Tra Toscana e Liguria: bellezze da scoprire, da gustare e da vivere

carrara-c5255232

Guardandolo dall'alto e collegando le città più importanti con un tratto di matita, il territorio è simile alla sagoma di uno spicchio di luna. Una fetta di terra che congiunge due regioni che s'incastrano l'una nell'altra. **Siamo a cavallo tra la parte estrema della Toscana e la prima parte della Liguria**, precisamente ad Avenza, località tra Massa e Carrara (Ms) e Levanto (Sp). Non molti chilometri separano queste zone, circa 60, porte di un territorio che abbraccia un potenziale economico e turistico altissimo, fatto di cultura, tradizioni ed enogastronomia.

Il viaggio parte dalla Toscana, da **Avenza** appunto, della provincia di Massa Carrara, il cui nome, tra le ipotesi più accreditate, sembrerebbe derivare da Laventia, termine che, nell'antichità, indicava un luogo connesso a un fiume, oggi riconosciuto nel Carrione, il corso d'acqua che solca la cittadina. Collocata a pochi chilometri dal mare, sul confine tra **Marina di Massa e Marina di Carrara**, con alle spalle la città di Carrara, dopo uno sviluppo economico e urbanistico avvenuto negli anni '70, oggi rappresenta un ponte fondamentale tra le attività legate al **settore balneare**, che si allarga verso tutta la zona della **Versilia**, e il comparto delle cave del famoso **marmo di Carrara**, eccellenza conosciuta in tutto il mondo.

Non solo importante bacino commerciale ma un settore oramai consolidato anche dal punto di vista turistico poiché, attorno all'attività di estrazione nelle Alpi Apuane, si sono sviluppati percorsi per i visitatori, soprattutto sfruttando le vecchie vie marmifere che attraversano le profondità delle cave. In aggiunta, tutto il comparto è attivo anche dal punto di vista didattico, per esempio con il **Campus di Arte e Scultura Michelangelo Carrara** (www.isacsculpture.com), che vede tra le colonne portanti il professore e scultore **Massimo Tedeschi**: "Anche per il 2017 abbiamo 18 studenti che arrivano da tutte le parti del mondo; una grande soddisfazione e un chiaro segno di quanto il marmo di Carrara abbia fama internazionale".

Come non menzionare le molte **specialità culinarie** della provincia che ruotano attorno a una tradizione che intreccia la cucina di mare a quella di terra, come il "**tordello**", la **torta di riso massese** , i **muscoli ripieni** e le **frittelle di baccalà**.

TRA ARCHEOLOGIA E SAPORI - Bastano pochi chilometri in auto, si passa il "confine" e si arriva già in Liguria, nella provincia di **La Spezia**. Anche qui tra mare, cultura e gastronomia c'è l'imbarazzo della scelta. Basta citare il **pesto**, il condimento a base di basilico e olio extravergine che sta diventando un simbolo internazionale. A dire il vero, un qualcosa di simile alla preparazione che si conosce oggi è già citato da Publio Virgilio Marone: il **Moretum**, una salsa a base di formaggio ed erbe che i romani spalmavano su pane e focacce. Non a caso, la ricetta tradizionale vede tra gli ingredienti fondamentali anche il formaggio (Parmigiano o Pecorino).

