



facebook.com/corriereelbano.it



youtube.com/c/corriereelbano



twitter.com/corriereelbano



instagram.com/corriereelbano

Da sinistra: Mario Ferrari, Marco Corsini, Gabriella Allori, Davide Montauti, Ruggero Barbetti, Anna Bulgaresi e Maurizio Papi

Editoriale

Dissalatore di Mola? Decida un referendum

di GUIDO PAGLIA

Se dovesse dissalare le lacrime e il sudore che ci ha fatto versare finora, l'impianto di Mola lavorerebbe sin da subito a pieno regime. Ma i lavori non sono ancora iniziati. Perché, sebbene ASA voglia partire a febbraio, tante sono le resistenze intorno "al più grande dissalatore d'Italia" (Barbetti dixit).

Certo, all'Elba spesso si fa freudianamente a gara a chi ce l'ha più grosso - basti pensare alla pista dell'aeroporto - dimenticando, altrettanto spesso, che è la funzionalità a fare la differenza.

Che l'Isola abbia un disperato bisogno d'acqua, soprattutto in estate, è fuor di dubbio. Che il dissalatore possa risolvere il problema, invece, qualche dubbio lo pone. Uno su tutti: l'attuale condotta sottomarina produce circa 160 litri di acqua al secondo. Questo impianto ne produrrà 80. I conti non tornano. Che fine farebbe poi la condotta? Dismetterla creerebbe ulteriori problemi di inquinamento.

Insomma, le perplessità sono tante. Le spiegazioni chiare poche. Senza contare qualche sospetta stravaganza che alimenta i dubbi: come mai il sindaco di Capoliveri (i cui cittadini, insieme a quelli di Porto Azzurro, si sono sempre detti contrari all'opera) ha improvvisamente cambiato la sua posizione a favore del progetto? C'entra per caso la politica e i rapporti con Piombino e la Val di Cornia? Non lo sappiamo.

Quel che è certo è che non è stata fatta una valutazione di impatto ambientale perché l'incidenza dell'opera in tal senso è stata considerata "non significativa". Eppure stiamo parlando di un impianto che andrebbe a produrre ogni giorno svariate tonnellate di sale da disperdere in mare. Sicuri che all'ecosistema non dia noia? E il Parco non ha nulla da dire? O siccome l'impianto non sorge sulle sue aree ha deciso di fregarsene? Insomma, sono tanti gli interrogativi. E prima che i lavori inizino nottetempo, mentre i cittadini dormono ignari, sarebbe il caso di dare risposte.

Democraticamente, proponiamo un bel referendum consultivo - visto che l'opera verrà gestita, e pagata, da tutti i comuni - per capire cosa ne pensano davvero gli elbani. E, affinché arrivino ben informati, nel prossimo numero dedicheremo all'argomento lo speciale di pagina 2, dando voce a tutti: all'ASA, al comitato contro il progetto, a Legambiente e al Parco. Ma poi l'ultima parola dovrà essere quella dei cittadini.



ANNO NUOVO, VITA NUOVA?

I buoni propositi dei sette sindaci elbani per il 2019

Un bel bilancio di fine anno dà la possibilità di fare il punto della situazione e di pianificare al meglio il futuro. Abbiamo dunque chiesto ai sette sindaci elbani di raccontarci quali sono i buoni propositi per questo 2019 nuovo di zecca. Ecco le loro risposte:

Mario Ferrari, sindaco di Portoferraio: «Al di là di quello che potrà accadere alle prossime elezioni, vorrei lasciare quante più opere completate possibile. Dobbiamo recuperare qualche ritardo, dovuto alla macchina farraginosa della pubblica amministrazione. Certo, avrei voluto fare di più, soprattutto per quanto riguarda l'accoglienza turistica: c'è stato un decremento delle presenze, segno evidente che c'è qualcosa che non funziona. E i difficili rapporti con la Gat non hanno aiutato. Bisognerebbe rivedere completamente la situazione».

Davide Montauti, sindaco di Campo nell'Elba: «Abbiamo tanti lavori pubblici in corso di affidamento. Stiamo appaltando due lavori sul fosso del Bovalico: la manutenzione straordinaria del ponte sulla spiaggia e il rifacimento del muro di sponda danneggiato dall'alluvione del 2012. Una cosa alla quale tengo molto è l'illuminazione di via Pian di Mezzo e della porzione di via della Costa, anche per una questione di sicurezza stradale. Al porto, abbiamo iniziato i lavori di rifioritura dei massi ciclopici e l'installazione della catenaria. Il terzo lavoro, ovvero il rifacimento della pavimentazione del molo grande, partirà a breve. Stanno per iniziare i lavori di manutenzione straordinaria

per l'Hotel Milena, l'unico albergo a Pianosa. Vorremmo anche rinnovare gli arredi del lungomare. Insomma, sarà un 2019 intenso. Abbiamo dato incarico per la variante al piano strutturale e per la redazione del piano operativo. C'è tanto da fare. E lo faremo».

