

■ **LUNIGIANA**  
ANTICHI SAPORI  
TRA I BOSCHI



■ **SPOSARSI**  
MILLE LUOGHI  
PER DIRE SÌ

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

**Panorama**

Anno 8 nr.4  
Aprile 2005  
Euro 4,90

Panorama Travel + Guida

# TRAVEL

**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

## BED & BREAKFAST: CO

**D**ei 30 bed & breakfast della Lunigiana questi sono quelli da noi visitati.

### A Bagnone

**Poggio delle Rondini**, località Mochignano di Sotto 6, tel. 0187.429426-347.2943811; e-mail: [angelamacaluso@iol.it](mailto:angelamacaluso@iol.it). Prezzi: da 50 a 70 euro. Invidiabile posizione panoramica, a due passi dalla zona dei migliori vigneti della Lunigiana. Strategico per raggiungere Treschietto, Filetto e Filattiera.

UN BEST SELLER  
IRRESISTIBILE


DAL 15 MARZO CON PER ME IL LIBRO

VERE, AMA  
SI



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 buttarci. 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'acconciatura 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 infilte 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-fattin-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 increstati 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*.

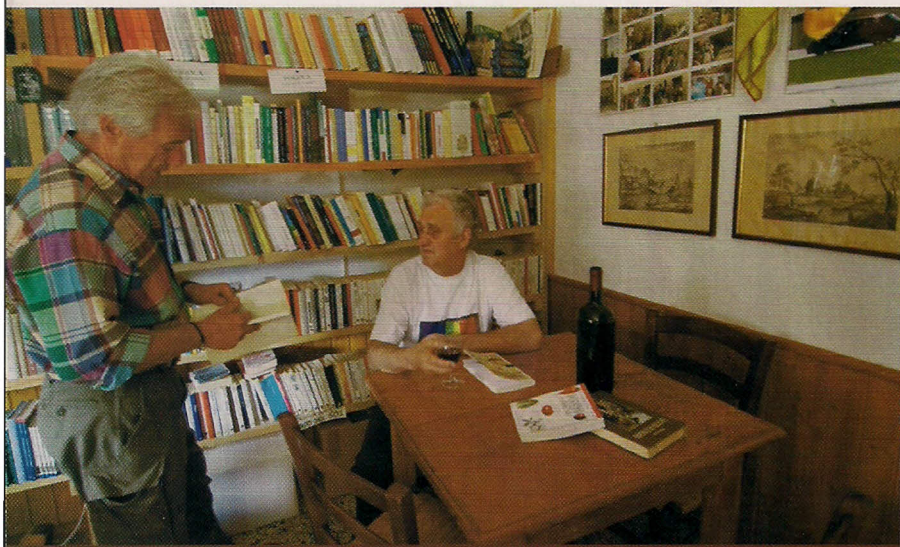
Una duna di sabbia su un motocarro Guzzi vecchio

**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.



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 laggiù? 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 uggolando 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 Lapi 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 di 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 mettesti 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 zozzo 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 cascattella 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'omertà 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». Cliene chiediamo una. Ci dice di aspettare che siano pronte quelle che ha ap-



Le arcate dell'antico acquedotto inquadrano il borgo di Mulazzo. Qui, secondo una tenace tradizione locale, avrebbe soggiornato Dante.

## I RISTORANTI DELLA TRADIZIONE

### A Montereggio

**Albergo e ristorante Gerla d'Oro**, via Einaudi, tel. 0187.839316; fax 0187.839327 All'ingresso del paese, accogliente locale per grandi adunate mangerecce con i piatti della più tenace tradizione montanara lunigianese: torte d'erbi, riso con l'ortica, testaroli al pesto, cinghiale, funghi porcini, agnello di Zeri alla scottadito. Con vini della casa: 20-25 euro. Giorno di chiusura: lunedì.

### A Fivizzano

**Caffè Elvetico**, piazza Vittorio Emanuele II 14 (ma tutti la chiamano Piazza Medicea), tel. 0585.926657 Inflexibile cucina lunigianese, fedele ai cicli stagionali, ma proposta da una padrona di casa originaria di Milano (Porta Ticinese). Una cena tipica, a base di *sgabei*, pasta di pane fritta farcita di salsiccia; tagliatelle alla contadina condite con fagioli e patate; verdure ripiene; salsicce in umido con ceci, vini della casa e grappa di uva pollera ci è costata 25 euro. Giorno di chiusura: domenica.

