

Se la statistica taglia il comune

"Sai ched'è la statistica? È 'na cosa/che serve pe' fa' un conto in generale/de la gente che nasce, che sta male,/che more, che va in carcere e che spósa./Ma pe' me la statistica curiosa/è dove c'entra la percentuale,/pe' via che, lì, la media è sempre eguale/puro co' la persona bisognosa./Me spiego: da li conti che se fanno/seconno le statistiche d'adesso/risurta che te tocca un pollo all'anno:/e, se nun entra nelle spese tue,/t'entra ne la statistica lo stesso/perché c'è un antro che ne magna due".

Trilussa, *La statistica*

Nel 2010, gli abitanti di Napoli sono diminuiti dello 0,35% mentre quelli di **Rocca de' Giorgi** sono cresciuti dell'8,11. Solo che il capoluogo campano sfiora il milione di cittadini e il paesino del Pavese conta 74 anime. Erano 68 nel 2009 e pochi focchi, rosa e azzurri, l'hanno fatto schizzare ai primi posti nelle classifiche della natalità. La finanziaria 2010 ha escluso

Abbadia San Salvatore (Si) dai comuni montani perché meno del 75% del suo territorio supera i 600 m: è sull'Amiata (1734 m) a quota 829, ma per 4 kmq, per la legge, non è in montagna, anche se d'inverno **si scia su 15 km di piste**. Non è un caso se Trilussa è ricordato soprattutto per la definizione di *media del pollo*, una risposta pronta per le vittime della statistica. Quest'anno è scoppiata la questione dei **piccoli comuni**, quando pareva decisa la sparizione e l'accorpamento di quelli con meno di 1000 abitanti. **Non se ne è fatto niente**, ma la polemica è stata forte. Da una parte chi vorrebbe iniziare dalle micromunicipalità a disboscare la foresta della burocrazia statale, dall'altra chi oppone al taglio **la tutela delle identità locali**. Chi ha ragione? Forse entrambi. È vero che molti Stati **in Europa** hanno **diminuito il numero dei comuni** negli ultimi 50 anni, come è pure strano che in alcu-

ni il numero delle anime coincida con quello degli amministratori. Ma la statistica da sola non aiuta a capire cosa eliminare: forse è più logico rinunciare all'autonomia di un comune ormai fagocitato nell'hinterland di una metropoli che a quella di un borgo alpino, distante da un altro pochi chilometri, ma separato da valichi che rendono diversi anche i dialetti. Eppure la parola più usata in questo scontro a difesa del *piccolo è bello* è stata *identità*. Come se ragionare di quanto sono distanti le scuole o sulla strada da percorrere nel caso di soppressione di uffici non contasse niente, evocando invece elementi di appartenenza che oggi non esistono più. Per far vivere i piccoli comuni è meglio stare alla larga dai luoghi comuni. E dalla statistica, naturalmente.

David Rossi



La terrazza e l'ingresso illuminato della **Locanda del Capitano**, a **Montone**, la dimora del '200, nel centro del borgo. In cucina lo **chef e patron Giancarlo Polito** prepara piatti di tradizione come il **frascarello**: acqua e farina, insaporita da una spolverata di pecorino e tartufo nero di Norcia.

ti nel vicino paesino di Cerro. Altre prelibatezze gastronomiche all'**Agriturismo Il Boschetto**, in frazione **Scurtabò**: piatti preparati con le materie prime bio della fattoria. A tavola arrivano la baciocca calda, tipica torta di patate senza uova, i salumi, i ravioli di carne al sugo e le tagliatelle ai funghi. Tra i secondi, da non perdere il coniglio in casseruola e la grigliata. Al Boschetto hanno anche due camere doppie con arredi rustici, silenziose e spesso occupate da chi cammina lungo la vicina **Alta Via dei Monti Liguri** (www.altaviadeimontiliguri.it). Tutt'altro genere, più rustico-chic, l'**Agriturismo Il Gumo**, in località **Gumo**. Una vecchia casa colonica ristrutturata e uno dei primi bio-agriturismi di Liguria. Animali da cortile e pecore al pascolo nei 27 ettari di proprietà, con boschi di castagno dove abbondano i porci-

