

LEVANTO "CITTÀSLOW", UN MODO NUOVO DEL VIVERE QUOTIDIANO

In qualunque buona libreria è possibile trovare almeno un volume che abbia per titolo o nel titolo un “elogio della lentezza”. Perché ogni tanto qualcuno decide che “andare piano”, sia in senso fisico che spirituale, sia un valore, una qualità, una virtù, un elemento di saggezza.

◆

DI GIAN ANTONIO DALL'AGLIO

Vien da riflettere sui vantaggi del pensiero lento, un pensiero che assecondi i tempi naturali della più affascinante macchina esistente in natura, il cervello umano, che sono poi i tempi naturali di Homo sapiens, un animale a cui Dio *sive Natura* ha dato due gambe per spostarsi (e non quattro ruote o due ali), una voce e un udito che funzionano bene solo sino a qualche decina di metri di distanza, due occhi per vedere sino a un pochino più in là.

La lingua italiana contemporanea ama infarcirsi di termini inglesi, vuoi per ragioni di dominanza politica, economica e culturale delle nazioni di lingua inglese, vuoi per autoctono provincialismo; sta di fatto che questo concetto positivo di lentezza

pare venga espresso più efficacemente se si usa il vocabolo inglese “slow”. Universalmente noto è Slow Food, italiano d’origine ma ormai totalmente internazionale nelle opere e nei progetti. Forse meno note del Cibo Lento ma altrettanto importanti per la costruzione di una società in armonia con sé stessa e col mondo sono le “città lente”, o per usare la terminologia ufficiale, le “Cittàslow”.

CITTÀ LENTE DEL MONDO

Esiste un’associazione “lenta” che riunisce circa duecento città sparse in trenta nazioni dei cinque continenti: il Movimento Cittàslow è nato nel 1999 dall’intuizione dell’allora sindaco di Greve in Chianti (FI), fatta propria dai sindaci delle città di Bra (CN), di Orvieto (TR) e di Positano (SA), e accolta da

Carlin Petrini, Presidente di Slow Food. Come si legge nel sito dell'associazione, l'obiettivo è "allargare la filosofia di Slow Food alle comunità locali e al governo delle città, applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano". Per diventare e rimanere membri dell'associazione, le città devono essere abitate di gente "curiosa del tempo ritrovato, dove l'uomo è protagonista del lento, benefico succedersi delle stagioni"; persone – e amministratori pubblici – che pongano attenzione alla propria salute fisica e alla genuinità dei prodotti agroalimentari del loro territorio; le città devono essere ricche di tradizioni artigiane,

opere d'arte, piazze per incontrarsi, luoghi dove si fa cultura, botteghe, caffè e ristoranti attenti alle tradizioni della cucina locale, devono avere nel loro territorio "luoghi dello spirito" e paesaggi naturali ben preservati; la popolazione deve vivere con spontaneità i riti religiosi, rispettare le tradizioni e apprezzare la gioia di un vivere lento e quieto. Oggettivamente difficile che tutto questo possa accadere in una metropoli, più facile che tutto ciò funzioni in centri urbani di minori dimensioni. Sta di fatto che un'ottantina di queste duecento città "lente" sono in Italia, fatto comprensibile tenendo conto che l'associazione è nata qui.

LEVANTO LENTA E RITROVATA

Una sola però è in Liguria: è Levanto, centro principale di quella meraviglia della natura e della fatica umana che è la Riviera Spezzina, quel tratto di borghi antichi, rocce, alberi, vigneti, mare e sole che sono le "Dieci Terre" da Deiva a Portovenere, di cui le Cinque più famose sono solo una parte, ché tutto il resto è affascinante allo stesso modo.



