

*Osterie d'Italia*

# Ne a pranzo Ne a cena

di John Irving  
Foto Marcello Marengo

**Da Bra a Ne non è il ritornello di uno di quei pezzi da township sudafricana cantati da Paul Simon coi Ladysmith Black Mambazo.** «*Dabra-ane, dabra-ane, dabra-ane!*». Ricordate l'elepì *Graceland*? No, si tratta del racconto di un viaggio socio-eno-gastronomico. Dalla sede di Slow Food in Piemonte alla scoperta di un antico mondo rurale ligure. Quello di Ne, comune di due lettere e di due osterie: una, l'Antica trattoria dei Mosto, "sotto", sulla piazza della frazione di Consenti, l'altra, La Brinca, "sopra", a un'altitudine di 200 metri, in quella di

Campo di Ne. Ognuna presente da anni sulla guida *Osterie d'Italia*, ognuna, da diverse edizioni, insignita della chiocciola (e anche, per la ricchezza delle rispettive cantine, del simbolo della bottiglia).

Ci sono cinque comuni di due lettere in Italia: Lu (Al), Re (Vb), Ro (Fe), Vo (Pd) e, appunto, Ne (Ge). Solo che Ne, inteso come luogo fisico, non esiste. È semplicemente il nome (dal dialettale *nae*, nave, per la forma del monte Zotta visto dal mare) che si identifica con la val Graveglia, nell'entroterra di Lavagna. Ne, due lettere e 50 frazioni.





Sergio Circella della Brinca. Si occupa dell'osteria insieme alla moglie Pierangela, al fratello Roberto e alla mamma Giovanna detta "Franca".

**Ne, comune di due lettere e di due osterie: una, l'Antica trattoria dei Mosto, "sotto", sulla piazza della frazione di Conscenti; l'altra, La Brinca, "sopra", a un'altitudine di 200 metri, in quella di Campo di Ne. Ognuna presente da anni sulla guida *Osterie d'Italia***



Franco Solari (in sala) con la moglie Katia (in cucina) gestiscono la Trattoria dei Mosto.



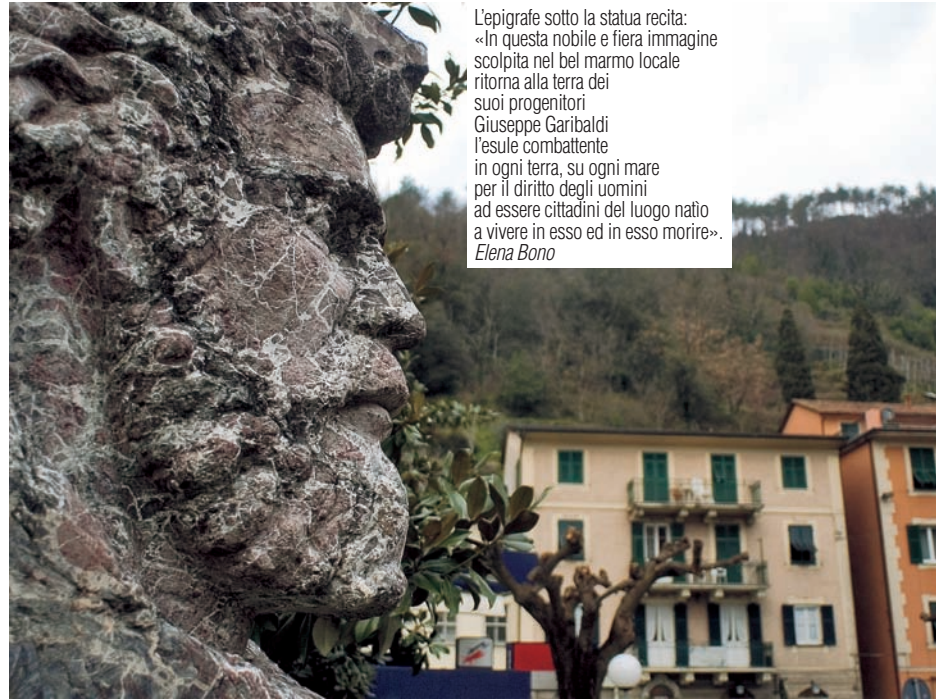
Fino alla prima metà dell'Ottocento, la zona era nota come "Territorio di Garibaldi" e proprio nella vicina valle Chiesanuova (*Gescianeua*) è nato, il 10 gennaio 1741, il nonno paterno dell'"eroe dei due mondi", Angelo. Nella frazione di San Biagio di Garibaldi per la precisione. Il Clan de los Garibaldi, associazione di centinaia di persone dall'illustre cognome («cugini di ennesimo grado», si chiamano tra di loro) fondata a Buenos Aires da Italo Garibaldi (un nome che fa venire la pelle d'oca!) – sindaco di Ne dal 1946 al 1948, poi emigrato in Argentina –, vorrebbe che la denominazione "Comune di Ne" fosse trasformata in "Comune Ne-Garibaldi". *Adios*, due lettere!

