

ELLE.it

9 cose da non perdere a Sarzana

Siete a Sarzana per il Festival della Mente? Ecco le 9 cose da non perdere (oltre al Festival) di questo meraviglioso borgo

Martedì, 16 Agosto 2016 11:00 Postato da Autori Vari

Avete voglia di un weekend all'insegna della creatività, del divertimento e del buon cibo in un contesto davvero unico? Andate a Sarzana! Dal **2 al 4 settembre** per la 13a edizione del **Festival della Mente**, il primo laboratorio creativo europeo che quest'anno avrà come filo conduttore *'lo spazio'* inteso come spazio urbano ma anche interstellare, spazio delle relazioni o geometrico. Un concetto attorno al quale si alterneranno scrittori, artisti, fotografi, scienziati, architetti, filosofi, psicologi, storici. Italiani e internazionali (www.festivaldellamente.it).

Ma Sarzana non è solo il Festival della Mente, se ancora non la conoscete organizzatevi perché ne vale davvero la pena.

Ecco le 9 cose da non perdere a Sarzana:

1. IL MARE A DUE PASSI. A Sarzana il mare è davvero vicino, a circa 4 km e si può scegliere tra la spiaggia di sabbia di **Marinella**, vicino a Fiumaretta o quelle più avventurose di **Punta Bianca** ad Ameglia, raggiungibile dopo una lunga scalinata a picco sul mare e quella di **Punta Corvo**, uno spiagione di sassolini alla fine di un sentiero ripidissimo che parte da Montemarcello. In alternativa si può raggiungere con uno dei battelli che partono da Bocca di Magra ogni mezz'ora. Ma non dimentichiamoci di **Lerici**, **Fiascherino** e **Tellaro** e a soli 20 minuti d'auto **Portovenere** e le **Cinque Terre**. Oltre al mare potete fare un giro lungo il **fiume Magra** che nasce sull'Appennino tosco-emiliano e si sviluppa per 70 km passando per Massa Carrara e La Spezia. Luogo molto apprezzato dai pescatori di tutta Italia per la pescasportiva.

2. L'ANTIQUARIATO. È la carta vincente della città. La principale manifestazione che si tiene ogni anno nel mese di agosto è *La Soffitta nella strada*. Centinaia di espositori provenienti dall'Italia e dall'estero allestiscono lungo le strade del centro i banchi ricchi di

Elle.it

16 agosto 2016

Pagina 2 di 23

arredamento, gioielleria, quadri e tutto ciò che è antico. I più importanti negozi di antiquariato li trovate in via Fiasella e via Mascardi.

3. UNA STORIA AFFASCINANTE. Sarzano ha origini antiche, già dal primo millennio, ed è stata dominata da più signori e città, come Castruccio Castracani, Spinetta Malaspina, i Pisani, i Visconti, i Genovesi e i Fiorentini. Anche **Dante** vi soggiornò. L'intero borgo murato cinquecentesco è ancora oggi ben conservato, con le mura e quattro torrioni. Prendetevi il tempo per visitare i suoi due castelli, la **Fortezza Firmafede**, dove in alcune sere di agosto è possibile visitare i suoi sotterranei. Inoltre dal 18 agosto prenderà il via la rassegna "Teatro in Fortezza" (www.fortezzafirmafede.it). Altra tappa obbligatoria la **Fortezza di Sarzanello**, antica residenza vescovile (www.fortezzadisarzanello.com).

4. IL CENTRO STORICO. Fate un giro lungo le vie Bertoloni e Mazzini, tra Porta Parma e Porta Romana, nell'antico tratto della Via Francigena. Su queste vie si affacciano numerosi palazzi e chiese come il **palazzo Remedi**, il **palazzo Podestà Lucciardi** il **palazzo Municipale** la **Pieve di Sant'Andrea**, l'edificio sacro più antico della città, il **palazzo Picedi Benettini**, il palazzo **Vescovile**, la **Cattedrale di Santa Maria Assunta** e infine il **Teatro degli Impavidi** recentemente restaurato.

