



## 9 Parma-Lerici

# VERSO IL MARE MA IN STATALE

### IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	125,5
<b>TAPPE</b>	
PARMA-FORNOVO	22,5
FORNOVO-BERCETO	30,0
BERCETO-PASSO DELLA CISA	8,5
PASSO DELLA CISA-PONTREMOLI	18,5
PONTREMOLI-LERICI	46,0
<b>TEMPO DI PERCORRENZA</b>	
2 ORE E 45 MINUTI	
<i>Soste escluse</i>	

# S

econdo i veri cultori, il gusto del viaggio lo dà, più che la meta, il percorso che si sceglie per raggiungerla. Ecco perché un tragitto che si potrebbe comodamente fare in autostrada può diventare una piccola avventura alla scoperta di zone che, magari, abbiamo sempre guardato filare via veloci dai viadotti e che, invece, sono prodighe di sorprese. Parliamo della statale della Cisa: una strada classica per i motociclisti, meno scontata per chi viaggia in macchina. Che pure può trovare più d'un motivo per percorrerla. Il piacere della guida, innanzitutto. Non è un caso che su queste curve si sia disputata una delle prime gare automobilistiche italiane, la

Parma-Poggio di Berceto, organizzata nel 1913 per festeggiare il centenario della nascita di Giuseppe Verdi. Altre ottime ragioni per seguire questa strada sono la buona cucina, che potete assaggiare sia sul versante emiliano sia su quello toscano, e i luoghi interessanti che attraversa. Se vi abbiamo convinti, lasciatevi Parma alle spalle e imboccate la s.s. 62: i primi chilometri filano via rapidi. Superate Collecchio e arrivate a Fornovo: da qui, si comincia a salire e si raggiungono i 957 metri d'altezza, per poi scendere, a quota 800, a Berceto, che vale una sosta. Ripresa la strada, dovrete affrontare gli otto chilometri che vi separano dal Passo della Cisa. Giunti sulla cima, difficilmente vi troverete soli, specie nel weekend: davanti al bar che segna l'arrivo o di fronte alla cappella di Nostra Signora della Guardia, incontrerete di sicuro qualche altro viandante, soprattutto motard. Questa, del resto, è una strada da sempre battuta perché da qui passava la Via Francigena, che i pellegrini percorrevano per raggiungere Roma.

Se vi abbiamo convinti, lasciatevi Parma alle spalle e imboccate la s.s. 62: i primi chilometri filano via rapidi. Superate Collecchio e arrivate a Fornovo: da qui, si comincia a salire e si raggiungono i 957 metri d'altezza, per poi scendere, a quota 800, a Berceto, che vale una sosta. Ripresa la strada, dovrete affrontare gli otto chilometri che vi separano dal Passo della Cisa. Giunti sulla cima, difficilmente vi troverete soli, specie nel weekend: davanti al bar che segna l'arrivo o di fronte alla cappella di Nostra Signora della Guardia, incontrerete di sicuro qualche altro viandante, soprattutto motard. Questa, del resto, è una strada da sempre battuta perché da qui passava la Via Francigena, che i pellegrini percorrevano per raggiungere Roma.

Il valico segna il confine con la Toscana: la discesa, altrettanto entusiasmante per chi è al volante, vi porta fino a Pontremoli. Anche qui, se avete tempo, prevedete di fermarvi. In fondo, se poi vorrete recuperare, il casello dell'autostrada è sempre lì, a portata di mano. Altrimenti, continuate sulla statale 62 fino ad Aulla, altra importante località della Lunigiana. Da lì il percorso si fa più rettilineo e pianeggiante e corre parallelo al fiume Magra. Il Mar Ligure è di fronte a voi e potete raggiungerlo in molti modi. Noi vi suggeriamo di proseguire fino a Sarzana sulla strada 62, che qui diventa provinciale, fare un giro nel centro storico racchiuso dalle mura genovesi e poi puntare verso Lerici, dominata dall'imponente Castello (qui a sinistra).

### INGRESSO IN TOSCANA

Il valico segna il confine con la Toscana: la discesa, altrettanto entusiasmante per chi è al volante, vi porta fino a Pontremoli. Anche qui, se avete tempo, prevedete di fermarvi. In fondo, se poi vorrete recuperare, il casello dell'autostrada è sempre lì, a portata di mano. Altrimenti, continuate sulla statale 62 fino ad Aulla, altra importante località della Lunigiana. Da lì il percorso si fa più rettilineo e pianeggiante e corre parallelo al fiume Magra. Il Mar Ligure è di fronte a voi e potete raggiungerlo in molti modi. Noi vi suggeriamo di proseguire fino a Sarzana sulla strada 62, che qui diventa provinciale, fare un giro nel centro storico racchiuso dalle mura genovesi e poi puntare verso Lerici, dominata dall'imponente Castello (qui a sinistra).



Quella di San Francesco è una delle quattro statue che ornano il Ponte dei Quattro Santi di Pontremoli. Nella pagina a fianco, il Castello di Lerici



Il ponte sul fiume Taro, a Fornovo, collega la statale 62 della Cisa al casello dell'A15, che corre parallela



Piazza Matteotti, nel centro di Sarzana, è uno dei cuori più animati della cittadina, cinta da una cerchia di mura che risalgono all'epoca genovese

### DA NON PERDERE

- **A Berceto**, il Duomo di origine longobarda, la cappella di Sant'Apollonia, il Castello (1221) e il vicino borgo di Corchia (XII secolo).
- **A Pontremoli**: il Castello del Piagnaro, che ospita il Museo delle statue stele della Lunigiana (statuestele.org); il Duomo, dedicato a Santa Maria del Popolo; la torre del Cacciaguerra, detta il Campanone; il monastero agostiniano della Santissima Annunziata (XV secolo).
- **Ad Aulla**, la cinquecentesca Fortezza della Brunella, con il Museo di storia naturale della Lunigiana (visitlunigiana.it), l'abbazia di San Caprasio (IX secolo, poi rimaneggiata), le vie del centro storico e, in località Podenzana, il santuario della Madonna degli angeli (1664).
- **A Lerici**, il Castello davanti al mare (castellodilerici.it).



