigeni. Bazzà, figlio di queste balze, è un'eccezione. Gli ideatori e i gestori dei bed & breakfast, per esempio, vengono perlopiù da fuori. Figliol prodighi tornati sui propri passi o stranieri schietti, pionieri e colonizzatori innamorati della Lunigiana. Abitano tutti a casadidio, dentro la foresta vergine, sui cucuzzoli incrostati da paesi di pietra grigia, villaggi-fantasma con dentro gli ultimi mohicani. Neofiti e veri montanari insieme. All'ovile di Montereaggio è rientrata da tre anni l'ex pecorella smarrita Giovanni Tarantola, una vita da tecnico grafico al *Corriere della Sera*.

Una duna di sabbia su un motocarro Guzzi vecchio

**La signora Maria Vittoria Musetti, titolare del bed & breakfast Casa dolce casa. Il suo orgoglio sono torte, marmellate e biscotti, tra cui i prelibati Amor.**



di trent'anni, segno che qualcuno tornato alla base sta restaurando; nonne vestite di nero su sedie di plastica bianca; un cartello di Legambiente per raggiungere una sorgente d'acqua pura, «al Girell, 'l viarol par l'acqua bona»; carrugi e piazzette intitolate ai *masters* dell'editoria, da Mondadori a quello che s'è inventato il *Reader's Digest*. È Montereaggio che si sta riprendendo l'anima.

«Si dice sempre librai pontremolesi ma quel mestiere

e quella leggenda sono nati qui, sono stati i miei compaesani a girare il mondo con le gerle piene di libri», spiega Tarantola. Nel borgo natio ha aperto con alcuni amici una mescita-biblioteca, una fetta di mortadellina maritata a un vermentino leggero e un libro da portarsi a casa o da leggere al riparo dei vecchi muri di sasso. È la sua ricetta per far risaltare la «nostraltà» e frugalità dei librai ambulanti suoi conterranei.