ni. I due appartamenti per gli ospiti sono arredati con colori vivaci e mobili antichi. La prima colazione è servita nel berceau che si apre sulla Val di Vara con torte, muffin, biscotti e yogurt fresco, marmellate casalinghe di castagne, albicocche, prugne selvatiche, oltre a mele, pere e cachi del frutteto. Varese Ligure ha una corona di frazioni, tutte caratterizzate dalle testimonianze di una cultura rurale millenaria, come Teviggio e Caranza. Nelle vicinanze di Salino sono ancora visibili resti della fortificazione di Castronovo che, con quelle di Buto e Costola, erano parte del sistema difensivo dei Fieschi, i potentissimi signori della zona. Cavizzano invece custodisce un tesoro naturale: l'albero monumentale più vecchio della valle, un cerro di 700 anni e 5 metri di circonferenza.



Illustrazione di Carlo Sanga / DOVE



Photo Augustin



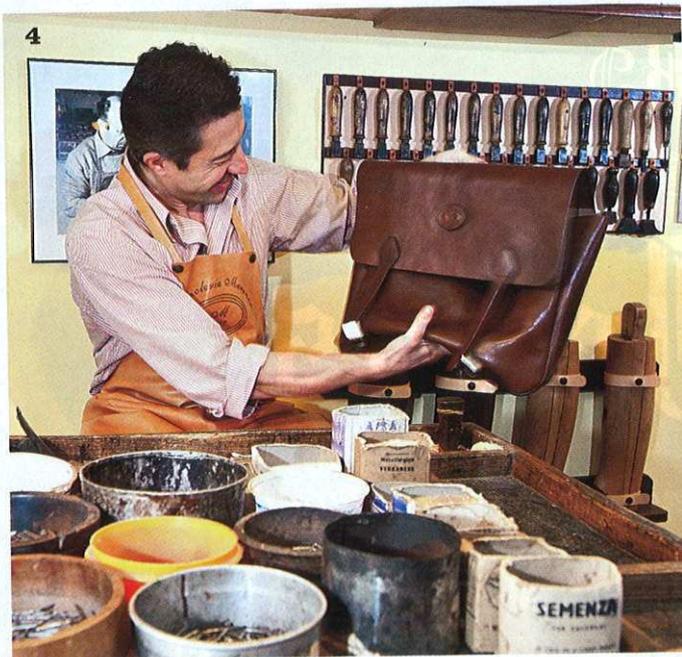
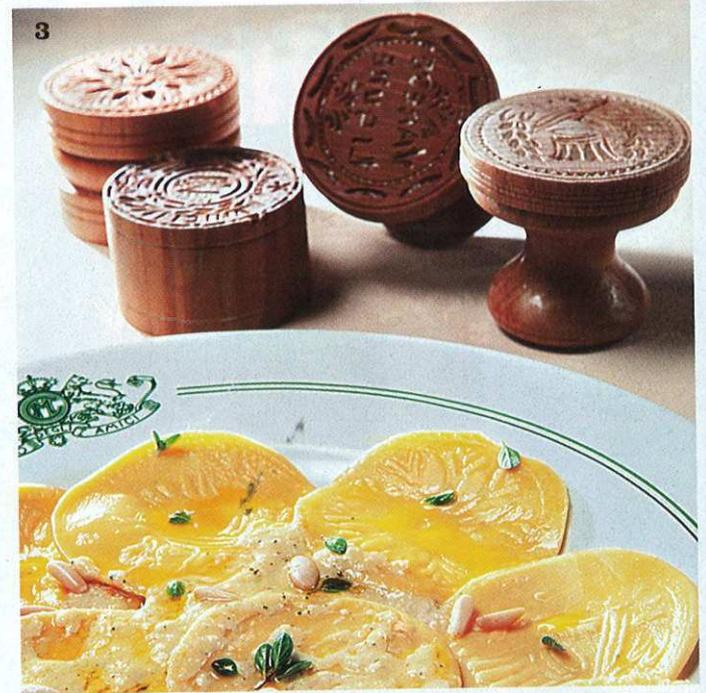
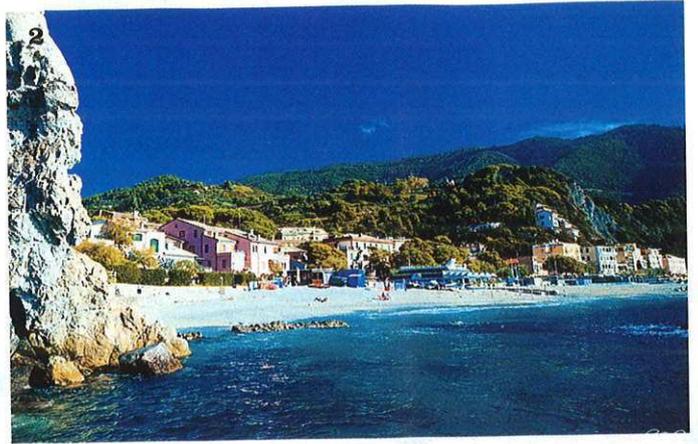
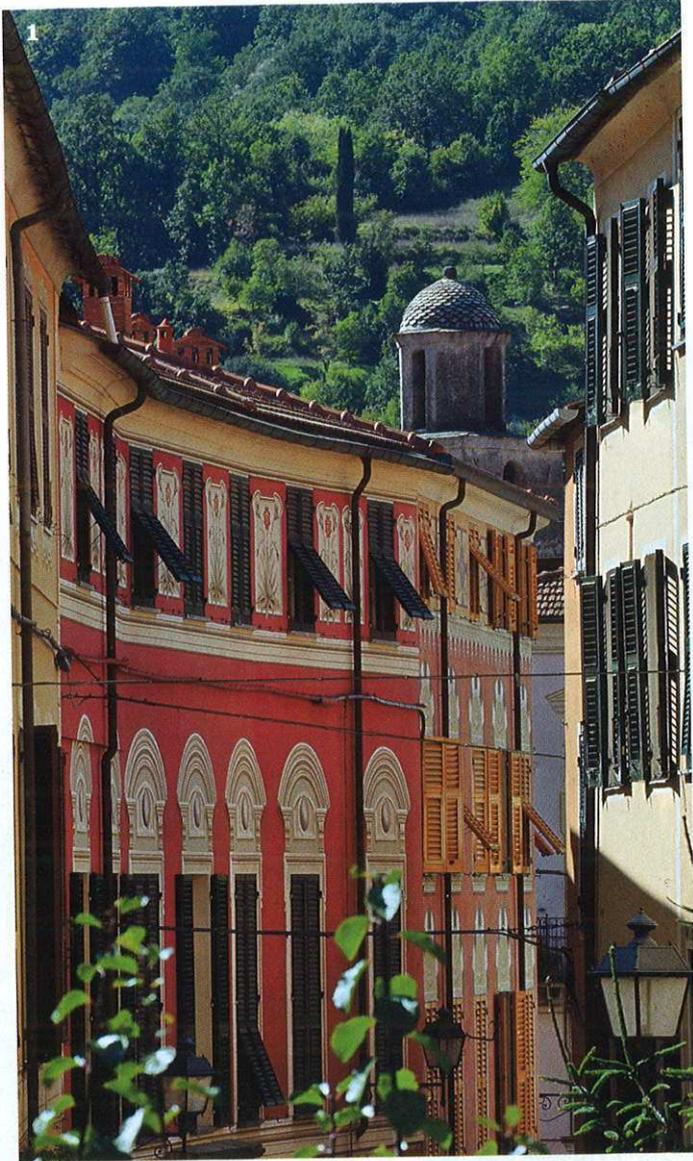
Montone (Umbria)

