

Terre Medicee e Apuane

1) IL PERCHÉ DEL DOSSIER

2) LA NOSTRA CONDOTTA

3) IL TERRITORIO

4) I PROGETTI

1) IL PERCHÉ DEL DOSSIER

Il dossier è uno strumento di pianificazione dell'attività della condotta per il quadriennio 2025 / 2029, prossimo quadriennio di attività della condotta. Principalmente deve contenere i progetti e i sogni che abbiamo per i prossimi 4 anni.

2) LA NOSTRA CONDOTTA

SITUAZIONE ATTUALE

- Nome della Condotta: **Terre Medicee e Apuane**
- Soci 82 al 31 dicembre 2024
- Territori di riferimento : La Condotta comprende i Comuni di **Seravezza, Stazzema, Forte dei Marmi, Montignoso, Massa, Carrara.**

Comitato di Condotta Candidato:

- Presidente: **Alessia Arezzo**
-Vice Presidente: **Massimo Arata**
- Segretario: **Lamberto Tosi**
- Tesoriere: **Alessandro Baldassari**
-Aurora Tosi, Laura Volterrani, Grazia Bartolucci Raffaele Santanché, Manuel di Gregorio, Fabrizio Menini, Gianfranco Poma, Cristina Pellizzari, Walter Giannini.
-

- Responsabili dei vari gruppi :

 Educazione/biodiversità/orti: Grazia Bartolucci, Cristina Pellizzari
 Guide: Fabrizio Menini, Massimo Arata, Lamberto Tosi
 Comunicazione: Gianfranco Poma, Fabrizio Menini, Raffaele Santanché, Aurora Tosi
 Presidio e grandi eventi: Lamberto Tosi, Laura Volterrani, Cristina Pellizzari, Manuel Di Gregorio (Cuoco Alleanza)
 Slow Folk: Cristina Pellizzari, Laura Verona, Alessia Arezzo
 Tesseramento: Lamberto Tosi, Fabrizio Menini, Massimo Arata
 Corsi: Alessandro Baldassari, Raffaele Santanché, Walter Giannini, Lamberto Tosi

Progetti attualmente attivi

Presidi:
 Il presidio Olivo Quercetano, Rappresentante Produttori: **Arianna Luisi**

Comunità

 Comunità dell'Olivo Quercetano, Portavoce Cristina Pellizzari
Comunità del Castagno dell'Alta Versilia, Portavoce Walter Giannini.

Iniziative e progetti per il prossimo quadriennio (premessa)

La condotta nasce come esigenza diretta del territorio di avere una realtà associativa viva ed attiva e collegata con la realtà produttiva e con le tradizioni dei luoghi di sua competenza. Le persone che

la costituiscono e che si sono incontrate nelle fasi di preparazione del Dossier concordano nella necessità di valorizzare e vivificare **le tradizioni**, i **prodotti tipici** e le peculiarità del territorio apuo versiliese. In questa ottica la condotta ha elaborato un primo progetto di sviluppo che partendo da una ricognizione dei vari prodotti e delle antiche tradizioni, si muoverà, attraverso gli strumenti messi a disposizione da Slow Food o immaginando di nuovi, verso una promozione e una diffusione dei concetti fondamentali su cui l'associazione si muove da anni: Buono, Pulito e Giusto. Questo patrimonio che in parte è già emerso ed in parte è ancora da scoprire, servirà come base di lavoro per i prossimi anni. Andranno infatti messe in luce le vere particolarità e emergenze del territorio in modo da valorizzarle e proteggerle ove necessario. In questa visione si inserisce come entità fondante il Presidio Slow Food dell olivo Quercetano che ha coagulato le forze per la nascita della condotta.

La Comunità dell olivo Quercetano, costituita recentemente intende allargare a tutti gli attori della filiera la partecipazione alla salvaguardia, valorizzazione e tutela dell olivo quercetano e nasce come frutto del Congresso di Chengdu e della nuova visione dello sviluppo dell'associazione.