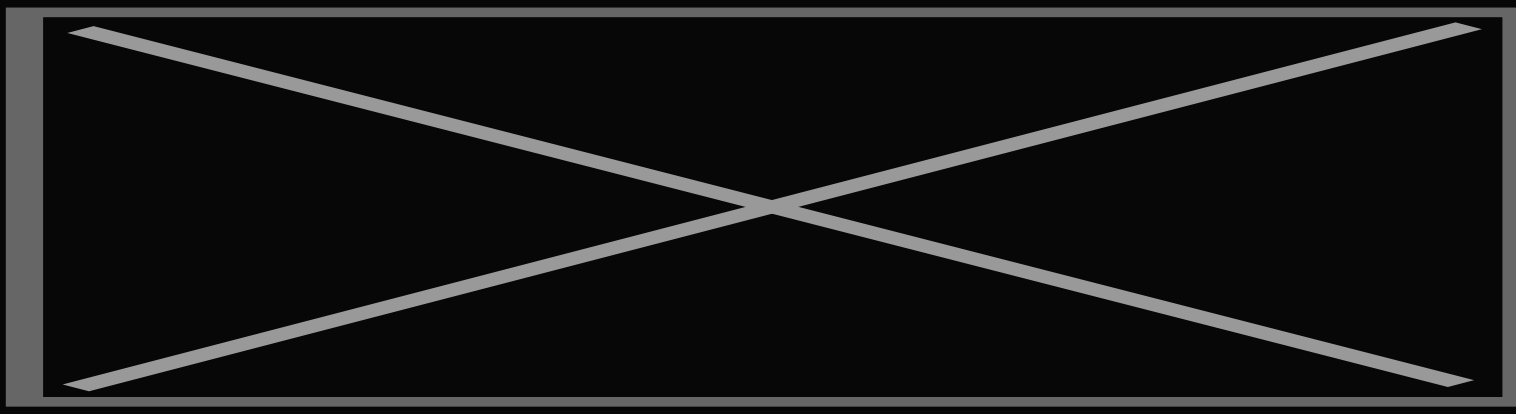
Sempre restando nella provincia spezzina, spostando l'attenzione sulle bellezze artistiche e archeologiche s'incontrano due importanti siti: **il Parco di Luni e la Villa Romana di Varignano**. Il primo – annesso a un ricco museo con percorsi e visite guidate all'intero nucleo – è la testimonianza dell'antica città Luna, una colonia romana del II secolo a.C. e attiva fino al 1200-1300, quando l'impaludamento ne determinò l'abbandono. Nel secondo caso invece si tratta di una residenza romana, poco distante da Portovenere, altra stupenda zona balneare affacciata sul Golfo dei Poeti. "Un esempio unico che lega il concetto di villa marittima a quello di abitazione rustica: sorge infatti in un'area circondata da ulivi e, al suo interno, è conservato un torcularium (frantoiodei romani) in ottime condizioni, il più antico della Liguria", specifica la dott.ssa **Antonella Traverso**, direttrice del polo museale di Luni. La presenza di un piccolo molo di attracco per le navi che avevano la mansione di trasportare l'olio nel Mediterraneo, dà conferma di come, in queste terre, la coltivazione dell'olivo abbia sempre occupato un ruolo fondamentale.



I TESORI DELL'UNESCO - Dalle eccellenze archeologiche e gastronomiche, alle bellezze naturali. Sempre la provincia di La Spezia può vantare il **Parco delle Cinque Terre**, riconosciuto come patrimonio dell'Unesco già negli anni '90. Una manciata di borghi aggrappati alle scogliere che si riflettono sul Mar Ligure, meta di migliaia di turisti provenienti da tutto il mondo che restano incantati dalla bellezza dei luoghi, percorrendo i sentieri a picco sul mare che

collegano i 5 borghi quali **Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso al Mare**. Paesaggi mozzafiato e prelibatezze da mettere in tavola perché, oltre al già citato pesto ligure, qui si possono gustare le **acciughe sotto sale**, specialità di Monterosso e Riomaggiore. Dal punto di vista enologico, spazio al vino **Sciachetrà**, un Passito Doc che nasce dalle uve vendemmiate sui terrazzamenti, anche questi soggetti a diversi interventi di salvaguardia per la conservazione dell'ambiente.

