

DANTE MATELLI

GOLFO
DEI POETI,
LA SPEZIA E
DINTORNI

111
LUOGHI
DELLE
CINQUE TERRE



CHE DEVI
PROPRIO
SCOPRIRE

Fotografie di Alberto Novelli

emons:

Dante Matelli

111 luoghi
delle Cinque Terre
che devi proprio
scoprire

Fotografie di Alberto Novelli

111

emons:

6__A tu per tu col fiume

Lungo il Vara con Walter Filattiera

Cinquanta metri sotto il casello dell'autostrada A12, a Brugnato, il traffico sparisce e tutto è verde – un paesaggio fatto a mano. Un via vai di canoe, enormi zattere da gonfiare, un kayak appoggiato.

Il fiume Vara, veloce e in disparte, è verde bianco e azzurro. Magro e quasi snob, è canterino: un'Arcadia. “Certo, l'acqua trasmette molta energia,” dice Walter Filattiera, direttore del centro sportivo Avventura, “e questa trasmette bellezza”. È un percorso quasi analitico. “Col fiume si dialoga. Lui, anno dopo anno, gola dopo gola, diventa mutevole. Anche tu cambi. Certi punti impegnativi, affrontati e frequentati con grazia, si sono ingentiliti, addolciti da te e da lui.” Walter parla più come un insegnante di yoga che come direttore di un centro sportivo. “In località Montorni l'erosione del fiume crea e modifica percorsi. Il cambiamento crea giochi che non sono mai uguali né scontati. Se una volta cercavi l'adrenalina in una rapida, poi la vivi in modo più semplice. L'amicizia col fiume è più forte, c'è un rispetto reciproco: la conoscenza, la frequentazione, ti evita di fare stupidate; al fiume non gliela racconti.”

Scoperte ed esplorazioni dentro e lungo il Vara, spina dorsale di una valle millenaria, cinghia di trasmissione tra Toscana e Costa Azzurra. In mezzo c'è la Liguria. “Al rio Magenta, sopra Torpiana, c'è un ambiente intatto: piccoli passaggi con rocce incise dai Celti, poi dai Romani. Per ogni pietra scolpita dall'uomo ce n'è una scolpita dal fiume.” Nella vallata abbondano le cascate: “La più emozionante è all'Orrido del Gottero, è alta 12 metri: l'acqua ha fatto un'operazione di *land art*, una scultura. Imbrigliamo e caliamo chi vuol scendere: per alcuni secondi farà parte della cascata. Sopra Nasceto il fiume si allontana dalla strada in una zona non antropizzata, com'era forse cinquemila anni fa”.

Il Vara è l'anti-Mississippi. Nel Mississippi si sogna quando lo si naviga, il Vara viene sognato dopo. A ripensarci. È un'immediatezza che rimane.



Indirizzo “Centrosportavventura ASD”, 19020 Brugnato (SP) | **Come arrivare** Dalla Spezia: A12, uscita Brugnato-Borghetto di Vara, poi SP566 | **Orari** Tel. 338.9998561, chiedere di Walter Filattiera | **Un suggerimento** In centro a Brugnato, “Pesto e Mortaio”, via Circonvallazione Sud 1 (tel. 0187.894545), per chi vuol star fermo e guardare il passeggio cittadino. “Mangiarò Panigacci e Cò”, via Brinati 39 (tel. 333.6478732), panigacci in tutte le salse e in tutti i sapori, inclusa la Nutella, prezzo ok. Gastronomia “L’Erba Persa”, via San Bernardo Borgo 15 (tel. 0187.894439): funghi, tagliatelle e torte della nonna.

10__ Walter De Battè

Ipse dixit

Walter De Battè è un *ipse dixit* del vino, incarnato, come le travi della sua cantina Primaterra a Campiglia, che hanno almeno 150 anni e sono storte e dritte allo stesso tempo. Cioè vere. Come lui. Nobile semplicità e quieta grandezza del panorama: mare, collina e un faz-zoletto di terreno.

“Grecia,” dice Walter, riassumendo sé stesso. Profughi greci si rifugiarono da queste parti più di mille anni fa: sul Magra c’era la piana, comoda, e invece rimasero qui e piantarono le vigne. Riuscirono a tradurre il paesaggio in vino. Cita Károly Kerényi, il grande studioso del mito: vino, teatro, Venere, vita, Orfeo. In un bicchiere per Walter ci deve esser tutto questo. “L’erotismo nel senso freudiano del termine,” precisa.

