

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

Torre del Lago si associa a Puccini e, ça va sans dire, alla musica – da un po', anche alle gioiose riunioni dei dinghy -, ma si farebbe torto alla gastronomia, non ricordando le scorribande gourmet di fins becs che si riunivano intorno a Giacomo Puccini. Quando il musicista scoprì Torre del Lago nel 1884, il borgo era poco più di un covo di bracconieri che metteva insieme un centinaio di abitanti. Nel 1891 il maestro decise di stabilirsi sul lago e prese in affitto la casa del guardiano della tenuta dei marchesi Ginori-Lisci; in seguito, quella casa, grazie al successo, fu acquistata e rasa al suolo per sostituirla con una villa borghese. La villa era il luogo della musica, mentre per la gola c'era la sordida bettola di un ciabattino, soprannominato dal gruppo di buontemponi che venivano a trovare il maestro, La Capanna di Giovanni dalle Bande Nere. Un giorno, però, il ciabattino emigrò per il Sud America e fu così che Puccini acquistò la bettola e la trasformò nella sede di quello che fu subito battezzato Club La Bohème, luogo allegro di bisbocce di amici scapigliati (i dinghyisti giuristi potranno di certo apprezzarne lo statuto che recitava, tra l'altro: *Art 1...i soci giurano di bere bene e mangiare meglio; art. 4 l'illuminazione del locale è fatta con lampade a petrolio: Mancando il combustibile, servono i "moccoli" dei soci: art.6 sono severamente proibiti tutti i giochi leciti; art.8 la saggezza non è ammessa neppure in via eccezionale.* Il gruppo si riuniva per allegre battute di caccia che funzionavano come magnifico pretesto per mettersi a tavola in allegria. Puccini, soprannominato dagli amici l'"uomo palla", per una certa tendenza ad ingrassare, non era un raffinatissimo gourmet come Rossini, o un cultore di sapori di opulenza borghese, come Verdi, ma un gioioso cultore di sapori da bracconiere: per comprenderlo, basta una scorsa a un corpus di ricette che gli vengono attribuite, tra le quali figurano risotti con tinche, folaghe, colombacci, tegamini e "girati" di tordi, beccacce sul crostone, pivieri (l'uccello di piccola taglia, becco corto e ali lunghe a punta che arriva con la stagione della pioggia), germano in salmi, marzaiola (una specie di anatra selvatica) in umido. Di questa gastronomia macha non vi aspettate però nessuna traccia nella turistica Torre del Lago dei nostri giorni. Morale, meglio una puntata a Viareggio, patria di una versione gentile del cacciucco, rivendicata dai locali come "l'originale" e sdegnosamente corbellata dai livornesi. Comunque sia, una sosta piacevole e un cacciucco di qualità li trovate da **Buonamico** (via Sant'Andrea 27 tel.0584943266 – sui 40 euro), centenaria trattoria, cara alla famiglia Agnelli (con tanto di citazione su Vestivamo alla Marinara). L'altro piatto da provare sono qui gli spaghetti alla trabaccolara, classica ricetta povera dei pescatori che andavano in mare coi classici trabaccoli a vela: ruvido soffritto di aglio, prezzemolo e zenzero (che qui però è il peperoncino), qualche testa di pesce, un tentacolo, minutaglia e il gioco era fatto. Voglia di lusso travestito da semplicità all'osteria? Allora il vostro posto è **Pino** (via Matteotti 18 tel.0584.961536 – sui 50-60 euro), non lontano dal mercato, celebre per i suoi crudi, ma soprattutto per una catalana di aragosta di rara bontà. Un po' wine bar un poco trattoria giovanile, simpatica nel suo stile esotico tutto legno fronte mare, **Giordano Bruno** (viale Europa 7

tel. 0584.392201 – sui 45 euro) offre opzioni variagate che vanno dai crudi alla pizza, dal cacciucco ai taglieri di salumi, il tutto accompagnato da scelta davvero buona di etichette. Per i dinghysti a vocazione gourmet, però, l'indirizzo indispensabile è **Romano** (via Mazzini 120 tel. 0584.31382 – sui 90-100 euro). Qui il mare non si vede altro che nel piatto, ma i bagliori di genialità di Franca si vedono nella sequenza magistrale di antipasti (squisiti i fagioli con gli sparnocchi o lo stufato di calamaretti) o in virtuose esecuzioni come l'orata farcita ai frutti di mare. Valore aggiunto la competenza profonda del marito Romano che sovrintende alla sala, amministrando una cantina immensa, ricca di formidabili sorprese (anche grazie a ricarichi incoraggianti). E se poi fosse venuta voglia di qualche scorribanda carnivora, lasciando tuttavia al mare il suo onesto spazio, basta spingersi verso la pineta di Ponente al **Don Quixote** (via Vespucci 165 tel.0584.31402 – sui 35 euro), simpatica versione in chiave contemporanea dell'osteria tradizionale. Trippa, tordelli, cinghiale in umido, tanto per gradire, ma anche baccalà o maccheroni coi coltellacci (nome locale dei cannolicchi) di simpatica vocazione plebea. E ancora, spostandosi dalla costa, si appaga di sicuro la vista salendo fino a Massarosa. Qui le opzioni sono due: alla **Chandelle** (via Casa Rossa 303 tel.0584.938290 – sui 40 euro) la vista si soddisfa con un panorama che spazia dal lago di Massaciuccoli alla Corsica, mentre il palato trova sostanza in piatti di terra e di mare con più di una buona citazione di funghi; in alternativa, vista superba con una cucina più ambiziosa faranno l'affar vostro all' **Osteria l'Oliveta** (via delle Valli 272 tel .0584.976162 – sui 50 euro). Qui, in un ambiente caldo e curato potrete spaziare dal coniglio con pomodorini al forno e olive taggiasche, alla pappa al pomodoro basilico cappesante e pancetta croccante. Senza dimenticare una divertente variazione sugli animali da cortile, un cacciucco di terra, che chiude il cerchio col giro cominciato a Viareggio.

N.B.: i prezzi sono indicativi ed il vino è escluso