È lo stesso Garibaldi, nella forma di un monumento in marmo, che ti accoglie nella piazza antistante il municipio di Ne. Trovi anche due lapidi che commemorano i caduti in guerra del luogo. I cognomi più comuni sono Parma (la valle vanta la Distilleria F.lli Parma, l'unica della Liguria) e Arpe (un muretto sulla stradina che sale a Campo di Ne è imbrattato della scritta "Gianni Arpe scimpanzé", il ricordo di qualche gara ciclistica forse?). Ma quello più comune di tutti è... avete indovinato... Garibaldi!

**Sotto**

A 50 metri da qui, l'Antica trattoria dei Mosto, fondata nel 1989, prende il nome da una famiglia benestante locale: tre piccole stanze (arredamento semplice, foto d'epoca, sottopiatte in pietra di Lavagna), all'interno di un palazzo ottocentesco, si affaccia sulla piazza omonima. È gestita da Franco Solari, in sala, con la moglie, Katia, in cucina. Lui, originario di Chiavari, è cresciuto coi piatti del menù: *testaieù* (dischetti di un impasto di farina, acqua e sale) al pesto, *mandilli di sea* ("fazzoletti di seta", sot-

*Osterie d'Italia*



L'epigrafe sotto la statua recita:  
 «In questa nobile e fiera immagine  
 scolpita nel bel marmo locale  
 ritorna alla terra dei  
 suoi progenitori  
 Giuseppe Garibaldi  
 l'esule combattente  
 in ogni terra, su ogni mare  
 per il diritto degli uomini  
 ad essere cittadini del luogo natio  
 a vivere in esso ed in esso morire».  
 Elena Bono

**Il mare dista solo sette chilometri, ma qua ci troviamo decisamente nel regno dell'*Homo apenninicus*. Così, nei menù della Trattoria dei Mosto e de La Brinca, il pesce non c'è proprio. «Il nostro è un mare avaro. Non abbiamo mai avuto la ricchezza dell'Adriatico»**



Scorci dalle due osterie di Ne. Sopra a sinistra, la Trattoria dei Mosto, qui e a fianco, la Brinca.



**Esiste una certa unità di intenti tra i due locali, i Mosto e La Brinca. Franco Solari e Sergio Circella, infatti, sono amici, non rivali, entrambi uomini e amanti del proprio territorio, di cui posseggono una visione olistica. «Lo promuoviamo tutti nel bene di tutti»**

tilissime sfoglie di pasta), gnocchi di castagne, fagottini di cavolo, lattughe in brodo... Lei, ferrarese, ha dovuto imparare a conoscerli. Ma, figlia d'arte com'è (il padre, lo chef Franco Saletti, ha lavorato presso grandi ristoranti a Collodi, Stresa e Montreaux, prima di trasferirsi in Liguria), è riuscita benissimo nell'impresa. Certo che il salto dalla sontuosità emiliana alla semplicità ligure dev'essere stato notevole.