L’“Harmoge” (armonia), un blend di Bosco, Vermentino e Albarola, è frutto di un terreno terrazzato ricco di scheletro e sabbia. Walter parla e torna indietro ai tempi in cui si cominciò a produrre vino, in Armenia, in Georgia. Lo maceravano con le bucce per almeno sei mesi. “Ma così non si capiva da dove venisse,” dice. Nella buccia c’è il DNA del territorio, la memoria e la fatica. “Quello che interessa a me.” Dunque bastano sei-sette giorni di macerazione con le bucce. Ecco spiegato il suo metodo di produzione. Mantenere il territorio nella bottiglia, interpretarlo. Viverlo.

L’altra sua grande convinzione è che una grande idea ha la forza di contaminarsi per rimanere sé stessa. Il suo “Cerico”, prodotto sui colli sopra Riomaggiore, è un vino rosso ottenuto con un vitigno a bacca nera, la Granaccia, originario della Francia, o della Spagna, popolarissimo in Sardegna. L’“Altrove” è un contenitore mediterraneo in cui ha riunito vigne di ogni provenienza: tipo la Malvasia delle Lipari o il Catarratto di Trapani. “Accolgo le differenze non per omologarle, ma per unirle.” Walter De Battè trasmette tutto quello che sa agli studenti dell’Università di Parma, dove spesso viene invitato a tenere cicli di lezioni.



Indirizzo “Cantina Primaterra”, 19132 Campiglia (SP) – www.primaterra.it | **Come arrivare** Dalla Spezia, indicazioni per Porto Venere. Dopo pochi chilometri, a destra, indicazioni per Acquasanta. La strada termina davanti alla chiesa di Campiglia. La cantina di Walter è alla fine della prima stradina a destra, quella in salita che termina in un campo | **Un suggerimento** Abbiamo chiesto a Walter De Battè quali sono i suoi locali preferiti nelle Cinque Terre e dintorni. A Campiglia: “La Lampara”, via Tramonti 4, per il pesce. A Riomaggiore: “Fuori Rotta”, via Telemaco Signorini 48, perché i gestori sono giovani ed entusiasti, in cucina hanno fantasia e c’è da aiutarli.

13 — Annunzio Lagomarsini

La Casa Volante

A opera completata, un giornale locale la presentò così: “Una villetta di 110 metri quadrati disposta su due piani ... capace di alzarsi e abbassarsi, ruotare su sé stessa di 360 gradi, camminare su rotaie e persino curvare. Durante il saliscendi o la rotazione gli abitanti non si accorgono di nulla e ogni mobile o oggetto contenuto all’interno rimane in perfetto ordine. Il tutto controllato per mezzo di un unico pannello di comando elettrico posto alla base della costruzione”.

Un miracolo di ingegneria e architettura sorto alla periferia di Castelnuovo Magra: antisismico (sollevato 4 metri da terra), fresco (cambia esposizione in base al sole), comodo (stanza da letto, bagno, cucina, salotto), elegante (ha il *parquet*) e, soprattutto, mobile, sia orizzontalmente che verticalmente – da qui il nome “Casa Volante”, tra la meraviglia di università italiane, americane e giapponesi.

Già, perché la casa non l’ha realizzata un team di archistar visionari, ma un ex operaio della cantieristica navale, fermo al diploma dell’Istituto nautico di Marina di Carrara, che di accademico aveva poco, ma che sapeva tutto di chiodi e martelli, capace di far di una pietra scartata una pietra d’angolo: Annunzio Lagomarsini, scomparso nel 2018 a ottantasei anni. “La mia casa semovente l’ho fatta con putrelle, pistoni, centraline, compressori e almeno tremila bulloni recuperati presso cantieri navali, industrie meccaniche, rovecchi. Altrimenti mi sarebbe costata più di un miliardo. Con quello che si trova nelle discariche si potrebbero costruire cattedrali, ma la gente non se ne rende conto.” Non solo. Annunzio si era anche costruito un sosia robot capace di servire il tè, una macchina per sfornare caldaroste e uno stormo di uccelli meccanici che andavano a trovarlo sul prato per rallegrargli la giornata.

E perché niente è stato brevettato? “Io chiudo le palpebre e vedo l’oggetto già finito, non ho bisogno di metterlo sulla carta.” Per un brevetto ci vogliono fogli, disegni e burocrazia. Annunzio non ha mai avuto tempo per queste cose.



