



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

I RISTORANTI DELLA TRADIZIONE

A Montereccio

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 Inflessibile 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 vampa che profuma di campi di grano maturo.

A Filetto, pane e companatico

Satolli 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'imboscata, 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 versarci, a rimpinzarci di salume come fossimo ocche 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 piazza 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.



coglienze 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». Liciana Nardi, che vanta ben sette castelli, è spino fiorito. Fioritissimo. Ce ne andiamo satolli, 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 nan-na, va', che domani mattina ci alziamo presto e ci attende un lungo viaggio». Alle sue parole fa eco un trascinare di sedie e un trascinarsi di passi. La Lunigiana vera, quella mai esportata, quella non importata, è già a letto da tempo. T >





BED & BREAKFAST: COME

Dei 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. 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.

A Lusuolo

Antico Borgo di Lusuolo, località

A
La
01
e-
a
Ja
ex
lu
d'
in
ar
n



La piccola Carolina accanto al camino del bed & breakfast Il Giardino di Lidia gestito da mamma Valeria e da nonna Lidia. Ricavato in un vecchio rustico ristrutturato, si trova a Casola in Lunigiana.

BED & BREAKFAST: COME IN FAMIGLIA

Dei 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. 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.

A Lusuolo

Antico Borgo di Lusuolo, località Lusuolo, tel. 0187.493174-328.3691214; www.borgodilusuolo.it; e-mail: info@borgodilusuolo.it. Prezzi: da 50 a 60 euro. In un'antica casa a 8 km dal casello di Aulla, Massimo e Chicca servono sontuose colazioni in cui spiccano frutti di bosco, uova fresche del loro pollaio e yogurt della casa prodotti con latte di capra.



A Licciana Nardi

La Vecchia Loggia, via Pontebosio 19, tel. 0187.471249; www.vecchialoggia.com; e-mail: jane.bacon@virgilio.it. Prezzi: da 65 a 72 euro. I padroni di casa sono Mario e Jane: lui ha lasciato Tellaro e una ditta di export, lei l'Inghilterra. Parla quasi sempre lui. «D'estate mettiamo le tende di lino, d'inverno di velluto. Da quando sono qui ho imparato tante cose, per esempio: come si ammazza il maiale o che il legno di cipresso non finisce mai di profumare, so fare il prato e tenere l'orto. A colazione serviamo miele dei nostri boschi, due tipi di pane; focacce; tre succhi di frutta; le marmellate di Jane; la frutta fresca delle piante dei vicini».

A Casola in Lunigiana

Il Giardino di Lidia, via del Carmine, tel. 0585.90234-347.1453353; e-mail: valeria.camellini@tin.it. Prezzi: da 55 a 75 euro. Lidia e Valeria, mamma e figlia, hanno trasformato una ex stalla con fienile

nella riuscita imitazione di un romantico cottage inglese, con una quantità di soprammobili e ninnoli da fare invidia ai migliori negozi di antiquariato del Regno Unito e mandare in brodo di giuggiole i sudditi di Sua Maestà che, una volta scoperta la dimora, tornano. Completa il quadro da camera con vista Lady Lidia, «una snob, ma non marcatamente», secondo la definizione della figlia, che sfoggia cappellini in stile Elisabetta II alle corse di Ascot. Ma le torte della colazione sono genuinamente caserecce, come le

uova e la marocca, pagnotta impastata con farina di grano e farina di castagne.

A Mulazzo

La locanda del Marchese, località Gropoli, tel. 0187.850562-0349.5598081; www.locandadelmarchese.it; e-mail: infolocandedelmarchese.it. Prezzi: da 56 a 76 euro. Insolito cottage di legno dei coniugi Vittorio e Milena Mercurio, da qualche mese al settimo cielo per l'arrivo della piccola Anna Livia. Lui, ufficiale di marina a La Spezia, fa anche l'apicoltore, lei prepara torte, spiedini di frutta, creme al limone e chiacchiera volentieri con gli ospiti delle sue svariate letture, da *Moll Flanders* a *Zio Vanja*, da Eduardo ad Anne Rice. «La colazione può durare un paio d'ore», dice.

A Villafranca

Casa dolce Casa, località Piano di Malgrate, via I Maggio 147, tel. 0187.495503-348.5227397-329.1414473; www.casarola.com; e-mail: casarola@intefree.it. Prezzi: da 40 a 70 euro. Il nome non potrebbe essere più calzante, considerata l'inimitabile dolcezza che Maria Vittoria, la padrona di casa, infonde nelle sue ineguagliabili leccornie: crostata, torta margherita, biscotti di farine di grano e mais, bucellato o canestrello. Il suo best sono gli Amor, «lasagnette» di crema tra due cialde, tipiche di Pontremoli, dove sono state importate, a fine Ottocento da una famiglia svizzera. «Il mio segreto? Un po' di anice nell'impasto». Prepara almeno una torta al giorno e gli ospiti si alzano dal tavolo raccogliendo le briciole. Strepitose pure la composta di mele renette con uva e pinoli e quella di mele e cacao. La mamma è invece una maga delle torte *d'erbi*, delle frittelle con farina di castagne guarnite con la ricotta e di altre ghiottonerie salate. ■