«Avevo due nonne toste» dice Katia, ricordando l'infanzia nella città estense. «Disprezzavano la verdura, dicevano che rimane sullo stomaco. Non mangiavano nulla di verde. Solo le melanzane ripiene alla ligure quando venivano qua. Amavano i piatti ricchi. Anche i classici cappelletti e tortellini li cuocevano nel brodo di fagioli». «Quando vado a Ferrara io, la salama da sugo la mangio volentieri» controbatte Franco. «Ma basta una volta all'anno. Non sono vegetariano, ma quasi. L'unica carne che mangiavamo da bambini qui erano la gallina e il coniglio».

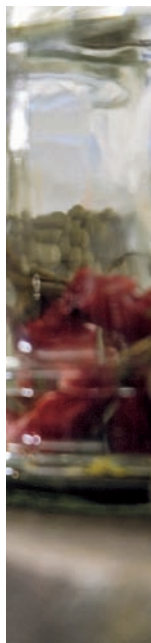
In effetti, tra i secondi della trattoria, figurano "gallina, lessa e ripiena, con salsa verde" e un sapido e croccante "coniglio fritto alle erbe": ma figura anche un "asado al forno con patate", piatto argentino. Come mai?

#### **Gente che va**

Il fatto è che, alla fine dell'Ottocento, la val Graveglia, popolata da contadini e minatori, era terra di massiccia emigrazione, in particolare, appun-

to, verso l'Argentina. Fino a tempi relativamente recenti, era sorretta da un'economia di autosufficienza: si produceva per il proprio consumo, ma bastava un'annata storta per far saltare i conti. «Ricordo anch'io i tempi in cui, tra parenti e amici, ci si regalava sale, farina, e caffè, altro che fiori e cioccolatini» racconta. Forse come forma di autodifesa in un mondo nuovo, l'emigrante si portava dietro i propri usi e costumi, anche quelli alimentari. Ma poi apprendeva quelli della terra d'adozione e li riportava a casa sua. Se e quando tornava, naturalmente. «Ecco, da anni, l'asado era preparato da noi nelle feste di paese» spiega Franco. «L'abbiamo adottato come nostro». Una specie di tradizione di ritorno, insomma. Da Ne, il mare dista solo sette chilometri, ma qua ci troviamo decisamente nel regno dell'*Homo apenninicus*. Così, nei menù della Trattoria dei Mosto e de La Brinca, il pesce non c'è proprio. «Il nostro è un mare avaro. Non abbiamo mai avuto la ricchezza dell'Adriatico» dice Franco. «A Chiavari, come pesce, mangiamo stoccafisso, acciughe e poco altro. Eppoi c'è il cappon magro, un piatto genovese, ma che anche noi mangiamo nei giorni di festa. E come tutti i piatti della festa, richiede una lunga preparazione».

Come i ravioli. «Le donne ci mettevano due giorni a prepararli. Per me, da bambino, erano sinonimo di festa». A La Brinca servono pure i ravioli alla brace (ottimi), «ricordo dei ravioli rubati alla nonna e messi sulla



## Osterie d'Italia



Circella gestiva un'osteria-bottega, situata nei pressi della chiesa, luogo di ritrovo per la gente del posto. La bella trattoria attuale, invece, si colloca all'interno di un'elegante casa colonica con ampia e coreografica veranda

stufa». Il raviolo, dunque, gode di status mitico nella vallata. Non per nulla, un tempo si diceva del bambino nato ricco: «O l'è stato battezzou in te l'aegoa di ravieu» (è stato battezzato con l'acqua dei ravioli).

A metà Ottocento, il bambino povero, invece, talvolta era noleggiato dai suonatori ambulanti (altro mestiere in cui gli abitanti della val Graveglia erano specializzati), e portato in Inghilterra o in Francia. La cosiddetta "tratta dei fanciulli", però, più che una forma di apprendistato, degenerava nello sfruttamento dell'acattonaggio minorile, e anche peggio. Altri tempi, altra emigrazione, altra destinazione. Altro che La 'Merica...

