



Tizzone di Giustagnana



Numero zero | Prima edizione maggio 2016 | Aggiornamento luglio 2020
Pubblicazione in distribuzione gratuita

Seravezza

un comune da mangiare e da bere

di Francesco Speroni



Sciacciata di Seravezza



Una bella immagine panoramica da Minazzana che mostra buona parte del territorio comunale di Seravezza (foto di Alessio Antonelli)

QUESTO È UN ATTO D'AMORE VERSO LA MIA TERRA. UNA TERRA COSÌ BUONA, GENEROSA E RICCA - TANTO DA MANGIARE QUANTO DA BERE - CHE SPESSE PROPRIO NOI CHE CI ABITIAMO NON CE NE RENDIAMO CONTO. E ALLORA ECCO QUESTO SINTETICO PROMEMORIA, QUESTA BREVE GUIDA, QUESTO PICCOLO ALMANACCO SULL'ENOGASTRONOMIA DEL MIO COMUNE DI SERAVEZZA. NONOSTANTE

L'IMPEGNO CHE IN QUESTI MESI HO PROFUSO NEL COMPORLO, TEMO RISULTI TUTTAVIA UN LAVORO INCOMPLETO POICHÉ MI SONO ACCORTO CHE, COME IN UN POZZO SENZA FONDO, PIÙ CERCAVO E PIÙ TROVAVO COSE NUOVE TUTTE DA SCOPRIRE. MI SCUSO IN ANTICIPO CON QUANTI AVREBBERO MERITATO DI ESSERE QUI CITATI ED INVECE NON LO SONO.

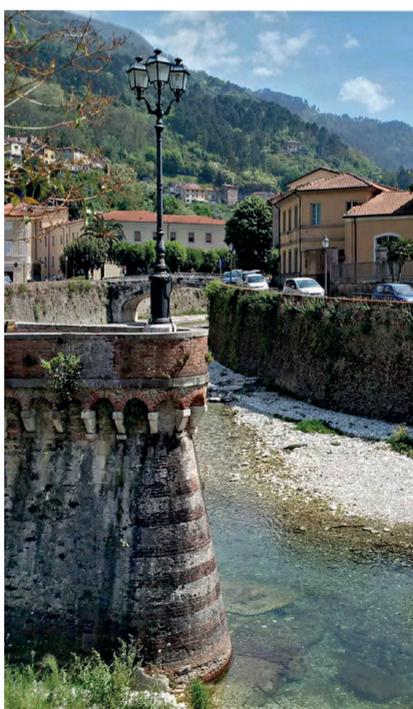
Francesco Speroni

CHIARE, FRESCHE E DOLCI ACQUE

La buona acqua pubblica del comune di Seravezza

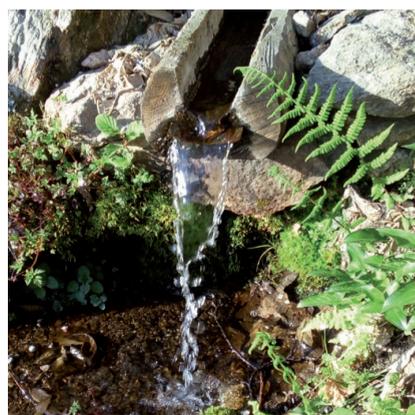


La cima del Monte Altissimo



Seravezza, località il Puntone, dove si uniscono il Serra e il Vezza per formare il fiume Versilia

Iniziamo il nostro percorso da ciò che Dio - o madre natura, se preferite - ci offre spontaneamente. La parola Versilia parrebbe derivare dall'antico germanico *wesser*, cioè *acqua*. La Versilia sarebbe quindi la *terra dell'acqua*. Seravezza, attraversata dai suoi fiumi, ha un'antica consuetudine con questo elemento, al punto da essere così fortunata da avere



La sorgente naturale di Azzano nota come "acqua del malato" in una foto di Pietro Tonacci

molte sorgenti d'acqua naturale rinomate per la loro eccellente qualità. Tra queste vale la pena ricordare il Fontanaccio di Ripa, l'acqua di Riomagno e la cosiddetta *Acqua del malato* di Azzano. Sono acque pubbliche che non ricadono sotto il controllo di Gaia spa e pubbliche è bene rimangano. L'ufficio Ambiente del Comune di Seravezza effettua con-



Il "fontanaccio" di Ripa

rolli mensili per verificarne la salubrità, garantendo così sicurezza a quella moltitudine di persone che da sempre usa queste fonti per dissetarsi e per far scorte d'acqua da portare a casa.



