

VINO e TASSELLO

serie

SAVONESE



MASSIMO POLPO NERIOTTI

SAVONESE

1

“Non ne posso più...”

“Ancora un po’ di.... cotechino?”

“No!”

“Allora gradisce una fetta di panettone col... mascarpone?”

“No, mi sento male.”

“Forse desidera... del cioccolato caldo sul pandoro?”

“No, non vedi che sono pieno? Basta, blocco tutto!”

“Del... torrone, forse?”

“No, non ce la faccio più! Voglio andare al mareeee!
Burp!”

Belin, che bello!

Siamo stati al mare, in pieno inverno, per disintossicarci dai veleni natalizi. Tutte quelle robe orrende che fanno un gran male e fanno solo ingrassare.

Il Soviet Supremo del Vino & Tassello non ha avuto dubbi: non c'è niente come il mare per ritornare belli magretti come dei fringuelli.

Abbiamo accolto l'invito dei savonesi, anche perché nel 2007 il savonese sarà la lingua ufficiale nel mondo. Ne abbiamo approfittato, uaoa.

Dobbiamo dire una cosa: il savonese è bellissimo. Piace all'endurista sfigato che cerca percorsi distensivi ma piace anche al lupo della steppa più scannato che passa un pomeriggio tra prima e seconda su per gradini umidi.

A un centinaio di chilometri da Torino si trovano dei boschi marittimi davvero stupendi.

Un altro piccolo regno di balocchi enduristici. Naturalmente alcune zone sono ormai blindate ma molte altre offrono la possibilità di divertirsi un mondo e una piatto di farinata alla fine se lo guadagna chiunque.

Però noi siamo scesi quaggiù per l'enduro, mica per il cibo e ci accoglie una giornata di vento freddo ma niente ghiaccio. I boschi sono spogli, tronchi neri e fondo giallo. Un tappeto di foglie mescolate a radi passaggi fangosi. Troviamo anche i boschi di faggi. Ce ne sono alcuni giganteschi, antichi, sembrano sequoie. Naturalmente di qui è passato anche un grosso gruppo di imbecilli che ha sentito il dovere di incidere nomi, cuori e iniziali sulle cortecce, giusto per rassicurarsi sulla loro reale esistenza. Sospettiamo che non siano enduristi.

Chi ci guida ha la pazienza di portarci a vedere percorsi vari, alcuni da pura speciale di rally che ci pare di essere in Sardegna nel 2004 e alcuni tratti che i locali usano per selezionare gli aspiranti enduristi. Usano una delle loro

“speciali” per i neofiti. Dopo un bel po’ di chilometri di riscaldamento su percorsi scorrevoli con poche crepe, pietre e solchi non difficili, eccoci alla specialina selettiva. Siamo un poco emozionati, se sbagliamo qualcosa ci becchiamo lo stemma dei “Canarini”, quello col quale si bolla ogni neofita che viene atteso alla fine del percorso. Si tratta di un sentiero bagnato in ogni stagione e con gradini, gradoni e passaggi stretti, in curva, su strapiombi che sono dirimenti tra chi potrà continuare e chi invece sarà consigliato di darsi al lancio dei coriandoli o al pettinare le bambole.

Noi, della taglia “Lusco & Brusco”, siamo rimasti classificati tra uno e l’altro, tra canarini e coriandolisti, sotto uno sguardo di compatimento. Vabbè.

In queste aree si sono corse gare molto famose. Una del tempo delle mele è stata la Riviera 1000, un grande rally con speciali in notturna. Era il periodo ‘85-‘86, altro secolo, altri permessi, altre manette.

Ai giorni nostri abbiamo avuto gli Assoluti d'Italia 2005, secondo l'impeccabile organizzazione del MC Cairo che organizza anche la mitica Cavalcata “Mangia in Moto”. Un giro dove oltre a dello splendido enduro si trovano colazione, aperitivo e pranzo.

Come in tutte le aree della nostra mirabile nazione enduristica, anche nel savonese esistono personaggi che hanno fatto e tuttora fanno parlare di se, Marietto Rossi e Enzo Giannelli. Dedichiamo loro un box.

Un altro personaggio meraviglioso, del quale ci siamo innamorati perdutamente è Beppe “U Bagasciun”. Non fa enduro, non è un pilota. Lui è un artista. Lui fa la meglio

Farinata di tutto il savonese. Forse di tutto il mondo ma non siamo sicuri, c'è una bella gara in corso tra lui e Toshiro de Pasquale, di Tokyo.

In città esistono posti da fighetti dove poter mangiare questo piatto ligure ma da Beppe “U Bagasciun” a Quiliano (SV), mangerete quanto di meglio lui possa tirare fuori dal suo enorme forno a legna. Solo a pensarci ci viene l'acquolina in bocca.

Dopo la farinata montate in moto e fatevi guidare dai locals. Vi porteranno in cima a poggi che dominano il mare, il maestrale vi scompiglierà i capelli, il sapore di sale vi intenerirà l'animo e le mulattiere vi spezzeranno le reni.

Insomma, il savonese è una terra da scoprire in moto e da assaggiare a tavola.

Come tradizione, ormai. E si dimagrisce pure! Guardate noi, che fringuelli!

