

L'Accademia italiana della cucina premia due aziende di Fivizzano

Esaltati i prodotti della norcineria e la pasticceria 'made in Lunigiana'

L'ACCADEMIA Italiana della Cucina, ha scelto un ristorante sulla statale 63 del Cerreto, per premiarvi due aziende che da lustri operano nel territorio di Fivizzano. Alla prima, l'Antica Salumeria Oligeri (il titolare è **Andrea Oligeri**, di San Terenzo Monti), sorta nel 1923, quasi un secolo di vita sulle spalle, l'Accademia, ha assegnato il Premio «Massimo Alberini» che viene conferito «a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio». Da notare che i prodotti dell'antica salumeria (mortadelle, salami, pancette e altri insaccati retaggio dell'arte della norcineria) oltretutto in Lunigiana sono conosciuti e apprezzati anche in Germania. La seconda realtà salita sul podio più alto è l'Antico Forno Turcolini di Fivizzano (il titolare è **Marco Turcolini**), produttore della «Carscenta della Lunigiana», un dolce artigianale la cui origine si perde nella notte dei tempi. Un dolce fatto con la ricetta della nonna, grazie a lievito madre e a base di farina impastata



PROTAGONISTI Andrea Oligeri, Marco Turcolini, Paolo Grassi, Giacomo Bugliani e i dirigenti dell'Aic

con pinoli, uvetta e canditi. La lievitazione dura anche 3 giorni e il dolce, oltre ad un'ineguagliabile sapore, ha il merito d'essere stato per secoli «messaggero d'amore». Il riceverlo e la sua condivisione avevano una ritualità precisa nel fidanzamento fra la gente di Sassalbo. A questa specialità dolciaria, così carica di storia e valori sociali, l'Accademia Italiana della Cucina ha attribuito il Premio «Dino Villani», in qualità di «prodotto artigianale tradizionale da

tutelare».

ALLA PREMIAZIONE sono intervenuti Franco Milli, coordinatore territoriale dell'Aic per la Toscana Ovest, Ezio Tomellini delegato per la Lunigiana, Ragna Engelsbergs vice delegata, il sindaco Paolo Grassi, il consigliere regionale Giacomo Bugliani e un cospicuo gruppo di «accademici» che si sono complimentati con i due titolari, per l'alta qualità delle specialità gastronomiche da loro

realizzate.

Una parola merita anche il ristorante, la storica locanda «Casa Giannino», poco sopra Sassalbo. Gli annali riportano, agli inizi del Novecento, come i membri dell'Associazione Alpinistica «La Giovane Montagna» di Parma, in escursione sullo spartiacque dell'Appennino Tosco-Emiliano, fossero rimasti colpiti dalla squisitezza delle «bombe di riso» preparate nella locanda.

R.O.

