

Fiumaretta

Breve guida a Fiumaretta

Autore: Martina Corbani *receptionist* e alunna dell'I.P.S.S.A.R “Giuseppe Casini” di La Spezia. Questo e-book è dedicato a tutti coloro che vogliono visitare la Val di Magra, in particolare Fiumaretta.

© 2009 Martina Corbani



Questo e-book è rilasciato con la licenza **Creative Commons** “Attribution-Non-Commercial-NoDerivs 2.5”, consultabile all’indirizzo creativecommons.org. Pertanto questo e-book è libero, e può essere riprodotto distribuito, con ogni mezzo fisico, meccanico o elettronico, a condizione riproduzione del testo avvenga integralmente e senza modifiche, commerciali e con attribuzione della paternità dell’opera.

Premessa

Fiumaretta è situata di fronte a Bocca di Magra, sulla riva sinistra del fiume Magra. Nell'antichità la sua area costituiva il tratto antistante il porto della città di Luni, ma nel corso dei secoli progressivamente s'insabbiò. Il borgo attuale sorse nel 1855 in seguito alle bonifiche della zona paludosa, che si era creata nel tempo, compresa fra Marinella e il fiume. La struttura urbanistica razionalmente concepita è ancora oggi leggibile nella parte più antica del piccolo centro..

Questa graziosa località balneare, è un luogo di villeggiatura dove paesaggio marino e fluviale si confondono e si estendono spiagge in sabbia fine e compatta.

Fiumaretta è sicuramente il luogo dove gli sport d'acqua sono i veri padroni. La particolare esposizione ai venti ne fa il luogo privilegiato per gli amanti della vela e del windsurf. Gli appassionati della canoa possono, invece, attraversare la foce del fiume per andare alla scoperta delle spiaggette nascoste tra Punta Bianca e Punta Corvo.

Cenni Storici

Circondata dalla rigogliosa cornice del promontorio del Caprione, Fiumaretta si affaccia sull'ultimo tratto della sponda destra del fiume Magra che con la sua foce va ad infrangersi nel mare del Golfo dei Poeti, così denominato il golfo della Spezia. Lunghe spiagge sabbiose ad est e falesie a strapiombo sul mare, ad ovest si possono ammirare le splendide spiagge di Punta Bianca e Punta Corvo, raggiungibili via mare, borghi medioevali in collina.

E' proprio nel comune di Ameglia che sono state scoperte le piu' antiche tracce di

insediamento umano. Si tratta di una necropoli ligure, risalente al IV secolo a.C.

Gli arredi (vasellame, monili, e strumenti vari) rinvenuti, sono serviti a conoscere usi e costumi degli antichi abitanti che occupavano queste terre favorevoli a traffici via mare e via fiume.

Del periodo della romanizzazione (a partire dal 177 a.C. anno di fondazione della città di Luni) troviamo a Bocca di Magra i resti di una Villa Marittima Romana.

Da visitare, a poca distanza da Fiumaretta, sono poi in Ameglia (centro storico) la Pieve dei Santi Vincenzo e Pasquale databile al XV secolo; l'Oratorio di N.S. Assunta databile intorno al XVIII secolo.

Lungo la strada panoramica per Montemarcello, che porta alla sommità del promontorio del Caprione, merita una sosta il Convento dei Carmelitani fondato nel XII secolo dove fu ospite Dante Alighieri. Al suo interno molto importante, oltre il parco lussureggiante dove il convento è immerso, la visita alla cappella che ospita un famoso crocifisso romanico chiamato anche "Cristo Nero" di notevoli dimensioni, con abito e fisionomia orientali è tra più importanti in Italia e in Europa per il suo genere.

Va ricordato inoltre che Ameglia ha dato i suoi natali a personaggi illustri della cultura quali ad esempio:

Agostino Paci nato ad Ameglia nel 1845 e morto a Sarzana nel 1902.

Insigne Chirurgo ideò il primo metodo per la correzione della malformazione dell'anca.

La sua fama di abilissimo e ardito operatore si diffonde e porta malati all'ospedale di Sarzana tanto che nel 1884 diventa Direttore della Patologia Chirurgica dell'università degli studi di Pisa, ove due anni dopo lascerà una ricca produzione scientifica.

Ricette eno-gastronomiche della Val di Magra

Per quanto concerne la gastronomia anche il borgo di Ameglia ha le sue tradizioni che affondano le radici nella propria storia fatta di: gente di mare, contadini, pescatori, di uliveti, vitigni, di fiume e di mare. Ecco alcune ricette.