BOX UN POSTO PER UN AMICO.

A pranzo, a cena, a ogni ritrovo conviviale i ragazzi che ci accompagnano tengono il posto a un loro compagno, Flavio Natali, 110 kg x 180 cm. di grinta, generosità, impeto e risate.

Un pilota che non c'è più e la mancanza si sente.

BOX BUZZETTO DELLE COLLINE SAVONESE.

Da queste parti esiste un vino quasi scomparso. Sono rimasti quattro produttori e il “nostro” ne produce appena

1200 litri. È un IGP che si produce tra Savona, Spotorno e Finale coltivando un vitigno che prende nomi diversi a seconda della zona: Buzzetto, Lumassina o Mataosso. È sempre lui, in ogni caso.

L'origine del nome è dovuta al fatto che questo bianco è piuttosto “buzzo”, aspretto.

Al palato sentiamo le “fasce” dove crescono le viti, il sudore del contadino, il profumo di erbe falciate. Si ode il mare all'alba, quando le acciughe fanno il pallone, che sotto c'è l'Ala Lunga.

BOX FARINATA.

È buona, buona, buona. Alta meno di un centimetro, appena sfornata è sublime.

La facevano già i soliti antichi romani per i loro operai, soldati e schiavi. Altri dicono che l'hanno inventata i turchi. A noi non ce ne cala. È un piatto poverissimo fatto di acqua e farina di ceci. Quasi indispensabile la cottura nel forno a legna. Da queste parti si chiama Turta e chi la crea si chiama turtò.

Beppe “U Bagasciun”, l'artista di cui abbiamo già detto, ce l'ha fatta in tutte le maniere. Merita una visita una volta nella vita. Oltre alla versione originale esiste anche quella condita, con rosmarino, con salsiccia, gorgonzola, funghi, prosciutto. Ci si può mettere sopra quasi di tutto. Hanno provato anche la nutella e pare che si acchiappino.

Beppe, io... ti amo!

BOX GELATERIA/RITROVO:

Da fuori è una normale gelateria di Mallare, tempio dell'enduro della provincia. Però è anche il punto di partenza o arrivo di tutti gli enduristi della zona. Sergio, conosce tutti e aiuta tutti. Ti serve una chiave a pappagallo? Una fidanzata volante, magari brasiliana?

Un grammo di Aspirina? Una brugolona da 29? Una spalla a cui rompere i maroni?

Trenta euro? Un litro di benzina? Anche un gelato!

Sergio ha tutto. Magari se il gelato lo comperate lui è più contento.

BOX Agriturismo A Ca' de Alice.

Si trova esattamente a metà dei giri di tutto il savonese. È il paradiso gastronomico degli enduristi. Con una spesa giusta, anzi, mentre guardi i rocciatori sulle pareti di fronte alla trattoria, puoi gustare ogni ben di dio, fatto da loro: focaccia alle cipolle, acciughe fritte, torta di formaggio, zucchine ripiene, crespelle al pesto, ravioli al ragù, cinghiale in umido.

Annaffiare tutto con un loro vino casalingo e onesto. Massacro finale coi dolci. Ottundimento del pomeriggio. Siesta obbligatoria.

BOX PILOTI.

Enzo Giannelli, classe 1947. Nella seconda metà degli anni settanta è stato ufficiale AMR. In quegli anni i regionali erano dominati da lui.

Vinse nell'86 la Sestriere 1000 su BMW Tag ufficiale. Tempre d'altri tempi, e ancora, altre menette.

Da molto tempo lavora nel team UFO. Tra le mansioni importanti nel team, lui preferisce fare il cuoco. Se la ciurma non mangia bene, il veliero non avanza spedito.

Marietto Rossi. Va a fuoco di natura. Non si allena mai, lavora sempre e fa un lavoretto che te lo raccomando: abbatte muri con punta e mazzetta! Corre con dei cartoni dell'anteguerra ma alla Crono di Bardonecchia di quest'anno ha fatto il decimo posto su una Kawasaki 250 2T del '91. Allenandosi a buttare giù muri con punta e mazzetta da cinque chili! Li mortacci!

BOX INDIRIZZI

Bed & Breakfast La Luna dei Prati, Via Donato Donatelli 8, Località S. Bernardo, 17044 Stella (SV) Tel. 019.704.00.59 e-mail: patriziafratini@libero.it

Az. Agr. Dionisa Turco Giusto, Via Bertone, Quiliano (SV), Tel. 019.88.71.53

Farinata da Beppe, Via Don Peluffo, 2R Quiliano, (SV)
Tel. 347. 72.61.806

Meccanici: Snaked, Corso Vittorio Veneto 85-87 R, 17100
Savona. Tel. 019.811.693

MS Suspension Savona.

A Ca' de Alice, Cucina casalinga, Loc. Sanguineo, Finale
Ligure (SV) Tel. 019.680.160 349.557.62.85

M.C. Cairo, Cairo Montenotte (SV), M.C. Don Bosco,
Arenzano (GE)

Gelateria da Sergio, Via L. Corsi, 19R 17040 Mallare, (SV)
Tel. 333.89.81.724

IN COPERTINA	Zolfi Poggi & Astengo, Savona
---------------------	-------------------------------