

Orsomarso: borgo autentico e pasta al ferretto

scritto da goditilavita.it | 17 Settembre 2025



Il viaggio di oggi mi porta in un posto che sembra uscito da un libro di avventure, ma con i piedi ben piantati nella realtà del **Pollino: Orsomarso**. Un borgo che si nasconde tra le montagne come un segreto gelosamente custodito, a pochi chilometri dal mare ma con l'anima tutta montanara.

Salire verso il nido d'aquila

Già il tragitto è un antipasto di emozioni. La strada corre lungo la valle del fiume Lao, si stringe, si arrampica e regala scorci improvvisi di boschi profumati di resina. Poi, eccolo: il borgo. Aggrappato alla roccia come un nido d'aquila, con le case che sembrano messe lì a sfidare il tempo e la gravità.

Passeggiare tra i vicoli è come infilarsi in un libro di pietra. Case in muratura, archi medievali, passaggi stretti che ti obbligano a rallentare, a guardare, a respirare. Da un lato il mare lontano, dall'altro il [Pollino](#) che avvolge tutto in un abbraccio verde. Non è un borgo da cartolina lucidata: qui ogni muro ha una crepa che parla, ogni porta racconta una storia, ogni campana scandisce un ritmo lento che ti rimette al mondo.

Dalla pietra alla farina

Ma la vera avventura arriva quando qualcuno ti mette davanti un tavolo di legno, un mucchio di farina, un po' d'acqua e un bastoncino di ferro. Benvenuti nella patria della **pasta al ferretto**! Qui la tradizione non si guarda da lontano, si tocca con mano, anzi con le "zampine sante" ☺☺☺ che, vi assicuro, all'inizio erano tutto fuorché sante.

Le maestre del borgo, con la pazienza che solo chi ha impastato una vita intera può avere, mi hanno mostrato come trasformare un grumo appiccicoso in fusilli perfetti. Il trucco? Avvolgere la pasta sul ferretto e lasciarla scivolare via con la pressione giusta. Facile a dirsi... meno a farsi. I miei primi fusilli erano un disastro: storti, spezzati, incollati. Una comica. Ma pian piano, con qualche risata e tante prove, anche io sono riuscito a sfornare qualcosa di degno. Ogni fusillo diventava una piccola conquista, un applauso silenzioso dentro di me.

Il sugo della scarpetta

Poi è arrivato il momento che aspettavo da quando ero sceso dalla macchina: il condimento. Prima la versione semplice, quella che qui è regina incontrastata: **sugo di pomodoro**. Ma mica un sugo qualunque: questo era cotto alla perfezione, lento ma non stanco, profumato di basilico, pronto a vestirsi d'abbraccio sulla pasta. Lo assaggi e ti viene subito un pensiero: "Scarpetta!". È quel tipo di pomodoro che ti chiama al pane e che ti fa litigare con il compagno di tavolo per l'ultima goccia rimasta nel piatto.

E lì ho capito che la semplicità non è mai banalità: serve maestria per rendere un sugo così, lucido, denso ma leggero al tempo stesso. La **pasta al ferretto** lo catturava in ogni scanalatura, e il risultato era poesia pura.

Poi, per i più coraggiosi, c'è anche la versione al sugo di capra, robusta e profonda, un viaggio nel cuore della cucina di montagna. Ma io lo confesso: il pomodoro ha rubato la scena, ha fatto centro nello stomaco e nel cuore.

Un pranzo che è un rito

Seduti a tavola, con un bicchiere di vino locale che sapeva di terra e sole, la finestra che incorniciava le montagne e i piatti fumanti davanti, la giornata ha preso il ritmo giusto. Non era un semplice pranzo: era un rito. Un rito che metteva insieme mani, storie, sapori e un modo di stare insieme che altrove si è perso.

Tra una battuta e una risata, ho capito che questa esperienza non era stata una lezione di cucina, ma una piccola iniziazione: diventare, per un'ora, parte di una comunità che resiste e che non smette di credere nella sua identità.

Orsomarso autentica

Orsomarso non è solo un borgo da fotografare, è un borgo da vivere. Qui non ci sono vetrine turistiche né finzioni sceniche: c'è la vita vera, con i suoi ritmi, i suoi vicoli, le sue tavole. È un luogo che ti accoglie non con effetti speciali, ma con la concretezza di un piatto di pasta condiviso e con il silenzio che ti parla più di mille discorsi.

Forse è proprio questo il segreto: saper mescolare la bellezza dei paesaggi con la forza delle tradizioni. Un equilibrio che trasforma un pomodoro in capolavoro, un ferro da cucina in arte, una passeggiata tra le pietre in un viaggio nel tempo.

Due bagagli in più

Quando sono sceso verso la valle, con il sole che già accarezzava le montagne, mi sono reso conto di portare via due ricchezze in più. La prima è il sapore della **pasta al ferretto al sugo di pomodoro**, semplice e perfetta, capace di ricordarmi che la felicità a volte ha il colore rosso vivo del pomodoro appena colto. La seconda è la certezza che esistono ancora luoghi autentici, dove tradizione e accoglienza si tengono per mano.

Orsomarso non ti lascia mai davvero: resta nei pensieri come un profumo, come un sorriso, come un ricordo che vuoi custodire.

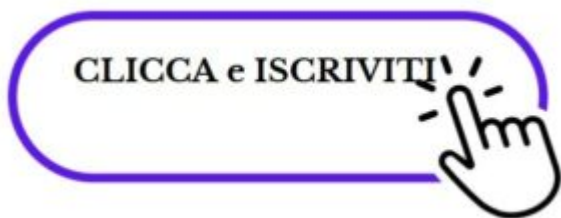
E mentre saluto il borgo, penso che questa Calabria montanara, ruvida e sincera, sa regalare emozioni forti con i gesti più semplici. E vi giuro: non ho mai desiderato così tanto fare una scarpetta. ☐☐

Per questa esperienza si ringrazia: Riviera dei Cedri e la Guida Ambientale Gaetano Sangineti, oltre alle fantastiche Zie pazienti maestre di pasta.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)