

Veduta di Montone,
borgo umbro di
1555 abitanti,
dal campanile
della chiesa del
Complesso Museale
San Francesco.



Borgni a perdere

comuni da ritrovare

Hanno pochi abitanti. Li vogliono ancora abolire? E un progetto amministrativo nel cassetto. Dove ne ha scelti 3, con gli affreschi, le chiese, i teatri, le locande, le zuppe. Medievali e barocchi. L'Italia più bella, da vedere subito



MONTONE
COMPLESSO MUSEALE
DI SAN FRANCESCO

CHIOSTRO

DISTANZA DA ROMA → 214 Km
DA BOLOGNA → 204 Km
DA ANCONA → 166 Km

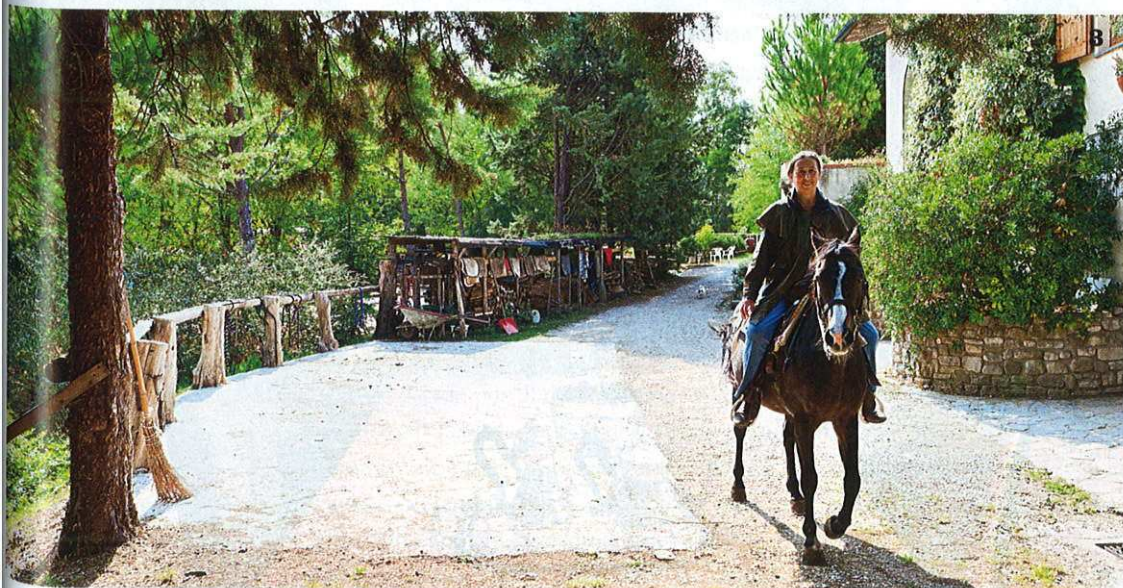
Illustrazione di Carlo Sanga / DOVE

L'arrière pays, lo chiamano i francesi. Lì dove l'Italia, con scenografie casuali, diventa una nazione da cartolina. Colline dall'intenso cocktail di tinte autunnali, quiete, vini dai colori rubino, locande di charme con la giusta ospitalità, botteghe e tesori di arte che stimolano il turismo culturale. Anche solo per un long weekend. È il mondo dei borghi italiani, quelli piccoli che hanno rischiato l'estinzione amministrativa. Se la manovra finanziaria varata a Ferragosto prevedeva la cancellazione dei comuni con meno di 1000 abitanti e la fusione di amministrazione e servizi di quelli fino a 5000, c'è chi li ha trasformati in una risorsa: le nuove mete del turismo di tendenza. Dove l'Italia tiene, sfodera le unghie e non affonda. "Perché ha un asso nella manica: tesori nascosti su cui far leva nei momenti di crisi. I piccoli borghi, un patrimonio diffuso, in gran parte ancora sconosciuto, che oggi si sta trasformando in una calamita per turisti assetati di arte e storia". Lo afferma Fiorello Primi, presidente dei Borghi più Belli d'Italia, club emanazione dell'Anici, l'Associazione Nazionale Comuni Italiani, che raggruppa le microeccellenze del Belpaese per patrimonio e accoglienza. "L'idea era valorizzare i piccoli centri, paesini sparsi a grappolo tra mare e colline, defilati, ai margini degli itinerari classici dei visitatori, ma veri capolavori di architettura e cultura. Per entrare nel club i comuni non devono superare i 2000 abitanti", dice Primi. "In dieci anni da 20 siamo passati a 200 associati, con una lista d'attesa di 300". Dove ha selezionato tre borghi, in cui tutto è aperto e c'è da fare e da vedere anche a novembre. Altri sono segnalati nella tabella a pag. 112.

