

Sapore di MARE

A La Spezia, nel golfo dei Poeti, per conoscere l'antica tradizione dell'allevamento dei molluschi attraverso un itinerario tematico che segue il ciclo della produzione

Nel cuore del golfo dei Poeti, c'è una tradizione che risale alla fine dell'800: l'allevamento dei molluschi. Qui, nelle acque comprese tra il Parco nazionale delle Cinque terre e quello naturale regionale di Montemarcello-Magra-Vara, durante 12 mesi di paziente attesa, l'ostrica *Magallana gigas*, varietà dalla spiccata personalità, si nutre del fitoplancton autoctono, assimilando un gusto pieno, minerale ed equilibrato e assumendo riflessi cromatici che virano verso il verde smeraldo. A questa coltivazione si affianca quella della cozze, conosciute qui come muscoli. E così, tra la barriera della diga foranea, opera marittima che protegge l'interno del golfo

spezzino, e le correnti che lambiscono i borghi, gli allevamenti ornano il paesaggio.

A tutelare questa antica arte ci pensa l'Organizzazione di produttori mitilicoltori spezzini. Questa realtà, riconosciuta a livello ministeriale, custodisce una tradizione che combina comunità e territorio. Forte del lavoro quotidiano di 62 soci e operatori che presidiano gli impianti a bordo di 45 imbarcazioni, la cooperativa storica ha saputo coniugare cura dell'ambiente marino e arte gastronomica. Grazie alle proposte turistiche promosse dall'ente La mia Liguria, volte a rendere le meraviglie della regione sempre più accessibili e fruibili, i visitatori possono scoprire da vicino



Un impianto di mitilicoltura a La Spezia, nel golfo dei Poeti



di **Floriana Schiano Moriello**
[Giornalista enogastronomica e di viaggio]
floriana.fsm@gmail.com
f floriana.schianomoriello
in florianaschianomoriello
@florianaschianom

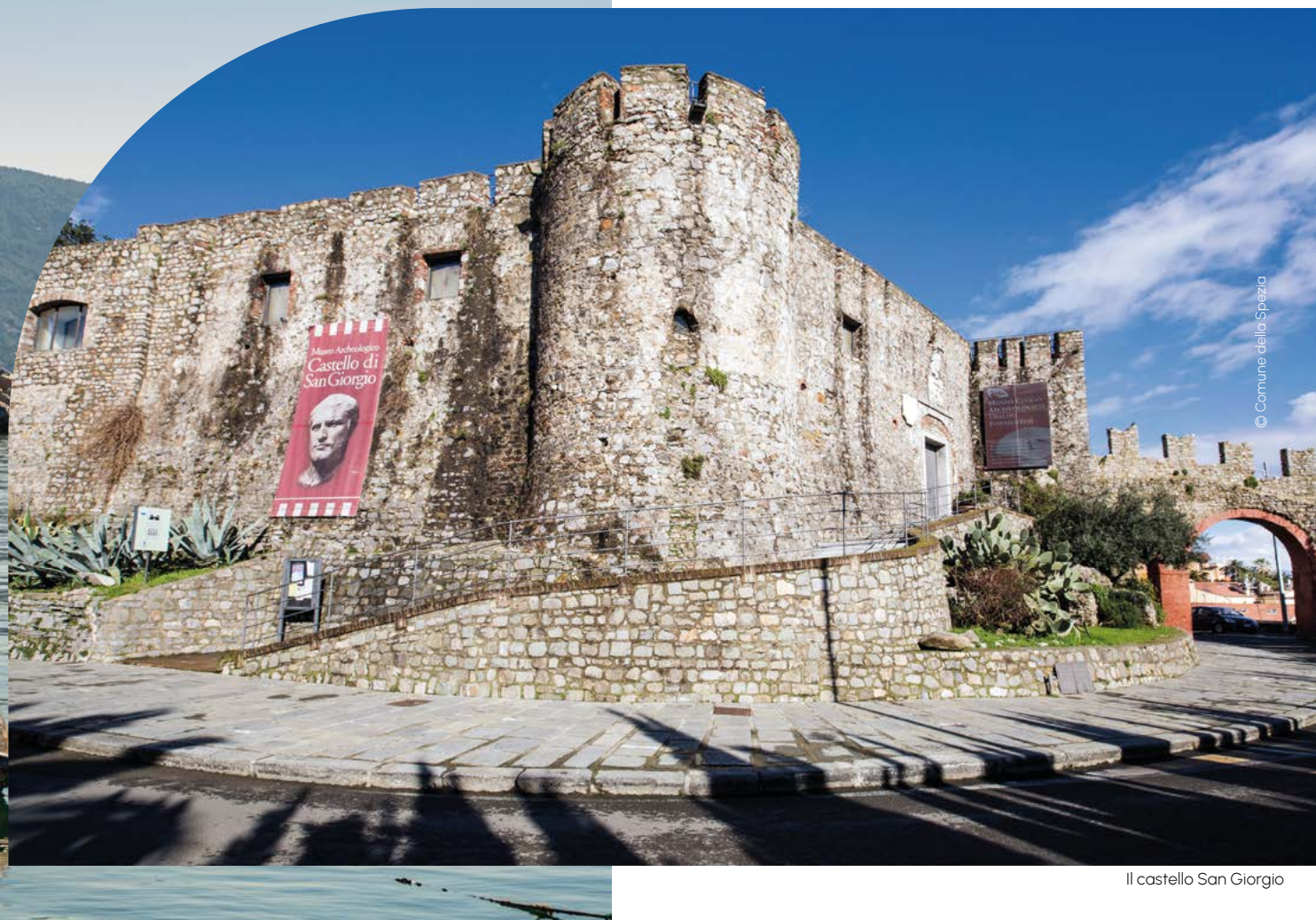
Viaggi e sapori fuori dal tempo, dove la lentezza racconta