◆ **Il mare si festeggia anche portando in processione i grandi Crocifissi.**

Levanto ha un centro storico curato, ricco di opere d'arte e monumenti storici e ragionevolmente privo di quegli orrori edilizi che tanto piacevano agli edificatori urbani della seconda metà del XX secolo; ha una bella spiaggia, ha un entroterra di colline percorse da brevi torrenti e coperte di boschi e di campagne coltivate tra le quali spuntano tetti e campanili di diciotto piccoli borghi rurali di impianto medievale, onusti di storia contadina. Un sacco di belle cose che però sino a una quindicina d'anni fa servivano a poco: coi borghi e le colline in crescente abbandono, Levanto era la classica cittadina rivierasca ligure con una

stagione turistica limitata ai due, tre mesi dell'estate e la maggior parte della popolazione impiegata nelle grandi industrie e aziende statali dello Spezzino (dalla Oto Melara alle Poste).

L'ingresso nel Movimento Cittàslow ha permesso ai cittadini levantesi di accorgersi che la vera Levanto è una città – anzi no, è un mondo – completamente differente da quello che era diventata nei decenni del Dopoguerra: i cittadini di Levanto si sono improvvisamente resi conto della ricchezza del loro territorio. Grazie a Cittàslow qui si è sviluppato un turismo ecocompatibile che dura otto-nove mesi all'anno, c'è stato un faticoso ma esaltante recupero dell'entroterra e dei suoi sentieri che oggi formano una ben strutturata rete di 80 chilometri di percorsi escursionistici; grazie ad essi si sono potuti recuperare i borghi rurali abbandonati, restaurare le case, magari dipingendone le porte come opere d'arte, ricominciare a coltivare le campagne, sviluppare l'agricoltura locale. Per pulire i sentieri sono state re-istituite le *comandate*, le giornate in cui i valigiani lavoravano per la comunità, chi contribuiva

con robuste braccia, chi forniva gli attrezzi, chi metteva l'asino... oggi i volontari fanno lo stesso. Grazie a fondi europei gestiti dalla Regione numerosi levantesi giovani hanno potuto ristrutturare le vecchie case, cascine e mulini degli antenati per trasformarli in B&B e agriturismi di pregio, dove le vecchie macine per la farina sapientemente conservate raccontano agli ospiti – in stragrande parte stranieri, nel 2014 su 288.000 presenze turistiche nel comune di Levanto, ben 215.000 erano stranieri, il 75% – la storia di un mondo che non c'è più ma non è morto, si è solo trasformato; sulle fasce antiche tra i B&B e i boschi si è sviluppata un'agricoltura ridotta per quantità ma di pregio per qualità, che rifornisce di prodotti tipici¹ veramente "a chilometro zero" i negozi e i ristoranti del centro, giù sul mare. Si è così sviluppato un sistema di accoglienza diffusa nel centro urbano e soprattutto nell'entroterra che ha ridato slancio alle manifestazioni culturali e tradizionali, che sono diventate anche occasioni di incontro tra levantesi e *foresti*; credo che per qualcuno sia stato anche commovente vedere gli anziani che aprivano le loro case e le loro cantine per accogliere i turisti, invitarli ad assaggiare i prodotti della campagna, l'olio e il vino, raccontare le tradizioni. Venne anche istituita una "Strada dei Sapori di Levanto" tutta interna al comune; il suo sito vinse un premio come miglior sito turistico; non si volle organizzarlo come sito di commercio elettronico perché la filosofia di fondo non è semplicemente quella di vendere i propri prodotti ma di invitare i poten-



◆ *La musica del Festival Massimo Amfiteatrof riempie la bella chiesa di Sant'Andrea.*
 ◆ *In basso: volteggiar di vessilli e bandiere quasi come nel Medioevo.*

ziali acquirenti a venire a Levanto, per acquistare, certo, ma anche per conoscere di persona il territorio dove i prodotti nascono e la gente che li produce. E tutto ciò è "lento"! Cittàslow porta a mettere in atto le pratiche virtuose che portano al miglioramento della qualità della vita, una qualità che non è necessariamente legata al tenore economico, piuttosto al tenore morale ed emotivo. A dispetto dei luoghi comuni sui liguri scontrati e brontoloni, gli abitanti di Levanto si sono dimostrati molto disponibili verso i forestieri, molto ospitali e desiderosi di comunicare agli altri la bellezza della loro terra. Per fare un solo esempio, pochi anni fa è venuta una troupe della tv brasiliana Rede Globo a fare un servizio sulla Cittàslow: velocissi-