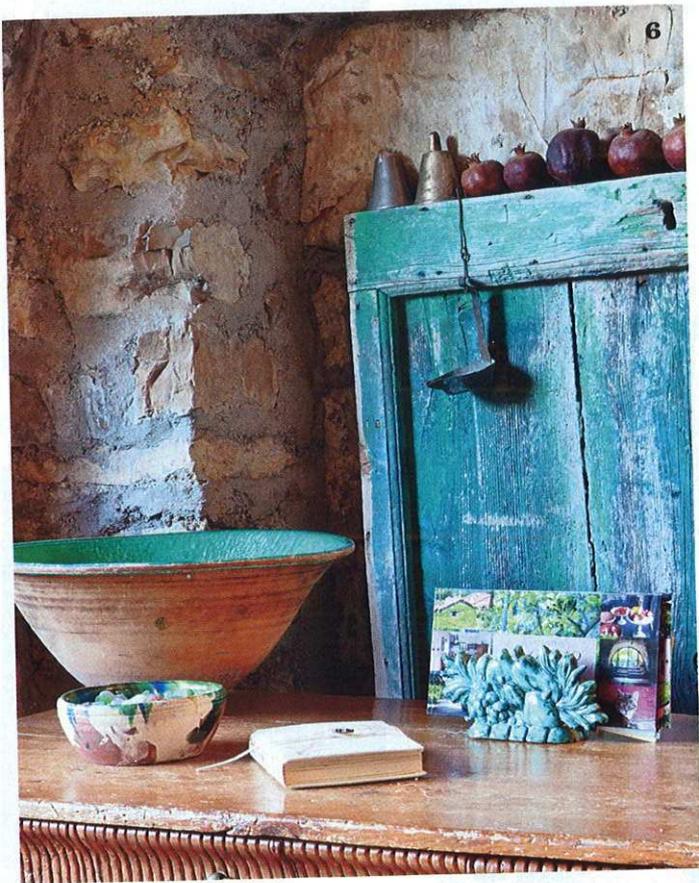
Il territorio tra Umbria e Marche, a novembre, è la tentazione per una fuga dalla città. Complice il facile collegamento con autostrade e treni, ci si rifugia volentieri nei piccoli lembi di terra che parlano d'antico. È il caso di **Montone** (1555 abitanti), nel cuore dell'Umbria, città natale del condottiero Andrea Fortebraccio (1368-1424), il leggendario Braccio da Montone, a meno di cento chilometri dai più blasonati e mondani Spoleto o Todi. Qui regna un'altra Umbria, più appartata e discreta, quasi francescana. Paesi come questo custodiscono cinte murarie intatte dal Medioevo, e la giornata slow tra passeggiate e arte si conclude degnamente alla **Locanda del Capitano**, poche camere di charme nel centro di Montone, costruite lì dove sorgeva l'antica casa di Braccio. Si può anche cenare ai tavoli al pianoterra tra tovaglie candide, candele e quadri antichi, gustando il cappuccino, una fonduta di formaggi di collina con uovo di quaglia e

tartufo bianco, oppure l'antico frascarello umbro a base di acqua e farina condito con pecorino di grotta, tartufo nero di Norcia e filetti di asparagi in crudità. Le stanze hanno un'eleganza semplice, e da qui si può partire alla scoperta del territorio, tra acquisti di salicce e lonzini artigianali, come quelli della vicina bottega di **macelleria di Vania Tani**, dove sull'insegna c'è scritto "carni nostrane" visto che fanno tutto in casa, senza conservanti, con la carne delle bestie allevate in campagna. La passeggiata in piazzetta è d'obbligo, così come la visita al **Complesso Museale San Francesco**, con una chiesa del XIV secolo dall'architettura tipica degli Ordini Mendicanti, semplice e lineare: unica navata e abside poligonale con

1. **Varese Ligure**, il borgo di 739 abitanti con il centro fortificato dalla **caratteristica forma di euro**. 2. Le **cassette colorate disposte in tondo**.

tanto di chiostro trafitto dai raggi del sole. In paese basta alzare lo sguardo per scorgere ogni tanto in un portone o su un muro di pietra lo stemma di Braccio (un montone tra due ghepard), magari mentre ci si dirige verso la Macchia del Negrone, una passeggiata che parte a pochi pas-





6

si dal campanile e abbraccia le mura in un percorso di 3 chilometri. A fine ottobre, dal 29 al 1° novembre, il borgo ospita la **Festa del Bosco**, manifestazione che ogni anno anima i fondi e le cantine con l'esposizione e la vendita dei prodotti di bosco e sottobosco: funghi, tartufi, visciole e molto altro. Per mangiare in campagna, tra Montone e Umbertide, c'è l'organic farm **La Chiusa**, 7 ettari di terreno della giovane Masha Renner che ha ereditato l'agriturismo dai suoi genitori. Lei è appassionata di biologico, cucina con i prodotti stagionali del suo orto, fa il pane con i cereali e le farine della tenuta, offre vino e olio dell'azienda. Inoltre organizza corsi di cucina, porta in tavola piatti appetitosi come la crema di castagne con borlotti e crostini alla salvia. Offre anche tre stanze e due bilocali arredati con semplicità per dormire e svegliarsi al canto del gallo.