**Sopra**

La trama ligure-argentina, comunque, s'infittisce nel locale gestito dalla famiglia Circella, La Brinca, che si trova sopra la chiesa di Santa Maria Assunta, in cima a una ripida stradina serpeggiante, asfaltata solo nel 1963: prima ci si arrivava solo a dorso di mulo. Qui, alla metà degli anni Ottanta, in occasione di un festival culturale, Sergio Circella, autentico anfitrión in sala, ha scoperto dal regista e poeta argentino Juan Bautista Stagnaro, figlio di emigranti di Riva Trigoso, vicino a Sestri Levante, l'identità del figlio adottivo del fratello del bisnonno, emigrato oltreoceano pure lui. Era nientepopodimeno che Benito Martin Quinquela (Quinquela essendo l'ispanizzazione di Circella), «el más popular de los pintores argentinos», famoso per le sue interpretazioni della vita di La Boca, il quartiere portuale di Buenos Aires. «Pensare che non sapevo neanche della sua esistenza» dice Sergio, ancora sorpreso per l'accaduto. «È una storia complicata e anche io ho fatto fatica a capirla».

Altri membri del clan dei Circella sono la moglie di Sergio, Pierangela, che si occupa dei dolci e degli allestimenti floreali, e il fratello Roberto, il cervello della cucina. Ma chi comanda veramente è mamma Giovanna, detta "Franca". Sergio, lui, ha rinunciato a una carriera da calciatore (giocava nell'Entella Chiavari) per dedicarsi alla trattoria, *caneva con fúndego da vin*, ovvero bottega con cantina, fondata nel 1987. Anche lui è figlio d'arte: già negli anni Trenta, infatti, la famiglia

veranda sulla val Graveglia: il suo nome, La Brinca, era il soprannome di una signora che vi abitò nell'Ottocento.

Il menù parla in dialetto: dalla *panissa* (impasto di farina di ceci) al *prebugiun* (patate locali e cavolo nero) o alla *baciocca* (torta di patate quarantine genovesi), tra gli antipasti; dalle *picagge* (tagliatelle) e ai ravioli *cu tuccu* (sugo di carne), tra i primi; dalle *tomaxelle* (involtini di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche, pinoli e funghi), al *sancrau* (crauti), tra i secondi. E non manca il classico fritto misto alla genovese, non facilissimo da trovare al giorno d'oggi, comprendente latte brusco e dolce, *crocchini* di carne e formaggio, e verdure miste.

**Sotto e sopra**

Esiste una certa unità di intenti tra i due locali, i Mosto e La Brinca. Franco Solari e Sergio Circella, infatti, sono amici, non rivali, entrambi uomini e amanti del proprio territorio, di cui posseggono una visione olistica. «Lo promuoviamo tutti nel bene di tutti» spiega Sergio. «È questa la nostra filosofia: più posti letto, più locali di qualità, e più attrattive eco-naturalistiche per il visitatore si traducono in più benessere per noi, i residenti. Per tutta la val Graveglia, insomma». Seguendo questa logica di "gioco di squadra", nel 1996, i due hanno fondato la Pro Loco Val Graveglia ([www.nevalgraveglia.it/index.php](http://www.nevalgraveglia.it/index.php)), Sergio presidente e Franco segretario.

In comune, hanno anche una grande passione per il vino. Non è difficile vederli insieme alle grandi manifestazioni enologiche nazionali, esperienze che si tramutano nelle rispettive carte. La cantina di Franco, ad esempio, ricavata dalla vecchia stalla della casa de La Brinca, contiene ben 1500 etichette, con particolare attenzione verso le aziende che seguono modalità di produzione biodinamiche e biologiche.

"Sopra", a La Brinca, come "sotto" dai Mosto, si ha davvero l'impressione – ed è una bella impressione – di mangiare cose che non si mangerebbero altrove. Quest'anno la trattoria della famiglia Circella festeggerà i primi vent'anni di attività. Cominciamo a buttare i ravioli! E ributtiamoli tra due anni quando saranno i Mosto a fare festa! ☺

**La brinca**

Trattoria  
Via Campo di Ne, 58

**Ne**

Tel. 0185 337480

Chiuso il lunedì

Orario: sera, sabato, domenica e festivi anche a pranzo

Ferie: variabili

Coperti: 80 + 20 esterni

Prezzi: 30-35 euro vini esclusi

Carte di credito: tutte, Bancomat

Se qui si sta bene, se si saranno sopportate le curve percorse e le stesse non peseranno molto al ritorno, il merito è sicuramente da attribuire alla smisurata passione e competenza con cui Sergio Circella e famiglia conducono da anni la trattoria.

