

LA CITTÀ & IL TURISMO

GLI ACQUARELLI DI BERTUCCELLI

VIENE inaugurata domani, alle 18, al Cairoli-sala da the, la mostra di acquarelli di Gian Carlo Bertuccelli dedicata alla Via Francigena toscana. Intervengono l'assessore Elena Mosti e Fabio Cristiani di «Francigenando».



Sei «blogger» estasiata da profumi e panorami

di FRANCESCO SCOLARO

ESTASI per il palato e delizia per gli occhi: è una recensione 'top' quella che hanno fatto le sei «food blogger» che, da venerdì a domenica, hanno passato un weekend di full immersion nei sapori e nei paesaggi del nostro territorio per il progetto «Blog tour-Ai piedi delle Apuane», organizzato dall'assessore del Comune di Massa, Elena Mosti, su proposta dell'Associazione italiana food blogger (Aifb) e Pro Loco Marina di Massa. Cozze ripiene e lardo di colonnata si meritano certamente la menzione d'onore fra i sapori da non perdere mentre le cave di marmo sulle Apuane, con vista sul mare, sono il 'luogo del cuore' delle blogger.

«**LE COZZE** ripiene le abbiamo assaggiate in ben 3 versioni, tutte

buonissime – sottolinea Maria Rosaria De Luca di 'Cucina casareccia' –. Il luogo che consiglieri a tutti di non perdere, quello che regala più emozioni e che ci permette di vedere la vita in modo un po' differente, è il museo delle cave di marmo di Fantascritti di Carrara». «Cozze ripiene, ma chiamatele 'muscoli' – ribadisce Valentina Donai di 'Cinque Quarti d'Arancia' –! Anche il profumo del lardo di colonnata non passa inosservato. Tre posti che consiglieri in assoluto sono un giro per Carrara con il professor Canali, i vigneti dell'azienda Calevro e il tour con le Jeep». «Mi ha colpito più di tutto l'odore delle spezie utilizzate per preparare il lardo di Colonnata. Dalle conche arriva un aroma che ti accarezza dolcemente – evidenzia Micaela Ferri di 'Le ricette di Michy' –. Nel cuore mi è rimasta la cima delle cave di

Fantascritti. Sembrava di essere sul tetto del mondo. Non avrei voluto più scendere. Poi consiglieri la passeggiata ai centri storici di Massa e Carrara e di perdersi con il na-

PROMOZIONE

Il tour è stato organizzato dall'assessore Elena Mosti su proposta di Aifb e Pro loco

so all'insù per ammirare i palazzi storici, gli scorci romantici ed antichi delle due città». «Testaroli agli scampi, un piatto creato con ingredienti poveri che, unito agli scampi, crea un forte impatto visivo – dice Aylin Caiola di 'Una famiglia in cucina' –. Il luogo sono le Cave perché sono qualcosa non solo di tipico della zona ma anche di unico al



mondo». Fuori dagli schemi, per i sapori, Serena Bringheli di 'La cucina di Serena', esaltata dalla 'Cucina massese': «Un vero piatto della tradizione con erbe ormai poco utilizzate. Ai turisti suggerisco di non perdere una vita completa alle cave, a partire dal museo».

A TIRARE le fila ci pensa Gabriella Pizzo di 'In cucina con mamma Agnese': «Nel cuore mi è rimasto il tour alle Cave di Marmo, emozionante, adrenalinico, storico. Il turista non deve perdersi assolutamente un tour enogastronomico per godere delle fantastiche tipicità di Massa Carrara: dai muscoli ripieni al baccalà fritto o marinato, ai crostoni con i fegatini, alla zuppa di farro e fagioli, ai tordelli, alla torta di riso, ai vini del Candia e apuani, come il Vermentino, ai testaroli». **Nella foto:** le «food blogger» con l'assessore Elena Mosti