Ruggero Barbetti, sindaco di Capoliveri: «I miei buoni propositi? Lavorare, lavorare, lavorare. Quindi far funzionare al meglio la Gestione Associata per il Turismo e investire le risorse in maniera ottimale. Tra qualche mese ci saranno le elezioni e per me sarà un punto di arrivo: dopo 25 anni di onorato servizio lascerò il mio incarico. Credo di aver contribuito al miglioramento del benessere socio-economico dei miei concittadini e di tutti gli elbani. Dopo le elezioni, metterò comunque la mia esperienza a disposizione del mio successore».

Maurizio Papi, sindaco di Porto Azzurro: «I miei propositi sono molto semplici: insistere sull'arredo del territorio e sui servizi. Siamo convinti che la battaglia si combatta su questi due punti. Un progetto che mi sta particolarmente a cuore per questo 2019 è la possibilità di portare avanti la risistemazione della scogliera, in modo da poterla rendere utilizzabile ai fini della balneazione».

Marco Corsini, sindaco di Rio: «Nel corso del 2019 vogliamo dare una scossa a tutti quei progetti che il territorio attende da tempo: la strada tra Rio Marina e Rio Elba, lo specchio acqueo di Rio Marina, che vorremmo trasformare in un porto turistico importante. E le terme a Cavo. Oltre

a una buona programmazione delle attività ordinarie, propedeutiche alla stagione turistica. Vorremmo anche mettere mano alla Gestione Associata che ultimamente ha dato prova di aver necessità di essere ripensata».

Anna Bulgaresi, sindaco di Marciana: «Essendo alla fine del secondo mandato, questo è il momento di raccogliere i frutti di quanto seminato in questi anni. Sono soddisfatta. Un buon successo è stata l'adozione del progetto per l'area del centro servizi, a Procchio, che porterà una soluzione ad un problema che si protrae da troppo tempo. Poi l'acquisto del parcheggio di Poggio. Di lavoro da fare ce n'è: oltre alla manutenzione del territorio, puntiamo ad una definizione più capillare della raccolta differenziata e alla risoluzione della questione della carenza dei medici di famiglia. Ma ci stiamo già lavorando».

Gabriella Allori, sindaco di Marciana Marina: «Un nostro traguardo importante è la messa al bando della plastica usa e getta grazie all'ordinanza che renderà il nostro comune il primo "plastic free" di tutta l'Elba. Un passo fondamentale per la tutela dell'ambiente che, spero, verrà presto seguito dai miei colleghi. Vorrei anche segnalare che è partita la prima fase della messa in sicurezza della torre: a differenza di quanto denunciato dal "Corriere Elbano", infatti, non si è trattato di incuria ma di intoppi burocratici che non ci hanno permesso di dare inizio ai lavori prima di ottobre. Ma ora siamo all'opera».

ANNALORO - BREGA

Lo scrittore Dumas e la sua visita all'Elba

Isabella Zolfino racconta aneddoti legati alla storia dell'Elba, come quella volta in cui l'autore de "Il conte di Montecristo" arrivò a Portoferraio su una barchetta a remi.

a pagina 3



Alessandro Orlandini e la rubrica Fantasy

Torna l'atteso appuntamento con lo scrittore elbano che racconta personaggi, esperienze, ambienti che ruotano attorno al mondo del Fantasy, un genere sempre più amato.

a pagina 4



SPECIALE



All'Istituto 'Brignetti' si formano eccellenze

Laboratori e stage. E una forte sinergia con i professionisti del settore: l'Istituto Alberghiero e della Ristorazione "Brignetti" di Portoferraio è una fucina di talenti: tant'è che il suo indice di occupazione è del 68%. A dimostrazione che la dedizione profusa nella formazione degli operatori della ristorazione del futuro è totale. E dà i suoi frutti.

IRMA ANNALORO a pagina 2

IL PERSONAGGIO



Chi è Manuela Mereu la prof sardo-elbana

Trasferitasi sull'Isola d'Elba dalla Sardegna, è professoressa di Tedesco all'ITCG "Giuseppe Cerboni" di Portoferraio. Grande appassionata di traduzioni, ha preso i grandi capolavori della letteratura tedesca e li ha trasposti in lingua sarda. Fa parte dell'Associazione "Bruno Cucca", da 11 anni attiva sullo Scoglio nella promozione delle peculiarità della comunità sarda - che conta circa 1500 persone - promuovendone lingua, tradizioni e cultura.