Nel concreto vediamo gli orti in condotta come possibilità di recuperare e trasmettere tradizionali metodi di coltivazione e antica sapienza contadina alle nuove generazioni; gli incontri culinari (tra cui le Tordelliadi e i corsi di Cucina Secondo Slow Food) come momento di convivialità ma anche e soprattutto momenti di divulgazione dei valori associativi e di "educazione" alla cultura gastronomica locale e tradizionale nelle sue diversità nate in luoghi vicini ma diversi. La partecipazione ad eventi pubblici del settore enogastronomico (es. Enolia) dovrà essere caratterizzata da una propria connotazione che diffonda i valori di Slow Food: i nostri interventi dovranno mettere in risalto la ricerca delle materie prime per le preparazioni culinarie , il valore dei Presidi, lo stretto, e non a tuti non ora palese, legame tra scelte alimentari e scelte ambientali. In questa ottica il legame con l'agricoltura rispettosa dell'ambiente e del consumatore dovrà essere ampliata e rinsaldata.

In definitva la condotta ha il compito di rivalutare il territorio, stimolare la crescita consapevole, tutelare il **buono**, promuovere agricoltura **pulita**, consentire al maggior numero possibile di persone di conoscere e accedere al cibo e, a chi lo produce, di trarne un **giusto** sostentamento.

Da queste basi che ci riportano a oltre tre anni fa la nostra associazione dopo il congresso di Chengdu, ha avviato un percorso di rinnovamento e cambiamento che ha condotto alla nascita di modelli associativi diversi come le **comunità.**

Il concetto di comunità non pregiudica la realtà della condotta ma la espande e la rende più universale. In questa ottica l'associazione si è mossa e noi, per i prossimi anni ci impegneremo a promuovere a rendere organica all'associazione questa forma di aggregazione della nostra associazione.

Nel corso di questi 6 anni dalla fondazione della condotta si è dato vita a molte attività ed eventi che a vario titolo hanno animato il territorio e coagulato persone intorno alla condotta stessa.

Si ricordano brevemente le principali:

Cene dell'olio in collaborazione con il Presidio e ELAIA,

Partecipazione a varie manifestazioni locali come CIbart, WineART, Fiera del Nove, Memofest, Tirreno CT, Fiera di S. Eustachio, Festa nel Bosco a Pomezzana, Mercato dei Presidi del Cappone di Morozzo, Enolia. Intervento all'accademia dei Georgofili. Festa della castagna ad Azzano.
Iniziative della condotta Terra madre Day, Slow Food Day Giornata divulgativa sulla Patata di Montagna; incontri , su olio, Farine, Etichettatura degli alimenti e Formaggio, Corso olio extravergine, Incontri estivi a tema con i bambini e ragazzi su argomenti come la biodiversità , le farine ecc. Rievocazione dell'antica battitura delle castagne a Minazzana.

Obiettivi:

- Creare **Orto In Condotta** e **Oliveto didattico.** Implementare la rete Solidale con soggetti diversi ognuno col proprio ambito specifico di intervento le proprie peculiarità ma tutti interessati a concorrere alla creazione di una comunità solidale.

- Realizzare eventi di socializzazione attraverso incontri culturali attivi (musica, danza, pittura, foto) e la diffusione della cultura alimentare e del cibo "buono, pulito e giusto" quali: agricoltura, sovranità alimentare, territorio, ambiente, sempre nell'ottica di farci conoscere e non farci passare come un movimento di élite o organizzatori di cene e, naturalmente, far soci.
- Temi:
    - Cibo, alimentazione consapevole, sovranità alimentare, sicurezza alimentare, ambiente, territorio (merende con prodotti del territorio e con l'intento di far emergere la semplicità come valore: pane, olio, miele, ecc.)
    - Rivitalizzazione delle comunità locali attraverso la riscoperta della vita sociale della propria comunità, nell'apertura stimolante all'incontro/confronto e alla contaminazione culturale attraverso il momento della festa (musica, spettacoli, convivialità)
    - Territorio – ambiente (concorsi di fotografia e pittura) per la riscoperta del territorio, di ciò che conosciamo e di ciò che ci è sfuggito. Territorio come la nostra casa, casa della comunità e casa dell'accoglienza.
    - Trasversalità degli obiettivi fra i diversi soggetti: far incontrare le associazioni su un terreno comune per evitare che ogni soggetto rimanga chiuso nel proprio ambito di azione. Senza che nessuno perda la propria identità e specificità si possono far convergere energie su tematiche comuni evitando sovrapposizioni e dando maggiore impulso alle iniziative anche in relazione agli stimoli diversi e ai diversi approcci.
    - Biodiversità – partecipazione attiva al progetto dell'ARCA con la farina di castagne.
    - Riciclo e lotta allo spreco alimentare. Sono oggettivamente collegata al Buono Pulito e Giusto. Includendo anche il concetto di QB (quanto basta) e a discutere: l'eccesso è parente dello spreco, e per tanti che hanno troppo, automaticamente si crea un "tanti che avranno di meno". Che ne pensate?