Indirizzo Nella proprietà privata dei Lagomarsini, vicino al cimitero comunale, 19033 Colombiara Mollicciara, Castelnuovo Magra (SP) – www.lacasavolante-lagomarsini.com | **Come arrivare** A12 Genova-Livorno, uscita Sarzana. A15 Parma-La Spezia, uscita Vezzano Ligure | **Orari** Sempre visibile dall'esterno | **Un suggerimento** Scomparso Annunzio, la casa ora non viene messa in movimento. Bella com'è, piange il cuore. La Casa Volante è stata ricordata in *Costruttori di Babele: sulle tracce di architetture fantastiche e universi irregolari* (Eleuthera, 2011). Nel 2005 Mirto Storni ha girato il documentario *La Casa Volante* per la Radiotelevisione svizzera.

43 — A Piè de Campu

A lezione da Yvonne Riccobaldi

A Manarola dire “Yvonne” è sufficiente, “A Piè de Campu” anche. Yvonne sta in un locale spoglio, dove tiene i corsi di degustazione “A Piè de Campu Experience”, i più famosi di tutte le Cinque Terre. Si viene su prenotazione. Un bicchiere di vino volante non lo serve. Vuole concentrazione, anche se non la mette così.

È lei che aveva aperto “A Piè de Mâ” all’inizio della Via dell’Amore (vedi n. 79), a Riomaggiore: “Un po’ etno-chic... erano i tempi: gente che arrivava in barca, buttava giù il vino come Coca-Cola e parlava del panorama”. Dopo diciassette anni ha lasciato: “Sono tornata a Manarola, mio paese d’origine, per un riscatto. Contro la sciatteria nell’affrontare le qualità del territorio. Anche da parte di chi ci vive”. Per conto della Regione tiene corsi a ristoratori e operatori turistici. Cosa distingue un vino delle Cinque Terre? “È verticale, salato e intrigante.” Yvonne lo racconta come una *short story*, un’ascesa dal cuore buio della terra alla luce del bicchiere che ti trovi davanti. “La base,” dice, “è il vitigno Bosco che ama la verticalità. Le radici si tuffano nella roccia, il minerale del sottosuolo si insinua e si trasforma nel frutto. I minerali conferiscono una certa durezza al vino, una lunghezza persistente in bocca, gli danno grinta. È la salinità, intrigante.” E lo Sciacchetra? “Nasce come vino dolce... si posa sulla lingua con dolcezza, ma asciuga la bocca, sembra una contraddizione. Invece è una sorpresa con uno stile che ha la sua eleganza. Lì sta il suo successo, la sua unicità.”

Al piano superiore del locale infornano e servono la focaccia. “È a lievitazione controllata, con una combinazione di sapori strettamente liguri: *prescinsêua*, timo, rucola, pinoli, maggiorana, cagliata della Val d’Aveto, la pasta alla Manarola (cavolo, patate, scaglie di pecorino).” Yvonne intorno al vino organizza eventi musicali: tra i Riccobaldi (il suo cognome) ci sono musicisti. Un mix di creatività e fantasia: al santuario di Soviore ingaggiò i Katharsis, in un incontro tra jazz e corale protestante. Fu un grande successo. Anche personale.

Indirizzo “A Piè de Campu”, località Piè di Campo, 19017 Manarola (SP) – tel. 338.2220088 | **Come arrivare** A12 Genova-Livorno, uscita La Spezia. A15 Parma-La Spezia, uscita La Spezia. Seguire le indicazioni per le Cinque Terre e quindi per Riomaggiore. Poi si prosegue lungo la SP370. In treno: dalla Spezia le corse sono frequentissime; è il mezzo più logico e più comodo | **Orari** www.apiedecampu5terre.wordpress.com | **Un suggerimento** “Gelateria Sorbetteria 5 Terre”, via Renato Birolli 74. Non si butta via niente. Anche la coppetta e il cucchiaino sono edibili!



59 — Una cattiva fama

Paradiso di natura e avventura

Parallelo alla costa, il Passo del Bracco è mito: “Ha fatto il Bracco”, “Terribile come il Bracco”, “Lassù c’è il Bracco” – come fosse Saturno pronto a mangiare i suoi figli nel dipinto di Goya. Ne parla male Indro Montanelli e Alessandro Manzoni, che ci passò nel 1827 per andare a sciacquare i suoi panni in Arno, scrisse: “Mia madre ne era terrorizzata”. Cosicché mentre le Cinque Terre, a 10 chilometri, sono gialle di limoni e scaglie di mare, il Bracco ha offerto il titolo a un romanzo nero: *Mala morte a San Nicolao* (di Fabrizio Benente e Mario Dentone).