"SEPPIE CON LE BIETOLE"

Ingredienti:

Per 4 persone:

1 Kg. Di seppie -meglio se piccole-

5 cucchiaini d'olio d'oliva

farina

25 gr. di pinoli

20 gr. di funghi secchi

1 costa di sedano

1 spicchio d'aglio

1 cipolla piccola

100 gr di bietole

sale pepe

Procedimento

Spellare e lavare le seppie; tagliarle a listarelle.

Fare un trito con sedano, cipolla ed aglio; metterli in un tegame e rosolare nell'olio aggiungendo le seppie dopo averle leggermente infarinate; salare leggermente e fare cuocere per 10 minuti.

Intanto, in una terrina d'acqua tiepida, si fanno rivenire i funghi; dopo 10 minuti si scolano, si tagliano in piccoli pezzi e si uniscono alle seppie insieme ai pinoli; pepare.

Cuocete per 1 ora circa; se il tutto dovesse asciugare troppo : aggiungere qualche cucchiaino d'acqua tiepida.

Unire alle seppie le bietole precedentemente lessate; tagliate un pò grossolanamente.

Cuocere pochi minuti ancora e, molto caldo, servire in zuppiera.

"MENESTRON"

(minestra con verdure di stagione e tagliatelle fatte in casa, con battuto di lardo e aggiunta di pesto)

Ingredienti:

fagioli borlotti

zucchini

cavolo

pomodoro

patate

melanzane

cipolle

sedano

zucca

ed ogni altra verdura secondo stagione

Procedimento:

tagliare a pezzi la verdura e farla cuocere in acqua a fuoco lento per circa tre ore, una volta ultimata la cottura aggiungere le tagliatelle fatte in casa e prima di servire unire il pesto e il battuto di lardo ottenuto tagliando delle fette di lardo leggermente spesse e poi battute con un coltello largo fatto scaldare sulla pentola durante la cottura della pasta.

"TORTA DI RISO"

Ingredienti:

- 300gr. di riso cotto

- un litro di latte

- 12 uova

- 300gr. di zucchero

- una scorza di limone grattata

- un bicchierino di liquore aromatizzato (a scelta: rum, maraschino, strega ecc.)

Procedimento:

amalgamare le uova con lo zucchero, unire il latte, la scorza di limone il liquore e il riso cotto. Ungere una teglia e dopo aver versato il composto al suo interno cuocere in forno caldo per circa 40 minuti.

"INSALATA DI PUNTA BIANCA"

A settembre, passando nei vicoli dei borghi si sentiva il profumo dell'aceto. Le nonne preparavano la giardiniera. A questo gusto s'ispira un'insalata di muscoli (mitili) che Duilio Cecchini proprietario del ristorante "La Ferrara" di Bocca di Magra per affetto chiama, "insalata di Punta Bianca", ma la ricetta viene da lontano.

Ingredienti per 4 persone:

1,2Kg di muscoli

pane raffermo

latte

2hg di giardiniera

timo e maggiorana

Procedimento:

Lavare e spazzolare i muscoli, facendoli aprire a vapore. Intanto far ammorbidire un poco di pane raffermo in un poco di latte.

Un tempo si adoperava, invece un liquido di cottura dei muscoli, filtrandolo nel colino. Tritare grossolanamente la giardiniera e unirla al pane, ai muscoli (anch'essi tritati, avendo l'avvertenza di lasciarne qualcuno intero) e a un misto di profumi d'erbe (timo e maggiorana). Distribuire l'impasto nei gusci vuoti e decorare con qualche mitile intero.

Il piatto è pronto.

Duilio Cecchini Ristorante "la Ferrara" Bocca di Magra loc. La Ferrara

Come si arriva a Fiumaretta

In automobile

Ameglia è comodamente raggiungibile utilizzando le uscite autostradali di S. Stefano Magra, di Sarzana o di Carrara dell'autostrada A 12 Genova-Livorno (collegata con la A 15 Parma-La Spezia). Proseguendo verso il mare con la S.S. n° 432 si raggiungono: Ameglia, Montemarcello, Bocca di Magra e Fiumaretta.

In treno

è possibile utilizzare le stazioni ferroviarie di Sarzana e Carrara, oppure quelle di Arcola e Luni, dove però i treni fermano raramente (linea Genova-Pisa). Invece, provenendo da Parma, si può usufruire della stazione di S. Stefano Magra; in entrambi i casi, per raggiungere le varie località, sono disponibili anche i mezzi pubblici.

In aereo

Infine, in aereo o in elicottero, si può utilizzare l'Aeroclub di Luni, gli aeroporti di Pisa e Genova.