- Sviluppo della **Comunità del Castagno dell'Alta Versilia** come momento di espansione e crescita dell'attività dell'associazione

Costituzione del Gruppo " **RE-impara l'arte e NON metterla da parte**". Gruppo che si dedicherà alla trasmissione di piccoli e grandi saperi che spesso sono dimenticare). Il progetto mira alla riscoperta delle competenze legate alle tradizioni locali e al piccolo artigianato nonché a favorire un proficuo scambio tra l' Associazione e il territorio di condotta.

La modalità attuazione del percorso che viene proposta è quella dell'ascolto delle varie realtà del territorio, sia pubbliche che private, che possano trasmettere competenze e abilità che la vita moderna ha messo da parte. L' associazione si farà poi carico dell'organizzazione di laboratori a tema (es.cucina, cucito, artigianato ,restauro, cultura tpo balli ,musica, poesia, filastrocche ecc.) a tal proposito si costituisce oggi 01/03/2020 il gruppo di lavoro costituito da Laura Verona (capogruppo) Alessia Arezzo e Cristina Pellizzari

- Continuare il lavoro intrapreso con la partecipazione al Contratto di Fiume Serra e Vezza come coordinamento del gruppo di lavoro e come stimolo per il recupero dei castagneti e la riattivazione della filiera produttiva.
- Stimolare la partecipazione dei **soci ai gruppi di lavoro** che si formeranno sui vari argomenti per consentire una partecipazione più ampia possibile alle nostre iniziative .

- Enti pubblici

Il rapporto deve essere creato/mantenuto con il **Comune di Massa,** e la **Camera di Commercio di Lucca** e **di Massa Carrara** , con il **Comune Seravezza , Forte dei Marmi, Montignoso, Stazzema.**

Verrà creato un gruppo apposito di **Advocacy** per perorare le nostre cause presso gli enti e i decisori dei nostri territori.

- Obiettivi e strategie sul tesseramento

Costruire la base sociale , tesserando gli interessati e elaborando una strategia di contatto costante con essi per far sentire i soci partecipi direttamente con la condotta

- Il nuovo comitato di condotta.

Il nuovo comitato di condotta, che nascerà dal Congresso di Condotta, sarà composto dal Presidente, un Vice presidente un Segretario e un Tesoriere oltre a i responsabili dei vari settori che si avvarranno dei componenti del comitato per la costituzione di gruppi di lavoro. Dovrà ridefinire i vari compiti compreso quello del Presidente e vice Presidente, che con un comitato di condotta a 13 , dovrà avere un assetto sempre più collegiale.

3) IL TERRITORIO

Il territorio di riferimento geografico comprende i comuni di **Seravezza, Stazzema, Forte dei Marmi, Montignoso, Massa, Carrara.**

l territorio costiero che comprende il litorale Apuano e la Versilia è caratterizzato dalla presenza di una pianura alluvionale costiera della larghezza di circa 4-5 km con andamento NW-SE cui segue, nella parte orientale, la zona pedemontana occupata dalle conoidi dei corsi d'acqua provenienti dal massiccio apuano. Nella restante parte del bacino è presente un'area montuosa coincidente per gran parte con la catena montuosa delle Alpi Apuane.

Il territorio apuano, nell'arco di 10-15 km, è caratterizzato dunque da una rapida transizione di tpi morfologici che trasforma il paesaggio da ambiente tipico di alta montagna ad ambiente tipico marino costiero.

La morfologia della zona pianeggiante è il risultato del progressivo abbassamento del substrato roccioso per faglie dirette a direzione appenninica riconducibili alla tettonica distensiva che ha interessato nel Miocene la Toscana settentrionale.

L'origine e la provenienza dei componenti litologici dei sedimenti è chiaramente da ricercarsi nelle formazioni costituenti la catena Apuana in senso lato (ivi compresi i Monti Pisani e d'oltre Serchio) costituite da rocce litologicamente digerenti e appartenenti alle due formazioni dell'Unità di Massa e della Falda Toscana.