Il Bracco dunque è l’anti-poesia. Ma la sua è fama ingiusta e immeritata. È un colle bellissimo, generoso in quanto a flora (pinete e prati verdi a non finire), panorama (da lassù si vede il mondo), siti archeologici, storia antica. Ha permesso il transito di merci e civiltà, è facilissimo da raggiungere per trekking d’avventura, bici, moto. Gratifica occhi e polmoni: a 615 metri l’aria è fina e camminare viene bene. È anzitutto una via romana. Un tratto di quell’Aurelia che univa Roma a Marsiglia, 1.180 chilometri fatti spesso a marce forzate di 30 chilometri al giorno.

Diventato poi pericoloso (frane, pirati saraceni) e costoso (gabelle e passaggi in mare esosissimi), il percorso si spostò a monte più o meno dov’è oggi, sulla sommità della strada tra Borghetto di Vara, Deiva e Sestri Levante. I pirati furono sostituiti dai briganti. Dell’antico tracciato non c’è ormai che l’ombra. Dopo l’apertura dell’A12 Genova-Livorno, anche il nuovo tracciato ha perso d’importanza. L’unico traffico notevole è quello dei motociclisti. Curve ampie e dolci, quasi mai cieche, dove è possibile marciare a buona velocità con un margine di sicurezza decente: è un circuito diventato popolare in ogni angolo d’Europa e frequentatissimo. Al km 457, nelle vicinanze dell’“Hotel Baracchino”, c’è una sbarra. Da lì inizia un sentiero di un paio di chilometri: porta a San Nicolao, l’antico punto di arrivo medioevale, contrassegnato da ripetitori e ottimo per il parapendio.

Indirizzo Passo del Bracco, SS1 km 456 circa, 19031 Deiva Marina (SP) | **Come arrivare**
Da Borghetto di Vara 18 km per la via Aurelia. Da Deiva Marina per vie comunali, 7,5 km.
Seguire indicazioni tortuose | **Un suggerimento** Un tuffo nella storia: vicino a San Nicolao
c'erano un convento di monache, una chiesa romanica e un'area cimiteriale. Grande set
per un romanzo gotico a occhi aperti. La passeggiata per arrivarci è rilassante, tra castagni
eleganti. "Ristorante Davidin", via Bracco 27 (tel. 0185.482720). Sull'Aurelia. Per biker di
ogni tipo. Tordelli alla borragine.



63 — Rossana e Walter

Insieme oltre il tramonto

Sotto il Castello Doria di Porto Venere c'è il vecchio cimitero marino. È piccolo e disarmante. Guardato a vista dal mare. La sua bellezza è affidata al contesto e al rimpianto, anche se non si sa di che cosa. C'è sempre vento e viene voglia di vita. In un lotto dopo il cancello d'entrata, senza pompe né orpelli, ci sono due lapidi, una vicina all'altra. Sono quelle di Rossana Podestà, attrice, e Walter Bonatti, scalatore. Su quella di Bonatti, ogni tanto qualcuno posa una pietra di montagna. Da Rossana, un fiore.

Ostinatamente bella sin dai sedici anni, Rossana fu ragazza copertina, regina dei peplum a Cinecittà e *femme fatale* a Hollywood. Fu lei a prendere l'iniziativa. Le chiesero quale fosse il suo più grande desiderio. "Passare un mese su un'isola deserta con Walter Bonatti." Che non conosceva. Era uno degli scalatori più famosi al mondo, esploratore, giornalista e curiosissimo delle donne. Quel che segue sta a metà tra una commedia all'italiana e un *feuilleton*, come tutte le vere storie d'amore, Giulietta e Romeo inclusi. Lui le telefona: "Ho letto, grazie". "Ci vediamo?" fa lei. "Sì, ma sono libero solo a fine ottobre." Lei riattacca. "Facciamo settembre," concede lui. Lei fa la gnorri. "Diciamo dopodomani?" Nisba. "Anzi, domani sera. Dove?" "All'Aracœli." È il cuore del cuore di Roma. La conoscono anche i gatti. Rossana è precisa e puntuale. Si presenta alle 18. Non trova nessuno. Dopo un po' decide di mandarlo al diavolo. Scende la scalinata, volta a destra e in piazza Venezia sente un tale che sta implorando due vigili urbani di non portargli via la macchina. "Aspetto una donna," dice. È Bonatti. I vigili sono sordi. Hanno il taccuino in mano e il carro attrezzi pronto. "Che ci fai qui?" "Sono qui da un'ora" risponde lui. Lei lo guarda: "Bell'esploratore devi essere se a Roma non trovi l'Aracœli e la confondi con l'Altare della Patria". Non si sono più lasciati. Eccoli lì, ancora, a godersi uno dei panorami più belli del mondo, insieme, in un punto dove la luce e i fiori scottano anche d'inverno.