1. **Varese Ligure**. 2. Liguria. La spiaggia di **Monterosso**. 3. I **croxetti**, decorati con stampi in legno. 4. **Adriano Marengo** nella sua bottega. 5 I porcini che cucina **Andreina Giosso** de **Il Boschetto**. 6. **Il Gumo**.

Decisamente più chic l'ospitalità nel nuovissimo **Griffin's**, verso **Orvieto**, una tenuta di 86 ettari sulle colline umbre, dove ogni camera ha il nome della divinità del pantheon etrusco alla quale si ispira. Colori e tessuti naturali, legno scuro e tappeti, vasche idromassaggio. C'è anche un ristorante gourmet elegante, e in cucina si usano solo prodotti Griffin's tra olio, vino, ortaggi, carne e frutta che, volendo, si possono comprare e portare a casa. L'Umbria riserva sempre sorprese: a **Città di**



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

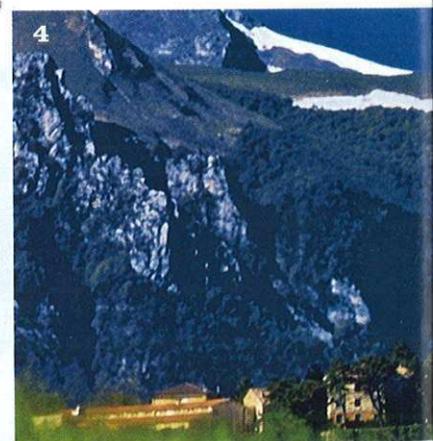
Situata nel centro storico di Monza, a due passi dallo splendido Duomo e nelle vicinanze del famoso ponte "Dei Leoni", l'Osteria la Bettola nasce alla fine del "Novecento". Gli attuali gestori hanno voluto dedicarla a "Fruttolo", un loro caro amico prematuramente scomparso il 14 maggio del 1999. Questo ristorante caratteristico è stato creato all'interno di un'antico fienile, l'atmosfera romantica e un po' retrò, unita alla simpatia dei proprietari, Andrea, Rubens e Cristian, fanno da cornice a una cucina in parte di tradizionale con golose proposte come il nostro "Risotto alla Monzese", le pappardelle ai funghi Porcini, l'orecchia della "Bettola", la possibilità di affacciarsi ad altri piatti regionali e con numerose proposte di pesce freschissimo che spaziano dalle ostriche (solo nei mesi con la R) alle linguine all'Astice, il Branzino e l'Orata al sale, la tagliata o la tartare di Tonno. In menù, solo il sabato e la domenica a pranzo, il gran "Fritto misto" di pesce della Bettola".



La Bettola di Fruttolo

Via Spalto Maddalena 20 - Monza (MB) Tel.+39 039 2328796

Orari cucina: 12.00/14.30 - 19.00/23.00
No giorno di chiusura - giardino intimo caratteristico