Potrete scegliere indifferentemente tra il ricco e completo menù degustazione e le alternative alla carta; si inizia con la rassegna degli antipasti della val Graveglia tra i quali spiccano il **prebugiun** di Ne, le foglie di borragine o salvia in pastella, la **baciocca** (torta di patate), il raviolo alla brace, la torta di riso, i salumi locali serviti sul **pan martin**, un pane fatto in parte con farina di castagne proveniente dai pochi essicatoi ancora presenti nella valle. Tra i primi consigliamo il **pesto al mortaio**, a volte arricchito dalle classiche patate e fagiolini oppure dalle fave fresche, che va a condire trofie, **piccagge**, gnocchetti di patate o castagne, le losanghe di grano tosella ai funghi e noci, i **ravioli di erbe cu tuccu** (sugo di carne molto tirato). Le **lattughe ripiene di carne**, in brodo o in umido di pomodoro, fanno da confine tra primi e secondi. Seguono cima di farraona, **coniglio arrosto ripieno alle erbe**, punta di vitello con bacche di ginepro cotta nel forno a legna, fritto misto alla genovese e, unica concessione al mare, su ordinazione o nel periodo di Quaresima, un ottimo **stoccafisso accomodato** con patate di montagna. I formaggi, perlopiù caprini, provengono da piccoli produttori locali. I dolci sono molto curati anche nella presentazione: sorbetti e semifreddi allo sciroppo di rose o al sambuco, torta di ricotta o di mele e cannella.

Per quanto riguarda vini e distillati, la scelta è tanto ampia che occorrerebbe una recensione a parte.

**Antica trattoria dei Mosto**

Trattoria  
Piazza dei Mosto, 15/1

**Consenti di Ne**

Tel. 0185 337502

Chiuso il mercoledì

Orario: pranzo e sera, luglio e agosto solo sera

Ferie: seconda metà di ottobre

Coperti: 50

Prezzi: 30-35 euro vini esclusi

Carte di credito: tutte

In val Graveglia, alle spalle di Lavagna, il piccolo comune di Ne si conferma un paese particolarmente vocato alla tradizione gastronomica. L'Antica trattoria dei Mosto, ubicata al primo piano di un palazzo prospiciente la piccola piazza principale del paese, merita anche quest'anno la presenza in guida offrendo una cucina e un'accoglienza in sintonia con le vere tradizioni liguri. Il locale è suddiviso in due comode salette con tavoli ben distanziati tra loro. I piatti, proposti da Franco Solari, sono preparati dalla moglie Katia utilizzando ricette e materie prime tradizionali.

L'antipasto misto della casa comprende diverse specialità quali i **testaieù al pesto**, le focaccine calde con salumi, le torte di verdura che variano secondo l'alternarsi delle stagioni. Tra le paste, tutte preparate a mano, spiccano l'interessante abbinamento tra i ravioli ripieni di verdura e il sugo di carne, le tagliatelle di farina di ceci con porri e cipolline fresche, i **mandilli de sea** (sottili lasagne) in crema di funghi o pesto. Esclusivamente di carne i secondi piatti, come il tradizionale **asado al forno**, la gallina lessa e ripiena con salsa verde, il **coniglio fritto alle erbe**, le **gaggette** (particolari cavoli di Lavagna) ripiene. Attenta la scelta dei formaggi di territorio, ricca e curata la selezione enologica offerta a prezzi corretti.

Si conclude con dolci tradizionali quali la **sacripantina** (ricetta classica del genovesato) e le **gallanne pinn-e**, tipici fagottini di pasta dolce farciti con crema, oppure con la torta di ricotta con crema di fragole, il tutto accompagnato da un'ampia proposta di vini da dessert.