Indirizzo Via dei Mulini 1, 19025 Porto Venere (SP) | Come arrivare Da via Capellini prendere la salita Castello sulla destra. A 200 metri si trova il cimitero. Le tombe sono a qualche decina di metri dal cancello d'ingresso | Orari Tutti i giorni 9-19 | Un suggerimento "Le Bocche", calata Doria 102 (tel. 0187.790622), ha, ovviamente, vista mare. Il servizio è un po' lento, ma ripagato dalla bontà del contesto.

80__ Via dell'Amore (2)

Quella vera

Si può arrivare a San Terenzo da Lerici, facendo la spola da bellezza a bellezza. Se si arriva dalla Spezia, San Terenzo non appare, avviene: dopo il buio della galleria c'è la Liguria stesa al sole.

Un castello che non incombe e non è aggressivo sembra un vecchio signore che si riposa e fa la guardia ai nipotini; è del XV secolo, costruito dagli abitanti del borgo con le loro mani, senza architetti né ingegneri. Ci sono la chiesa parrocchiale del XVII secolo, con opere di Domenico Fiasella e la *Madonna dell'Arena* rinvenuta sulla spiaggia, le palme che sanno di eleganza provenzale, una spiaggia, tanto mare che si chiude a Porto Venere, le ville liberty e la più bella delle passeggiate immaginabili: quella che va da castello (di San Terenzo) a castello (di Lerici).

È una “via dell'Amore” che esclude drammi e innamoramenti folli, come succede in quella mondialmente famosa tra Riomaggiore e Manarola. Questa è una passeggiata da *finisseurs* dei sentimenti, quando il più è fatto o sta per compiersi in una fuga all'inglese dal mondo. Più che le ninfe e i tritoni di Montale, qui passeggiano mano nella mano Walter e Wanda, come nella canzone *Un gelato al limon*; innamorati qualsiasi, che camminano con gli occhi allegri da italiani in gita e una colonna sonora di Paolo Conte nella testa. C'è una sobrietà avventurosa, che esclude la noia anche in chi osserva. Un *debors* ogni 300 metri per gustarsi il caffè e asciugarsi il sudore.

Dopo panorami e scarpinate, a San Terenzo gli innamorati possono godere delizie più fragranti: la focaccia “della Linetta” alla “Panetteria Rizzoli”: da mangiare caldissima. Per i golosi è raro trovare qualcosa di meglio. Anche la pizza è ottima: con lo stracchino al posto della mozzarella. E il poncré della “Pasticceria Oriani” sul lungomare. Sembra un millefoglie. È un pandolce a base di uvetta e pinoli ma di consistenza più morbida e con aggiunta di ciliegie e altra frutta candita. La forma non è schiacciata e ricorda quella di un plum-cake: *poncré*, appunto, come lo pronunciano i paesani.

Indirizzo Porticciolo, 19032 San Terenzo (SP) | **Come arrivare** Si inizia la passeggiata dal porticciolo di San Terenzo e si segue la costa – il mare sempre a destra – fino al castello di Lerici. Sono 2,5 km circa | **Un suggerimento** A San Terenzo, prima di partire, “Focacceria Rizzoli”, via Giuseppe Garibaldi 5. La Linetta, quasi un modo di dire tanto faceva tradizione, operava qui. “Bar Pasticceria Oriani”, via Giacomo Matteotti 13, confeziona capolavori. “Ristorante Cristobal”, via Sebastiano Biaggini 42, terrazza sul mare e vista dei due castelli (Lerici e San Terenzo).



