





## Vermentino, una frizzante sorpresa!

**Un itinerario breve, perfetto per un week-end di relax e gusto a cavallo tra Liguria e Toscana, in Lunigiana!**

*Testo e foto di Irene Braccialarghe*

Turrit è andata per Voi alla presentazione dell'interessante progetto europeo "Vertourmer", basato sulla conoscenza sull'apprezzamento del vino Vermentino che punta allo sviluppo economico-turistico delle aree di produzione, ovvero Liguria, Toscana, Sardegna e Corsica, oltre a porsi l'obiettivo di allestire un'Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana.

Il vino Vermentino, infatti, è un vino piuttosto recente, riconosciuto DOC (come ad esempio l'ottimo Colle di Luni) non molto tempo fa: ha pertanto un mercato ad ampio raggio dal quale farsi apprezzare, e il progetto senza dubbio aiuterà questa scoperta. Il fruttato nettare è prodotto con uve che crescono con particolari caratteristiche organolettiche solo in alcune aree: questo spiega perché il Vermentino ha una produzione non industriale, e perché sia considerato tanto "prezioso".

Infatti lo si trova prodotto nella Lunigiana, la singolare area a cavallo tra la Liguria e la Toscana, dove le tradizioni e la storia hanno un'origine che ormai si è quasi persa nel tempo, nel Sud della Sardegna e in una piccola area della Corsica; nel progetto non è invece incluso il Ponente Ligure, nonostante sia anch'esso territorio di



produzione.

I produttori del Vermentino hanno voluto mettersi in rete, preparando un progetto che li vedesse uniti in quanto dediti non solo allo stesso settore, ma proprio allo stesso prodotto: ecco così che il futuro di questo vino si delinea in modo più evidente, volendo avere un'importanza ancora più rilevante sul mercato, e volendo puntare ad essere conosciuto sempre più e tendenzialmente da ogni tipo di consumatore, data la freschezza del suo sapore, il facile abbinamento con

più tipi di preparazioni e soprattutto la diversità reale tra un Vermentino toscano, ligure, sardo o corso...!

In Lunigiana, che come detto comprende due delle quattro "province" di produzione, avrete la possibilità di arrivare comodamente con il vostro camper, parcheggiandolo in tutta tranquillità sotto l'abitato di Castelnuovo Magra, nella frazione di Molicciara, in Via di Mezzo, per poi da lì spostarvi con un motorino, le bici o i mezzi pubblici, esplorando la zona e gustando le diverse qualità di vino,

attività che vi farà davvero scoprire le numerosissime sfumature di profumo e di sapore che inevitabilmente si riscontrano!

Se invece voleste vivere questo itinerario senza utilizzare il fidato camper, potrete avvalervi della squisita ospitalità dell'**Agriturismo Monteverde**, un luogo immerso nel verde che propone appartamenti completamente restaurati collocati nei diversi casali della tenuta, dove potrete riposare in tutta tranquillità!

*Info: Via Molin drl PIANO 65, 0187 674727 - [www.agriturismomonteverde.it](http://www.agriturismomonteverde.it)*

Vi portiamo infatti alla scoperta di due piccoli borghi silenziosi dove potrete sentire l'atmosfera di paesi antichi e nelle vicinanze dei quali vi è una fantastica cantina e vi sono ottimi ristoranti, dove degustare il vino e... apprezzare piatti del tutto particolari! Il borgo di **Castelnuovo Magra** è una gradevole sorpresa: sita in alto per motivi difensivi risalenti ovviamente ad un'epoca antica, il paese è oggi un silenzioso e tranquillo nucleo dove sarà piacevole passeggiare, sfilando tra gli stretti "vicoli" (tradizionali vie liguri) sotto balconi fioriti e archi che un tempo ospitavano le porte dell'abitato!

Vi sono alcuni elementi che caratterizzano Castelnuovo: ciò che resta del Castello innanzitutto! Ci troviamo qui nella parte più alta del centro: l'ampia piana si estende davanti ai nostri occhi, e la Torre e buona parte delle Mura del perimetro della fortezza ci "abbracciano", facendoci percepire quale potesse essere la situazione del paese, arroccato quassù e dal quale ben si poteva controllare il territorio circostante...

Da ciò che oggi resta del castello, vicino al quale troviamo una scultura recente dedicata alla Resistenza, scendiamo lungo le strette vie che portano dall'altra parte: passeremo sotto numerosi archi antichi, che spesso presentano un tetto ancora in legno... Arriveremo così di fronte alla Chiesa dedicata a Santa Maria Maddalena, molto elaborata al suo interno e che soprattutto ospita un'opera pittorica molto importante, ovvero quella "Crocifissione" di Pieter Brueghel il Giovane, figlio del grande Maestro, davanti alla quale potremo soffermarci anche a lungo ad osservare i numerosi dettagli riportati...

Qui a Castelnuovo, alle spalle della chiesa, vi è il **Palazzo del Municipio**, al piano inferiore del quale è ospitata una prestigiosa cantina!

