

28

APRILE

Folciore. A Narni, Terzi, «Corona all'anellio»: rievocazione storica di un torneo medievale...

29

APRILE

Lirica. A Firenze, al Teatro Comunale, «Maggio musicale fiorentino»: innaugura la manifestazione...

30

APRILE

Lirica. A Firenze, al Teatro Comunale, per il «Maggio musicale fiorentino», concerto del pianista Radu Lupu...

1

MAGGIO

Giocattoli. A Verona «Meeting internazionale di giocattoli»: tutta la città diventa palcoscenico per decine di giocattoli...

2

MAGGIO

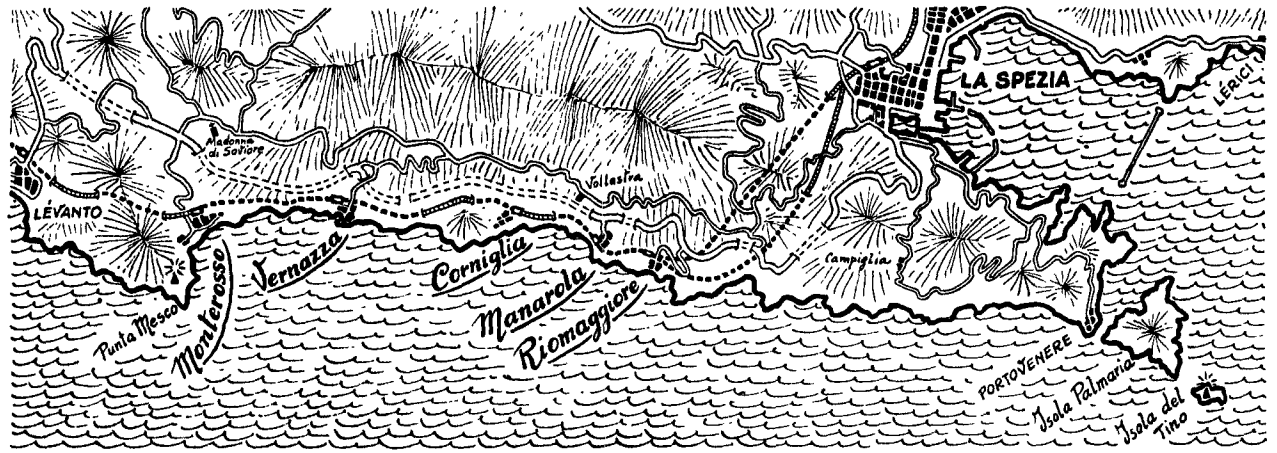
Asa. Ad Amsterdam Christie's mette all'asta robot, giochi spaziali, e vetri italiani realizzati nei dopoguerra...

3

MAGGIO

Fotografia. A Milano, alla Galleria Il Diarisma, via Bivera, l'avventura fotografica nell'altipiano d'alta quota...

L e Cinque Terre: Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza, Monterosso. «...questa contrada quasi senza vita per la solitaria posizione e sconosciuta a qualsiasi poeta...»

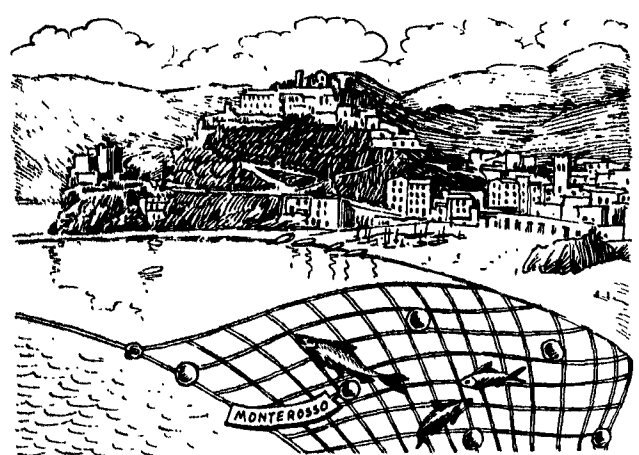


perava già citata. È un bianco onesto e gradevole, secco e abbastanza delicato. Millestrato non ce n'è molto e conviene andarselo a prendere direttamente alla Cantina sociale...