84 Abissi

Pierluigi Lugano: spumanti in profondità

Come hanno fatto olio e vino a mantenersi in anfore e bottiglie in fondo al mare per secoli senza perdere gusto e qualità? Anfore greco-romane, bottiglie di navi napoleoniche naufragate durante una battaglia. Se lo chiesero in molti per anni, tra cui Pierluigi Lugano, enologo, professore di disegno, titolare delle “Cantine Bisson”. Un creativo.

“E se la conservazione in mare oltre che preservare le caratteristiche di un vino potesse anche migliorarle?” si chiese. Decise di sperimentarlo e fece fare ai suoi spumanti un percorso nuovo: dalla vigna al fondo del mare. “Finita la fermentazione le porto a una profondità tra i 40 e i 60 metri.” Il ragionamento? “A 60 metri l’ambiente è perfetto: 15 gradi di temperatura, penombra, correnti che cullano le bottiglie tenendo in agitazione i sedimenti che arricchiscono gli spumanti di profumi e strutture. L’assenza di ossigeno evita scambio e perdita di pressione. Vinifichiamo in assenza di solfiti. Ogni bottiglia è un *unicum*”. *Sic et simpliciter*. E che tuffo e in che acque: nella Baia del Silenzio di Sestri Levante, blu su blu, come ai Caraibi. Nasce così “Abissi”: uno spumante che ha incuriosito cultori e *New York Times*.

Il “mare sotto” è il tema dominante della sua enorme cantina su due piani. Il principale è adibito a degustazione e *restaurant*. A far da corona ai tavoli di legno ci sono mucchietti di ciottoli marini. In fondo alla sala una vasca: ci guardano gattucci nervosi, una cernia annoiata, due razze che si esibiscono ad ali aperte, lascive. Il piano inferiore è a livello marino: nell’aria il breve sussurro di un’acqua che scorre, luce blu. Assenza di altri rumori. 3.500 bottiglie impilate che fronteggiano una cavalcata di piccole botti. È un’installazione d’arte. Il signor Lugano, del resto, viene da quel mondo. Era professore di disegno e composizione. “Chi compra non compra ‘Abissi’ in generale: siccome ogni bottiglia è diversa dall’altra, ne sceglie una, quella, un *unicum*.” O viene scelto, potrebbe aggiungere.

Indirizzo “Cantine Bisson”, contrada Pestella, 42, 16039 Sestri Levante (GE) – www.bissonvini.it | **Come arrivare** A12, uscita Sestri, si imbecca via Sara (SP523) e si svolta a sinistra dell’incrocio con contrada Pestella | **Orari** Degustazione e visita al *caveau* sotterraneo lun-gio 9-13 | **Un suggerimento** Spumante metodo classico brut “Bisson” 2017. Profumo delicato di frutta gialla morbido e vivace.



92 — Croxetti

Pietro Picetti, bancario e artista

La Val di Vara (vedi n. 90) è famosa per i corsetti o *croxetti*, “la moneta nel piatto”. Si tratta di un’antica pasta ligure la cui forma, un disco di pasta fresca, ricorda una moneta. Le grandi famiglie nel Rinascimento marchiavano il cibo più prezioso e per renderlo unico e identitario imprimevano, con due stampi di legno, il loro stemma su uno dei due lati del dischetto fatto di acqua e farina. L’altra faccia era invece decorata con una piccola croce (*crux* in latino), dalla quale deriva il nome. Col tempo si passò dalla croce alle iniziali dei padroni di casa, infine, nei matrimoni, a quelle degli sposi, come portafortuna (galanteria vuole che si metta solo il nome della sposa).

Oggi si trovano nei supermercati in sacchetti, fatti in serie con macchinari anonimi. Pietro Picetti, appena scomparso, faceva gli stampi a mano nel suo laboratorio nel quartiere Grecino di Varese Ligure: era arte, e infatti chi ce li ha se li tiene. Sua madre gliene aveva regalato un paio del 1700. Picetti usava legno di acero o faggio, pero, melo, soprattutto legni privi di tannini e resine per non lasciare aromi nell’impasto. In questo aveva l’occhio di un cuoco Michelin. Individuava la fortuna dei *croxetti* in tre elementi: l’estetica, la sua capacità di assorbire il sugo del condimento, e il fatto che – essendo schiacciata da due legni incisi – il gusto della pasta cambiava.

