

LA CAPITALE DELL'ESTREMO LEVANTE

SARZANA: STORIA, CUCINA E CULTURA

di Emanuela Cavallo

Sarzana,
culla di
bellezza
e cultura,
resta la cittadina
più importante
dell'estremo
levante ligure
e capitale
della
Val di Magra.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898



Fortezza Firmafede

Le mura e gli antichi selciati ne racchiudono il fascino custodito e ampliato dall'integrità del centro storico in cui spiccano la Fortezza Firmafede, il Teatro degli Impavidi, numerose dimore settecentesche, il palazzo Comunale, la concattedrale di Santa Maria Assunta, la Pieve di Sant'Andrea e numerosi negozi storici, tra cui la pasticceria Gemmi. Erede della città romana di Luni con istituzioni comunali documentate già dall'anno 1140, sede vescovile, Sarzana è legata alle vicende dei Malaspina, di Dante Alighieri e persino di Napoleone Bonaparte, la cui famiglia era originaria di San Miniato ma si trasferì nel borgo sarzanese del XIII secolo, prima di emigrare in Corsica. Entrata nell'orbita di Genova dal 1496, ebbe una forte valorizzazione urbanistica e militare sino alla nascita dell'Arsenale spezzino che ha comportato un suo declinamento a favore del capo-

luogo voluto da Cavour, perdendo molti uffici come il tribunale, la sottoprefettura, la cassa di risparmio e la sede vescovile. Nel 1921 Sarzana fu teatro di uno scontro tra squadristi fascisti e carabinieri, uno dei primi episodi di resistenza armata al fascismo. Successivamente molte sarzanesi subirono pesanti condanne dai tribunali speciali, contribuendo anche alla lotta di Liberazione con diverse brigate partigiane, la più nota delle quali

era la Muccini. Nel dopoguerra Sarzana si è distinta per una modernità di costumi e di tendenze politiche atte a contrastare il predominio della vicina Spezia, si è ritagliata nel tempo un ruolo di piccola capitale culturale della Lunigiana storica, un'area vasta tra Liguria, Toscana ed Emilia. A testimoniare questa centralità vi è la scelta della Fondazione Carispezia di organizzare dal 2003 proprio in questa cittadina il [Festival della Mente](#)



Porta Romana

dedicato alla creatività. Con la visione interregionale si è distinta come luogo di accoglienza e ristoro, sede di eventi espositivi e di piazza che la mettono in primo piano rispetto a centri vicini come Pontremoli e Carrara. Sarzana rimane ancora oggi sede di mercati e feste: oltre alle bancarelle del giovedì, che riprendono una tradizione risalente all'anno 1163, ogni estate il centro storico ospita la Soffitta nella Strada, la Mostra Nazionale dell'Antiquariato, la rassegna dei libri in strada e la Calandriniana, una estemporanea d'arte, che si svolge nella centrale piazza Calandrini. La programmazione estiva si arricchisce di rassegne musicali adatte a tutti, per preferenze ed età, come Sarzana Lirica, che ha



il Teatro degli Impavidi

raggiunto la sua venticinquesima edizione, e Moonland, festival consolidato che porta cantanti e musicisti di fama internazionale e nazionale nella centralissima Piazza Matteotti. La fusione tra il territorio ligure e lunigianese si ritrova nel palato: la cucina sarzanese racconta l'integrazione del gusto in particolar modo nei prodotti da forno come la farinata, le focacce e i testaroli, che qui si realizzano con un testo più piccolo rispetto a quello pontremolese. Tra le specialità tipiche la Scarpazza (torta di verdura), gli Sgabei (pasta lievitata frita e salata), la torta di riso salata chiamata "Torta Scema", la panizza, le frittelle di baccalà, il coniglio, la cima (detta anche pancetta), il castagnaccio. Tra le colture va ricordata la



Santa Maria Assunta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

Gli Sgabai

varietà di zucchini denominata "Zucchini Alberello di Sarzana" e qui viene anche coltivato il Basilico Genovese DOP. L'emblema della città è però un dolce: la Spungata, una torta costituita da pasta sfoglia e ripiena di frutta e marmellata, diffusa in tutta la zona appenninica dei tre confini ossia Liguria, Toscana ed Emilia. Non ne esiste una ricetta omogenea ma tante trasformate a seconda della disponibilità degli ingredienti che comprendono per la farcitura miele o marmellata di fichi, mele e d'arancia per alcuni, mandorle, nocciole, uvetta sultanina, cedro candito, scorza d'arancia e spezie come noce moscata, chiodi di garofano e cannella. Non si può dire sia un dolce popolare, visti gli ingredienti complessi e preziosi per l'economia domestica. Una linea etrusca l'avvicina alle torte imbottite di



senese affinità, origini ebraiche la ricorderebbero nell'Haroseth, una crema a base di frutta fresca e secca tradizionale della Pasqua, mentre il nome, secondo lo scrittore e ricercatore Salvatore Marchese, potrebbe derivare dalla parola latina 'spungia' che definirebbe lo strato spugnoso di miele, farina e acqua che caratterizzava una torta latina. Il dolce si presenta come uno scrigno di pasta frolla - preparata con il vino nell'impasto - che racchiude il prezioso e, di certo altrettanto storico, ripieno di frutta secca e miele. Non si possono lasciare i dintorni sarzanesi senza perdersi tra i filari di famose cantine in cui si produce il Vermentino delle colline di Luni, un'altra eccellenza di queste zone.

Riferimenti bibliografici: "La spungata di Sarzana" di Gabriella Molli e Nicola Caprioni GD Edizioni.

La Spungata di Sarzana