5. LA CUCINA. A Sarzano, come nel resto della Lunigiana, l'offerta enogastronomica è davvero notevole. Da provare almeno una volta nella vita i *testaroli*, fatti con acqua, sale e farina di frumento e conditi con il pesto ligure o semplicemente con olio e formaggio, i *panigacci* ma anche gli *sgabei*, l'equivalente locale del gnocco fritto emiliano, da accompagnare con salumi e formaggi. Ma il piatto forte della tradizione sono i *tordei*, ravioli dalla sfoglia fatta in casa con ripieno di scarola, borragine, bietola, uova, parmigiano, maggiorana, carne di maiale e mortadella, conditi con il ragù di carne.

Se amate invece la cucina a base di pesce dovete provare assolutamente gli *Spaghetti con i muscoli* e i *Maccheroncini con tonno e olive taggiasche* dell'**Osteria dei Sani**, in via Torrione Testaforte, 11 - tel.0187.620829, una chiesa sconsacrata del '500 con cucina biologica, prodotti tipici e una buona cantina.

Il più antico e suggestivo locale della città è **Il Loggiato**, in via Mazzini, 21 - tel. 0187.620165. Di proprietà della famiglia Gemmi dell'omonima pasticceria e gelateria. Un ambiente elegante e raffinato con una grande terrazza in pieno centro storico. Cucina stagionale e ben curata. Luogo ricercato per una cena romantica o un ricevimento.

Un altro ottimo ristorante nella piazza del Municipio è **Ottone I**, in piazza Matteotti, 30 - tel. 0187.624924 che offre una cucina di alto livello prevalentemente di pesce.

In via Rossi, 28 trovate invece **La compagnia dei Balenieri**, tel. 0187.603537 - 338.4311796, locale fondato dal velista Giovanni Soldini e lo chef Jonathan Muttini che propone una cucina mediterranea e creativa. Da provare il *cappun magro* e gli *spaghetti con alici, pinoli e pangrattato* accompagnato a del *Vermentino dei Colli di Luni*, un classico della zona.

Elle.it

16 agosto 2016

Pagina 3 di 23

Locale suggestivo, ottima cucina e prezzi democratici a **I Fondachi**, in via dei Fondachi, 40 - tel. 0187.622819, 25 tipi di focacce farcite ma anche piatti strepitosi come la *battuta di baccalà con olive taggiasche e cipolle in agrodolce*.

Infine per una cucina casereccia andate a **La Scaletta**, in via Bradia, 5 - tel. 0187.620585.

6. PUB E LOCALI. Se avete voglia di un drink dopo cena, sempre nel centro storico trovate in via Bonaparte angolo via Cattani le **Piccole Delizie**, oppure tornando verso il Municipio fermatevi allo storico **Caffè Costituzionale** o al **Caffè Pini** in via Gramsci. E già che siete in giro puntate sulla **Pasticceria Gemmi**, in via Mazzini, per provare, oltre al gelato, i suoi cannoli o una fetta di *Spongata*, il dolce tipico sarzanese.

7. ARTIGIANATO. Se è vero che a Sarzano l'enogastronomia è notevole anche sul fronte dell'artigianato non si scherza. Ricercatissimi e pubblicati da diverse riviste di arredamento sono i lampadari e complementi d'arredo dell'artista **Valentina Giovando**, artigiana e designer locale che utilizza per le sue creazioni materiali industriali come viti, chiodi, rondelle mescolate al legno, oggetti e tessuti vintage. Potete trovarla in via della Pace 65/69. Proseguendo in via Cattani 4/9 fermatevi a **Il laboratorio nell'orto**, tel. 0187/626865, un negozio storico specializzato in biancheria per la casa, complementi d'arredo e abbigliamento per bambini, tutto prodotto artigianalmente. Sempre nella stessa via ma al civico 15, fermatevi ad ammirare i gioielli di **Nyami**, una bottega e laboratorio dove la designer e artista **Enrica Barri**, crea gioielli unici dalle forme organiche che si ispirano alla natura. Sono creazioni uniche e ricercate sono le stole, i kimoni e gli abiti della fashion designer **Laura Micacchi** che si ispira nella sua produzione ai suoi numerosi viaggi. Tutto interamente fatto a mano. Per info www.valentinagiovando.com.