La fontana di Riomagno

I DONI DELLA TERRA: ERBI DI CAMPO, CASTAGNE E FUNGHI



Lo Chef Gianluca Bigotti raccoglie gli erbucci sul Monte di Ripa

SPONTANEAMENTE BUONI

I deliziosi erbi di campo

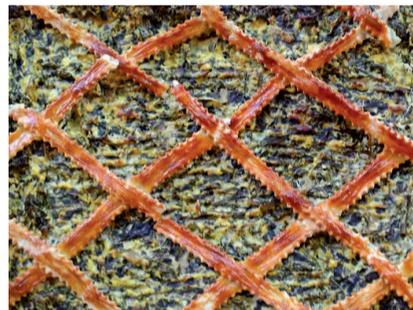
Ci vuole moltissima esperienza e un occhio attentissimo per riconoscere al volo l'aglietto selvatico, il lampascione, il cardo mariano, la borragine, l'acetosella, la barba di becco, il caccia-lepre, il crespigno o un altro qualsiasi dei molti erbi di campo che

Ristorante Enoteca Da Giannino - Via De Gasperi 646 - Ripa di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 767100

la natura generosamente ci dona. Non si coltivano: nascono spontaneamente e si raccolgono quando è stagione. Per noi li ha cercati e trovati sul Monte di Ripa lo chef Gianluca Bigotti che nel suo ristorante li ha poi trasformati in tre deliziosi piatti.



Zuppa d'erbi di campo



Torta d'erbucci d'oliveto



Zuppa di aglietti alla toscana

PRESA IN CASTAGNA

Un cuore generoso in un guscio minaccioso



La castagna è un frutto della terra che ha nelle montagne di Seravezza un suo luogo d'elezione e che meriterebbe una rinnovata attenzione, anche in un'ottica di coltivazione a scopo di reddito che,

cosa importantissima, aiuterebbe a far tornare puliti e curati i nostri boschi. La castagna può essere consumata tal quale - ad esempio lessata o arrostita, cioè *ballotti* o *mondine* - oppure trasformata in farina con cui si preparano ad esempio i gustosi *Ciacci*, il *Castagnaccio* o i *Manifregoli*: autentiche delizie del nostro patrimonio gastronomico.



Il classico castagnaccio preparato dalla mia cara amica, provetta pasticciera, Francesca Giannarelli



Tagliatelle di castagne alle erbe aromatiche
Ristorante Antico Uliveto - Via Martiri di S. Anna 76,
Pozzi di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 768882



NASCONO PROPRIO COME FUNGHI!

L'autunno nel piatto

La nostra generosa montagna seravezzina ci dona anche straordinari funghi: in autunno i cercatori non solo della Versilia prendono letteralmente d'assalto le nostre colline e i nostri boschi dove è possibile trovare, ad esempio, porcini, galletti o i pregiati ovuli.



Tagliatelle ai funghi
Ristorante Ai Castagni - Via Salde 1785/a
Giustagnana di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 773350



Funghi fritti
Osteria da Ulisse - Via Campana 183
Seravezza (Lu) - Tel. 0584 757420

I DONI DELLA FAUNA: CACCIA E PESCA A SERAVEZZA



Un bel gruppo di cacciatori di tutte le età appena rientrati da una battuta al cinghiale in alta Versilia (immagine gentilmente fornita da Daniele Dessì)

ARTE VENATORIA Cacciatori: gli antichi guardiani della natura

La caccia è antica quanto l'uomo. Se apparentemente oggi non sarebbe più necessaria per garantire l'alimentazione, nel nostro DNA c'è il marchio di quell'antica esigenza, di quell'emozionante richiamo, di quel bisogno mai sopito dell'uomo-cacciatore che sa relazionarsi con la natura in un modo unico e speciale.

Pur coi limiti previsti dalla legge, la nostra terra conosce anche una florida attività dell'arte venatoria, focalizzata principalmente sulla caccia al cinghiale, una bestia tanto buona da mangiare una volta abbattuta, quanto nociva e dannosa per i campi e le colture quando è

viva. Un problema molto sentito questo dell'invasione dei cinghiali sulle Apuane, al punto che anche la Provincia di Lucca autorizza occasionalmente battute di caccia fuori stagione allo scopo di ridurre la popolazione e quindi i danni provocati dagli invadenti unglati.



