



g

un Golfo da gustare

«A quelli che giungono dal mare appare nel lido il porto di Venere e qui - nei colli che ammanta l'ulivo è fama che anche Minerva scordasse per tanta dolcezza Atene - sua patria...».

Con questi versi Petrarca, nel 1338, celebrava Porto Venere, ancor oggi considerato "il miracolo panoramico" del golfo della Spezia.

Storia e leggenda spesso si confondono, ma l'itinerario Marittimo dell'Imperatore Antonino Pio (161 d.C.) ci dà la certezza che Porto Venere esisteva come centro marittimo, fin dall'epoca romana, con funzione navale di "portus", il cui abitato era situato nell'area di S. Pietro, attuale Piazza L. Spallanzani (Castrum vetus).

In piena "età dei barbari", nel 643, Porto Venere, che era la base della flotta bizantina contro i Longobardi, fu assalita e semi distrutta da Re Rotari, che aveva esteso il dominio Longobardo alla Liguria Marittima. Nel Medio Evo questo borgo ebbe una vita fiorente, anche perché fu raggiunto da un grande movimento monastico, testimoniato dai resti di un monastero nell'isola del Tino e del Tinetto.

Nel 1113 Genova, che mirava a Porto Venere come ad un baluardo fortificato per difendersi dalla minaccia di Pisa, acquistò dal feudatario Grimaldo da Vezzano il territorio alle spalle della spiaggia, costruendo il "Castrum novum", stabilendo norme architettoniche precise con "case-fortezza" sul fronte a mare, le quali avevano la duplice funzione di abitazioni e di difesa in caso di assalti.

Insieme al borgo nuovo che si snodava lungo il "carugio" (oggi via G. Capellini, dal nome del grande geologo italiano di origine portovenere, tra il 1118 ed il 1130, i Genovesi fecero costruire sul colle roccioso la chiesa ufficiale della colonia, la Collegiata di S. Lorenzo, in stile romanico, ad opera dei Magistri Antelami, maestri lapidici originari della valle d'Antelamo, sul Lago Maggiore.

Nel 1160 i Consoli genovesi fecero innalzare una cinta di mura insieme alle tre torri e alla porta d'ingresso al borgo, dove è ancora visibile l'iscrizione "Colonia Ianuensis", ritenuta di collocazione recente.

Nel 1161 fu eseguito il rinnovamento del "Castrum vetus" nel piazzale di S. Pietro con il rifacimento delle vecchie mura pre-genovesi.



LE CICALI

Le cicale sono le cugine degli scampi. Parenti forse -poveri-, ma indubbiamente belli sul piano gastronomico. Frutti di stagione, oltre tutto. Poco adatti alla lunga conservazione. Un ciuffetto di prezzemolo tritato, un filo d'olio d'oliva purissimo, un giro di macinino di pepe e, se proprio non se ne può fare a meno, qualche cubetto di pomodoro fresco. I sapori rustici si alternano alle esigenze del gusto moderno.



DOLCI

Celebre la torta di riso dolce che così come viene approntata da queste parti è conosciuta soltanto a Carrara. Sarzana, contende a Brescello e Reggio Emilia la primogenitura della spongata (o spungata, all'uso ligure). Il nome deriva dall'aspetto spugnoso dello zucchero superficiale ("spongato è lo zucchero che ha subito una particolare lavorazione). Il concetto, comunque, è lo stesso del panforte e dei pani "speciali". La versione di Silvano Gemmi, l'arguto pasticciere che ha bottega nella centralissima via

Mazzini e che conserva ancora gli antichissimi stampi in legno è famosissima. Il mercato dell'antiquariato e la soffitta nella strada - che si svolgono nel centro storico di Sarzana durante il mese di agosto - e le altre numerose iniziative che richiamano in città moltissimi turisti hanno contribuito al successo della spongata, piacevolissimo simbolo della capitale della vallata. LA FARCIA consiste in una base di confettura di frutta; l'involucro può essere di sfoglia o di pasta frolla. L'impasto della farcia è legato da un uovo e da ricotta (o da pane rinvenuto nel latte o da besciamella, a seconda degli usi di famiglia), con parmigiano, prezzemolo, maggiorana. La sfoglia di pasta è sottile: la farina era preziosa; non aveva senso, piuttosto, economizzare sull'olio d'oliva. Forme rotonde, segno di devozione. Per la Madonna, come i rosoni delle belle chiese delle Cinque Terre. Le torte erano preparate la vigilia della festa a Soviore o alla Madonna della Neve, il BUCCELLATO - farina, zucchero, burro e uova

come base - da non confondere con quello di Lucca. E' la torta della festa o dell'occasione particolare, magari arricchita da pinoli, uvetta o noci. I BISCOTTI: cobbelletti (gobelletti) simili a quelli genovesi. In pratica, è lo stesso composto della pasta frolla. Solitamente,

sono completati da un po' di confettura (ciliegia, fico, pera, mora). Genova è vicina. E non potrebbe mancare il pandolce, sia pure in una versione meno complessa.

VINI E LIQUORI

Fino a pochi anni fa, la capitale del vino dei Colli di Luni era Sarzana, che in agosto ospitava un'ampia, frequentatissima rassegna enologica. Ora la sede di riferimento è rappresentata dall'Enoteca pubblica della Liguria e della Lunigiana a



Castelnuovo Magra, che ha il fine di promuovere la conoscenza del vino e dei prodotti dell'agricoltura locale. E allestita nelle antiche cantine del palazzo comunale opportunamente recuperate e la sua attività promozionale sarà presto in piena efficienza. Il vino, il Vermentino dei colli di Luni, recente D.o.c., è il prodotto dei vigneti coltivati da piccole aziende nelle colline che dominano la vallata del Magra. Da queste parti le cascine, ben ristrutturate, sono sicuro rifugio e offrono buone cucine e cordiale ospitalità. La Spezia, invece, sta conquistando una meritata considerazione 'liquoristica' grazie agli infusi (di limone, mandarino, basilico, fragola) preparati da Fiorella Stoppa nel suo minuscolo laboratorio nel cuore della città.



TROFIE

Le troffie, di farina di frumento o di castagne, richiamano i primi passi verso le forme più sofisticate di pasta. Sono il passaggio tra le pultes (le polentine) mediterranee (africane) e gli spaghetti e i fidelini. E il condimento è rimasto antico: pesto, con basilico, olio purissimo e formaggio grattugiato. Pinoli, poi. E maggiorana.

ANTIPASTI

Da conoscere, senza dubbio, i "gattafin" di Levante. Sono ravioli ripieni di verdure che si esaltano se fritti in olio d'oliva fumante. Il nome deriva da "gattafura", termine trecentesco per indicare "rafioli" e torte. Sì, da queste parti sembra esserci veramente la sublimazione dell'arte della frittura (tanto olio e poco cibo, per cominciare). La conferma giunge di sicuro dalle "cotolette" di acciughe (acciughe ripiene e fritte) e dalle soavi frittelle di bianchetti (il novellame di acciughe e sardine).