Uno scorcio del centro storico di Pontremoli. Il paese, che ha origini molto antiche, è con Aulla la principale località della Lunigiana



## GLI INDIRIZZI GIUSTI

### PER DORMIRE

**Palazzo dalla Rosa Prati**  
Strada al Duomo 7,  
Parma  
Tel. 0521386429  
Prezzo medio: €€  
palazzodallarosapрати.it

**Hotel Link124**  
Via San Leonardo 124,  
Parma  
Tel. 05211790330  
Prezzo medio: €€  
link124hotel.com

**Ca' del Moro Resort**  
Via Bellotti 10,  
Pontremoli  
Tel. 0187832202  
Prezzo medio: €€  
cadelmororesort.it

**Antico Casale**  
Via Navonella 7,  
Sarzana  
Tel. 0187606941  
Prezzo medio: €€  
anticocasalesarzana.com

**Doria Park Hotel**  
Via Carpanini 9,  
Lerici  
Tel. 0187967124  
Prezzo medio: €€  
doriahotels.com

### PER MANGIARE

**Parizzi**  
Strada della Repubblica 71,  
Parma  
Tel. 0521285952  
Chiuso: lunedì  
Prezzo medio: 70 euro  
*Un bel locale, una scelta di vini importante, una cucina solida e appagante, innovativa e di territorio.*

**A la Maison**  
Piazza Matteotti 18,  
Fornovo  
Tel. 05252691  
Chiuso: martedì sera e mercoledì  
Prezzo medio: 40 euro  
*Servizio sciolto, conto umano, sosta di sicurezza.*

**Caveau del Teatro**  
Vicolo Santa Cristina 13,  
Pontremoli

Tel. 0187833328  
Chiuso: mercoledì  
Prezzo medio: 40 euro  
*Cucina di territorio, tra piatti creati e della memoria. Da non perdere i ravioli di borragine, i testaroli con il pesto e il carré d'agnello di Zeri.*

**Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo**  
Viale XXV Aprile 60,  
Ameglia  
Tel. 018765336  
Chiuso: lunedì e martedì  
Prezzo medio: 80 euro  
*Cucina di pesce di grande livello in un luogo storico e magico.*

**I Doria**  
Via Carpanini 9,  
Lerici

Tel. 0187967124  
Chiuso: domenica  
Prezzo medio: 50 euro  
*La bella vista sul Golfo dei Poeti si abbina a una cucina di mare con qualche proposta di terra. Ottima selezione di vini bianchi liguri.*

### DA COMPRARE

**Pasticceria Torino**  
Via Garibaldi 61,  
Parma  
Tel. 0521235689  
*Tra le specialità della casa non si possono non menzionare: la spongata, la meringata di castagne, la torta di riso e quella della nonna. Da non perdere il Parmigianino e la Torta duchessa.*

**Ottaviano Lambruschi**  
Via Olmarello 28,  
Castelnuovo Magra  
Tel. 0187674261  
*Una vera e propria istituzione nella viticoltura dei Colli di Luni. La meta giusta per scoprire una straordinaria espressione del Vermentino di questa parte di Liguria.*

**Enoteca Baroni**  
Via Cavour 18,  
Lerici  
Tel. 0187966301  
*Una fornitissima enoteca con referenze non solo liguri e italiane, ma anche d'oltralpe (Champagne in primis). Senza contare una selezione di vecchie annate (1958-1978). E, ancora, pasta artigianale, lardo di Colonnata e molto altro.*

## PROSCIUTTO PROSCIUTTO

● **LA PROVINCIA DI PARMA**, per storia e per attitudine, sa integrare strepitosi prodotti della gastronomia popolare contadina e ambizioni gourmet, gli uni di fianco alle altre senza subordinazione, ma con grande valore aggiunto. Facile ricordare il classico tortello d'erbette, una tasca di sfoglia all'uovo rinchiusa sul morbido ripieno di ricotta e bietola e associarlo a una cucina di trattoria comunque non banale. Attraverso le terre del prosciutto, poi, si approda a quelle di Lunigiana, dove tutto diventa più rustico, anche se non meno ricercato: testaroli e panigacci governano le tavole locali, assieme ai vini dei Colli di Luni. Ma è attorno al prosciutto che si è formata una sorta di microeconomia autonoma: una vera e propria enclave in cui il paesaggio è segnato da grandi edifici con le lunghe finestre affiancate, architetture funzionali all'uso di stagionatura delle cosce suine salate. Le condizioni climatiche della zona, accarezzate dalle fresche brezze della Valle del Parma, sono perfette per asciugare lentamente l'umidità dai prosciutti e portarli al grado di maturazione e dolcezza che li ha fatti conoscere in tutto il mondo. Un pezzo di torta frita – questo il nome che la pasta di pane frita prende

da queste parti – con un bicchiere di vino rosso dei Colli di Parma e un paio di fette di prosciutto di Parma (foto sotto): ecco un'esperienza papillare antica, ma perfettamente attuale. Una vera esplosione di gioia.