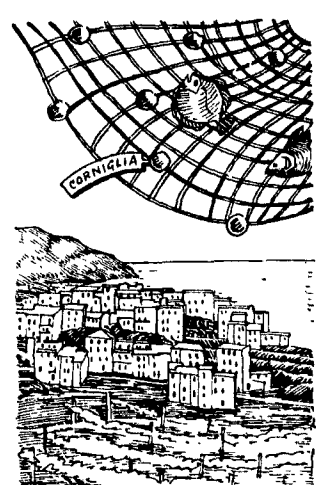
Cinque Terre tra Eros e Bacco

MAURIZIO MAGGIANI

Tempo adeguato, serenità e una cartina dei sentieri: così, con in faccia l'ombra azzurra della Corsica, potete viaggiare da Riomaggiore a Monterosso sulle orme di Menesteeo e inseguendo il miraggio inafferrabile dello sciacchetrà

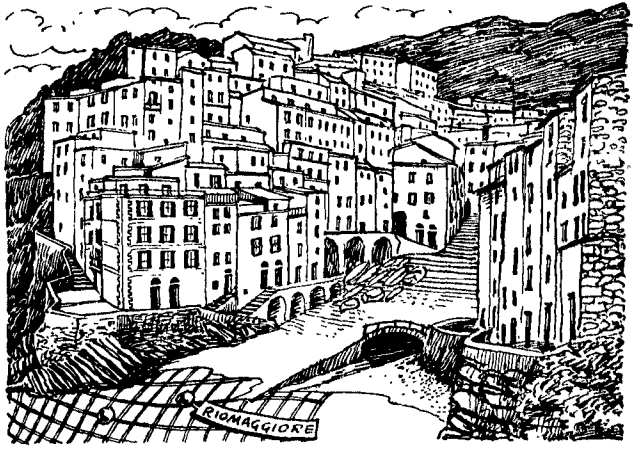


raginosa e in certi punti, tra Vernazza e Soviore di Monterosso, è pure sterrata. La ferrovia invece è velocissima nel collegare dalla Spezia ogni valle della Terra. È il mezzo da preferire per correre qua e là, ma non va dimenticato che, scesi alla stazione, il bello deve ancora venire a piedi...



ecc. Diciamo sul serio, compreso per il piccolo pesce azzurro, le acchughe quasi mitiche di Monterosso che, conservate sotto sale e servite e condite con olio, aglio, prezzemolo, sono anche meglio che crude con sopra il limone. Per l'economia del vostro viaggio ricordate che da Riomaggiore a Manarola bastano venti minuti, da Manarola a Corniglia un'oretta, da Corniglia a Vernazza una e mezzo, da Vernazza a Monterosso qualcosa in più. Senza ovviamente contare le soste.