8. ALBERGHI E B&B. Fino a una decina d'anni fa a Sarzano c'erano un paio di alberghi soltanto, forse qualche b&b. Oggi a Sarzano oltre allo storico **La Villetta** in via Sobborgo Emiliano, 24 - tel. 0187.620195 potete alloggiare alla **La Locanda dell'Angelo**, via XXV Aprile, 60 - tel. 0187.64391, **Al Sant'Andrea**, via Variante Aurelia, 34 - tel. 0187.621491, al **S. Caterina Park Hotel**, via Cisa III traversa 4 fraz. Santa Caterina. Oppure in uno degli oltre 50 b&b sorti nell'ultimo decennio. L'estate è la stagione con la maggior affluenza di turisti ma provate a visitare Sarzano in primavera, per le prime sagre e se il clima lo permette i primi bagni nella vicina spiaggia di Marinella.

9. BORGO FELICE. Sarzano è entrata nel 2015 nella **top dei 100 "Borghi felici d'Italia"**. Segno che la qualità della vita è alta e si sta parecchio bene. E c'è da crederci...

RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 4 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

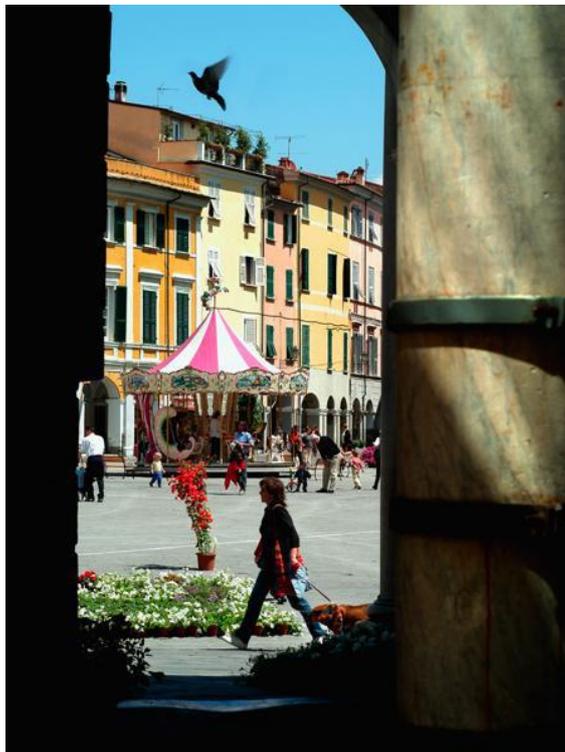
Pagina 5 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 6 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 7 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 8 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 9 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 10 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 12 di 23



AGOSTO

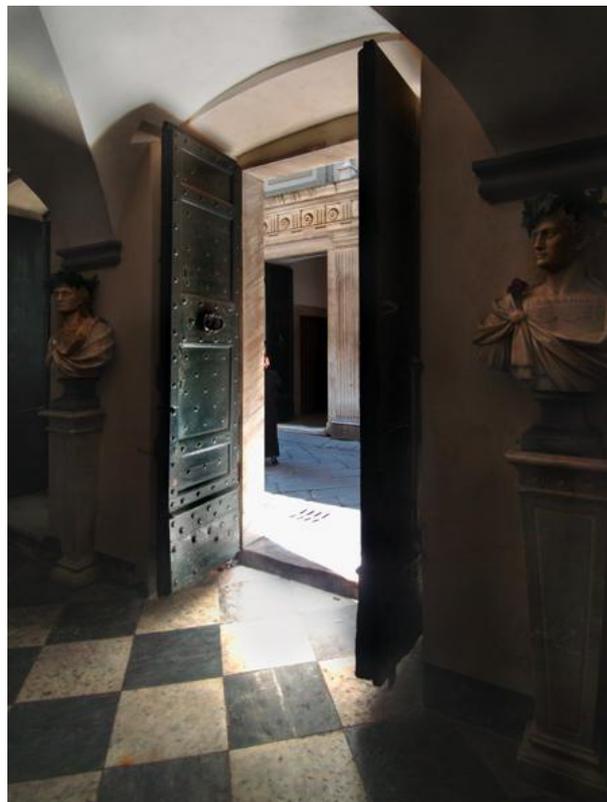
tavolo
tessuto, ottone, vetroresina, chiodi, borchie
top in vetro opzionale
misure: diam. 105 h.75 cm



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 13 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 14 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 15 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 16 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 17 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 18 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 20 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 21 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 22 di 23



RASSEGNA STAMPA

Elle.it
16 agosto 2016

Pagina 23 di 23