Pappardelle al cinghiale
Ristorante il Pozzo di Bugia
Via Federigi 544 - Querceta di Seravezza (Lu) - Tel.0584 743696



Cinghiale in umido con la polenta
L'Osteria Marconi
Piazza Mazzini 98 - Seravezza (Lu) - Tel.0584 1780547



LA TROTA MEDICEA

Una nobile prelibatezza

Per completare l'aspetto faunistico è opportuno ricordare che i fiumi del Comune di Seravezza vantano la presenza della pregiata trota Fario, autentica delicatezza per il palato dei gourmet più esigenti d'ogni tempo, già da quando l'antica famiglia De' Medici soggiornava nel celebre Palazzo seravezzino e si diletta nella pesca di questo pregiato pesce.

A sinistra, il paese di Ruosina attraversato dal fiume Vezza ed il cippo marmoreo in ricordo della fortunata pesca di Cristina di Lorena (1565-1637)

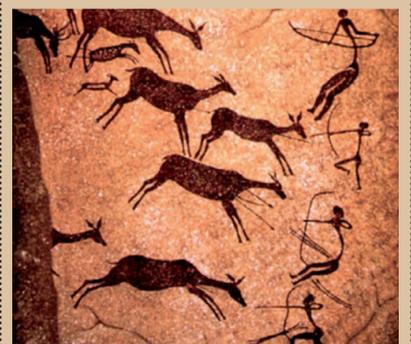
La PAROLA al MEDICO



Dottor Gabriele Massei, dirigente medico psichiatra presso Azienda USL Toscana nord ovest

Dottor Massei, cosa ne pensa del consumo della carne ed in particolare della cacciagione?

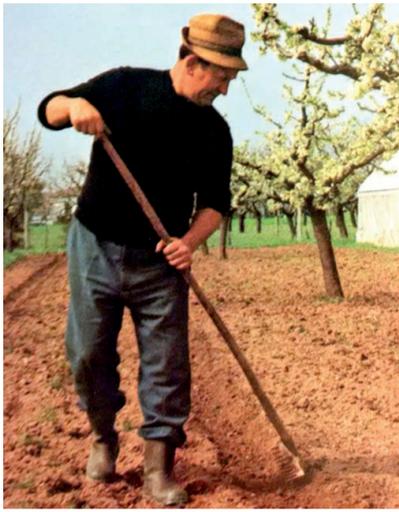
La carne, se consumata in quantità ragionevole, è alimento ricco di numerosi nutrienti, alcuni dei quali difficilmente sostituibili con altri cibi. Come anche per il pesce e le uova, la qualità di ciò che mangiamo è dettata non solo dalla specie e dalla razza ma anche e soprattutto da cosa l'animale ha mangiato nel corso della propria vita: una bestia allevata a pascolo sarà sempre migliore di una vissuta in stalla e nutrita con mangimi di scarsa qualità. In questo senso è pacifico affermare che il vertice del valore alimentare è rappresentato proprio dalla cacciagione. La selvaggina infatti si compone di animali che hanno condotto una vita attiva e si sono nutriti con una varietà di prodotti naturali di elevata qualità. Ne risultano carni magre, molto più nutrienti, quindi di valore superiore: tutte qualità non riproducibili in allevamento.



Scena di caccia in una pittura preistorica



Trota alla Granduca - Ristorante Giardino dei Medici
Via del Palazzo 124 - Seravezza (Lu)
Tel.0584 757526



Una fotografia di Rebellino scattata nel 1980 dallo scrittore e storico Costantino Paolicchi il quale la pubblicò nel suo libro "I paesi della pietra piegata", Container Editrice, 1981

IL CUSTODE DELLA TERRA

"Nel mondo dei contadini non si entra senza una chiave di magia"

Carlo Levi

Giovanni Battista Rebellino, 85 anni la maggior parte dei quali spesi con la vanga in mano. È il decano dei contadini di Seravezza e di tutta la Versilia. L'ho incontrato a Querceta, nei campi in cui lavora da sempre, e questa è la sua riflessione:

«Il boom economico degli anni '60 diede la spinta ad abbandonare la terra a favore dell'industria, inseguendo il mito di una vita migliore. Il risultato è il paradosso del



Una bella immagine di Rebellino oggi

nostro tempo: in TV abbiamo programmi di cucina e di ricette ad ogni ora del giorno e della notte, ma non siamo capaci a mettere sulle nostre tavole due pomodori buo-

ni, succosi e dolci. L'industria alimentare ha uniformato tutti i sapori: oggi il vero lusso è mangiare una pera che sappia davvero di pera».