Varese Ligure

È un paesino nell'entroterra ligure (739 abitanti) quasi al confine con l'Emilia, tra le montagne, marginale rispetto agli itinerari turistici più frequentati, meta ambita, in estate, per le vacanze verdi. Ed è il primo borgo biologico europeo dove l'energia elettrica arriva sfruttando vento, sole e acqua. In controtendenza rispetto ai minicomuni il cui destino prevede servizi amministrativi smantellati, l'esodo degli abitanti e la chiusura delle attività commerciali, qui il declino è stato arrestato, l'economia è ripartita e sono arrivati i turisti a scoprire architettura e natura. La rinascita si deve a un ex sindaco lungimirante, Maurizio Caranza, che ha



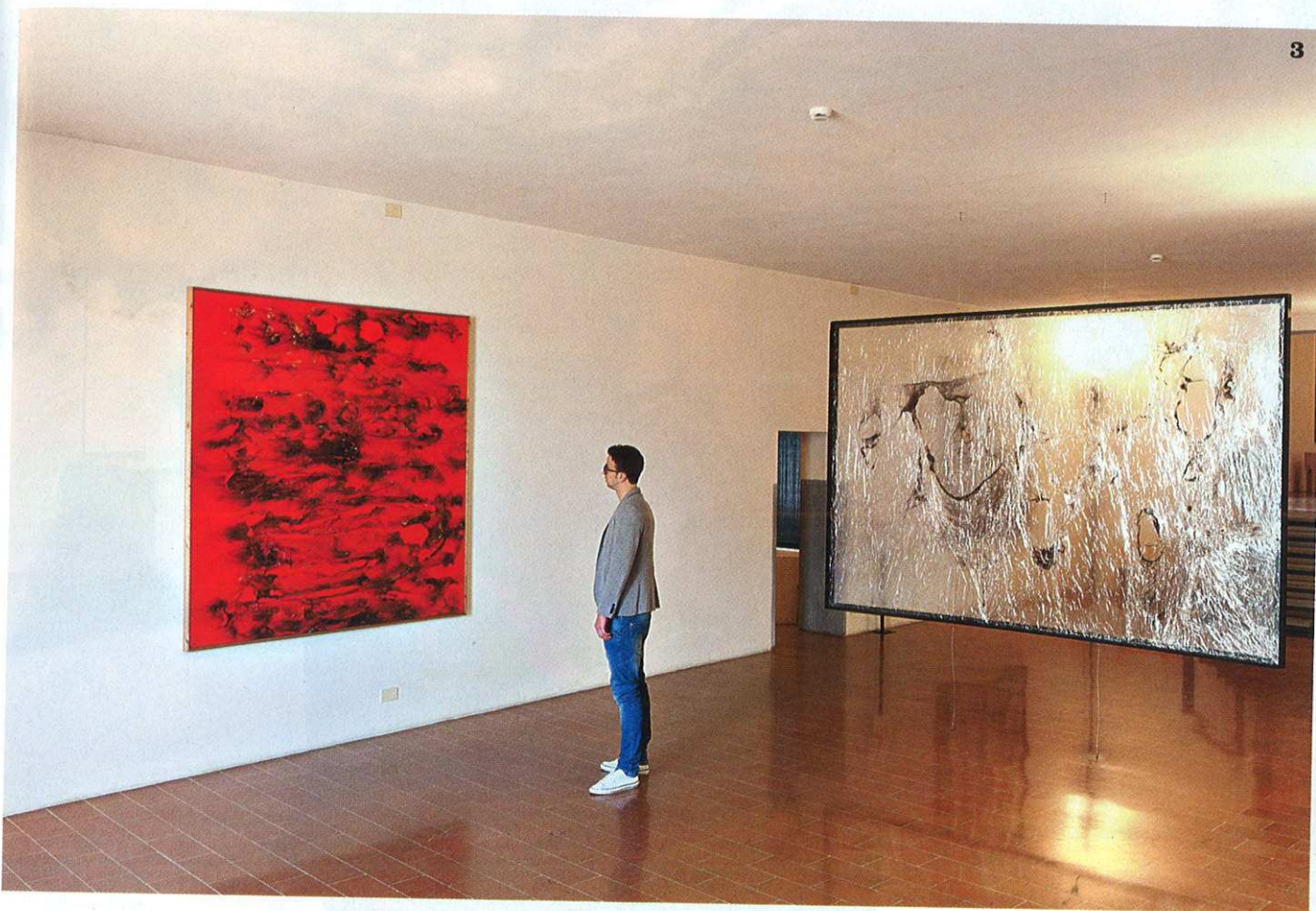


Montone.
 1. La **Locanda del Capitano**, sulla piazzetta del paese, sorge dove c'era la casa del condottiero Andrea Fortebraccio. Oggi ospita in camere di charme (doppia b&b da 120 €). 2. Dessert servito nel **dehors della Locanda**. 3. Partenza per una gita a cavallo dalla scuderia **ASD Valle del Carpina**.



2





valorizzato la più importante risorsa della valle: la natura incontaminata. L'energia pulita prodotta dai mulini a vento sul **Monte Gottero** e dai pannelli fotovoltaici sui tetti del municipio e delle scuole rende il borgo autosufficiente, addirittura in grado di vendere energia