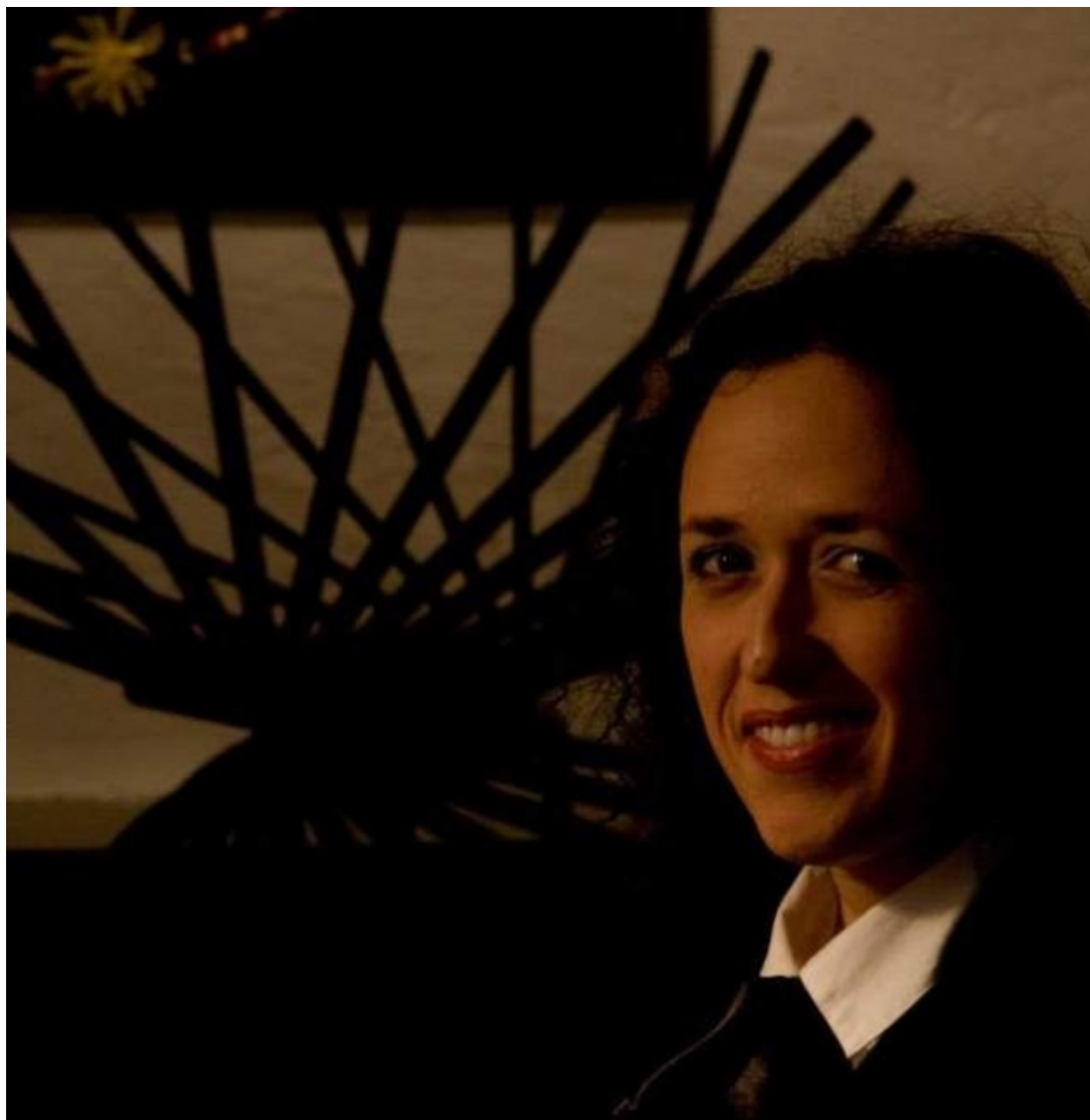


società > che olio sei

Le scelte di Valeria Biagi

Si occupa di letteratura ed è vicepresidente del Centro Studi Sirio Giannini, autrice di un libro dedicato agli scrittori della provincia di Lucca. La sua famiglia produce olio da molte generazioni, ma a scopo esclusivamente privato, nella campagna versiliese. Il ristorante oliocentrico preferito? L'Antico Uliveto di Seravezza

OO M



Valeria Biagi è nata a Pietrasanta. In provincia di Lucca. Laureanda in Lettere Moderne all'Università di Pisa, ricopre la carica di Vice Presidente del Centro Studi Sirio Giannini fin dalla sua fondazione. Nel maggio 2014 ha pubblicato con Alessandro Viti il volume da collezione *Bibliografia degli scrittori della Provincia di Lucca - Gli anni di Giannini: 1925-1960*.