Per chi cerca luoghi autentici, gesti antichi e cibo che sa di memoria

come funziona questa attività. Attraverso gli itinerari guidati proposti dall'Associazione per il mare in collaborazione con i produttori locali, è infatti possibile condividere la giornata a bordo delle loro imbarcazioni. Accompagnati da un esperto tecnico, si possono esplorare gli innovativi impianti per decifrare il ciclo biologico di cozze e ostriche, la custodia millimetrica del seme e il processo di raccolta, per arrivare alla degustazione.

A Santa Teresa di Lerici, invece, nell'unico impianto di depurazione dei molluschi della Liguria, si può assistere alle ultime fasi di lavorazione e insacchettamento. Il contesto ospita anche il museo della mitilicoltura, uno spazio che

ripercorre la nascita e l'evoluzione dell'antico mestiere. Fotografie d'epoca, attrezzi del passato e strumenti moderni guidano i visitatori in un viaggio tra memoria e innovazione. Questo percorso sensoriale trova continuità una volta scesi a terra, dove il legame tra La Spezia e il mare si riflette immediatamente nel cuore pulsante della città. Su corso Cavour, nell'omonima piazza – per gli spezzini piazza del mercato – i banchi al coperto sono il punto di riferimento per chi ama la gastronomia ligure a chilometro zero. L'area più affascinante è quella dedicata alla vendita del pesce, situata sotto la tettoia a onda che chiaramente celebra quelle del mare: ogni mattina offre il meglio di ciò che viene pescato nel



© Comune della Spezia

Il castello San Giorgio



Una passata edizione del Palio del golfo

golfo dei Poeti e nei mari limitrofi tra cui gli immancabili mitili e le ostriche spezzine.

Dal mercato ci si muove verso il ristorante Antica osteria dell'uva, dove si possono assaggiare i muscoli ripieni alla spezzina, preparati secondo la ricetta tradizionale, e un'ottima selezione di ostriche. Si prosegue poi alla scoperta di una La Spezia insolita: la città si rivela seguendo l'andamento sinuoso di via del Prione, spina dorsale dell'antico borgo, per poi confluire nell'ampio respiro di via Chiodo, definita dai maestosi portici e dal profumo degli alberelli di arancio. Le facciate dei palazzi Liberty testimoniano il passaggio dei pittori futuristi che individuarono, in queste linee, la scenografia per le loro visioni. Il dinamismo del centro storico fa da contraltare alla tradizione del Palio del golfo, la cui 101esima edizione si tiene il 2 agosto. La sfida remiera, ideata da Angelo Maioli nell'800, racconta il legame indissolubile tra questa località e i mestieri del mare. Originariamente i muscolai gareggiavano a colpi di remi per portare a terra nel minor tempo possibile i carichi di ostriche e mitili: chi arrivava per primo sulla banchina conquistava il diritto di stabilire il prezzo di vendita dei frutti del mare. Un rito fatto di sudore e fatica che funzionava come strategia commerciale e celebrazione della comunità.

L'identità culturale della Spezia non è composta, però, solo dall'elemento acquatico: il Museo Amedeo Lia è uno scrigno d'arte che va dal Medioevo al '700, mentre il castello San Giorgio custodisce le Statue Stele della Lunigiana, figure antropomorfe in pietra arenaria che risalgono a cinquemila anni fa. Dalla terrazza più alta del maniero, lo sguardo abbraccia l'intero anfiteatro marittimo: a oriente le vette delle Alpi Apuane e i castelli di Lerici e San Terenzo specchiati nella baia, a occidente il borgo di Portovenere con la Chiesa di San Pietro protesa sulla roccia, di fronte al profilo selvaggio delle isole Palmaria, Tino e Tinetto. È un itinerario circolare e armonioso, che unisce il sapore del mare, le tracce della storia e la fisionomia della terra.