In bicicletta a casa di Carducci

Le spiagge bianche di Vada e la riserva naturale di Tomboli di Cecina: l'alta Maremma tra natura, borghi e degustazioni nelle cantine

Il nostro itinerario nell'alta Maremma comincia dalle Spiagge Bianche di Vada, dove i colori della terra e del cielo suscitano emozioni talmente forti da far passare in secondo piano le polemiche ambientaliste legate allo smaltimento dei rifiuti chimici del polo industriale a Rosignano Solvay. È infatti irresistibile la tentazione di rotolarsi sulla sabbia candida fino al mare trasparente e turchese quando si apre davanti agli occhi questo incredibile paesaggio caraibico amato da bagnanti e pescatori. Uno di loro è Michele Maltinti, lo chef nato e cresciuto sul mare, del ristorante «Scolapasta» di Castiglioncello. Nella sua cucina si respirano il salmastro delle battute di pesca che organizza da sempre con gli amici e l'amore per la tradizione. «Nascere e vivere in un paese di mare — dice Maltinti — dà la possibilità di alimentare le passioni che si hanno dentro». Sicuramente la passione di sedurre con piatti semplici e raffinati come il suo fritto di alici e carciofi, la zuppetta di crudité, i ravioli ripieni di san Pietro e patate, le tartare di pesce bianco o i calamaretti spillo grigliati.

Percorrendo verso sud la panoramica SP 39 fra le dune sabbiose e la pineta, si incontra la riserva naturale di Tomboli di Cecina, un paradiso faunistico, questo sì incontaminato, di oltre 460 ettari in cui perdersi lungo i sentieri alla ricerca di incontri ravvicinati con gli animali selvatici della macchia mediterranea, dalle volpi alle faine, dalle istrici ai ricci. Per incontrare invece le colombe, ma anche i budini, i cornetti e i bomboloni, tappa obbligata è la pasticceria «Celli», vero e proprio tempio dei golosi a La California, frazione di Bibbona, battezzata così nella prima metà dell'Ottocento da Leonetto Cipriani, console onorario di San Francisco per volere di Cavour. Sempre a Bibbona non si può non visitare l'Azienda agricola Peperita, tempio della piccantezza fondato da Rita Salvadori, ex studentessa dell'accademia milanese di Brera, che da oltre 15 anni coltiva con successo la più grande varietà di peperoncini d'Europa, valorizzata anche da chef stellati come Luciano Zazzeri che, nel suo ristorante «La Pineta», una raffinata veranda sulla spiaggia di Marina di Bibbona, combina la creatività con la storia gastronomica maremmana tramandata dalla nonna Nella, dalla zia Serenella, dalla madre cuoca straordinaria e dal padre che gli ha fatto conoscere il mare. Come resistere alla sua triglia spadellata con foie gras e mela verde fritta, alla sua trippa di mare, alla passata di pesce con carpaccio e pane croccante, ai tagliolini con crostacei e radicchio rosso, al lupicante in guazzetto o al cacciucco della Pineta? Impossibile. Quindi, per compensare i peccati di gola, una magnifica soluzione può essere risalire a piedi o in bicicletta i quasi 5 chilometri del viale di cipressi secolari che «a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar...» Un viale unico al mondo, questo cantato da Carducci, che dal mare porta al piccolo borgo dominato dall'imponente castello dei conti Della Gherardesca. Una volta a Bolgheri, dove i nomi dei vicoli richiamano i parenti del poeta, dopo un giro tra le botteghe degli artigiani locali, non può mancare la degustazione dei cosiddetti Super Tuscan, il Sassicaja, il Grattamacco e l'Ornellaia, direttamente nelle cantine dei produttori. Trascorso un lasso di tempo sufficiente a smaltire il tasso alcolico, si può poi raggiungere in auto, attraverso la magnifica strada provinciale bolgherese, la collina su cui sorge Castagneto Carducci, così denominato in onore del poeta che per primo ne apprezzò le doti di «dolce paese». Momento clou di una vacanza all'insegna del piacere sono sicuramente le cinque piscine di acqua marina riscaldata del Tombolo Talasso resort di Marina di Castagneto Carducci dove il benessere interiore che regalano le sue grotte incantate è tale da far addormentare galleggiando in uno stato di assoluto relax, cullati dai colori della cromoterapia e dai canti dei gabbiani. Dal borgo, si arriva in val Cornia a Suvereto, che prende nome dai boschi di sughero. Qui carbonai, falegnami, fabbri, impagliatori e fornai tengono viva una ricca tradizione di lavori antichi. Scendendo di nuovo a mare, si incontra il porticciolo di San Vincenzo, e la sua bella torre medievale. Vale la pena fermarsi al bistrot «Pesce Piccolo» per degustare l'uovo assoluto di Paolo Parisi, l'allevatore che nutre le sue galline livornesi solo con cereali e latte di capra. Più a sud, lungo la Costa degli Etruschi, si apre il Golfo di Baratti, con le spiagge ambrate per la presenza del ferro e i fondali bassi e cristallini.

Da lì si può risalire il promontorio fino a Populonia, unica città etrusca sul mare. Dalla Rocca si vede l'arcipelago toscano e, nelle giornate terse anche il monte più alto della Corsica ricoperto di neve, abbagliante come le Spiagge Bianche da cui siamo partiti.

Maurizio Donelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è

● Giosuè Carducci nacque a Valdicastello di Pietrasanta nel 1835 e morì a Bologna nel 1907: fu il primo poeta e scrittore italiano a vincere il premio Nobel. Dall'età di 4 anni visse a Bolgheri insieme con la famiglia.