

Ad Apella, nel borgo lunigianese recuperato dalla famiglia Maffei

Lo chef Luca Maffei



LICCIANA NARDI. Con i suoi 25 anni **Luca Maffei** è l'agri-chef più giovane della Lunigiana. C'è lui dietro la meravigliosa cucina dell'agriturismo "Montagna Verde", ad Apella, nel Comune di Licciana Nardi.

Insieme alla sorella, Barbara e al padre Mario, gestiscono il piccolo grande agriturismo della famiglia Maffei immerso nel parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano che ha avuto il merito, in questi anni, di aver resuscitato il borgo che vide nascere l'eroe del Risorgimento al quale Licciana deve il suo nome, Anacarsi Nardi, fucilato in Calabria nel 1844 con il gruppo dei fratelli Bandiera, altrimenti destinato all'anonimato. E forse all'abbandono.

Oggi è una delle più complete esperienze agricole ed agrituristiche della Lunigiana. Ma di Apella e dell'ex convento-agriturismo con il

suggestivo campanile che si affaccia sulla vallata (una delle cartoline più famose della Lunigiana), avrete sicuramente sentito parlare tantissimo in tv e dai media. Presidio di tante eccellenze tipiche (ma di questo parleremo più avanti), è Luca l'asso nella manica che lavora dietro le quinte. Non si vede (spesso) ma c'è. Una laurea in economia e

marketing a Parma, la passione per il calcio (anche giocato), ha imparato molte delle ricette ed i segreti della cucina lunigianese della nonne e dalle massaie della Valle del Taverio che un paio di volte a settimana pretendono di cucinare con lui.

«Sono le mie mentori: sono un po' come un figlio. Mi hanno insegnato tante ricette; vengono qui un paio di volte la settimana e prepariamo insieme quando la pasta, quando i ripieni, le torte. Guai se do buca o se provo a spostare l'appuntamento. La Enza, che è una delle mie massaie più vicine, si arrabbia. Le adoro». Cucinare insieme a loro è anche un motivo per trasmettersi saperi, aneddoti e conoscenze: «in cucina si incontrano generazioni molto distanti tra loro che hanno però in comune il desiderio di tramandare la tradizione e nel mio caso di impararle e diventarne portavoce. Qui non ci serve Facebook per condividerle. La condivisione è un processo ancora orale e proprio per questo speciale».

Non è stato amore - va confessato - a prima vista con la cucina, Luca ci è arrivato strada facendo. Forse nemmeno lui si sarebbe aspettato di trovarsi così a suo agio tra pentole e mestoli. «All'inizio avevo altri progetti. La cucina mi ha folgorato. Quando si è presentata l'occasione di essere protagonista del sogno della mia famiglia e di lavorare con mio babbo e mia sorella ho cambiato prospettiva. La responsabilità della cucina è grande, mi ricordo ancora la prima volta che ho messo a tavola un centinaio di clienti. La sera, quando avevo finito mi sono detto: beh, ce la posso fare. E così eccomi qui».

Luca è bravissimo in cucina, ad aiutarlo a rendere speciale quello che propone è anche la qualità prodotti coltivati nel Bio Parco L'Abete Bianco, la dove in epoca medioevale esisteva il giardino dei semplici (l'orto del monastero), delle carni di razza limousine allevate allo stato brado a mille metri di altezza o degli insaccata di cinta senese. «Tutti i piatti del menu esprimono i nostri prodotti. Abbiamo pecore di razza zerasca, animali di bassa corte e tutta la varietà stagionale dei prodotti agricoli. Biodiversità è una parola che usiamo non a caso ad Apella». Nel menu di "Montagna Verde", giusto per avere più di una ragione per chi ancora non ci è stato di passarsi una giornata, oltre alle classiche torte d'erbi, alla pattona, alle frittelle di sedano, alle pappardelle bastardate e alla tagliata di manzo cotta nei testi di terracotta, troviamo tra i piatti più originali gli gnocchetti di farina di castagne e borragine, il maialino glassato con mele e castagne, la faraona ai mirtilli ed una spettacolare varietà di antipasti che schiudono un mondo di sapori ed abbinamenti fino a li inesplorati.

L'agriturismo ospita spesso anche opere di artisti diventando una originale galleria d'arte. Poco più sopra, il borgo di Apella, è la vera perla della famiglia Maffei.

Recuperato gran parte del patrimonio di case del borgo convertito ad agriturismo, è la capitale lunigianese della farina Dop dove la raccolta avviene ancora a mano ad opera delle donne che abitano nel borgo, così come anche del miele. La chiesa di Santa Maria Assunta, posta fuori dal paese, è il primo elemento di meraviglia dove fermarsi a scattare la prima di mille altre foto.

Riferimenti: Agriturismo Montagna Verde, Via Apella, 1

Licciana Nardi Telefono 0187.421203 / 3929963407 / 335304121