La sua ricetta per l’impasto: 600 grammi di farina, una noce di burro, parmigiano, un bicchiere d’acqua e un pizzico di sale. Poi li metteva ad asciugare. Come tutti gli artisti firmava l’opera: una spiga di grano, ma quando la intagliava lasciava un pezzetto di legno nel mezzo. Risultato: nel disegno finale il pezzetto di legno spacca il chicco come nel grano vero. Il sugo con cui condarli: 150 grammi di pinoli, uno spicchio d’aglio, poco olio, poco latte, un pizzico di maggiorana. Le orecchiette pugliesi, diceva, sono un’interpretazione dei *croxetti*. Era un ex bancario. Gli fu chiesto perché li faceva. “Li faccio per farli.” Come tutti gli artisti: producono arte perché non sanno fare altro. Picasso era così.

Indirizzo “Laboratorio Picetti”, piazza Angela Gotelli 15 (quartiere Grecino), 19028 Varese Ligure (SP) | **Come arrivare** Da Borghetto di Vara A12, uscita Brugnato, poi imboccare la strada provinciale per 26 km | **Orari** Tel. 0187.842195 | **Un suggerimento** “Ristorante Amici”, via Giuseppe Garibaldi 80 (tel. 0187.842139). Si pranza nel giardino. Croxetti di Picetti con salsa di pinoli. Prezzi più che accettabili. “Tunittu Moderna Osteria”, piazza Piave 11 (tel. 347.7260093). Onesto in tutto, cibo e prezzi.



93 — Il gallo gigante

Salvato dall'estinzione in extremis

I galli e le galline italiane più famosi nel mondo sono quelli di razza “Leghorn”, traduzione inglese del nome della città di Livorno. Le galline livornesi fanno uova a raffica e i galli, collo eretto e arcuato, non sbagliano un colpo: i galli adulti pesano sui 2,5 chili, le galline 2. Nel suo essenziale *Lo zen e l'arte di allevare galline* (Feltrinelli), la psicologa Clea Danaan suggerisce un pollaio per riscoprire il “se”, il “ma” e tutto l’“eccetera” della propria vita. Noi suggeriamo una visita in Val di Vara, la capitale italiana del bio (vedi n. 90), dove incrocio dopo incrocio è stato salvato dall'estinzione il magnifico “gallo nero gigante”.

Non è il King Kong dei polli. È un capolavoro di genetica sposata con l'estetica. Il piumaggio è completamente nero, setoso, dai riflessi verdi metallici; la cresta grande, color rosso vivo, è unica, a cinque punte. Sembra l'immagine di un dio agreste, di quelli che si vedono nelle pitture egizie. Più che un D'Artagnan (un galletto alla livornese) è un Porthos, forte e metodico. Le galline sono ottime covatrici. La razza si era diffusa in tutta la provincia della Spezia negli anni Venti e Trenta, e fu abbandonata perché il mercato (e i supermercati) richiede polletti di piccole dimensioni (livornesi, appunto): con una sola gallina era (e sarebbe possibile) sfamare sei persone. Oggi questo tipo di pollo, raro anche a trovarsi, pascola libero e si nutre di granaglie, avanzi dell'orto, erbe e insetti.

I pollai sono piccole strutture di legno che ospitano un maschio e dieci femmine, e gli animali scorrazzano nei campi aperti. Le femmine si aggirano sui 3 chili, i maschi sui 5. Uno è arrivato a 6 chili e mezzo, ma fu e rimane un record, dice Marco Kircheis, “forse propaganda del Ventennio”. Allevatore e contadino, Marco gestisce l'agriturismo “Il Pellegrino”. In ogni caso, questi polli sono grandi il doppio dei livornesi. “Per chi volesse mangiarli, hanno carne soda e saporita, più scura sulle cosce che sul petto: un indicatore fondamentale che il pollo ha pascolato e ossigenato molto la muscolatura.”



Indirizzo “Agriturismo Il Pellegrino”, località Pelosa 201, 19028 Varese Ligure (SP) – tel. 0525.88264 | **Come arrivare** Da Varese Ligure strada per il Passo del Bocco | **Orari** www.ilpellegrino.eu | **Un suggerimento** È un agriturismo, quindi tutto proviene dall’orto. I bambini scorrazzano tra i pollai. Al ristorantino annesso, *croxetti* di Picetti di Varese Ligure (vedi n. 92) ai pinoli; vini della terra di Luni. Aria sovrappina. Marito e moglie gentili e disponibilissimi.