### A Villafranca di Lunigiana

**La Locanda del Vecchio Mulino**, piazza San Giovanni 1, tel. 0187.495000 Delicate frittelle di verdura in pastella, *barbotta* (torta di cipolle), zucchine ripiene, frittelline di castagne e alle erbe aromatiche, fiori d'acacia fritti in pastella; tagliatelle bastarde con olio e pecorino (si chiamano così perché impastate con il trenta per cento di farina di castagne per raddolcire la pasta); agnello alle verdure; coniglio; baccalà in salsa di pomodoro. Prezzo medio: 20-25 euro. Giorno di chiusura: martedì.

### A Bagnone

**Locanda Lina**, piazza Marconi 1, tel. 0187.4290691 In un elegante palazzo ottocentesco del centro, un locale dall'atmosfera rilassante e dai sapori tradizionali. Dai salumi alle carni, una cucina custode della semplicità e della qualità. Piatti consigliati: testaroli e tortelli alla carne e verdure. Prezzo medio: 25 euro. Giorno di chiusura: giovedì.

pena messo dentro; le altre le ha vendute tutte. Aspettiamo. Ci mette tra le mani una pagnotta ardente. Quando la apro in due, vengo investito da una vampata che profuma di campi di grano maturo.

### A Filetto, pane e companatico

Satoli di pane ma orfani del suo compagno eucaristico, il vino, ci riproviamo a farcene stappare una bottiglia di quello buono. Per non rischiare di fallire nuovamente il bersaglio, sherpa Angela ci guida da certi amici suoi che a Filetto tengono aperto con entusiasmo un fondo, cioè un'enoteca, che si chiama «Vin, pane e... companatico». Più che in una degustazione, cadiamo in un'imbooscata, con bottiglie e salami al posto dei randelli e tre birbaccioni che ci sequestrano per un paio d'ore a sprimacciare rossi e bianchi tra la lingua e il palato prima di versarceli, a rimpinzarci di salume come fossimo oche da ingrasso. Non fraintendetemi, non fraintendeteli. I vini sono tutti lunigianesi, dunque l'iniziativa è culturale. «Per far qualcosa per Filetto, che se no muore», mette in chiaro Tiziano Pratici, barista, un catenone d'oro al collo che sulle prime scambio per un collare da sommelier e invece è mero, prezioso ornamento. Il sommelier vero è invece il suo compare di bevute e vacanze Mario Magnani, che stappa, annusa e degusta: «Il Verzale, un bel nero, un'azienda che merita...». Ugo, il terzo uomo, affetta in silenzio. Tiziano: «Vogliamo spe- >



Da sinistra: il castello della Verrucola, a pochi chilometri da Fivizzano, dove abita lo scultore Piero Cascella; Massimo nel suo b&b Antico Borgo di Lusuolo.

cializzarci nella vendita dei vini della Lunigiana, che ormai cominciano a essere tanti e di qualità». Si parla di vigneti nuovi e di bravi viticoltori. Sbuca lo spettro di Veronelli. «Veniva quando ancora non c'era l'autostrada e ci ha aiutato tanto». Mario continua a tirare il collo a una bottiglia via l'altra. Cerchiamo di resistere. «Non potete andarvene a becco asciutto, assaggiate questo». Glu glu glu fa il vino nel bicchiere... ciomp ciomp ciomp fa il sommelier, che declama: «La Costa della Fattoria Ruschi Noceti, un nero a base di pollera, non più di cinque-seimila bottiglie l'anno». Tiziano: «I migliori vini della Lunigiana provengono da Mochignano Chiesa, da Lusuolo, dalla costa d'Arzola, dalla costa di Pontremoli, da San Terenzo Monti, posti dove non arriva la nebbia e le viti si godono il sole. Dunque occhio all'etichetta che indica queste località». Prendiamo nota e alla fine ci liberano. Il congedo è straziante. «Mandateci degli amici, bisogna far qualcosa per la cultura di questo paese». Ciao, ciao, glu, glu, ciomp, ciomp. Ugo ripone di malavoglia coltello e salumi.

