

Valle del Serchio

Il futuro è a tavola

GIUSEPPE CALABRESE

Sta lì, stretta tra le Apuane e l'Appennino. Misteriosa e affascinante. Terra di poeti e di leggende. Graffiata dal Serchio, il «fiume del popolo» raccontato da Pascoli nei Canti di Castelvecchio, e immersa dentro se stessa. Una valle che nasconde borghi e suggestioni, sprofondata in una natura aspra e sorprendente. «Dal muschio sbucano violette e giunchiglie, e lanciano il loro profumo pungente attraverso l'anima», scriveva Shelley. Ma oggi anche meta di viaggiatori gourmet perché la Valle del Serchio, compresa tra la Garfagnana e Lucca, è un piccolo concentrato di eccellenze gastronomiche e presidi Slow Food, un angolo di Toscana che

Mariù Salvatori Zuliani

LA CUCINA
DI VERSILIA
E GARFAGNANA**IL LIBRO**

«La cucina di Versilia e Garfagnana» di Mariù Salvatori Zuliani (Franco Angeli ed.) propone tra l'altro 246 ricette che «raccontano» la storia gastronomica della zona del Serchio

ha saputo riprendere in mano il suo passato senza trasformarlo o stravolgerlo, ma dandogli una nuova dignità.

Qui si trova il biroldo, un antico sanguinaccio prodotto con carne di maiale e spezie e che pare abbia origini longobarde; il pane di patate, che viene lavorato con le patate bollite e poi cotto nel forno a legna e che si può conservare per giorni; oppure il prosciutto Bazzone (il nome deriva da «bazza» che in toscano significa mento sporgente), caratterizzato dalla forma allungata e da un sapore delicatamente aromatico, che il presidente Napolitano ha voluto al Quirinale. I maiali vengono allevati a castagne, che nei boschi crescono abbondanti. Insomma, non si può venire da queste parti e non sedersi alle sue tavole. Attraversare la casa-museo di Giovanni Pascoli a Castelvecchio e sfuggire al profumo della mondiola, un salame a forma

di U chiusa con al centro una foglia di alloro che pochi coraggiosi allevatori si ostinano a produrre. Sapori che si erano persi e sono stati recuperati. Un territorio ricco di specificità. Come il farro, che è un'altra grande risorsa di questo territorio.

Paesi orgogliosi, come Borgo a Mozzano, con il ponte della Maddalena, o ponte del Diavolo, famoso per le sue tre arcate asimmetriche. La leggenda narra che sia stato proprio il diavolo a costruirlo, in una sola notte. Poco più in là Bagni di Lucca, con le sue terme «grandi e lussuose». E l'Orrido di Botri, il canyon di Toscana, un'aspra e imponente gola calcarea scavata dal fiume Rio Pelago. La rocca Ariostesca di Castelnuovo Garfagnana. Infine Pescaglia e il suo minuscolo teatrino di Vetriano, 71 metri quadrati, il più piccolo teatro storico del mondo nel Guinness dei Primati del 1997.

Ma questa è anche terra di funghi porcini, che crescono all'ombra dei castagni, e di trite. Di vini biodinamici, che si possono degustare direttamente in vigna. Del fagiolo scritto della Garfagnana, che cresce proprio vicino al fiume. Della sua ricca farina di neccio, del suo olio. Tutte specialità che si possono assaggiare nelle tante trattorie sparse per questi paesi, lontani dal turismo di massa e dalle rotte morde e fuggi. Orgogliosamente arroccati nella tradizione ma in cerca di una via d'uscita per il futuro. Magari proprio a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

laricetta



FARRO ALLA LUCCHESE
Ristorante La Buca
dei Gracchi (Barga)

INGREDIENTI

- 2 spicchi d'aglio, 1 porro, cavolo bianco
- 2 piccole carote, 1 cipolla rossa
- sedano, basilico e prezzemolo
- gr. 200 di fagioli secchi rossi
- 400 gr. Farro della Garfagnana
- 1 bicchiere di olio evo; sale e pepe
- 2 fette di pancetta tagliata spessa
- ? 1 cucchiaino di conserva di pomodoro

PER PRIMA COSA bisogna tritare finemente tutte le verdure, metterle in un tegame abbastanza alto insieme all'olio extravergine d'oliva e farle appassire. Mettere a bollire i fagioli con aglio e salvia, avendo avuto cura di farli ammolare per una notte in acqua fredda. Una volta cotti, metterli nel passatutto. Aggiungere il passato di fagioli alle verdure appassite, colmare il tegame con un litro di acqua e la conserva di pomodoro, dopodiché unire il farro crudo e ben lavato, la pancetta, il sale e il pepe. Il tempo di cottura sarà di 40 minuti, mescolando di continuo perché non si attacchi. Servire con un filo d'olio buono.

Stretta tra la Garfagnana e Lucca, è meta di viaggiatori gourmet: un concentrato di eccellenze gastronomiche e di presidi Slow Food. Il biroldo, il farro, il prosciutto Bazzone. Tra natura e paesi orgogliosi: Borgo a Mozzano, Castelnuovo, Pescaglia...

gli indirizzi

LA SALUMERIA

La famiglia Bellandi produce salumi dal 1945. All'Antica Norcineria si possono trovare tutti i prodotti della Valle del Serchio, dal prosciutto Bazzone al salame prosciuttato **Antica Norcineria, via Rinascimento 6, Ghivizzano (Lu)**

L'ENOTECA

Ampia scelta di vini, soprattutto locali. Ben rappresentati i vini del paniere lucchese, con le doc di Montecarlo e delle Colline Lucchesi **Il Vinaio, via delle Logge 2, Borgo a Mozzano (Lu)**

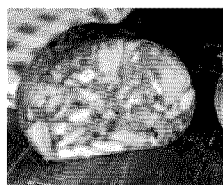
IL PANIFICIO

Pane di patate, Pasimata, torta di Farro Igp della Garfagnana, farina di neccio: sono soltanto alcuni dei prodotti che si possono trovare da Profumo di Pane, un piccolo scrigno di sapori locali. **Profumo di Pane via Nicola Fabrizi 68, Castelnuovo Garfagnana (Lu)**

LA BIRRA

Ambrata al Farro e Nera al Farro: sono due delle birre artigianali prodotte dal birificio "La Petrognola", che usa in larga parte il Farro Igp della Garfagnana per i suoi prodotti. Tra le altre birre anche la Bionda Forte doppio malto e la Marron alle Castagne **Birificio La Petrognola, via S. Felice, 1 Fraz. Petrognola, Piazza al Serchio (Lu)**

iprodotti



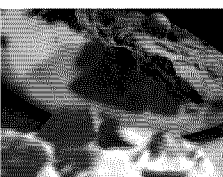
IL BIOLDO

È confezionato con le parti meno nobili del maiale, tagliate e bollite, conciate con sale e spezie uniti al sangue del suino



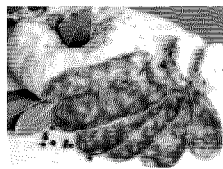
PANE DI PATATE

Forma tondeggiate, a pagnotta (1 kg.) o ovale (2 kg.). Consistenza morbida, ricorda i sapori di mandorle e nocciole



IL BAZZONE

La tradizione del prosciutto bazzone è legata al tipo di suino usato: solo cosce di maiali di almeno 200 chili



LA MONDIOLA

Grosso salume di consistenza morbida, colore rosso chiaro e dall'aroma molto speziato. Si abbina con i pani locali

