
Isola d'Elba: splendida e appassionata

Autore: Biancarosa Chiarandini Battaini

Fonte: Città Nuova

Giorni di vacanza tra le spiagge, i colori, le prelibatezze dell'isola toscana. Ma chi scalda l'anima sono quelli che qui ci vivono tutto l'anno.

Traghetto Portoferraio (Isola d'Elba) – Piombino (LI)

Sto rientrando da pochi ma intensi e rilassanti giorni di ferie, su quest'isola che non conoscevo affatto. Il clima oggi è fresco e il cielo è coperto di nubi: non c'è il bel sole che riscalda e ti permette di goderti un'ora di tintarella sul ponte esterno.

Decido di entrare sottocoperta e mi accomodo su una poltroncina ben illuminata; estraggo *Città Nuova*, rivista che in questi giorni mi è stata compagna. Era con me sugli scogli in riva al mare, o accanto, prima del riposo serale. Mi ha aiutato a porre l'attenzione giusta verso chi incontro, ad "aggiustare il tiro", se serviva... Prima di immergermi nella lettura mi guardo un po' in giro: attorno, appena un numero sparuto di persone; non è periodo di turismo sfrenato, questo, e – come me – pochi arditi rientrano sul "continente".

Ripenso ai giorni appena trascorsi: con mio marito Luciano abbiamo scelto di conoscere l'isola, le sue spiagge di incontaminata bellezza, di gustarne con lo sguardo i vividi colori offerti da questa tarda stagione primaverile, ma anche di assaporare le prelibatezze della sua cucina tipica (gnocchi con le castagne, di cui l'isola è particolarmente ricca; pesce, cucinato in mille modi, ...), ma soprattutto si è inteso fare la conoscenza degli isolani.

L'isola fa parte del Parco Nazionale dell'Arcipelago toscano; appena si sbarca e ci si addentra nel verde - bastano pochi chilometri in auto - lo sguardo rimane colpito dalle macchie gialle delle ginestre in fiore e sulle spiagge ci si può godere lo spettacolo della fioritura delle piante selvatiche, in un contrasto cromatico di vero effetto. Notiamo subito che le abitazioni sono incastonate nell'ambiente naturalistico in pieno rispetto.

E proprio su *Città Nuova* leggevo che a Marciana Marina, luogo che abbiamo scelto per alloggiare, il comune ha messo a punto recentemente un "provvedimento a favore delle rondini", sempre più ridotte numericamente: chi vorrà d'ora in poi ristrutturare un edificio, dovrà ripristinare il tetto usando le vecchie tegole, atte all'ingresso delle rondini, che così potranno nidificare.

Ma qui all'Elba, oltre allo splendido paesaggio, ancor più scalda l'animo il contatto con chi qui ci vive tutto l'anno e che, passo passo, in questi giorni siamo andati a conoscere.

Chiara, nata e cresciuta a Marciana Marina, è un' elbana doc. . Pochi anni orsono ha deciso di avviare la conduzione di un Bed and Breakfast, mettendo a frutto tutto il suo buon gusto e la sua innata cordialità. È lei che in questi giorni ci ospita, nella sua ampia casa dall'atmosfera suggestiva, lasciandoci gustare ogni mattina una delle sue speciali torte.

Al mercato incontriamo Antonio, fruttivendolo; ci offre le sue gustose albicocche e ci vende l'aglio rosso, vera prelibatezza e cuore della cucina elbana.

Passeggiando sul molo di Rio Marina, un piccolo chiosco attrae la mia attenzione. Vi è seduta Adua, un'anziana signora dal viso solare; troneggia sul suo capo un buffo cappello da cuoca, emblema del suo vissuto, di cui va estremamente fiera. In una manciata di minuti mi racconta la sua appassionante storia: nata e vissuta in campagna, dopo sposata si trasferisce sulle rive, dove, per circostanze fortuite, acquista una licenza per "osteria con cucina".

Era l'inizio degli anni sessanta e cominciavano ad arrivare i primi turisti, i quali frequentando il suo locale non finivano mai di complimentarsi per la cucina casalinga e genuina. L'impegno di Adua era quello di applicare o rielaborare le antiche ricette tramandate dalle nonne e dalla madre.

Purtroppo nel 1983, un'alluvione distrugge il locale ed Adua si vede costretta a cessare la sua attività. Solo anni più tardi, su insistenza di chi ha potuto conoscere le sue capacità, decide di pubblicare un suo ricettario, per trasmettere a chi lo leggerà, la sua stessa passione. Ne offre uno anche a me, affinché anch'io, "dolce sposa, mi dedichi alla cucina ... senza posa".

È nel cuore di Marciana, ai piedi del monte Capanne, ridente paesino medioevale, che visitiamo la bottega di "Unzipò", alloggiata nel sito di un antico forno del '200; l'artigiano Giuliano dà vita alla sua fantasia, confezionando a mano scarpe, borse, cappelli ed oggetti in cuoio di antica foggia medievale, che saranno poi utilizzati nelle numerose manifestazioni e feste qui in paese; ma anche utili ai delicati piedi dell'anziana novantenne, che non può più calzare scarpe comuni.

Giuliano - Unzipò, che ha preso il nome da quello di un curioso elfo benefico, è dunque un appassionato di storia e danze medievali. Crede con forza nel valore di questa antica cultura e con scelta coraggiosa si trasferisce in questo piccolo centro, che d'inverno conta appena duecento anime, per restituirne il potenziale valore che le antiche mura portano con sé.

Armando gestisce una gastro-enoteca a Porto Azzurro. Il suo negozio è quanto di più colorato e vivace vi possa essere. Sa ben fare il suo mestiere di venditore, tanto che usciamo carichi di dolci e vino da portare in dono a parenti e amici, non senza aver prima intrattenuto con il simpatico

personaggio un'allegria conversazione sui vini locali, sull'uva e le colture biologiche, sul miele di cedro e così via.

Doriana, invece, produce deliziose marmellate. La sua bottega ha sede entro i locali di un'antica casa cinquecentesca, pietre a vista. Assaggiamo di tutto un po' e scegliere si fa difficile. A corredo dell'ambiente, pietre e minerali fungono da soprammobili. E, tra un assaggio e l'altro, ecco che Doriana si accinge a spiegarci della morfologia di quest'isola, così ricca ed interessante anche geologicamente parlando.

All'Osteria del Noce torniamo più volte; Rita e Alberto, i ristoratori, ormai ci riconoscono ed accolgono con vivo piacere. È una cucina che profuma di sapienza antica, la loro, quando si doveva "inventare" il sapore con le poche e semplici cose di tutti i giorni. Hanno saputo trasformare quest'arte in cucina sopraffina, senza tradire le origini di semplicità.

E così, mentre mi delizio con questi piacevoli ricordi, arriviamo a Piombino ed è ora di sbarcare ...

Non ho letto granché della mia *Città Nuova* in quest'oretta, alla fine ... ma ho in cuore il gusto di quanto, ogni volta che la sfoglio, mi insegna.