In un ambiente molto scenografico potremo degustare diverse qualità, in un'offerta che presenta diverse etichette di vino, di molte varietà: ovviamente un occhio di riguardo è dedicato ai vini locali, e al Vermentino in particolare, ma troverete bottiglie "curiose", rare e tutte da scoprire, in un ambiente intimo ed antico, dove un personale gentile e competente vi offrirà il meglio secondo le vostre richieste.

A Castelnuovo, proseguendo lungo il percorso del Gusto, potremo pranzare o cenare in un ottimo locale, ovvero la "**Trattoria Armanda**": in un piccolo ambiente (è consigliata la prenotazione) potrete assaggiare piatti del tutto caratteristici di questa zona, dove i classici sapori liguri come quello del basilico (e del

pesto), si incontrano ad esempio con le castagne, o dove prodotti tipicamente toscani, come il Lardo di Colonnata vengono proposti in abbinamenti curiosi... Il tutto viene accompagnato, naturalmente, da un'ampia selezione di etichette, e con una cura davvero squisita.

*Info: Piazza Garibaldi 6, Tel. 0187674410*

Se voleste invece passare una serata in un ambiente del tutto particolare, anche per la ambientazione, il nostro consiglio sarebbe di prenotare un tavolo presso "**Il Mulino del Cibus**", che potremo raggiungere anche in camper, offrendo un parcheggio ove potremo anche pernottare proprio accanto alla struttura del ristorante!

Anche qui la cucina segue quelli che sono i sapori tipici della zona: all'interno di un antico mulino interamente restaurato, due gestori competenti



► mettono a disposizione la loro fornitissima cantina.

Migliaia di bottiglie fanno da cornice a questo ambiente soft e raffinato al tempo stesso, ove potrete degustare buoni calici di vino o cenare, assaggiando piatti cucinati in modo assai particolare, sia per gli abbinamenti proposti che per la cottura scelta... E' il caso ad esempio dello stinco di maiale "affogato" nel Vermentino, servito con patate (una vera delizia!) o dell'insalatina di faraona servita con uva ed una composta a base di Vermentino!

Insomma: due ottimi luoghi ove poter gustare i prodotti del territorio, curati e serviti con la necessaria passione ed accompagnati da diverse etichette!

*Info: Il Mulino del Cibus, Via Canale - Loc. Canale, Tel. 0187676102 - 3355239089*

Spostandoci poi un po' da Castelnuovo potremo raggiungere **Ameglia**, piccolo comune poco distante...

Una volta arrivati vedremo il paese, arroccato sulla collina, e lasceremo il nostro camper in uno dei parcheggi siti lungo la strada principale, per poi salire a piedi, con una piacevole passeggiata nel verde...

Il centro storico, non raggiungibile a bordo dei nostri mezzi, è piacevole e ovattato: come affacciata sull'ampia

piana, protetta dalle montagne, Ameglia è un piccolo paese che offre al visitatore alcune piccole "chicche" interessanti, come la **Chiesa di San Vincenzo**, sul belvedere.

I vicolini anche qui strettissimi conducono ai vari "angoli" del borgo antico, e lungo le strade non potremo non soffermarci su antichi portoni scolpiti...

Nuovamente apprezzeremo la quiete e il profumo della legna che inonda ogni angolo!

Ameglia fu un importante centro anche per l'antica popolazione dei Luni, cultura che si sviluppò in quest'area secoli fa, e della quale oggi abbiamo poche testimonianze, sia scritte che materiali. Una di quelle visitabili, per "avvicinarci" a questa storia solitamente poco raccontata, è rappresentata dalla Necropoli, custodita in un'area verde recintata che troviamo proprio sulla strada lungo la quale abbiamo parcheggiato i nostri mezzi. Gli scavi sono stati rinvenuti piuttosto di recente, e quel che noi oggi possiamo vedere è il sistema utilizzato per la sepoltura e per la custodia dei resti; con il supporto di una guida potrete intendere meglio gli spazi e le loro funzioni, scoprendo alcune delle caratteristiche di questa popolazione!

Terminata la visita abbiamo ancora un ultimo suggerimento da dare, per concludere questo week-end in Liguria passato tra Arte, Storia ed Enogastronomia!

L'indirizzo è, ancora una volta!, quello di un ristorante: sito in splendida posizione (soprattutto con la bella stagione, quando sull'ampio prato vengono collocati i gazebo), "**La Corte di Camisano**" è specializzato nella preparazione del pesce, oltre naturalmente ad offrire un'ampia cantina di vini!

Per il parcheggio del camper non avremo alcun problema, essendovi due ampi spazi destinati all'uso; segnaliamo come qui sia anche ospitato un maneggio, elemento questo che potrebbe rendere il nostro week-end ancora più ricco! (Tel. 018765336).

I piatti proposti sono decisamente particolari e gustosi, come il passato di ceci con gamberi, basilico e pomodoro fresco o gli squisiti muscoli ripieni!

Così, dopo un ultimo buon pasto accompagnato da un frizzante calice di Vermentino... potremo tornare verso casa, pensando giù a quando torneremo in Primavera, per il vino novello! ■

