

## Al via 1<sup>a</sup> tappa di 'AmbiTour' con i sapori tradizionali della Lunigiana

notizia pubblicata **23 Giugno 2022** alle ore **09:15** nella categoria **Enogastronomia**

---



Il 28 giugno i sapori della Lunigiana saranno al centro della prima tappa di 'AmbiTour', il tour degli Ambiti Turistici toscani realizzato grazie alla convenzione tra Anci Toscana e Toscana Promozione Turistica che tra il 2022 e il 2023 si snoderà in tutti i 28 Ambiti Turistici toscani.

Sindaci, assessori al turismo e responsabili degli Ambiti di tutta la Toscana saranno invitati a scoprire la Lunigiana grazie ai colleghi del posto, che li accoglieranno per un'inedita visita itinerante con l'obiettivo di sviluppare il turismo regionale, promuovendo le connessioni e lo scambio di buone pratiche.

La gastronomia sarà un elemento importante per conoscere questa area di confine tra l'Appennino Tosco Emiliano e le Alpi Apuane, nota per la Via Francigena e i cammini storici. La degustazione di prodotti tradizionali presentati dagli stessi produttori – selezionati grazie all'attività istituzionale di lungo corso di Anci Toscana sul tema dell'agricoltura e la collaborazione dell'Ambito – aiuterà tutti i partecipanti a rileggere il territorio e a sviluppare la promozione della Lunigiana come destinazione turistica.

L'agriturismo Montagna Verde di Licciana Nardi (in provincia di Massa-Carrara nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano) presenterà un castagnaccio a base di farina di castagne della Lunigiana D.O.P. accompagnato da miele biologico dell'azienda e ricotta di pecora. Per questa realtà familiare, la produzione della farina nasce dalla cura dei castagneti secolari che circondano la frazione di Taponecco e il borgo di Apella. Si utilizza giorno e notte per oltre un mese il tradizionale metodo di essiccazione lenta

con legna di castagno nelle antiche costruzioni di pietra conosciute localmente come “gradili” e infine per la molitura si utilizzano macine a pietra nei tradizionali mulini ad acqua, ottenendo così una farina di altissima qualità. <https://montagnaverde.it>

Grazie al Consorzio Tutela del Miele della Lunigiana D.O.P. sarà possibile degustare i mieli di acacia e di castagno provenienti dai 14 Comuni dell’areale di produzione di quella che nel 2004 è diventata la prima Denominazione di Origine Protetta italiana sul miele. <https://mieledellalunigiana.it/>

Da Villafranca in Lunigiana arriverà il pane cotto nelle foglie di castagne di Saperi del Borgo, una realtà familiare che produce con ricette tradizionali testaroli, panigacci, focaccette e torte di verdura. [w](#)

Il Salumificio Marsili di Tresana infine proporrà il Duca di Tresana, che riprende la tradizionale immersione del lombo di maiale nel vino rosso, un salamino al miele di castagno DOP, un salame preparato con il pluripremiato vino Auxo di Lunae Bosoni, una mortadella nostrale e un salame gentile di filiera corta.

[www.salumificiomarsili.com](http://www.salumificiomarsili.com)

Durante la giornata non mancheranno inoltre gli antipasti tipici lunigianesi, i celebri testaroli un tempo cotti sul fuoco di legna di faggio o di castagno e poi tagliati a rombi, e l’Amor di Pontremoli, un dolcetto con una crema dalla ricetta segreta racchiusa tra due cialde.