all'Enel. I cittadini hanno anche partecipato al gruppo di acquisto di pannelli solari. La scommessa sull'energia pulita e sul biologico è iniziata negli anni Novanta. Dopo aver ottenuto, primo municipio europeo, la certificazione ambientale Iso 14001 ed Emas, il paese è stato insignito dell'European Energy Award, certificazione europea nella pianificazione energetica, nella gestione dei servizi e nell'organizzazione del comune. Oggi Varese Ligure, fino a qualche anno fa sconosciuto ai più, contribuisce a ridurre le emissioni di anidride carbonica a livello regionale dello 0,1 per cento.

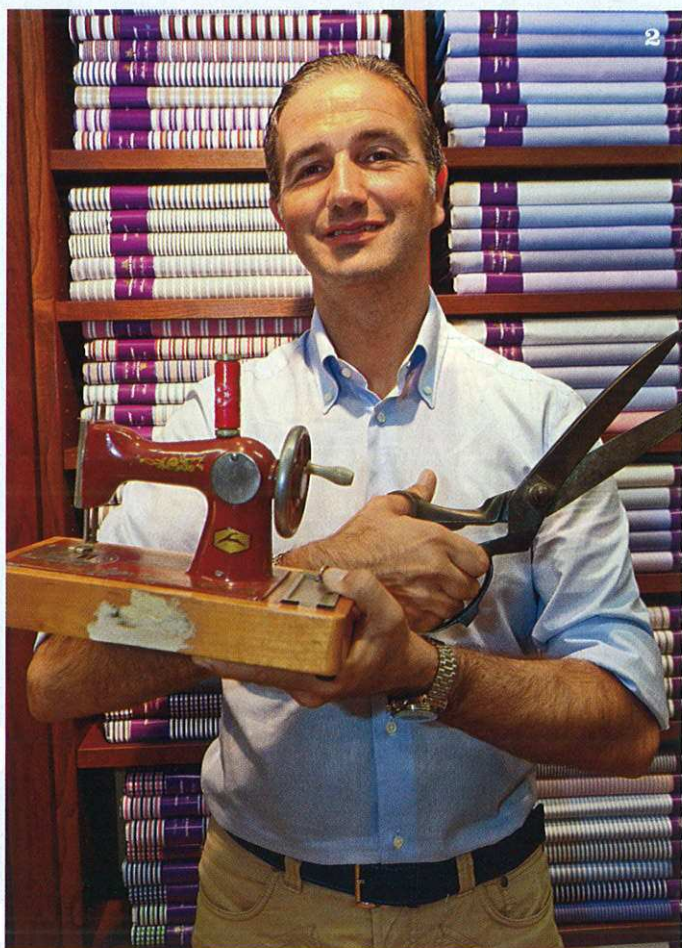
Non solo. In ogni trattoria, ogni ristorante e nelle case si mangia soprattutto la carne biologica della **Cooperativa San Pietro Vara** (piazza Municipio 1, tel. 0187.84.25.01), i formaggi bio in vendita alla **Cooperativa Casearia Val di Vara** (tel. 0187.84.20.08), verdure dell'orto e frutta del campo. "Il declino demografico è stato arginato", spiega il sindaco Michela Marcone, "e negli ultimi venti anni nessuna attività commerciale è stata chiusa; in barba a quanto si legge sulla stampa, l'economia dei territori cosiddetti deboli e marginali regge meglio che nelle grandi città". Le antiche tradizioni mercantili e artigiane di Varese Ligure sono ancora vive (rappresentano il