GINENISIO: DISTANZA DA ANCONA 91Km
DA ROMA 240Km
DA BOLOGNA 303 Km

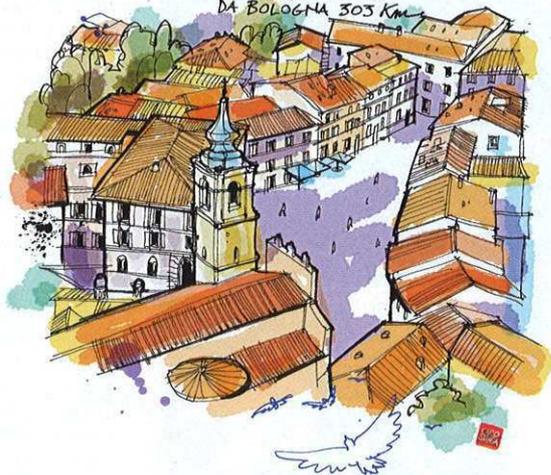
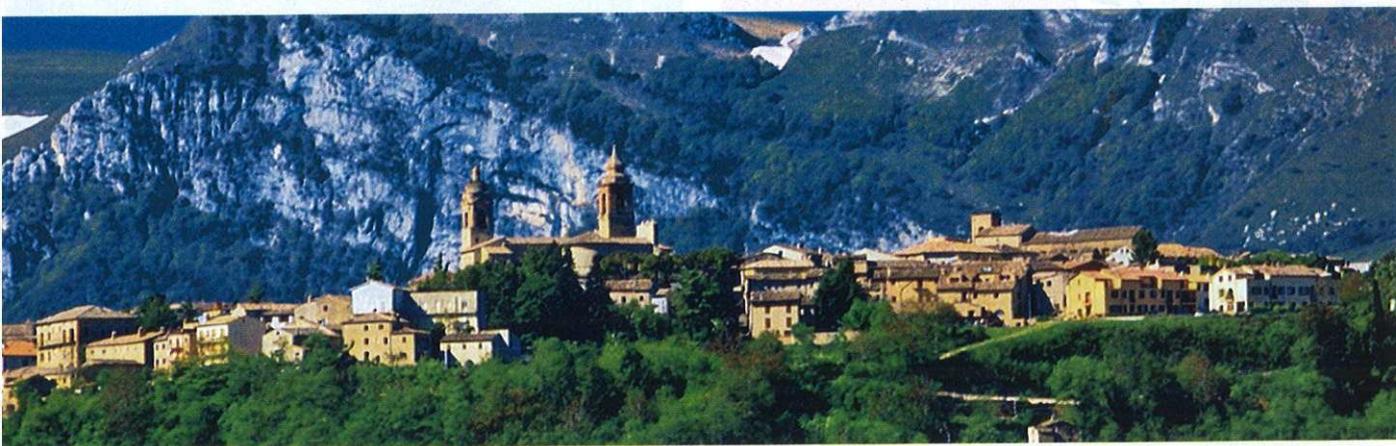


Illustrazione di Carlo Stanga / DOVE

Castello, a 20 chilometri, una tappa d'obbligo è la **Fondazione Burri**, per visitare Palazzo Albizzini e gli Ex Seccatoi del Tabacco, con il meglio delle combustioni e dei cretti del maestro umbro, senza mancare la pausa shopping alla **Sartoria Margutti**, il top delle camicie e cravatte su misura con attenzione maniacale ai dettagli, sia da donna sia da uomo. Per uno spuntino si passa al panificio d'epoca **Pizzoni**, a **Foligno**, che entro Natale aprirà, accanto al forno, un ristorante e bottega gourmet con lo chef stellato Marco Gubbio. Per i piatti umbri della tradizione si va alla **Locanda Appennino**, a **Umbertide**, ex trattoria per gli operai che costruivano la ferrovia. Le passeggiate autunnali a cavallo si prenotano a **Montone**, all'**Associazione Sportiva Valle del Carpina**. Per la notte si affittano (per minimo 2 giorni) i comodi appartamenti di **Casa Caigatti**, una elegante dimora di campagna, con campo da tennis.



Infine si acquistano vini di rango al **Castello Monte Vibiano Vecchio** della nobile famiglia Fasola Bologna, dove si organizzano degustazioni nei vigneti su jeep elettriche. Qui il Dop di punta è L'Andrea, un rosso corposo ottenuto da un blend di sangiovese, merlot, cabernet sauvignon e syrah.

San Ginesio (Marche)