Il territorio di questi comuni occupa gran parte della pianura litoranea versiliese e apuana ma si estende fino alle vette delle Alpi Apuane con una diversità di territorio e di tradizioni che sono una risorsa e un patrimonio per la condotta.

La sua caratteristica principale è quella di offrire una grande varietà di ambienti che, benché soggette a forte antropizzazione, sono ancora riconoscibile e per questo da conservare e tutelare: si parte dalla costa tirrenica, che conserva strutture ancora risalenti al medio evo ed al rinascimento, passando per le città della pianura litoranea e prima collina, con storia legata all'epoca dei comuni e delle signorie, fino ai borghi montani nata come insediamento di pastori e successivamente come luoghi di abitazione per le maestranze delle cave di marmo. In mezzo a questa successione urbana si estendono e si insinuano le attività agricole e artigianali non legate al marmo.

I vini prodotti nelle colline prospicienti il mare, gli oliveti diffusi ancora nella pianura e nella media collina, i castagneti , che congiungono le ultime attività agricole con i boschi di media montagna, segnano il territorio in maniera ancora decisiva. In questo contesto la condotta intende inserirsi e crescere collaborando con le realtà produttive agricole esistenti per rivitalizzare questo tessuto e queste potenzialità molte volte inespresse.

La condotta quindi procederà ad una prima ricognizione delle realtà produttive esistenti e dei

prodotti tradizionali allo scopo di catalogarli e renderli noti al maggior numero di persone possibile. Questo dovrebbe aumentare la consapevolezza del patrimonio presente nel nostro territorio e il rischio che globalizzazione, perdita delle tradizioni, non equa retribuzione del lavoro , portano alla scomparsa definitiva di tali tesori.

.

È Presente un **Presidio** Olivo Quercetano ed è in programma la costituzione del presidio del Pane Marocco di Montignoso

Prodotti Tipici di particolare pregio:

- Vino IGT Costa Toscana, Candia Colli Apuani DOC
- Olio extravergine di Oliva Biologico e non
- Formaggio Pecorino a Latte Crudo
- Miele Biologico di castagno/ erica…
- Birra Artigianale
- Castanicoltura da farina

- Prodotti di interessei:
  - Fagiolo schiaccione di Pietrasanta
  - Pastnocello
  - Cavolo nero Cavolo Da foraggio a doppia attitudine (detto Cavolo di San Viano)
  - Rapini
  - Aglio massese
  - Cipolla massese o di Montignoso
  - Barba massese
  - Vermentno nero ; massareta o barsaglina
  - Pecora massese
  - Limone massese
  - Pan marocco
  - Mortadella nostrale e altri salumi **tradizionali** della zona
  - Focaccia di Seravezza
  - marzapane pietrasantino

- Farina di Castagne dell'Alta Versilia a Apuania (in particolare quella tratta dalla varietà Carpinese) (vedi scheda in allegato)
- Farine di cereali prodotte nella piana litoranea e macinate in loco presso mulini locali.
- Vorremmo segnalare anche la tradizionale raccolta di erbi selvatici che ancora è diffusa nelle zone collinari. Questo cibo pare particolarmente importante perché non si compra e non si vende ma è semplicemente legato ai saperi tramandati verbalmente. Non ci sono produttori, è vero, ma c'è il sapere tradizionale.

Nelle fasce collinari troviamo le produzioni di altissima qualità di **Olio Extravergine di Oliva**, che ora può fregiarsi del marchio IGP Toscano e del **Presidio Slow Food** e che conta anche di alcune aziende convertite al biologico, e il **Vino** delle Colline Apuane e Versiliesi.

Nell'Alta Versilia è in aumento, nonostante le malate che hanno colpito il Castagno, la farina di castagne. Un prodotto di alta qualità dovuto alla forte diffusione della varietà *Carpinese* ottima per la farina e al particolare clima e terreno delle pendici delle Apuane. Oltre alla farina si conservano ancora metodi di cottura tradizionali che tra poco nessuno userà più, quindi da salvaguardare.

La Piana nei Comuni Pietrasanta, Seravezza, Forte dei Marmi, Montignoso, Massa, presenta l'eccellenza dei prodotti orticoli tipici. Da non dimenticare ma da far conoscere la cultura marinara e la cucina rivierasca della Versilia e della Marina massese, dove riscoprire il pesce povero, la ciclicità della pesca e l'antica tradizione culinaria.

