



Giovanni Tarantola (a sinistra), con un amico nella mesquita-biblioteca di Montereccio.



La signora Letizia Tosi, coltivatrice delle pregiate e profumate cipolle di Treschietto.



Claudia Fortini tra ricotte e pecorini nel suo caseificio a Tavernelle di Licciana Nardi.

Ssshhh, non destate il vin che dorme

Chiacchierando di vino, si finisce per parlare delle bottiglie della Casella. Ne dicono un gran bene. Decidiamo per un contatto ravvicinato.

«Scusate, ma sono appena tornata da Favignana, ho la casa sottosopra e non saprei che cosa offrirvi», si scusa con perfetto garbo borghese da buona società milanese Anita Chiappa, 50 mila bottiglie di produzione annua. Annuiscono muti il fido Roberto, cantiniere-fattore-tuttofare, e una domestica ben temperata. Per farsi perdonare, la signora ci serve con le sue mani i ritagli dei giornali con gli elogi di Veronelli, «un amico». L'azienda l'ha avviata negli anni Ottanta il marito, nel frattempo scomparso, all'epoca cardiocirurgo a Legnano. «Venivamo a trovare degli amici che avevano casa da queste parti e quando si andava a mangiare fuori erano dolori. Ricorderà vero quello che scrisse Giorgio Bocca negli anni Settanta? Non c'è verso di bere una bottiglia di quello buono nelle trattorie della Lunigiana, così scrisse». Non ricordo, ma le credo sulla parola. Come credo sulla parola alla bontà del suo vino. Cerco di immaginarmi il bouquet. Ci congediamo pregandola di portare i nostri saluti (sui complimenti non possiamo sbilanciarci) alle bottiglie «che in questo momento», ci spiega Veuve Chiappa, «devono essere impegnate in una delle cinquantasette volte in cui vengono prese in mano nel corso dell'anno» per diventare pregiati esemplari di Metodo Classico, denominazione nazionale della Méthode champenoise.

La ricotta della pastora

Cambiamo tabella merceologica, aggrediamo il ramo caseario sperando ci vada meglio. La casara sull'agenda è Claudia Fortini, moglie del pastore Giancarlo Boschetti, produttrice di ricotte e pecorini a Tavernelle di Licciana Nardi. Lui non c'è, è fuori con le pecore, sulla montagna, insieme al padre e al figlio di dieci anni. Claudia, una ragazza allegra dal buonumore contagioso, è la solita straniera. «Vengo da Monchio delle Corti, montagna parmense, poco al di là del confine, mi sono diplomata ragioniera a Parma, specializzata in commercio estero. Mi sarebbe piaciuto fare la veterinaria, ma c'era troppo da studiare e così ho sposato un pastore e non ci ho pensato più. Dove l'ho conosciuto? Sul crinale, naturalmente. Qui sono un po' più rusteghi che da noi. Qui mi dicono: ah, sei di lassù? Là mi dicono: ah, sei di laggìù? Non sono una pastora normale. Ora studio da naturopata a Bologna e navigo in Internet». Durante i maneggi per le foto, cade una ricotta fresca, la raccogliamo dal lindo pavimento piastrellato e la divoriamo ugggiolando di piacere e rilasciando commenti estasiati. Rifocillati e rinfrancati da una scorpacciata di vera nostralità, usciamo nella via, annusando profumi di bosco e di legna bruciata che entrano nel borgo insieme alla nebbia.



Sullo sfondo dei frutti di stagione, i vigneti del podere La Casella di Anita Chiappa, visti dalla casa della titolare, a Caprio di Filattiera.

Rosina cava la torta

Il picco della tradizione culinaria lunigianese sono i testaroli, un sostituto della pasta, ricavati da una crêpe spugnosa, e le torte *d'erbi*. Entrambi venivano messi a cuocere nel *testo*, una sorta di padella di ghisa con il coperchio scaldato dalle braci del camino. Nessuno lo usa quasi più. Per mostrarci come funzionava Luciana Leoncini fa la messinscena a Filattiera in un superstite *gradile*, il tipico locale riservato al focolare per il testo con le sue brave fascine di legna da ardere in un canto. Oggi quel gradile è un pollaio.

La torta *d'erbi* bisogna lasciarla raffreddare dentro il testo, a riposare almeno dieci minuti. «A *porpir*, come si dice qui da noi, dopo mezz'ora di cottura. C'era una filastrocca, un dialogo tra moglie e marito, che ci tramandiamo: Rosina, cava la torta. No, che deve porpire. O porpa o non porpa, cava la torta». Oltre alla torta, nel testo veniva cotto anche il pane, che qui chiamano *crescenta* (*chersenta*, in dialetto), e viene avvolto in foglie di castagno per non farlo attaccare né bruciare. «Le foglie gli danno un profumo di bosco e svolgono una blanda azione sedativa», spiega Gian Battista Martinelli, consulente informatico di una grossa azienda, un altro tornato sui suoi passi, che trascorre il suo tempo libero tenendo corsi sui liquori fatti in casa e insegnando a intrecciare cestini rustici con rami di giunco e di salice.