◆ I boschi e i borghi antichi della vallata di Levanto.

ma è stata l'organizzazione dell'ospitalità sino al preparare la farinata per mangiarla tutti insieme; da allora sono sensibilmente aumentati i turisti brasiliani nella provincia di La Spezia. Sarà un caso? Per sovrappiù, il mare è stato scoperto dai *surfer* di tutto il mondo; certo qui non ci sono le onde delle Hawaii ma la baia in cui è raccolta Levanto riesce a generare onde sufficientemente appassionanti in tutte le stagioni, specie nei mesi più freddi e ventosi, quando il mare si popola di strane figure nere che saltabeccano sulle onde...e vi cadono dentro. E per chi ama muovere le gambe c'è poi la pista ciclopedonale aperta sino a Bonassola e Framura sul tracciato della vecchia linea ferroviaria che corre a ridosso del mare (gallerie comprese).

Il fiore all'occhiello tra i servizi erogati direttamente dal Comune è la raccolta differenziata porta a porta, che ha notevolmente innalzato la quantità di rifiuti riciclabili raccolti (nel 2014 ha superato il 70%) e dà lavoro a sette persone del Comune e otto di una cooperativa di giovani. E anche questo è "slow", praticare una politica del lavoro che aumenta il numero delle persone impiegate anziché diminuirle considerandole un costo da tagliare. Tanto più che come premio per essere un comune "riciclone", Levanto ha ottenuto sussidi dalla Regione, che vengono investiti nel settore e si aggiungono a ciò che si ricava vendendo il materiale riciclabile raccolto.

C'è chi è venuto dall'estero a studiare il "modello Levanto", ciò che si mette in pratica e si vive in questa cittadina di mare e di collina dove si gira in bici, ci si saluta per strada e c'è chi si licenzia

dal posto fisso per portare le barche vivendo il proprio mare e la propria città senza stress e patemi d'animo, magari girando scalzo per strada come i pescatori di una volta.

Note

1. Giova ricordare che oltre ai prodotti tipici dell'agroalimentare ligure (dalle acciughe al miele, dalle olive alle marmellate), ai vini della DOC Colline di Levanto e dell'IGT Liguria di Levante e all'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure di Levante,

nell'Atlante regionale dei Prodotti tradizionali di Liguria Levanto annovera altri prodotti peculiari del suo territorio: la castagna brodasca, la susina fiaschetta "da u cù amau" e il celebre *gattafin*, un grosso raviolo fritto pieno di erbe di campo, bietole, cipolla, uova, formaggio: è un pasto completo, che prende il nome – pare, ma non v'è certezza – dalla cava di marmo nella località La Gatta, i cui cavatori si nutrivano con questa "finezza" preparata dalle loro mogli. La ricetta è stata registrata presso la Camera di Commercio e probabilmente già esisteva nel XVI secolo.

Ringraziamenti

A Massimo Affaticati, addetto stampa del Comune di Levanto, per la documentazione, le informazioni, i gattafin e la "lentovisita" di Levanto.

Ad Antonio Zoppi, presidente della Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto per la visita alla sede della cooperativa con frantoio e cantina.

A Luigina Peselli, titolare del Laboratorio del Pesto e del suo punto vendita fornito d'ogni bendidio.

A Rodolfo Bonnet pasticciere e alla famiglia Bianchi, quinta generazione di proprietari della storica Pasticceria Bianchi del 1899, per la visita al laboratorio e per i canestrelli.

Sitografia

www.comune.levanto.sp.it

www.cittaslow.org/section/associazione

www.saporidilevanto.it

www.coopagricoltorilevanto.it

www.illaboratoriodelpesto.it

www.vivereconlentezza.it

http://spettacoliecultura.ilmessaggero.it/libri/elogia_della_lentezza_solo_con_ritmi_amp_8203_normali_il_cervello_torna_a_creatore/897072.shtml

Bibliografia

Lamberto Maffei, *Elogio della lentezza*, Il Mulino, Bologna, 2014.

Carl Honoré, *Elogio della lentezza: rallentare per vivere meglio*, BUR Rizzoli, Milano, 2014.