Nella sezione salumi vanno valorizzate le tradizioni di norcineria locale con particolare riferimento al **Biroldo**, la **Mortadella Nostrale**, il L**ardo di conca**.

La ***Cipolla e Aglio Massese*** dal sapore deciso; **La *barba dolce*** tanto saporita e dolce da apparire come un ortaggio unico; il ***Fagiolo Schiaccione*** di Pietrasanta tipico per la delicatezza del gusto e la versatilità in cucina. Su tutto il territorio è diffusa l'**Apicoltura** con produzione di **Miele** di alta qualità.

Da citare poi il **Formaggio Pecorino a Latte Crudo degli alpeggi apuani** ancora oggi prodotto da piccole aziende dedite alla pastorizia, ma che sta rischiando di scomparire a causa delle restrizioni legislative. In questo caso va rimarcata la presenza diffusa fra gli allevatori della *Pecora massese*, razza autoctona a duplice attitudine che caratterizza le greggi locali.

- Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio
La Condotta è animata da soggetti che, a vario titolo (professionalmente o per passione) sono impegnato nel mondo agricolo e in stretto rapporto con i produttori. È con quest che si è sviluppato inizialmente il rapporto che poi, nell'ottica della rete, si è allargato ai ristoratori, sempre al fine di far convergere teoria e pratica nella nostra associazione. Sul territorio stiamo iniziando a lavorare con il mondo associazionistico locale impegnato su temi sincronizzabili con i nostri. Siamo riusciti a coinvolgere gli istituti alberghieri di Massa e di Seravezza.

Di seguito l'elenco dei partner istituzionali e associazioni:

1. Pro loco Montgnoso
2. Pro Loco Seravezza
3. Associazione ELAIA
4. Pubblica Assistenza di Minazzana
5. pro loco di Carrara
6. Istituti Alberghieri

3) I PROGETTI

Orto in Condotta: praticamente sconosciuto nell'area della condotta, si intende proporli alle scuole e
alle amministrazioni comunali di competenza, per iniziare un percorso di consapevolezza alimentare che coinvolga insegnanti, genitori, alunni. Siamo a conoscenza della presenza a vario titolo nelle scuole di attvità simili alla nostra portate avanti da aziende private, (e questo è da considerare un risultato dell'idea di SF) ma ci pare opportuno proporre gli orti in condotta per le specificità e le ricadute sociali del progetto che ha peculiarità tutte proprie.

Tordelliadi

Il tordello versiliese e quello massese si sfidano in una serie di serate itineranti dove diversi ristoranti ma anche singoli chef casalinghi propongono la loro ricetta della tradizionale pasta ripiena. Naturalmente, viste le diverse manifestazioni paesane legate al tordello nulla vieta che anche i comitati paesani partecipino con una loro serata ad hoc per manifestare le diversità e le peculiarità dei vari paesi.
Una speciale giuria si incaricherà di eleggere il tordello che salirà sull'olimpo gastronomico e naturalmente le serate saranno accompagnate da illustrazione della preparazione e dai prodotti tipici del luogo. Questa manifestazione serve proprio per rendere partecipi tutti i cultori del tordello della diversità che si trova nelle varie preparazioni e della ricchezza di questo alimento caratterizzante la cucina apuo versiliese.

Evento su olivo quercetano: questa iniziativa , già in programma nel vecchio dossier ma non ancora realizzata, dovrà dare visibilità al presidio e sviluppare un serio dibattito sull'olivicoltura in generale e sulla biodiversità in particolare. L'idea potrebbe essere di creare una rete con altre realtà particolari del mondo olivicolo per rendere l'evento un mondo di discussione/ degustazione regionale o nazionale.

Enolia : la partecipazione a questa manifestazioni deve essere vista come una prima presenza della Condotta all'interno di uno spazio generalista dove si incontrano realtà anche molto diversificate. L'affluenza del pubblico e gli eventi enogastronomici presenti nelle manifestazioni richiamano visitatori potenzialmente interessati anche ai temi di SF. Per quanto riguarda il presidio Olivo Quercetano è a pieno titolo inserito nelle manifestazioni citate.

