

L'Orto biologico del "Prete"

Coltivato da generazioni di monaci, prima, di preti poi, questo terreno, originariamente di proprietà della Chiesa come l'antica Torre di Apella, delimitato da ben fatti muri a secco, oggi sapientemente ristrutturati sotto la indiscutibile maestria di Silvio Nardi di Taponecco, ha rappresentato una preziosa fonte di cibo in epoche in cui le piccole coltivazioni orticole e frutticole contribuivano insieme a poco altro a sfamare la gente del posto. In particolare, essendo in una zona di alta collina, orti come questo assumevano un'importanza talvolta maggiore di quella degli orti di pianura in riferimento non tanto alla diversità dei prodotti quanto alla distanza dai centri abitati e dalle rivendite di generi di prima necessità. Le precarie condizioni economiche rendevano gli orti familiari assieme ai piccoli allevamenti, una vera e propria ancora di salvezza per le famiglie di contadini che spesso vivevano ai limiti della povertà. Come ricordano gli anziani che ancora abitano all'Apella, Don Candido Vasini, l'ultimo prete che visse nella Torre (1952), che è stata fino agli anni '50 canonica della parrocchia di Santa Maria Assunta, era solito curare personalmente questo orto e nella stagione estiva concedersi un rinfrescante bagno nelle acque della sottostante vasca in pietra, usata anche come lavatoio per la biancheria, le cui acque di sorgente servivano inoltre per annaffiare le piante nei periodi di maggior siccità. La volontà di recuperare il terreno, per anni lasciato, insieme ai muri circostanti, all'incuria del tempo e ricoperto completamente di rovi, nasce dall'intento di realizzarvi un orto biologico, come quello di origine, in sé anche didattico, per la salvaguardia delle sementi antiche e del paesaggio, delle produzioni tipiche del territorio, del patrimonio di conoscenze gelosamente conservato dalla civiltà contadina e per stimolare i visitatori al consumo di cibi genuini. Cipolle, patate, aglio, bietole, basilico, prezzemolo, zucche e zucchine, cavoli, fagioli, radicchi e granturco rappresentano le varietà tipicamente coltivate a queste altezze, in grado di superare senza particolari accorgimenti le temperature invernali, e ancora oggi presenti negli orti di Apella.

Le patate di Zeri



Una popolare favola "Il diavolo e il contadino" illustra chiaramente la condizione del mondo agricolo lunigianese in cui la patata, diffusasi molto tardivamente in Lunigiana, portò comprensibilmente sollievo alla fame, in alternativa alle farine (scarsa quella di frumento, povera quella di mais, fin troppo utilizzata quella di castagne). In particolare, quella di Zeri, la cui coltura fu introdotta nel 1777 da Biagio Grilli di Adelano e che oggi si coltiva ad un'altitudine elevata tra i 500 e i 1500 metri, è rinomata per le sue caratteristiche qualitative dovute alle tradizionali tecniche di produzione e all'utilizzo di concimi solo naturali come quello di pecora, successivamente alla semina. Questa coltivazione ha trovato nel clima montano e nella particolare composizione del terreno una condizione ottimale di sviluppo al punto che ad Apella nel 1908, scherzosamente, gli abitanti decretarono (come un documento ancora testimonia) la costituzione di uno stato autonomo, il regno di Apella, definito appunto "pataccheria reale". Ancora oggi Apella è considerata una terra da patate e i pochi contadini rimasti, oltre che la nostra azienda, sono in grado di produrre ogni anno significativi quintali di questo amato tubero.

La "Cipolla di Treschietto"