Fu il marito di Anita Chiappa, chirurgo a Legnano, a creare l'azienda La Casella per valorizzare i vini della Lunigiana su consiglio del noto enogastronomo Luigi Veronelli.

Sembra un satanasso, ma è una donzella

La prima sera siamo a dormire nell'antico e rupestre borgo di Lusuolo, nel bed & breakfast di Enrica Antonielli, «chiamatemi Chicca», e Massimo Cammarata, «chiamatemi Max, è mejjo». Lei originaria di Villafranca, a pochi chilometri da qui, lui romano verace: una figliola prodiga e uno straniero, la combinazione perfetta. La casa è del Seicento con fondamenta del Quattrocento. Arredata con >

I PRODOTTI TIPICI

La Lunigiana può vantare milioni di **L**api che svolazzano per boschi e prati producendo due tipi di miele: di acacia e di castagno, entrambi dop, cioè a denominazione d'origine protetta. Quanto ai salumi, spiccano la spalla cotta di Filattiera e la mortadella, che non ha nulla a che vedere con la «bologna»: è infatti un salame molto magro, ma con dentro grasselli ben evidenti, grandi come sassolini di fiume. Ottimi salumi si possono acquistare a Ponte di Filattiera nella macelleria di Claudia Beghini oppure a Scorcetoli di Filattiera in quella di Elsa Pizzati. Il prodotto che più mi ha persuaso e

pervaso è la cipolla di Treschietto, messa sotto olio o in agrodolce, trasformata in marmellata da abbinare al pecorino o in mostarda per accompagnare i lessi. Fresco, questo sublime e dolce ortaggio è buono nel pinzimonio, va bene per le zuppe, per la frittata, ripieno e come speciale ingrediente per varie torte *d'erbi* a cominciare dalla deliziosa *barbotta*. La sua stagione dura da maggio a settembre. Al comitato per la valorizzazione della cipolla di Treschietto (tel. 349.6080687), che associa una dozzina di produttori, ci si può rivolgere per informazioni sui punti vendita, in Lunigiana e fuori.

mobili di almeno tre secoli, rifinita con decorazioni di altri due o tre. «Se sente che è una casa piena de storia, c'erano foto degli Alinari, in cantina», dice Max. E di geografia, no? La porta accanto ci abita un'antiquaria inglese, quella quasi di fronte una signora ucraina che disegna e confeziona abiti da sposa. A tirare le somme dei quindici abitanti del paese si fa alla svelta: tre bambini, tre anziani e il resto agricoltori in pensione riciclati nell'orto. D'estate arrivano i tedeschi e gli svizzeri. Max, ex gestore di pub nella Capitale, si dichiara arcicontento della sua scelta: «Qui mi riprendo tutte quelle ore di vita che a Roma mi hanno rubato il traffico e le code agli sportelli». E mentre lo dice la sua espressione arcigna da satanasso, che gli deriva dal crine corvino e dal sopracciglio ribelle rivolto all'insù, si addolcisce.

Max, il superstite degli anni Settanta, uno che sembra scappato dal set di un film tipo *Cinque pezzi facili*, uno che dici questo l'ho già visto e magari era al festival di Re Nudo a fare birichinate da Freak Brothers, uno che da qualche parte deve avere tutti i dischi di Frank Zappa, questo Max quando a colazione porta in tavola i frutti di bosco raccolti lungo il fiume con le sue mani, si trasforma in una donzella che vien dalla campagna. Una campagna che ammansisce i lupi urbani. Chicca mi illustra l'origine delle sue uova. «Vengono dalle nostre galline, riscattate da alcuni operai, nostri pensionanti, che un giorno me le misero in mano vive, pretendendo che le uccidessi, le spennassi e le mettesi in pentola».

