

**Lecinqueerbe.it**  
**5 settembre 2016**

**Pagina 1 di 5**

# LE CINQUE ERBE

05 settembre 2016

Un incontro speciale di parallelaMente a Sarzana



Salvatore Marchese e Fabio Morelli

**Un incontro speciale di parallelaMente chez Michele Grassi a Sarzana**  
*di Gabriella Molli*

Lecinqueerbe.it  
5 settembre 2016

Pagina 2 di 5



Il vino di Fabio Morelli

L'edizione 2016 del **Festival della Mente di Sarzana** è stata completata da un evento di **parallelaMente** firmato da Massimo Biava e Alessandro Picci, tenuto nel negozio di Michele Grassi. Un 'posto' (per restare in tema con il Festival) dove si acquista il territorio in tutte le sue sfumature perché Michele è attento e appassionato selezionatore di prodotti d'eccellenza.

Ama molto entrare in contatto fisico-emotivo con i produttori. Erano infatti presenti all'evento Lucio Luciani (verdure e olio con terreno alla Bradia) e Roberto Ambrosini (olivicoltore e frantoiano, cultore di prodotti derivati dall'oliva). Evento, ovviamente riservato a pochi eletti e per prenotazione, perché tutto raccolto nella parte di bottega riservata ai grandi vini e ai libri scelti di eno-gastronomia. Dove spiccano le vasche storiche di marmo per ammolare stoccafisso e baccalà. Il clou di questo evento è stato riservato a due personaggi legati alla cultura eno-gastronomica della Lunigiana storica: **Fabio Morelli di Tresana e Salvatore Marchese di Castelnuovo Magra**.

Lecinqueerbe.it  
5 settembre 2016

Pagina 3 di 5



Antonio Luciani, Fabio Morelli, Gabriella Molli

Due mondi che si sono intrecciati più volte e che rappresentano uno spaccato di vita di cui sono testimoni elettivi, a cui bisogna far riferimento per conoscere a fondo lo sviluppo dei temi enogastronomici del territorio. Un omaggio che **Michele Grassi** ha voluto fare prima di tutto a due cari amici, in un clima fra festa e cultura.



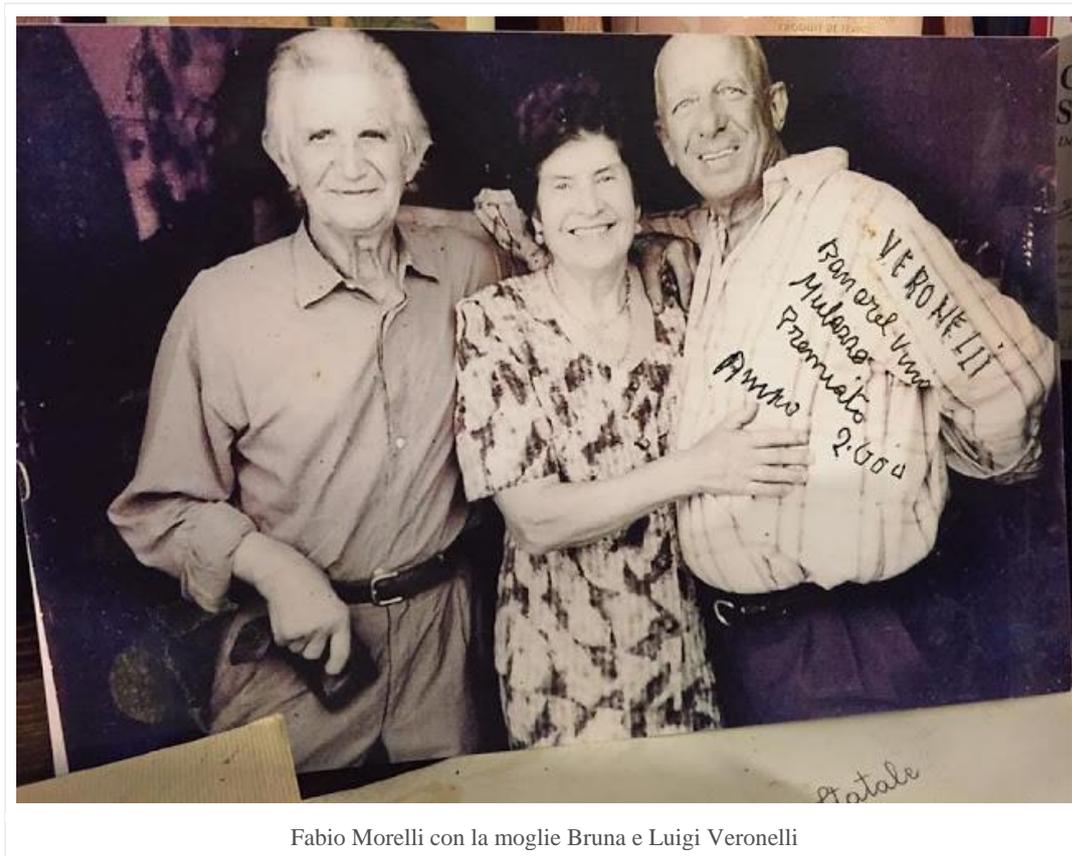
Michele Grassi

Già, perché tutto si è svolto in un piacevole ‘pour parler’, con interventi del ricercatore sarzanese Nicola Caprioni, di Fabio Morelli che dall'alto dei suoi 95 anni ha una grande memoria storica e di Salvatore Marchese, interprete di almeno cinquant'anni di enogastronomia del territorio. Fra gli interventi anche quello di Daniela, affascinata dalle vecchie bottiglie polverose di Fabio. A lei è stato chiesto, parlando di dolci storici come le spungate sarzanesi, di illustrare i caratteri della Marronera, di cui è ideatrice e che sogna di poter portare sulla tavola spezzina, come dolce

Lecinqueerbe.it  
5 settembre 2016

Pagina 4 di 5

tradizionale. Fra le proposte golose dell'incontro con Fabio e Salvatore, il **pane martino**, le **torte d'erbi**, il buccellato, tre simboli gastronomici di una Lunigiana antica forte di tradizioni di casa, arrivate fino a noi.



Nota: Fabio Morelli da Corneda è stato il titolare dell'**Hostaria del buongustaio da Fabio** [storica osteria territoriale a Tresana, nell'alta Lunigiana, celebre in tutta Italia dagli anni '50 fino alla chiusura nel 1997]

Lecinqueerbe.it  
5 settembre 2016

Pagina 5 di 5