Appartenente alla specie *Allium Cepa* L., è ottenuta dalla coltivazione di un'antica varietà da sempre coltivata nel paese di Treschietto, a pochi chilometri da Apella, nel comune di Bagnone, e nelle zone limitrofe. Le caratteristiche che la rendono unica, oltre alla forma appiattita, il colore rosso rubino all'esterno e bianco con striature rosse nella parte interna, sono una consistenza tenera, carnosa e ricca d'acqua, ma soprattutto l'aroma marcato e la dolcezza del gusto poco pungente e gradevole. Si tratta di proprietà che ha conservato nei secoli grazie al tradizionale isolamento del paese, raggiungibile con stadi carrozzabili solo dopo il 1950. Un gran numero di piccoli produttori garantisce tutto il ciclo produttivo attraverso metodi naturali e tradizionali di riproduzione del seme e di coltivazione. I bulbi selezionati a luglio e conservati al buio nelle cantine, a ottobre sono piantati e concimati. Nel marzo successivo si rincalzano, a luglio si raccolgono i fiori e si fanno essicare all'ombra per una settimana. I fiori essiccati vengono sfregati manualmente per poter estrarre il seme, immerso successivamente in acqua. Solo i semi che rimangono sul fondo sono di buona qualità per cui idonei alla semina che si effettua in luglio, a settembre si trapiantano le piantine, a maggio si raccolgono manualmente le cipolle in erba e in estate quelle mature. Grazie a questo gusto dolce, la cipolla di Treschietto si presta alla preparazione di ottimi piatti, quali zuppe e torte salate come la "Barbotta" o "Scarpacciana".

Il "Fagiolo di Bigliolo"



Il fagiolo di Bigliolo ha caratteristiche che lo rendono unico e per questo vanta di un paese, Bigliolo appunto, adagiato nel cuore della Lunigiana, a pochi chilometri da Aulla, terra di antiche tradizioni e crocevia di colture. Tenero, di buccia sottile, estremamente digeribile e delicato, deve le sue tipicità e eccezionali qualità alla tecnica di produzione, alle particolari varietà locali di fagiolo (sia del tipo borlotto che del tipo cannellino coltivati come il tondino, il borlotto di Bigliolo, il bianchetto e il due facce), alle favorevoli condizioni del terreno (molto fertile, ben drenato e povero di calcio), del clima e dell'acqua di irrigazione (poco dura) oltre che all'ottima esposizione a sud, ben soleggiata e riparata dai venti. Il seme si conserva di anno in anno ed è riprodotto dalle aziende stesse, così che nel tempo si è mantenuto intatto un grande patrimonio di biodiversità. Per lungo tempo è stato l'alimento di base della cucina bigliolese, tanto da essere definito "carne dei poveri" ma in realtà era presente anche nelle case di ricchi. Il 29 settembre del 1709 per esempio il notaio che stendeva l'inventario dei beni del Prete Cosimo Malaspina di Quercia, che con Bigliolo apparteneva la Marchesato di Olivola, elencava come beni preziosi "una pignatta di fagioli bianchi, un taschetto con tre quarelle di fagioli minuti e una grande abbondanza di fagioli secchi depositati in varie cantine". Da sempre coltivato con amorevole cura, anticamente veniva seminato lungo i corsi d'acqua, solo successivamente con la pratica dell'irrigazione per scorrimento delle acque nei solchi si è avuto un incremento di produzione. La semina era fatta sulla "ristoppia" del grano, iniziando a lavorare il terreno solo dopo la raccolta del cereale, da San Giovanni (23 giugno) a San Pietro (30 giugno). E' ottimo sia per la preparazione di minestrone che lessato e accompagnato con l'olio extravergine della Lunigiana.

Il "Cavolo nero di Toscana"



Già dai tempi dei Romani si coltivava un tipo di cavolo nero che probabilmente è il progenitore del famoso "Cavolo nero di Toscana" da sempre ben apprezzato e conosciuto. Si tratta di un cavolo di foglia in quanto dalle piante non si formano le teste ma di esse si utilizzano le singole foglie che sono oblunghe, piuttosto strette, increspate e di colore verde scuro. Per l'elevata rusticità e la notevole resistenza alle basse temperature può essere raccolto nei mesi autunnali e anche in pieno inverno per proseguire fino a primavera; come ben sanno i buongustai le foglie risultano più saporite e gustose proprio nei mesi invernali dopo le prime gelate. Le foglie, raccolte a partire dal basso, si consumano lessate e ben condite, e sono ingrediente indispensabile delle minestre, soprattutto della famosa "ribollita" toscana. Lasciando andare a fiore le piante, prima che i fiori stessi si aprano, si possono raccogliere le infiorescenze ottenendo un prodotto di ottima qualità gustativa.

L'
O
r
t
o
d
e
l
P
r
e
t
e