Slow Folk: : settore da costruire; le molte tradizioni locali vanno ricondotte in una serie di attività che valorizzano le tradizioni e il loro legame con i cicli della natura. **L**a condotta aderirà a giornate regionali.

Cena a KM0: sempre nell'ottica di Terra Madre la condotta metterà in campo attività conviviali impegnandosi a collaborare con la realtà multietnica e multiculturale presente nell'aria di competenza della condotta. Gli eventuali ricavati dalle serate saranno devoluti a progetti di Terra Madre.

Prima ricognizione prodotti locali/Filiera Corta: al riguardo, la nostra Condotta deve radicarsi sul territorio andando alla ricerca dei prodotti conosciuti e non per creare un inizio di filiera corta auspicando e lavorando alla nascita di mercati della terra.
Sul tema molto importante e strategico per l'associazione è nostra intenzione elaborare idee anche in considerazione delle possibili aperture per un utilizzo in questo senso di strutture presenti sul territorio.

Guide: la condotta porterà il proprio contributo alla realizzazione delle guide Slow Food nel modo e nei tempi richiesti dai curatori.

Enti pubblici: Un primo passo potrebbe essere presenziare ad iniziative che esistono già per portare il nostro punto di vista. Da sviluppare una rete di contatti con gli enti pubblici per realizzare progetti su scala territoriale relativi alla valorizzazione e tutela dei prodotti tipici.

Progetto Gal Ecomuseo dell'Alta Versilia – Concorso delle farine di castagne dell'Alta Versilia.
Nell'ambito delle attività delle attività dell'ecomuseo dell'Alta Versilia, la nostra condotta organizza un concorso volto a stimolare la ripresa della produzione della farina di castagne, vista anche come ripresa delle attività e recupero dei castagneti, e valorizzazione del prodotto con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero di Seravezza.

Costituzione del Gruppo " **RE-impara l'arte e NON metterla da parte**": come recupero della manualità e del saper fare , patrimonio delle comunità agricole e artigianali.

Corsi : L'attività di formazione sta sempre più diventando un modo per incontrare persone anche distanti dal nostro approccio che possono però così venire in contatto con i nostri valori. Il corso dei Muretti a secco da ripetere come quelli dell'assaggio dell'Olio e del Vino, e altri che potranno venire, devono costituire uno strumento costante della nostra opera.
Collaborazioni: riteniamo che sia centrale la collaborazione con enti e istituzioni del territorio; In primis con le scuole , le associazioni di interesse pubblico che si occupano anche di tematiche ambientali, e tutte quelle che a vario titolo chiedono il nostro contributo. Solo così riusciremo a farci conoscere ed apprezzare.

Appendice

Associazione Culturale "CIRCOLO GUSTOSO" e-mail: circolo.gustoso@libero.it, C.F.: 92028970454 Sede legale dell'Associazione: Viale della Repubblica 273, 54100 Massa

RIVALUTAZIONE di AGLIO e CIPOLLA massesi

"Vita di sabbie e acque" di Stefano Giampaoli (Il litorale di Massa 1500 – 1900)

… Era in queste borre che, a colpo d'occhio, si misurava tutta l'industriosità del contadino capace di ricavare dalla sabbia, in gran quantità, agli e cipolle. I visitatori forestieri ne erano ammirati. «E' una meraviglia - noterà il pittore Saverio Salvioni, autore di un'interessante memoria sulla agricoltura massese e, come il padre, valente agronomo – il vedere quei luoghi nella più cocente stagione estiva sempre pieni di verdeggianti raccolti che si succedono l'un l'altro: cosicché un appezzamento con diligenza coltivato porta un frutto che oltrepassa il valore del fondo stesso».

Ma non si potevano rendere fertili dei terreni aridi e sabbiosi se non arricchendoli mediante una nutrita concimazione; per quanto avversato da molti possidenti, che lo ritenevano estremamente dannoso per le proprietà private, il pascolo trovava però un forte incentivo nelle cresciute agricole del paese «Sommamente bisognoso di concimi per i due raccolti in uso nel territorio».

Ma i coltivatori di agli e cipolle non incontravano solo difficoltà o intralci nel provvedere gli ingrassi indispensabili ai loro faticosissimi seminativi. Altri inconvenienti compromettevano o riducevano il frutto delle loro fatiche: tutto il commercio degli agli e delle cipolle era infatti nelle mani dei sensali che imponevano i prezzi e regolavano le vendite.