DAL CAMPO AL PIATTO

Tre importanti aziende agricole del comune di Seravezza



LA MULATTIERA

Dodici soci, età media attorno ai quarant'anni, questa è la cooperativa "La Mulattiera" di Minazzana. Costituita nel 2014, l'obiettivo è la conservazione del territorio ed il suo sviluppo attraverso la cura del bosco e del castagneto.

Ricca è la produzione di questa cooperativa, che include, tra l'altro, il miele di castagno (foto sopra), la farina dalle nostre castagne locali, l'olio extravergine di oliva tra cui la pregiata cultivar quercetana, i grani antichi, la farina di granturco "trentolino", oltre a varie verdure quali il fagiolo schiacciato pietrasantino, le patate rosse e quelle viola.



Cooperativa "La Mulattiera"
Via Campore 9999 - Minazzana di Seravezza (Lu)
Tel. 327 9313998 - cooplamulattiera@gmail.com



Cena all'agriturismo Il Paradiso con veduta panoramica della Versilia

IL PARADISO

L'Azienda Agricola Il Paradiso nasce nel 1984, per volontà dei coniugi Marchetti. Oggi l'azienda è guidata dal figlio Matteo, dinamico e appassionato agricoltore. I terreni sono dislocati nelle località Col di Nagni a Giustagnana e in Castagnaia fin sotto le vette del Monte Cavallo. Assieme alle verdure di stagione, l'azienda produce anche carne di coniglio, di pollo e di cinta senese, oltre a pregiati salumi.



Fave e fagioli del Paradiso

Questa attività fa il paio con l'agriturismo: qui gli ospiti possono gustare piatti tradizionali preparati con ingredienti del posto.



Mortadelle nostrane del Paradiso



Matteo Marchetti, titolare dell'Azienda Agricola Il Paradiso - Via delle Campore 719 Giustagnana di Seravezza (Lu)
Tel. 340 0568225 - www.ilparadisointoscana.eu
ilparadiso@inversilia.it



Alessandra e Nilo dell'Azienda il Mulino

IL MULINO

Dalla montagna seravezzina ci spostiamo nella piana, a Querceta, dove da otto anni esiste l'Azienda Agricola Il Mulino gestita da Alessandra Dati e Nilo Ulivi. Oltre alle verdure di stagione si coltivano mais e grano. Il figlio Marco si occupa dell'addestramento dei piccioni da richiamo per la caccia al colombaccio.



Fiori di zucca de Il Mulino



L'addestramento dei piccioni da richiamo

Azienda Agricola il Mulino
Via Vitale 297 - Querceta di Seravezza (Lu)
Tel. 0584 743918



Oliveto di piante quercetane a Pozzi di Seravezza (Lu)

L'ORO DEI RE

Lo straordinario olio d'oliva quercetano



CRISTINA PELLIZZARI, (foto sopra) PORTAVOCE DELLA COMUNITÀ DELL'OLIVO QUERCETANO, L'ASSOCIAZIONE CHE SI OCCUPA DI FAR CONOSCERE E TUTELARE QUESTA GRANDE RISORSA AGROALIMENTARE, ECCELLENZA ASSOLUTA DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DI SERAVEZZA.

Cristina, ci racconti l'olivo quercetano? L'olivo quercetano è una pianta presente nel nostro territorio da molti secoli,

forse millenni. Il suo frutto, l'oliva quercetana, è un cultivar a sé stante. Il nome deriva naturalmente dalla zona d'origine: Querceta, nel comune di Seravezza. È una pianta a fioritura tardiva rispetto ad altre varietà ed è molto rustica e longeva. Resiste all'occhio di pavone (*Cycloconium oleaginum*) ed agli attacchi della dannosa mosca olearia (*Bactrocera oleae*). Dalle olive si frange un olio di altissima qualità organolettica, caratterizzato da un sentore dolce prevalente, con fruttato medio e fini sentori di erbe aromatiche e di macchia mediterranea legati a note che rimandano alla foglia di cipresso.

Tu descrivi uno scenario idilliaco: è dunque tutto rose e fiori?