A Po, la pagnotta che scotta

La sera che ceniamo da sherpa Angela, facciamo conoscenza con un signore che indossa una camicia a quadrettoni, sdottoreggia su storia e cucina, parla con un timbro di voce un po' afono e tono monocorde. Per farla breve, l'architetto Carlo Pellegrini, ideatore dei primi bed & breakfast, rianimatore delle tradizioni culinarie lunigianesi, è la controfigura di Giorgio Bocca. Un uomo saggio interpellato e ascoltato, che ha ritrovato la sua campagna dopo essere stato a zonzo per l'Italia. A passeggio tra i palazzi gentilizi di Fivizzano, mi spiega perché i lunigianesi sono refrattari all'ospitalità. «Dal dopoguerra la Lunigiana non ha fatto che spopolarsi, depauperandosi del ceto più colto e aperto. Su venticinque b & b, quelli gestiti da lunigianesi non sono più di cinque o sei. La gente di qui è restia per vecchi pregiudizi da mentalità contadina: Dovrei prendermi in casa uno che non si sa chi è? Ma sei matto? Per loro, dare da mangiare in cambio di soldi è ignobile. Se l'ospite è desiderato, è gratis e benvenuto; se no, niente». Non sarà che siete un po' gelosi delle vostre tavole imbandite? «Nostre fino a un certo punto. Da noi gli influssi emiliani, soprattutto parmensi, sono forti: abbiamo la mortadella, la spongata, la pattona, i culatelli di Filattiera, Fivizzano e Pontremoli, la spalla cotta, i tortelli, i tordei, il piat- >



Isolato in un'oasi di verde, il ponte vecchio di Bagnone, nella parte bassa del



piccolo centro, scavalca le impetuose acque del torrente che scaturisce dal monte Sillara. L'altra attrattiva del paese è il castello medievale.



Si macina all'antica nel Mulino Rossi di Mariangela Giannelli (nella foto) a Ponte di Turano.



Mario, Tiziano e Ugo, i tre amici che gestiscono il «fondo» Vin, pane e... companatico a Filetto.



Arrivano da lontano per comprare il pane che Rita Battini cuoce nel suo forno a legna, a Po.

to della festa con il sugo a base di funghi, che sono il quadruplo di quelli di Parma, e dentro ci mettiamo di tutto, dalla ricotta, alle salsicce, alle erbe...». Facciamo il giro delle mura di Fivizzano. Pellegrini guarda giù verso lo sprofondo dove scorre un fiume «carsico», interrato dagli alberi. Guarda verso i boschi, addita macchie rossastre. «Castagni». Indica un punto quasi invisibile ai margini del bosco. La sua casa. «Ho scoperto i piaceri e i misteri della vita agreste in un casolare senza luce vicino a Siena, dove ero sfollato durante la guerra. Giocavo scalzo e ora che vivo da solo a Pagnone, in una casa solitaria tra il Mommio e il Rosaro, mi sembra di essere tornato a quei tempi. Vado a fare il bagno nel Rosaro, acqua di polla mai fredda, acqua che si beve, dove non vedrai mai una cascata che fa la schiuma, segno che è pulita. Vado su nella brughiera, a raccogliere i mirtili, quelli che abbiamo mangiato ieri sera». Poi tira fuori due assi dalla manica, di quelli che non trovi sulle guide e sui giornali di viaggio. Sepolti nei giri di conoscenze, difesi dall'omerità di paese perché, si sa, il successo corrompe la genuinità. I segreti, ben custoditi e non molto distanti da Fivizzano, sono un mulino e un forno. Il paese del pane si chiama Po, quello della farina è Ponte di Turano.

La mugnaia ha fatto bene a vestirsi di rosso perché di lei resti percepibile qualcosa sotto la spolverata bianca che la ricopre tutta. Si chiama Mariangela Giannelli, ha 45 anni ed è la titolare del Mulino Rossi. Macina grano, granturco, farro, grano saraceno con la pietra. «Non maciniamo più di tre quintali al giorno. Per garantire la qualità: se la pietra si riscalda, la farina si altera. Per la farina di castagne, invece, succede il contrario, surriscaldata è più buona, più dolce. Le mie farine le do ai piccoli negozi della zona, non escono dai confini della Lunigiana». Alta qualità, modesti introiti. «Se fosse per il carico di lavoro, potrei tranquillamente tener chiuso tre mesi l'anno. Tenere aperto è per me un dovere sociale. Se chiudete voi come facciamo? Ci chiedono gli ultimi contadini».

Arriva il figlio, grande stazza, spalle da mugnaio di una volta, quelli che si caricavano il quintale a forza di braccia. Ha fatto un balzo nella politica, ha tentato di farsi eleggere in consiglio comunale, gli è andata male. «Vorremmo restaurare il vecchio mulino ad acqua, lì in fondo, che sta crollando, ma non siamo politicizzati e così non ci sono aiuti dell'Unione Europea per noi».

Arriviamo da Rita Battini, la panificatrice di Po, mentre sta per infornare. Si vede che ci considera dei rompiscatole, in giro a far perdere tempo alla gente che lavora con domande stupide. «Che cosa metto nel pane, di speciale? Nulla: farina, sale e le mie mani; il pane non si fa con ingredienti segreti, ma con l'onestà. Uso farina emiliana e toscana. Farò sì e no ottanta pagnotte al giorno». Gliene chiediamo una. Ci dice di aspettare che siano pronte quelle che ha ap-