

Come raggiungerci

In Auto: Tramite autostrada è raggiungibile attraverso l'autostrada della Cisa **A15**. Casello di uscita: Aulla o Pontremoli oppure tramite S.S. 62 della Cisa.

In Aereo: Aeroporto Internazionale di Pisa a pochi minuti di viaggio, taxi, bus di linea e treni in coincidenza dall'aeroporto diretti sulla costa e nell'entroterra, con fermate in tutti i paesi principali.

In Treno: Linea: La Spezia-Parma - Stazione di Arrivo: Villafranca-Bagnone



Siamo a Treschietto, in Lunigiana, nel comune di Bagnone, nell'entroterra della provincia di Massa Carrara, ai piedi dell'Appennino Tosco-Emiliano

Distante poco più di 4 km da Bagnone, i ruderi del castello di **Treschietto**, sede di un feudo malaspiniiano fino alla fine del XVIII secolo, dai quali spicca l'imponente torre cilindrica medievale, si trovano in posizione dominante sull'omonimo borgo.



Comune di Bagnone



Circolo "La Torre" Treschietto



www.cipolladitreschietto.it

Sagra della cipolla 2017

29-30 aprile ; 1 maggio ; 6-7 maggio

Sabato apertura dalle 18.00, domenica e 1 maggio dalle 12.00

Sagra del fungo porcino e della castagna della Valle del Bagnone

21-22 ottobre ; 28-29 ottobre

Sabato apertura dalle 18.00, domenica dalle 12.00

Treschietto - Sagrato della chiesa. Tensostruttura coperta e riscaldata



Il territorio del Comune di Bagnone si trova nell'estremo nord della Toscana, tra il crinale dell'Appennino e la sponda sinistra della Val di Magra, lungo una serie di vallate attraversate dal torrente Bagnone e dai suoi affluenti.

Grazie alla sua straordinaria ricchezza paesaggistica e ambientale il territorio del Comune di Bagnone fa parte del **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano**, del **Parco Valle del Bagnone** e della **Rete MaB UNESCO**.

Feudo dei marchesi Malaspina dello Spino Fiorito nel periodo medievale, dalla seconda metà del XV secolo entrò a far parte del Granducato Toscana, a cui rimase legato fino al 1849, quando fu annesso al Ducato di Parma. Dal 1859 tornò a far parte della Toscana con l'Unità d'Italia, entrando nella provincia di Massa-Carrara.

Passeggiando a Bagnone... il borgo con i suoi portici quattrocenteschi che testimoniano la vocazione commerciale di Bagnone, una delle piazze mercantili più importanti della Lunigiana. All'entrata del paese la chiesa di San Rocco, ex convento dei padri Agostiniani, lungo le vie del borgo la chiesa di Santa Maria, edificata alla metà del XV secolo, la settecentesca prepositurale dedicata a S. Nicolò, il medievale ponte vecchio che conduce alla piazza del teatro comunale, edificato negli anni Quaranta del Novecento, attualmente ospita spettacoli ed eventi teatrali ed è sede della pinacoteca di arte contemporanea Enrico Garavaldi. Il Museo Archivio della Memoria, nato nel 2005, approfondisce i temi della storia culturale e naturale del territorio Bagnonese, raccogliendo ed esponendo storie, documenti e immagini della vita della civiltà rurale Lunigianese. Suddiviso in due sezioni, una didattica-multimediale presso la Sala Consigliare in piazza Roma, una documentale presso l'Archivio storico nel Palazzo della Cultura in piazza Marconi. Arroccato in posizione panoramica, dominato da un imponente torrione cilindrico in pietra, il castello, antica struttura fortificata legata nel medioevo ai marchesi Malaspina, dalla seconda metà del XVI secolo proprietà dei conti Noceti, attualmente di proprietà dei conti Ruschi-Noceti, adiacente alla chiesa di S. Nicolò, prima parrocchiale dell'antico borgo.



Nei dintorni... il castello di Castiglione del Terziere, già dei Malaspina dello Spino Fiorito, poi sede del governo fiorentino, dopo una lunga decadenza, iniziata alla metà del '700, fu recuperato dagli anni Settanta del Novecento da Loris Jacopo Bononi. Di proprietà privata, è visitabile su prenotazione.

La cipolla di Treschietto

Appartenente alla specie *Allium Cepa* L. è ottenuta dalla coltivazione di una varietà da sempre coltivata in questo paese tanto che nel 2004 è stata dichiarata dall'ARSIA Regione Toscana come varietà locale autoctona.



Le caratteristiche che la rendono unica, oltre alla forma appiattita, il colore rosso rubino all'esterno e bianco con striature rosse nella parte interna, sono una consistenza tenera, carnosa e ricca d'acqua, ma soprattutto l'aroma marcato e la dolcezza del gusto poco pungente e gradevole anche ai palati più delicati. Ingrediente base di torte, barbotte, frittate e pinzimonio.

Si possono consumare come cipolle in erba o cipolle mature, ma queste altra caratteristica, si consumano non oltre la fine di ottobre, dopo di che germogliano.

Posto sul versante meridionale dell'Appennino Tosco Emiliano, raggiungibile con strade carrozzabili solo dopo il 1950, Treschietto ha potuto mantenere, anche grazie al suo isolamento, un ambiente intatto ed incontaminato. Questo è sicuramente uno dei motivi per cui la cipolla di Treschietto conserva le proprie caratteristiche solo se prodotta nella zona circoscritta all'abitato di Treschietto. Qui un gran numero di piccoli produttori ed ancor più ristretto di custodi del seme, individuati dopo un progetto di recupero\caratterizzazione\conservazione, garantisce tutto il ciclo produttivo dalla riproduzione del seme alla produzione di cipolle in erba e di cipolle mature, attraverso metodi tradizionali di coltivazione, senza uso di fitofarmaci, diserbanti e concimi chimici. Tutto questo ha permesso al prodotto di essere iscritto la Repertorio Regionale delle risorse genetiche autoctone Toscane.