Siamo ben consapevoli che il peggior nemico dell'olivo quercetano rischia di essere l'uomo stesso: la nostra Comunità è infatti impegnata nel proteggere questa pianta tramite continua opera di persuasione verso quei proprietari di oliveti della nostra zona che potrebbero essere tentati dal sostituire l'olivo quercetano con altri cultivar che maga-



Oliva di cultivar quercetana

ri hanno maggior resa al frantoio. Noi diciamo loro: l'olivo quercetano può forse avere una resa quantitativa appena inferiore rispetto ad altre varietà, ma di certo è superiore sotto il profilo qualitativo ed organolettico, senza dimenticare la resistenza e la robustezza della nostra pianta: un olivo davvero forte, longevo e quasi immune agli attacchi parassitari.

Comunità dell'Olivo Quercetano
Presidio Slow Food
C/o Pro-Loco di Seravezza
Via C. del Greco 11 - Seravezza (Lu)
terremedicceapuane@gmail.com
Tel. 0584 768882

OLIO A CRUDO



Bruschetta aglio e olio
Alimentari & Spuntineria Da Luciana
Via Roma 17 - Seravezza (Lu) - Tel. 389 0440683



Bruschetta al pomodoro
Caffè & Spuntineria La Seravezziana
Via Roma 23 - Seravezza (Lu) - Tel. 338 4009216



Tagliarini cò fagioli conditi con un filo d'olio, cucinati dalla Pro-Loco di Seravezza in occasione di Enolia, il tradizionale e consolidato evento creato nel 2000 da Gabriele Ghirlanda per esaltare le risorse enogastronomiche del territorio. Enolia si svolge ogni primavera nell'area medicea. Iniziative ad essa collegate - e curate dalla Pro Loco - si svolgono contemporaneamente nelle strade e nella piazza centrale di Seravezza

DUE DOMANDE AI FRANTOIANI

Interviste realizzate con la collaborazione di Elisa Lari

A QUERCETA INCONTRIAMO FRANCESCA MAGGI, LA PIÙ GIOVANE DISCENDENTE DI UNA FAMIGLIA DI FRANTOIANI DA CINQUE GENERAZIONI; IL CAPOSTIPITE FU IL TRISNONNO ANGELO MAGGI CHE ALLORA AVEVA IL FRANTOIO IN CORVAIA, AZIONATO DALLA FORZA DEL FIUME VERSILIA.

Francesca, cosa ne pensi della legislazione italiana sull'olio extravergine d'oliva?

È molto lontana dai criteri di tutela della qualità che, specie in Italia dove produciamo i migliori oli d'oliva del mondo, andrebbe invece valorizzata. Ad esempio, sulle bottiglie di olio extravergine che troviamo al supermercato c'è scritto "Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Euro-



Francesca Maggi, frantoiana
Via Aurelia 530 - Querceta di Seravezza (Lu)
Tel. 0584 760200

pea e non originari dell'Unione", in pratica è l'olio di Frankenstein!

DA QUERCETA CI SPOSTIAMO IN POZZI, DOVE INCONTRIAMO FRANCO GARFAGNINI NEL SUO FRANTOIO. ANCHE LA SUA È UNA STORIA ANTICA CHE INIZIA CON SUO NONNO RINALDO NELLA METÀ DELL'800, PER CONTINUARE CON SUO PADRE ALBERTO.

Franco, qual è il momento migliore per raccogliere le olive?

Ovviamente dipende sia dal cultivar che dal tipo di risultato che si desidera ottenere. Tuttavia, in linea di principio il momento migliore è quello dell'invaiaitura, quando cioè le olive iniziano a mutare colore: questa è la fase di maggior equilibrio tra intensità olfattiva e profondità gustativa dell'olio. È importante frangere entro 72 ore dalla raccolta.



Franco Garfagnini, frantoiano
Via Baraglino 535 - Pozzi di Seravezza (Lu)
Tel. 0584 760174



Gabriele Ghirlanda, patron di Enolia, mostra una bottiglia di olio quercetano



Sempre nell'area medicea si svolge la cosiddetta *Fiera del Nove*, o dei *Becchi*. Questo evento ha oltre un secolo di

vita: anticamente era il più importante appuntamento per gli allevatori ed i mercanti di bestiame dell'Alta Versilia. La fiera si tiene sempre a settembre; oggi è organizzata dalla Pro Loco di Seravezza che, al tradizionale evento zootecnico, ha aggiunto esposizioni e degustazioni di prodotti tipici locali.

www.prolocoseravezza.it

Un'altra importante fiera zootecnica si svolge a Querceta in occasione della festa di San Giuseppe.

www.prolocoquerceta.it



Le frittelle di San Giuseppe sono il dolce tipico della festa del Patrono di Querceta. Si tratta di buonissime frittelle di riso che talvolta possono essere ripiene di crema chantilly, come queste

nella foto realizzate dallo storico forno Cervetti che dal 1957 delizia il palato dei versiliesi.

