

Fivizzano porta in tavola il meglio della lunigiana

La biodiversità in mostra nella 15° edizione di Sapori dal 2 al 5 giugno. Il borgo lunigianese di Fivizzano si trasforma nella capitale delle eccellenze gastronomiche, dove gli ingredienti della tradizione diventano tesoro culturale e vanno in scena i prodotti del Parco dell'Appennino tosco-emiliano, patrimonio consolidato Man and the Biosphere dell'Unesco. Una carrellata di gusto che fa scoprire come la storia di un territorio passi obbligatoriamente dalla tavola. Tra una degustazione e l'altra, spazio a spettacoli e manifestazioni culturali.

-

La manifestazione è la scusa adatta per organizzarsi un fine settimana, quello del solo ponte dell'anno per di più, per un fine settimana. Fivizzano infatti è un gioiello tutto da scoprire. "La Firenze della Lunigiana", così è stata soprannominata Fivizzano durante i secoli, definizione che ancora oggi resta viva tra la popolazione. La sua posizione geografica, letteralmente incastrata tra le Alpi Apuane e l'Appennino Tosco-Emiliano, l'ha sempre resa un territorio particolarmente ambito, contesa tra la famiglia Malaspina e la grande famiglia de' Medici, fino ad entrare sotto il controllo del Gran Ducato di Toscana ed essere ceduta, dopo il 1844, al Ducato di Modena; quest'ultimo ha controllato Fivizzano sino all'Unità d'Italia. Un illustre passato che ha reso Fivizzano un "gioiello" dal punto di vista artistico, storico e architettonico visto che conserva importanti testimonianze. In primis l'imponente Piazza Medicea al centro della quale si

trova la fontana fatta erigere da Cosimo III nel 1683. Poco distante dalla piazza l'ex Convento degli Agostiniani con l'annessa Biblioteca all'interno della quale sono custoditi importanti incunaboli e l'Erbariolo Lunense. Di grande importanza anche il Museo della Stampa poiché, proprio a Fivizzano, intorno al 1470, furono stampati libri con i primi caratteri tipografici italiani mobili, con anticipo rispetto a molte capitali europee. Sempre nel centro storico anche la Chiesa dedicata ai Santi Jacopo e Antonio: al suo interno il Fonte Battesimale risalente al XIV secolo, una lunetta affrescata con una Deposizione opera della scuola pittorica di Andrea del Sarto, il Tabernacolo in argento dell'altare maggiore e l'immagine della Beata Vergine in memoria di un'apparizione e di una guarigione miracolosa.

Al vasto patrimonio storico-artistico Fivizzano affianca anche quello ambientale e naturalistico. Tra boschi, vallate e corsi d'acqua, questo territorio è perfetto per chi ama le escursioni e l'aria aperta. Degna di nota la vicina Equi, località conosciuta per gli stabilimenti termali e per la bellezza delle sue grotte: un esteso percorso carsico formatosi millenni fa grazie all'azione dell'acqua, oggi Geo-Archeo Park.

L'edizione "Sapori" 2016 sarà di appuntamenti e iniziative, tutte siglate dall'importante riconoscimento che il Parco dell'Appennino-Tosco Emiliano ha ricevuto nel 2015, ossia l'essere entrato a far parte della Rete delle Riserve 'Uomo e Biosfera' MaB UNESCO (Man and the Biosphere). Proprio per celebrare questo "traguardo", all'interno della Biblioteca di Fivizzano, saranno messi in mostra i prodotti dell'area MaB suddivisi tra Dop e Igp; una carrellata di gusto per far scoprire come la storia di un territorio passi obbligatoriamente dalla tavola e dallo stretto legame che l'uomo sigilla con il suo luogo d'origine, sempre nel pieno rispetto della natura e di quanto ci viene offerto.

La 15° edizione di Sapori esibirà tra le vie e gli antichi

luoghi di quella che, un tempo, era chiamata “Il bel cantuccio di Firenze” perché feudo dei Medici, i 64 prodotti dell’Area MaB affiancati da tutte le altre bontà che contraddistinguono la Lunigiana e i territori limitrofi, comprese le regioni confinanti. Via libera per assaggiare (e scoprire) alcune specialità della Garfagnana come il pane di patate, il Biroldo (insaccato con le parti meno nobili del maiale), la Mondiola, (salame tipico della zona) e il farro garfagnino, giusto per citarne alcuni; ci saranno anche i formaggi della Lunigiana, la tipica Mortadella, i prodotti con la farina di castagne, le cipolle di Treschietto e il Miele Dop. Spazio anche per il Parmigiano Reggiano, il Cotechino e l’Aceto Balsamico di Modena e il Prosciutto di Parma. Non mancheranno nemmeno le perle enologiche della Valle di Magra, di alcune zone della Toscana e dell’Emilia.

COME E DOVE

2-5 giugno Fivizzano

In Auto – Autostrada A15 (Parma – La Spezia): uscita al casello di Aulla, proseguire per la Strada

In Treno – Linea La Spezia-Parma, stazione di Aulla. Ad Aulla c’è la stazione degli autobus con linee che conducono nelle principali località della Lunigiana.