Parte Prima, edito da Zona Franca; la seconda parte è attualmente in fase di revisione e sarà pubblicata nel 2016.

Da diversi anni la Biagi è attiva nel campo della cultura, prima nel mondo dell'associazionismo e dei circoli, poi, con un gruppo di giovani diretti dalla professoressa Daniela Marcheschi, critico letterario e docente universitario, ha fondato il Centro Studi Sirio Giannini organizzando festival, incontri letterari e seminari di studio.

Appassionata di fotografia e di scrittura creativa, nel tempo libero ama dedicarsi alla lettura, alla musica, alla medicina orientale e alla cucina, sperimentando ricette per il suo compagno Francesco.

Tre libri del cuore per affrontare con gioia l'autunno...

Al primo posto segnalo *La valle bianca* di Sirio Giannini, M. Boni editore, 1981, romanzo d'esordio di un giovane scrittore seravezzino morto a soli 35 anni, ma che aveva già il carisma per diventare un nome importante. Il romanzo è ambientato in un bacino marmifero nella catena delle Alpi Apuane dove i protagonisti Stefano, Giulio e Alda si muovono su uno sfondo aspro e insolito come certe vette delle Apuane.

Il secondo invece si avvicina alla fotografia, una delle mie passioni, dal titolo *A occhi aperti*, di Mario Calabresi, Contrasto editore, 2013. L'autore attraverso le immagini, talvolta inedite, scattate da grandi fotografi come McCurry, Erwit, Salgado e altri racconta vari momenti della storia mondiale.

Infine consiglio vivamente a tutti di leggere il capolavoro dello scrittore parmigiano Guido Conti, intitolato *Il grande fiume Po*, edito da Mondadori nel 2012. Il romanzo si snoda lungo il fiume più grande d'Italia dove l'Autore ha raccolto aneddoti e curiosità, ripercorrendo non solo la storia antica di questo fiume ma anche la storia della letteratura citando Virgilio, Ovidio, Ariosto e tanta narrativa contemporanea.

Anche se la qualità la si produce ovunque, là dove c'è la capacità dell'uomo di osservare le buone regole, vi sono tuttavia gli extra vergini che sono i preferiti indipendentemente da tutto. Che caratteristiche hanno quelli utilizzati da te? E da quale territorio provengono?

Premettendo che la mia famiglia da molte generazioni produce olio a scopo esclusivamente privato, consumo ogni giorno il delizioso extra vergine. Viviamo nella campagna versiliese, in provincia di Lucca, dove si produce un discreto olio di qualità.

Negli ultimi anni la produzione ha subito un drastico calo, a causa sia degli insetti nocivi per le olive, sia delle condizioni climatiche sfavorevoli alla crescita di questi preziosi frutti. Perciò ho acquistato oli provenienti da agricolture biologiche locali.

Qual è il tuo ristorante oliocentrico preferito, quello nel quale l'olio da olive viene molto valorizzato?

Segnalo il ristorante ed enoteca "Antico Uliveto", in via Martiri di Sant'Anna, in Toscana. È un parco con secolari piante d'olivo quercetano. Il locale è situato nella frazione di Pozzi nel comune di Seravezza, a pochi chilometri dal mare di Forte dei Marmi, dalla città d'arte di Pietrasanta e dalle fantastiche Alpi Apuane.

Gli olivi sono la storia di quest'oasi verde nel cuore della Versilia, ieri una casa colonica oggi l'Antico Uliveto. I titolari, Cristina e Massimo, vi accolgono con cordialità nelle accoglienti sale o nel fresco gazebo, nel periodo estivo, per farvi degustare i piatti legati alle stagioni abbinati agli ottimi vini che in questi anni hanno selezionato con passione.

La foto di apertura è di D. Cappello

OO M - 27-09-2015 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)