Forno Cervetti, Via Aurelia 1250
Querceta di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 769379



Lamberto Tosi, enologo

SERAVEZZA HA UNA VOCAZIONE VITIVINICOLA?

La produzione di vini di qualità, storicamente molto diffusa in tutta la Toscana, a Seravezza si è invece affacciata solo in tempi relativamente recenti. Perché? Ci risponde Lamberto Tosi, stimato enologo seravezzino: In passato nessuno si era mai preso la briga di sviluppare seriamente questo settore in Versilia. Siamo stretti tra due Doc (oggi si chiamano Dop) che sono il *Candia* e le *Colline Lucchesi*; a questo essere "cir-

condati" si aggiunge la tradizionale vocazione turistica della Versilia, che ha da sempre incoraggiato una imprenditoria legata al consumo del vino invece che alla sua produzione: alludo alla straordinariamente elevata quantità di ristoranti ed alberghi presenti sul nostro territorio.

Il terreno e il clima del comune di Seravezza sono indicati per la vinificazione? Le caratteristiche pedoclimatiche ad

esempio del Monte di Ripa, così come della zona di Pancola, sono citate anche da Veronelli in alcuni suoi scritti. Stante la qualità dei suoli e quella del clima, possiamo tranquillamente affermare che esistono le condizioni ideali per la produzione di vini di alta qualità.

L'enologo Lamberto Tosi è una storica firma del sito www.acquabuona.it

I VINI DEL MONTE DI RIPÀ "Il vino è il canto della terra verso il cielo", Luigi Veronelli

INCONTRIAMO DUE AZIENDE CHE REALIZZANO VINI ESTREMAMENTE INTERESSANTI E DI GRAN PREGIO: L'AZIENDA SOLATIÒ E L'AZIENDA GIARDINI RIPADIVERSILIA, ENTRAMBE COLLOCATE SUL MONTE DI RIPÀ.

SOLATIÒ

L'azienda vinicola Solatiò di Francesca Orlandi ha origine da un'antica vigna che

risale alla fine dell'800, ma è con il nonno Stefano, dopo la seconda guerra mondiale, che inizia la produzione in maniera seria e professionale. Per molti anni si è venduto il vino in damigiane; dal 2000 è iniziato l'imbottigliamento con una propria etichetta. I vini sono sia rossi che bianchi, gli uvaggi sono prevalentemente vermentino, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc.

GIARDINI RIPADIVERSILIA

L'azienda Giardini Ripadiversilia nasce da un'idea di Renza Maria Gilda Iacopi e di suo marito Giovanni Svetlich nel 1980. Per più di quindici anni la piccola produzione portava in cantina circa duemila bottiglie con due soli vini, un bianco ed un rosso, senza nomi né etichette, prodotti ad uso esclusivo della

famiglia e degli amici più stretti. Nel 2002 si avvia l'attività imprenditoriale vera e propria. La produzione si concentra su un vino bianco - vermentino e malvasia di candia - ed un vino rosso - sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e syrah, oltre ad un vino passito - vermentino, malvasia e traminer. L'azienda oggi è condotta dalla signora Renza e dai figli Lorenzo e Paolo.



Due bottiglie dell'azienda vinicola Solatiò
Via della Resistenza 933/e - Ripa di Seravezza (Lu) - Tel. 328 4835744



Due vini dell'Azienda Giardini Ripadiversilia
Via privata Angelini 489 - Ripa di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 756867

ANNA ULIVI E IL SUO MULINO

Macinazione a pietra secondo tradizione



Anna Ulivi, mugnaia
Via Vitale 297 - Querceta di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 769422

Abbiamo parlato di mais e di grano, è opportuno ricordare lo storico mulino da sempre punto di riferimento per chi cerca farine di pregio: il Mulino Ulivi di Querceta. Parliamo con la giovane titolare, Anna Ulivi.

Da quanto esiste questo mulino?

Il mulino è piuttosto antico, esiste almeno dalla fine dell'800; mio padre lo rilevò nel 1960 proseguendo l'antica tradizione.

Come macinate?

Rigorosamente a pietra. Dal frumento otteniamo farina integrale e semi-inte-

grale, adatta per fare la pasta, il pane, la pizza e i dolci.