A mano a mano che si intensifica la produzione cresce l'ingerenza dei sensali e quindi di conseguenza le proteste dei coltivatori. Già nel 1812 il Consiglio comunale prese posizione contro i sensali, quindi nel 1817 interviene il magistrato cumulativo e nel 1824 nuovo intervento per limitare la moltitudine dei sensali e fissare a 6 il loro numero.

La combutta dei sensali coi proprietari dei navicelli che compravano le ortaglie per venderle poi nel Genovesato e nella Francia meridionale, rappresenta uno degli inconvenienti, non trascurabili, cui andò soggetto il commercio degli agli e delle cipolle. Ciononostante la coltivazione delle ortaglie assumerà progressiva espansione. Il governo estense non volle sottoporre a eccessivi gravami quello che era, o considerava, uno dei principali rami dell'industria agraria. La nuova tariffa daziaria, introdotta nel 1863, (prevedeva la tassa di circa una lira per un migliaio di agli o di cipolle) parve troppo lesiva agli interessi dei coltivatori e venne prontamente ridotta.

La tecnica con cui il contadino, certo di trarne un duplice raccolto, si prodigava nel mettere a coltura gli appezzamenti renivi avuti in concessione spiega l'incremento soprattutto della produzione degli agli e delle cipolle apprezzati per peculiari doti di saporosità e di durata avendo il vantaggio, come del resto i celebrati limoni massesi, di essere «serbatoi», cioè di resistere a lungo senza corrompersi. In vero erano gli agli a godere maggior credito «come più grossi, più acuti… di quelli prodotti negli altri paesi» senza contare che «il terreno ove sono piantati ammazza ogni sorta d'erbe e si ringiovanisce per tre o quattro anni».

Agli inizi dell'ottocento si producevano circa quattromila migliaia di agli e duemila migliaia di cipolle; cinquant'anni dopo (1845) gli agli venduti raggiungono 10750 migliaia e le cipolle 5250. Un ventennio più tardi si toccano sedicimila migliaia di entrambi i generi. Parallelamente si allarga la superficie messa a coltura. Intorno agli anni 1870 – 1880 abbracciava quattrocento ettari tanto dell'uno che dell'altro ed è su questa estensione che si stabilizza, grosso modo,la produzione degli agli e delle cipolle fino al primo ventennio del novecento. Sono dati approssimativi, che sottolineano comunque la consistenza assunta da un ramo dell'agricoltura i cui prodotti, imbarcati alla spiaggia di S. Giuseppe, via mare, erano esportati a

Genova, Nizza, Tolone, Marsiglia per finire anche in America.
La ferrovia parve aprire nuovi sbocchi all'ortaglia più conosciuta di Massa che si è calcolato desse, verso la fine dell'ottocento, un gettito annuo di circa dieci milioni di lire, dunque un apprezzabile contributo alla non florida economia locale…

Associazione Culturale "CIRCOLO GUSTOSO" e-mail: circolo.gustoso@libero.it, C.F.: 92028970454 Sede legale dell'Associazione: Viale della Repubblica 273, 54100 Massa