Godiamoci adesso Riomaggiore. Il paese vecchio è raccolto attorno alla sua caia, uno scosceso approdo con attorno le case in ripidissimo anfratto. La struttura è pressoché identica ad ogni altro paese della Riviera: un torrione. In questo caso il (Maio) incassato nella collina scoglio, affiancato o, oggi, coperto dalla strada principale che scende fino all'approdo marino; tutt'intorno le antiche case alte e strette coprono su diversi livelli le ripide pareti fino all'apice, dove c'è posto per la chiesa e un piccolo castello turrito. Per il resto si scende, si sale, si attraversa, per via di strettissimi canali a gradini. I colori sono l'ocra, il giallo, l'azzurro, il rosa. Ogni casa ha il suo terrazzino a mezzogiorno e a ottobre ogni terrazzino ha i suoi grappoli d'uva a seccare per fare lo sciacchetrà. Questo vino, tutti sanno cos'è ma nessuno l'ha mai visto, o quasi. Durante la vendemmia si usa mettere a muri i grappoli intatti e più ricchi, si fanno asciugare stesi sulle terrazze all'aria di mare e al sole sperando che non piova; si netano e si spremono i chicchi. S'incevchia un anno in botte e poi in bottiglioni seppelliti nella sabbia di cantina. A due anni è vino dolce che in altre parti si chiamerebbe rinforzato, dopo quattro è vino asciutto, l'impidissimo con sfumature nella scala che va dall'ambrato al tiorato, elegantemente profumato, mantiene, vivissimo, un sentore di marino salmastoso assai gentile. Dopo dieci anni, o come si fa e come si deve mantenere, non ha prezzo. I contadini ne fanno pochissimo e se lo tengono per quando devono trovare un posto al figlio se vanno in pellegrinaggio dal parlamentare. Di quello verissimo, chi scrive ne ha bevuto una volta sola nella vita, offerto da un vecchio amico di Manarola che lo pensava ormai moribondo. Di quello falso ce n'è ovunque e vi insegua per tutta la vita. Di quello discreto se ne può trovare distribuito dalla Cooperativa Cinque Terre: i prezzi possono oscillare dalle 25 mila alle 45 mila lire a bottiglia.



che porta alla Marina Piccola, l'approdo del paese, come ogni altra cosa qui, ricavato dallo scoglio: pozzetta d'acqua tra le pietre da dove le barche vengono issate e calate con paranchi. Nella piccola piazza i gozzi multicolori, il sole, gli spruzzi di salmastoso. Trecento metri di passeggiata vi portano all'altra caia, quella appena più ampia di Palaedo per un sentiero continuazione ideale della Via dell'Amore e ad essa morfologicamente identico, con i sedili di pietra, il mare, le agavi ecc. Ancora bigliottone salendo per i carugi ripidissimi e fate il giro alto del paese. Passerete dalla spianata della chiesa di S. Lorenzo, bella e semplice di facciata; qui è riposante prendere il fresco e anche giocare a pallone, è l'unico punto in pari di tutto il paese. Andando e tornando avete intanto notato un ristorante con veranda, «da Aristide». Li potrete fermarvi e, volendo e potendo (si spende dalle 35 alle 50 mila lire bevendo il vino che vi diciamo, tel. 0187/920000), fate i principii ordinando la zuppa di datteri, il delicato e dolce mollosco bislungo. Ottime le paste condite con sughi marini, gli antipasti saporiti e capricciosi. Per omaggiare e per prudenza bevete il bianco della Co-

spesso si pigliano le botte dei paesani; ci si arriva buttandosi ancora giù per la scarpata e se non la fate di corsa vi accorgete degli asparagi selvatici, quelle erbe profumate gustosissime che piuttosto che lasciarle si mangiano volentieri anche crude col sale. Vernazza vi apparirà dall'alto: è una splendida lingua di case e di roccia esposta al mare di libeccio. La cosa che a mio avviso la rende indimenticabile è la piazza sul mare a balcone, ampia e tutta porticata e loggiata, con la chiesa d'angolo, gli oleandri, i ferri battuti alle finestre, le barche e i tavolini dei ristoranti, incredibilmente discreti e funzionali. Segnaio «Gianni», che fa anche albergo offrendo camere assai in tono e romantiche tra le 50 e le 100 mila lire. La sua cucina è a posto. Fa cose molto semplici ma assai profumate e varie: gli antipasti sono giochi di fantasia sempre nuovi. Tra i primi sceglierete la pasta al pesto con le patate e i fagioli e i pansotti in salsa di nocce. Di secondo va provata la «vermazana»: acciughe in tegame con patate e pomodoro profumate con le erbe. Da 25 mila in su con i vini già detti (tel. 0187/812228).