E dal mais?

Dal granturco, sia bianco che giallo, otteniamo le classiche farine per fare la polenta, i matuffi, l'intruglia etc.

Cosa ne pensi del grande interesse che i consumatori rivolgono verso il famoso grano di Kamut?

C'è un ritorno ad utilizzare farine non troppo raffinate, come appunto quelle di grano integrale o semi-integrale, perché sembrerebbero più salutari rispetto a farine troppo bianche, inoltre ci guada-



Farina di mais

gnano anche il gusto: ad esempio la pasta fatta con farine integrali o semi-integrali ha un sapore più corposo e più pieno ed il palato lo percepisce con piacere, ma...
Ma?

Ma il grano Kamut non esiste!

Cosa?

Quel prodotto che tutti conosciamo come pasta di Kamut o farina di Kamut è in realtà ottenuto con un grano il cui nome è Khorasan, che è sia il nome del frumento, sia il nome della terra da dove ha origine, e cioè la regione del Khorasan in Iran.

E allora cos'è Kamut?

Kamut è un marchio. Una parola inventata di sana pianta prendendo spunto da alcuni ideogrammi dell'antico Egitto. Ma è solo un marchio al pari di *Coca-Cola*, *McDonald's* o *Apple*. L'azienda titolare del marchio Kamut si trova nel Montana, USA.



Sopra, la polenta e i matuffi preparati per noi dalla nostra Anna Ulivi



Crema di polenta ai moscardini
Ristorante La Forchetta
Via Roma 54 - Seravezza (Lu) - Tel. 0584 756130

LA SCHIACCIATA DI SERAVEZZA

Bella come il sole



Pizza & Focaccia Da Paolo - Via Delâtre 27 - Seravezza (Lu) - Tel. 342 7880503

Nel capoluogo troviamo la famosa *Schiacciata di Seravezza* (o *Focaccia gialla*). È caratterizzata da colori solari, caldi e luminosi. Viene realizzata grazie ad un impasto di due farine, bianca

e gialla, su cui svetta l'intenso impianto aromatico a base di aglio, lardo, rosmarino e basilico. Prodotto assolutamente tipico di Seravezza, questa schiacciata è buona mangiata da sé sola oppure farcita.



Pasticceria Artigianale La Parigina - Via Lombardi 60 - Seravezza (Lu) - Tel. 0584 756131



Il prosciutto d'Ognicò

IL TIZZONE DI GIUSTAGNANA

Il sapore che rinasce dalla cenere

Spostiamoci a Giustagnana, dove dal 2001 Alfreda Stagi dell'Azienda Agricola Lorenzoni produce l'oramai celebre *Tizzone*, un salame nostrano che, secondo un'antica tradizione settecentesca, viene stagionato nella cenere - per questo il Tizzone è noto anche come *Sa-*

lame nero. È una vera delizia per il palato anche grazie ad un sapiente dosaggio della sapidità, che non è mai eccessiva e si armonizza perfettamente con qualsiasi tipo di pane o focaccia vi si voglia abbinare. Alfreda ci propone anche altri prodotti, tra cui le straordinarie *Salsicce di prosciutto*, la *Finocchiona* ed il *Prosciutto d'Ognicò*, dall'aspetto rustico e nobile, e dal gusto erborinato molto raffinato.



Foto di Riccardo Cavatini

Il leggendario Tizzone di Giustagnana



Le salsicce di prosciutto

Azienda Agricola Lorenzoni
Via Lorenzoni 108 - Giustagnana di Seravezza (Lu)
Tel. 335 8381961 - www.azienda Lorenzoni.com

SUA MAESTÀ IL TORDELLO

Il piatto diventato simbolo dell'identità versiliese



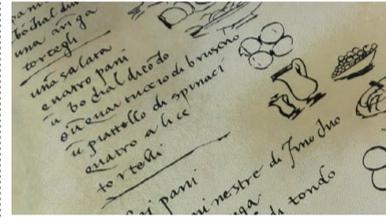
*I tordelli della Gastronomia artigianale Lavorini
Via Federigi ang. Via Don Minzoni - Querceta di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 769112*

Concludo questo breve excursus parlando di un piatto che è anche un simbolo, non solo di Seravezza ma dell'intera Versilia. Una pietanza che riesce ad appianare i campanilismi mettendo tutti d'accordo: il tordello. Piatto antichissimo, è la portata irri-

nunciabile del pranzo di San Lorenzo a Seravezza, così come delle sagre gastronomiche locali, a partire da quelle organizzate dalle contrade del Palio dei Micci. Ogni versiliese che si rispetti non rinuncerà mai ai tordelli per celebrare a tavola un evento o un'occasione