Relazione del 1802 al commissario dipartimentale Giacomo Ortalli:
"Massa compensava l'importazione del grano con l'esportazione di olio, legumi, cipolle e agli".
Relazione del sottoprefetto di Massa (1809):
"gli agli e le cipolle formano un ramo importantissimo non solo di raccolte ma anche di esportazione fuori stato".
Relazione della Prefettura di Massa (1861):
"..Si valuta dai 10 ai 12 e anche più milioni la quantità che di questi bulbi si manda all'estero (Genova, Nizza, Tolone, Marsiglia, America ecc.) oltre alla non piccola quantità che può consumarsi nel luogo".
Calendario lunense per l'Anno 1834
"Dalla coltura degli orti si ha ottimo erbaggio e molta quantità. La esportazione che una volta fu considerevole non produce ora che L.1800, detratto ciò che spendiamo per l'ortaggio primaticcio proveniente da Sarzana.Che se aggiungeremo a tal detrazione anche L. 600, occorrenti per **cipolle ed agli** che vengono a noi dal ***Ducato di Massa,*** L'utile che sopra sarà residuato a L.1200.
La pellicola esterna delle cipolle impiegava per tingere un bel giallo le stoffe di seta e di cotone.
Di essa pellicola se ne fa una decozione satura nella quale si immergono le stoffe state previamente intrise in una leggera soluzione di allume di rocca". **Bollettino Comizio agrario di Massa (1875)**
"Molti cipollari nei lochi e nelle buone rene anziché essere esclusivamente destinati alle cipolle sono veri orti, con insalate, raffanelle, biete rosse, carote, radicchio, cavoli ma specialmente scorse nere bianche, vulgo *barbe di prete* … La barba di prete di Massa è ortaggio delicato, assolutamente privo d'anima, molto ricercato dai Carraresi. Se ne spedisce in città molto lontane per regalo molto gradito".
"Monografia agraria di R. Raffaelli" (1881):
"Agli e cipolle hanno sul Frigido una larga coltivazione. I primi danno un prodotto di 120 migliaia per ettaro e le secondo 105 migliaia. Si fa un gran commercio, specialmente con Genova e Marsiglia. Stante la particolare bontà delle cipolle, dipendente in moltissima parte da condizioni del suolo e del clima, e la speciale prerogativa di conservarsi lunga pezza senza tallire, se ne fa largo commercio e godono favore in molte province del litorale mediterraneo, e si esportano persino in America. Si usano per approvvigionamento delle navi e nel 1875 ne furono spedite nell'Austria Ungheria… La cipolla massese è rossa, rotonda ma schiacciata; ha sapore ed odore piccante, poco acquosa e tarda a tallire; dura sino a marzo".
Massa di lunigiana" di Franca Leverotti
… Nel 1300 notevole era l'esportazione di agli e cipolle, caratteristica di questa zona. Le cipolle venivano misurate a "soma" e a "resta"; la soma era la quantità che poteva essere trasportata da un animale e poteva essere grande se la bestia caricatoria era un mulo, piccola se era un asino; la resta invece corrispondeva a una filza di cipolle" (Alla fine dell'800 la resta era una filza di 10 cipolle intrecciate a due a due; due reste unite formavano un forcone)..

(da ricerche effettuate nel 2005 da Antonioli Idilio – Lanese Paola – Novani Giovanni)

La castagna Carpinese caratteristica della zona

CARPINESE

Corteccia mediamente liscia, di colore marrone verdognolo, grigiastra e rugosa. Rami di un anno di diametro medio, lisci, diritti, di colore marrone fulvo. Numerose lenticelle. Gemme medio grandi coniche; gemma apicale più grossa e di colore intenso. Germogli di medio vigore, eretti, di colore verde.



Foglie arrotondate, appressate; bollosità sulla pagina superiore. Infiorescenza con amenti di media lunghezza. Riccio medio, che si apre in 2-3 valve; aculei lunghi, robusti, numerosi.
La pezzatura dei frutti è media (80-130 frutti/Kg.); la forma è rotondeggiante, il colore marrone lucido con striature poco evidenziate, apice conico, cicatrice ilare di forma quadrata, tegumento del seme aderente, con scarse introflessioni, e di facile pelabilità.
In questa cultivar la foliazione avviene nella seconda decade di Aprile; la fioritura dal 15 Giugno al 10 Luglio; la raccolta verso il 15 di Ottobre.
La produttività è elevata ma non costante; i frutti sono destinati in prevalenza al consumo fresco e alla produzione di farina che si conserva a lungo.

Pane Marocco

Caratteristiche: pane misto di farina di grano e mais, dal sapore piccante, gradevole profumo di aglio, piante aromatiche e olive. Il pane è di piccole dimensioni (diametro di 20-22 cm), rotondo, a crosta liscia e scura. La parte interna è di un bel colore giallo oro.

Ingredienti: farina di granturco, farina di frumento, olive nere con il nocciolo, peperoncino, aglio, salvia, rosmarino, lievito di birra e tanto olio extra vergine di oliva.

Il pane Marocco è un delizioso pane da antipasto. Si consiglia di assaporarlo da solo, accompagnandolo con vino di Candia Doc dei Colli Apuani. Ottimo l'abbinamento con i bocconcini di prosciutto di Montignoso , piccola salsiccia buona da mangiare cruda e con il locale biroldo.

Il pane Marocco di Montignoso è prodotto due giorni la settimana, il martedì e il venerdì e commercializzato presso i panifici produttori e in alcuni negozi nel Comune di Massa.