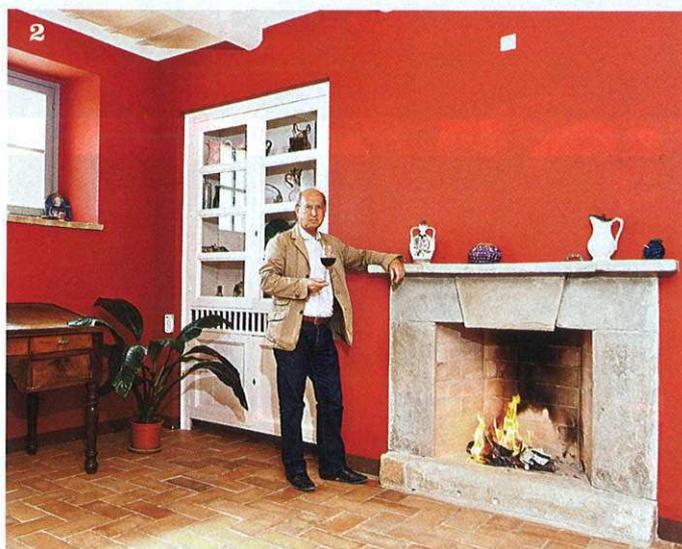
Disteso sulle colline marchigiane che già cominciano a digradare verso la costa, alle pendici dei Monti Sibillini, **San Ginesio** (1500 abitanti nel borgo) è a 600 metri d'altezza, con una cinta muraria che resiste da secoli. Una tavola esposta nella **Pinacoteca Civile** raffigura la battaglia fra San Ginesio e Fermo del 1377, ed è riconoscibile la classica città medievale

protetta da mura possenti contro i nemici esterni. Oggi le battaglie sono storia, ma le pietre restano dense di memorie, a cominciare da piazza Alberico Gentili, dove svetta la Collegiata della SS. Annunziata, con le logge e il piccolo teatro bomboniera ottocentesco intitolato a Giacomo Leopardi. Sulla piazza si affacciano le finestre dell'**Albergo Centrale**, piccolo hotel di 13 camere. Si intuisce subito che da queste parti la vita è migliore, come testimonia l'esperienza di Melania Moschini, che ha lasciato l'azienda di famiglia, Poltrona Frau, per dedicarsi a **Coroncina**, ristorante vegetariano con orto, centro benessere e, a breve, anche poche suite, a Belforte del Chienti, 20 chilometri dal centro di San Ginesio. La sala del ristorante, dove si gustano verdure dell'orto, ceci e

San Ginesio. 1. La Collegiata della SS. Annunziata. 2. *Pala della battaglia tra sanginesini e fermiani nel 1377.* 3. **Teatro Leopardi.** 4. Veduta del borgo.



Gimmi / CuboImages



maltagliati, torte salate con bietole, non lascia nulla al caso. Chic quanto basta, con tavoli e sedie in legno decapato, runner in lino e un'aria provenzale, è perfetta per una pausa salutare. Make a new start, o come lo chiamano gli inglesi, reinvent your life, ovvero cambiare vita in campagna, è un imperativo anche per Serenella Giorgetti e Ricky Swaczy, pubblicitari milanesi da sempre nel mondo della moda, che da un anno hanno abbandonato la città meneghina per San Ginesio, dove hanno aperto **WabiSabiCulture**, un vero ryokan tra le colline marchigiane: un'antica locanda giapponese di campagna. Appena varcato il cancello pietre, giardini zen con la loro bellezza unica, una sala da meditazione, una grande vasca in legno hinoki per il rituale del bagno, il tempio buddista, tre stanze dai nomi poetici, come Ciliegi e Petali al Ven-

to, Bosco fra i Pini e Bosco di Aceri. Qui si perde volentieri la cognizione del tempo fra rituali del tè, colazioni japita, metà japan e metà italiane con alghe, muffin e specialità vegane. Tutto è rigorosamente cucinato in casa. Nelle stanze costruite secondo le regole della bioedilizia, niente letti, ma solo futon e bioaromaterapia in ogni ambiente, per una vacanza meditativa da far allargare il cuore.

Nelle vicinanze, a una manciata di chilometri, ci si bea di piante secolari, di pomeriggi ventosi, di piccole cose e di gesti semplici da **Agra Mater**, agriturismo bio delle giovani Lara Mancini e Ketty Iommi, aperto nel 2008 a **Colmurano**. Si producono olio, ortaggi, cereali e frutta e si dorme in stanze dal sapore antico, tra mobili della nonna e copriletto floreali di Lisa Corti. Al ristorante, con terrazza panoramica sulle colline (gio.-dom.), bisogna

San Ginesio 1. Le **Cripte della Collegiata**. 2. Jurek Mosiewicz delle cantine **La Murola**. 3. **WabiSabiCulture**: doppia b&b da 120 €.