TORDELLI MICHELANGIOLESCHI

La presenza del tordello sul nostro territorio è documentata niente meno che da Michelangelo Buonarroti. Questi, quando era a Seravezza per cavare marmi, nel 1518 annotò sul retro di una lettera un menù con tanto di disegni delle pietanze. In questo elenco compaiono le parole "tortegli" e "tortelli".



speciale, soprattutto in famiglia. È una pietanza così importante nella tradizione popolare e gastronomica versiliese che meriterebbe un riconoscimento ufficiale che ne consacri la sua assoluta tipicità ed il suo profondo legame con la nostra terra.



*I tordelli al ragù dell'Osteria Cicchetteria Perché No!
Via Cugnina 381 - Querceta di Seravezza (Lu) - Tel. 339 3574907*



I tordelli di Seravezza preparati dai miei amici Luciana e Renato



*Tordelli burro & salvia fatti in casa dalla Vineria, cucina e bottega La Silvietta
Via Aurelia 1669 - Querceta di Seravezza (Lu) - Tel. 0584 769772*



I classici tordelli al ragù di Riomagno di Seravezza (Lu)

QUANTO È ANTICO IL LEGAME TRA SERAVEZZA E IL CIBO?

Come gli esperti di storia locale Ci ricordano, il nome Seravezza deriva dall'antico termine longobardo "Sala". Era dunque una "sala" come lo era *Rocca di Sala*, cioè Pietrasanta, prima che Guiscardo le imponesse il suo cognome. Una "Sala Vetitia" (ma alcuni storici sostengono che vada pronunciato *vezizia*), ovvero una "Sala Vecchia", centro politico, militare, amministrativo e commerciale degli insediamenti longobardi in questa parte di Versilia dominata dalla consorteria feudale dei Da Corvaia e Da Vallecchia. Nella Sala Vetitia confluivano dunque i prodotti agroalimentari del territorio, forniti dalle comunità agricole della montagna e della pianura soggette a vincoli di vassallaggio. Si tenga presente che l'agricoltura e l'allevamento erano già praticati in epoche assai precedenti da piccoli nuclei etruschi, dalle popolazioni liguri-apuane diffuse su tutte le Alpi Apuane e successivamente dai coloni romani che svilupparono i centri abitati della montagna e coltivarono intensamente la pianura suddivisa in centurie. Per questo si può senz'altro affermare che il legame di Seravezza e delle sue comunità con il cibo è davvero molto antico e radicato.



A conferma di quanto appena detto, mi piace ricordare che Seravezza vanta la presenza dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi", una scuola professionale tra le più importanti della Toscana. Durante i vari corsi, vengono tenute anche lezioni sulla cucina tipica locale.

ISTITUTO ALBERGHIERO MARCONI
Via XXIV Maggio, 23 - Seravezza (Lu)
Tel. 0584 756458 - www.isimarconi.gov.it

DA DOVE NASCE LA MIA PASSIONE PER L'ENOGASTRONOMIA?

Parte da lontano: quand'ero bambino mangiavo "del mio", cioè polli, anatre, conigli allevati da me e dalla mia famiglia. Quando c'era ancora mio padre William avevamo un terreno in collina dove coltivavamo i nostri ortaggi. Crescendo, ho sviluppato anche la passione per il vino e nel 2001 mi sono diplomato sommelier Fisar; successivamente ho frequentato il corso Aicoo come degustatore d'olio di oliva. Ho sempre lavorato come cameramen, montatore, documentarista e regista televisivo: tra il 2001 e il 2003, molti anni prima che la moda dilagasse,

ho ideato e condotto un programma di enogastronomia su Tele Riviera intitolato *Per Bacco!* Nel 2005 ho lasciato l'Italia per una decennale esperienza lavorativa all'estero (Israele, Giordania, Turchia, Filippine) e qui, parallelamente alla mia professione di cineoperatore, ho avuto il piacere di collaborare con due ristoranti in qualità di consulente: il ristorante Le Gemelle di Amman in Giordania, ed il ristorante Caffè Puccini di Manila nelle Filippine.

In tutta onestà, dieci anni all'estero sono più che sufficienti per capire quanto possa mancare la vera cucina di casa propria.

Francesco Speroni

Foto di Libero Musetti