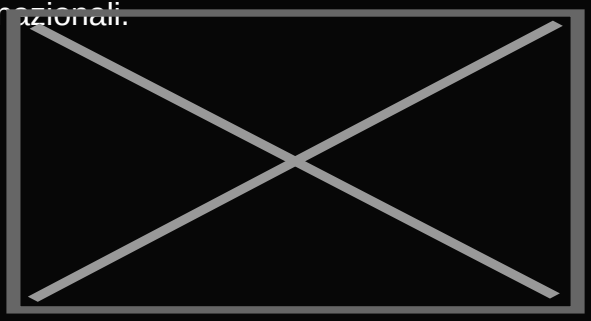
STORIA D'ECCELLENZA - Ancora un poco di strada e si arriva a **Levanto**, altra località balneare d'eccellenza. Collocata in una valle (le prime testimonianze della città risalgono all'epoca romana) ha le dorsali ricoperte da ulivi e vigne che degradano verso il mare con il promontorio del Mesco. Legata alla Repubblica Marinara di Genova, è stato un importante scalo commerciale oltre a essere una cittadina di transito della via Francigena. Oggi, una parte del territorio di Levanto rientra nel Parco delle Cinque Terre. Proprio in questa tratta tra Toscana e Liguria, opera un'azienda fiore all'occhiello del comparto enogastronomico e della distribuzione: la **GF1 dei fratelli Silvestro e Stefano Panconi** con i due Cash&Carry di Avenza e Levanto. "La nostra azienda è legata al suo territorio", dice Stefano Panconi, "siamo nati e risiediamo in zona. Arriviamo da una lunga tradizione familiare di grossisti: questo mestiere fu intrapreso per la prima volta nel 1921 da nonno Silvestro e dalla nonna Elia, nella vecchia bottega dei Quercioli a Massa. È continuato negli anni '70 con mio babbo Giovanni e gli zii Franco, Fortunato ed Emanuele. Ricordo ancora i giochi a nascondino con mio fratello ed i miei cugini tra gli scaffali del magazzino dei Quercioli… Siamo cresciuti vedendo i prodotti alimentari e, come ripetiamo sempre, questo mestiere lo abbiamo nel sangue".



Quali sono state le evoluzioni del mercato anche in sintonia con i prodotti tipici?
Il mercato in questi ultimi anni è cambiato. Se prima vi era una richiesta di prodotti di marca multinazionale, oggi si chiedono i prodotti locali, meglio se a km Zero. Per esempio, nel Circolo Sandro Pertini di Castagnola di Massa, della zia Piera, abbiamo il tipico tordello massese. In aggiunta troviamo le olive taggiasche di Lanfranco di Savona, il basilico di Prà delle serre sul mare, la limonata

della Niasca di Portofino, i formaggi biologici della Val di Vara, i testaroli, il miele, l’agnello della Lunigiana, il lardo di Colonnata della Bottega di Adò di Montignoso, i prosciutti Bazzone della Garfagnana del salumificio Gombitelli, i pecorini bio della famiglia Busti di Pisa, o ancora le birre artigianali del Birrificio Apuano che produce sotto il Castello dei Cybo Malaspina di Massa. Queste sono solo alcune new entry del nostro assortimento”.

Quali suggerimenti per sviluppare questo territorio tra Toscana e Liguria?
Un’area geografica stupenda deve avere una sinergia tra gli Enti, fare sinergia perché l’unione fa la forza. Serve una promozione dell’intero territorio compreso tra la costa apuo-versiliese, il Levante ligure, l’entroterra della Val di Vara, Lunigiana e Garfagnana, per farci conoscere oltre i confini nazionali.



Dalla Versilia a Levanto: quali i punti di forza della vostra attività e quali suggerimenti per migliorare anche in riferimento al CIC?
Elasticità, flessibilità e un servizio di consegne assai veloce, per non dire quasi immediato. Abbiamo un sistema ben organizzato, capace di evadere le richieste in un arco di tempo che va dalle 3 alle 12 ore dall’ordine. Il nostro motto aziendale è sempre stato: "Dedicate il vostro tempo all’attività, a rifornirvi ci pensiamo noi!" Pensiamo che la sinergia sia la soluzione ideale per far conoscere ai turisti la ricchezza di questi territori; serve confronto, scambio d’idee e di esperienze e la CIC, anche da questo punto di vista, ci dà grande spunto e supporto. Forse sembra banale da dire ma… l’unione fa la forza. E noi, a questo motto, ci abbiamo sempre creduto!

GF1 S.r.l.
Avenza (Ms)
Tel. 0585 53703
Levanto (Sp)
Tel. 0187 800966
e-mail:
info@gf1.it