



Cronache regionali

TOSCANA | DALLA SELLA ALLA BUONA CUCINA

CAVALLO

(continua)

Tra vecchi raderi sulle note di Giorgio Gaber

A 500 METRI DI ALTITUDINE, il sentiero sbuca proprio sopra il paese. L'abitato è caratteristico sia per i materiali da costruzione usati sia per la distribuzione delle case: non c'è abitazione che non goda di una piccola porzione di panorama sulla valle sottostante e sulla piana di Lucca. Percorrendo i vicoli lentamente si raggiunge la parte più bassa del borgo dove passa la strada comunale che conduce sia al passo del Lucese sia alla frazione di Fibbialla. Anche a Gombitelli vale la pena concedersi uno spuntino a base di salumi e formaggi tipici, in questo caso prodotti da Triglia e Cerù, più che artigiani salumieri veri e propri artisti del gusto. Una volta rifocillati, a poca distanza dal borgo

si possono visitare i ruderi dell'antichissimo castello, citato già in un documento del 1029. Sempre dai documenti storici si è scoperto che Gombitelli venne abbandonato a seguito della peste del 1347 e ripopolato nel XV secolo da genti lombarde che diedero vita a un particolarissimo dialetto, per il quale il paese è famoso come isola linguistica. Lasciato Gombitelli e la sua storia, si imbocca una strada bianca e dopo aver guadato un piccolo canale ci si trova immersi in una profumata pineta, dove il colore della terra non è più scuro, ma rischiarato dal giallo ocra tipico dei terreni argillosi. Dopo poco il paesaggio cambia di nuovo e i pini marittimi lasciano il posto a coltivazioni di ulivi e a una sorgente

d'acqua fresca e cristallina che sembra opera della natura, ma così non è. La sorgente infatti è opera dell'uomo e fa parte del borgo di Migliano, l'ultima tappa del viaggio prima di imboccare la strada del ritorno. Chi non fosse pronto a separarsi dalla bellezza e dalla pace di questi luoghi può allungare l'itinerario fino a scoprire altre due perle del distretto delle Sei Miglia, e precisamente Montemagno, scelto come residenza da Giorgio Gaber, e Fibbialla, adagiato su colli ricchi di ulivi e protesi verso la Lucchesia. Entrambe le frazioni sono raggiungibili attraverso mulattiere e sentieri immersi in una natura capace di trasmettere suggestioni e emozioni di grande intensità.



Davanti alla chiesa di Migliano

Per informazioni sul trekking:

Visitare il sito: www.ilcavalloenoi.it, telefonare al 3295635425 o scrivere a: info@ilcavalloenoi.it

LA RICETTA TIPICA

I tordelli lucchesi

Nella variante di Marina "Del Pelosini", nota cuoca delle Sei Miglia



Ingredienti per la pasta:

500 gr di farina
5 uova
sale
1 cucchiaio d'olio d'oliva extra vergine.

Ingredienti per il ripieno:

150 gr di vitello,
150 gr di maiale,
150 gr di manzo,
200 gr di bietola lessata,
3 uova,
1 pugno di mollica di pane
ammorbidito con latte, timo,
prezzemolo, aglio, noce
moscata, Parmigiano e pecorino
grattati.



IL RIPIENO:

in un tegame rosolare nel burro le fette di vitello, maiale e manzo tagliate a pezzi. Bagnare con poca acqua e cuocere per un quarto d'ora circa. Dopo di che tritare la carne con la mezza luna e rimetterla nella padella a raffreddare. Aggiungere la bietola lessata e tritata, la mollica di pane, le uova e i formaggi. Per ultimi gli aromi (timo, prezzemolo, aglio, noce moscata, sale e pepe) e amalgamare bene tutto.

LA SFOGLIA:

mettere la farina a fontana su una spianatoia, fare un buco nel mezzo per le uova, l'olio d'oliva e un pizzico di sale. Impastare il tutto integrando la farina alle uova fino a formare un panetto da far riposare per mezz'ora avvolto in un panno. Dividere il panetto in pezzi e stendere la pasta che deve essere fine ma non si deve rompere (circa 3 mm di spessore). Creare dei dischi di pasta con un bicchiere e mettere il ripieno al centro con un cucchiaiino. Piegare a metà i dischi di pasta e sigillarli schiacciando i bordi con una forchetta. Infine bollire i tordelli in acqua salata e condire con un sugo a base di carne.



DA VISITARE | FIBBIANO



Citato per la prima volta in un documento del 983 il comune rurale di Fibbialla, insieme agli altri paesi confinanti, a partire dal 1617 venne incluso nella vicaria di Camaiore. Nel piccolo borgo spiccano l'antica chiesa - ospedale di San Jacopo del Passo del Lucese e poco distante la Buca Del Corno, dove è stato rinvenuto un sepolcro preistorico risalente a 4500 anni fa. Scoperti dal Gruppo Archeologico di Camaiore i reperti rinvenuti nella Buca del Corno sono esposti nei locali del Museo Archeologico di Camaiore. Vale una visita anche la chiesa dedicata a San Francesco, antecedente al 1200 ma ricostruita nel 1731. Al suo interno si trova un pregevole organo degli Agati-Tronci di Pistoia, storica ditta di organari toscani.