#### La banda si mette a tavola a mezzogiorno

Se qualche volta ci è andata male con i privati, la Spiazza non ci ha mai delusi. Siamo stati accolti con tavolate stracolme di leccornie da assessori e vigili urbani, archeologi e autorità assortite. A Filattiera come a Licciana Nardi ci hanno riservato ac-

**Sotto, l'esuberante macellaio-salumaio Mauro Giromini con bottega a Licciana Nardi, paese intitolato all'eroe del Risorgimento Anacarsi Nardi.**

colgenze degne di *Linea verde*, *La mela verde* e *Il sabato del villaggio*. A Filattiera, la sala del consiglio comunale è stata inondata dai profumi della spalla cotta, presa d'assalto e poi smaltita con i ventisei infusi messi a punto dal liquorista Martinelli. A Licciana Nardi, dove la banda aveva già fatto fagotto perché a mezzogiorno caschi il mondo si va a tavola e i giornalisti milanesi imparino ad arrivare all'ora patuita, sono rimasti pazientemente ad aspettarci il



macellaio-salumiere, il presidente dei produttori di salami e quello degli apicoltori e amministratori vari che ci sciamano attorno per pagarci un aperitivo, tirarci per la manica o raccontarci la storia del compaesano Anacarsi Nardi, uno degli sfortunati costruttori dell'Unità d'Italia trucidato in Calabria, nel famigerato vallone di Rovito, insieme ai fratelli Bandiera.

Il fattaccio non ci impedisce di far lavorare le mandibole per recupe-



Una strada panoramica della Lunigiana, ideale per le scampagnate in automobile grazie al traffico quasi inesistente, ma insidiosa per i continui tornanti.

rare il tempo perduto. Mentre mastichiamo, un dotto locale ci spiega perché i lunigianesi non sono tutti ospitali nella stessa misura. «La Lunigiana era feudo dei Malaspina, famiglia con un ramo ricco e uno povero, ricchezza e povertà dipendevano dalla generosità della terra. Il che spiega perché in certi paesi il blasone ha lo spino fiorito, indice di abbondanza e munificenza, mentre sullo stemma di altri lo spino è secco, segno di ristrettezze, sia di raccolto sia di manica». Licciana Nardi, che vanta ben sette castelli, è spino fiorito. Fioritissimo. Ce ne andiamo saltolli, pregando le autorità superstiti di scusarci con l'indispettita e famelica banda. Con la curiosità di quel che ci avrebbe suonato.

Eccitata dalle sagre mangerecce, Angela, la nostra guida, si scatena. Ci istiga: «Assaggiate, assaggiate». E lei stessa, per far vedere che non è cibo avvelenato, ingolla il boccone inaugurale. Poi, estratta dalla borsetta una borsa della spesa ripiegata come un coltellino svizzero e profonda come la bisaccia di fra' Galdino, parte per la questua. È per i giornalisti, spiega. Ci guadagniamo le cene sul campo e con quel che avanza facciamo colazione. Lo sappiano coloro che credono i giornalisti dei vagabondi a cinque stelle.

Ultima cena da Angela. Come aperitivo ci serve un commovente tramonto dalle finestre della sua bellissima casa. Dopo cena, un tetto di stelle. Milioni di milioni, altro che cinque. Poi ci racconta la sua

**Sotto, uno scorcio del borgo murato di Filetto, che attorno alla metà di agosto è teatro di un mercato medievale con giochi, spettacoli e cene in costume.**

storia di figlia di un militare che ha girato l'Italia con ultima tappa a Mochignano di Sotto. Sul suo immaginario cappello a cono da fattucchiera spuntano altre stelle. «Sono appassionata di cabala. Mi piace giocare con i numeri. Esaminate queste serie: ho iniziato il 21.03.2003, che è il primo giorno di primavera, il giorno delle rondini sotto il tetto e per questo ho chiamato il mio b & b il Poggio delle rondini; vi ho messo piede il 20.03.2003; il 20.04.2004

ho aperto la mia agenzia di stampa; chissà che cosa combinerò il 20.05.2005?».

Gianluigi la scruta, osserva il fondo del bicchiere, esamina la bottiglia esaurita e conclude. «Andiamo a nanna, va', che domani mattina ci alziamo presto e ci attende un lungo viaggio». Alle sue parole fa eco un trascinarsi di sedie e un trascinarsi di passi. La Lunigiana vera, quella mai esportata, quella non importata, è già a letto da tempo. □ >