30% delle attività). Le botteghe storiche si trovano lungo i caruggi e nella piazza del paese. Come gli **Alimentari Blenci**, dal 1951, dove si acquistano pane cotto nel forno, gobeleti, dolci di pasta frolla e marmellata e le roette, canestrelli di pasta frolla. La teleria **Ghelfi** (tessuti e arredi per la casa), aperta nel 1909, ha restaurato la bottega valorizzando l'antica struttura: pavimenti che ricordano il sasso di fiume e volte a vela e a botte con pietra a vista. Nel borgo c'è la **Calzoleria Marengo** (piazza Vittorio Emanuele 58, cell. 338.66.61.159) dove Adriano Marengo, seguendo la tradizione di famiglia, crea scarpe da uomo e borse di ogni genere su misura. Il miglior modo per conoscere Varese Ligure, magari in occasione della festa di San Martino, l'11 novembre (con banchi bio di funghi secchi e prelibatezze alimentari da mezza Italia), è passeggiare nel borgo rotondo, voluto nel XIII secolo dai conti Fieschi, feudatari genovesi. In estate la piazza circolare diventa il palcoscenico della stagione lirica (www.liricavarese.ligure.org). Camminando sotto i portici con il naso all'insù si gode la vista delle facciate dai colori pastello o affrescate a trompe-l'oeil. Il progetto urbanistico del borgo rotondo nasce per usare l'abitato come fortificazione, con case senza aperture verso l'esterno, a formare un cerchio interrotto solo dal palazzo del signore, poi trasformato in castello. Ora è sede di convegni e mostre (visite guidate la terza domenica del mese, tel. 0187.84.20.94, www.prolocovarese.ligure.it). A pochi passi dal Castello

1-2. Vasco Scarpellini, proprietario di **Casa Caigatti**, a **Montone**, sulle scale della villa. Qui e nella dépendance, **affitta cinque appartamenti**. Soggiorno e sala da pranzo della villa. 3. **La Fondazione Burri a Città di Castello**.



1



2

c'è, da oltre trecento anni, l'**Albergo Amici**, ex locanda per i viandanti diretti al Passo Cento Croci, che collega la Liguria con l'Emilia (chiuso in caso di neve). L'edificio attuale, risale ai primi del Novecento, e dell'epoca mantiene le ringhiere e le vetrate art déco. Delle 26 camere, cinque sono ancora arredate con mobili anni Settanta, le altre sono state rinnovate. L'albergo ha sempre avuto un ristorante e proprio in questa cucina, circa trent'anni fa, si dice sia nato il battuto di pinoli, una sorta di pesto bianco che ben accompagna i croxetti (leggi crosetti), pasta tonda di grano tenero che un tempo le famiglie aristocratiche personalizzavano con gli stemmi nobiliari. Per mangiare la cucina tipica, sia ligure sia della Val di Vara, ci sono anche **La Taverna del Gallo Nero**, e il **Ristorante I Fieschi**, con un menu degustazione di piatti poveri locali, dalle torte di verdura ai ripieni.

1. Una sala del **Complesso Museale San Francesco** a **Montone**. 2. **Fabrizio Margutti** a **Città di Castello** realizza camicie su misura.

Varese Ligure è un comodo punto di partenza per escursioni tra

boschi di castagno e prati. L'ospitalità è ben sviluppata; alcune strutture offrono cucina casalinga, tipica e bio. Tra queste l'**Azienda Agrituristica A Ca' du Pipin**, in località **Torceto**, vende farina di grano tenero, di mais, di castagne, di segale, poi miele, patate, frutta e ortaggi. Nel weekend – a pranzo e a cena – e nelle feste si prepara un menu a base di salumi propri, torte di verdura, pasta fresca fatta in casa, testaroli (pasta di farina di grano e acqua cucinata nella terracotta e sul fuoco a legna), coniglio ripieno, arrostiti o cima alla genovese. Da assaggiare i cassarilè, gnocchetti di farina di castagne con ricotta fresca e noci, na-