GIUSI BREGA a pagina 3

BEFANA ALL'ELBA, APERTI 12 ALBERGHI SU 200... CARBONE PER DE FERRARI



Alle promesse di Massimo De Ferrari l'Elba è abituata. Investimenti sul turismo sportivo, sull'outdoor e incremento dell'offerta turistica: questi avrebbero dovuto essere i pilastri su cui fondare il rilancio dell'offerta elbana dopo un 2018 quasi disastroso.

E invece no, perché da dicembre a febbraio risulta aperto meno del 10% degli alberghi dell'isola. Resistono giusto alcune case vacanza e qualche bed&breakfast. Come ci conferma la stessa Associazione Alberghieri, gli hotel aperti nel periodo

natalizio sono stati una dozzina, per circa 1000 posti letto (meno del 3% del totale). Per fare un discorso "globale" - comprendendo oltre agli alberghi, anche le case vacanza, i camping, i bed&breakfast e gli appartamenti - abbiamo fatto una ricerca sui siti di prenotazione che, sebbene non affidabili quanto i dati ufficiali, rendono l'idea: risultano aperte meno di 100 attività su 500 (affitti in nero esclusi, ovviamente). Meno del 20%.

Durante le feste natalizie disponibili solo 1000 posti letto su 35mila totali

Ma come biasimarli vista la scarsa offerta turistica del periodo? E quale albergo rimarrebbe aperto dopo la decisione di investire in promozione turistica 1 milione e 400mila euro, di fatto togliendoli dagli investimenti sul territorio, dal monte incassi della GAT (circa 3 milioni di euro annui)?

Resta da chiedersi cosa abbia fatto attivamente l'associazione degli albergatori presieduta da De Ferrari per evitare questa situazione.

A noi risulta poco e nulla, a parte tante belle parole. Perché dopo l'approvazione del piano investimenti per il 2019 della GAT, ci si sarebbe aspettato quantomeno una presa di posizione forte da parte del presidente De Ferrari a difesa di tutto il comparto ricettivo elbano. E invece niente.

Sembra quindi che l'Elba preferisca il letargo fino alla prossima primavera. Questo mentre tutte le mete turistiche sin dalla fine dell'estate stanno facendo investimenti mirati nel comparto ricettivo in vista della prossima stagione.

Marketing spiccio: per raggiungere i livelli più alti, è meglio investire nell'offerta che nella pubblicità. Perché se l'offerta vale, la pubblicità viene di conseguenza attraverso il passaparola. Ma una pubblicità non supportata dai servizi è peggio che darsi la zappa sui piedi.

RUDOLF MERNONE



HRM è un ecosistema innovativo in grado di guidare le aziende nella trasformazione Digitale.

CONSULTING

PROJECT MANAGEMENT, SOFTWARE DEVELOPMENT

DIGITAL

WEBSITES, ECOMMERCE, DASHBOARD, IOT, MOBILE

ACADEMY

EVENTI, CORSI, WORKSHOP, MEETUP

website: hrminformatica.it
email: hrminformatica.it

sedes: via Fabio Filzi 8, 20124, Milano (MI) - +39 02 89079740

Lo speciale | L'Istituto Alberghiero e della Ristorazione di Portoferraio è il fiore all'occhiello dell'offerta formativa elbana. Laboratori, stage, sinergie con i professionisti. Ma anche grande attenzione per il territorio

Al "Brignetti" si sfornano i grandi ristoratori del futuro

La scuola non può, e non dovrebbe, operare in silenzio venendo meno ad un confronto diretto con il suo territorio. Il territorio non può, e non dovrebbe, prescindere dalla sua scuola. Territorio e scuola vanno visti così. Un po' come due rette che, puntualmente, si incontrano in un momento preciso della vita generando punti di caduta la cui riuscita dipende, soprattutto, dal modus operandi delle due realtà. Se poi il lavoro è sinergico e costante, la certezza del risultato è più che garantita. E su questa lunghezza d'onda viaggia l'Istituto Alberghiero e della Ristorazione 'Brignetti', che va studiato, capito e interpretato

Dietro un piatto si nasconde forte concentrazione e tanto sacrificio

nell'ottica di quell'insegnamento pratico sul campo di cui si serve per formare, al meglio, i suoi studenti nel corso dei cinque anni canonici. Sì, perché almeno un'aula dell'istituto che ha sede nei locali dell'ISIS Raffaello Foresi a Concia di Terra va immaginata così. Come un ristorante di tutto rispetto. Senza banchi né libri, ma con tavoli ben apparecchiati e ricettari sparsi un po' qua e un po' là. Un grande laboratorio di cucina con tanto di fornelli, piano cottura, attrezzature da veri chef e un prezioso angolo bar. Ecco, l'Istituto Alberghiero di Portoferraio, anzi dell'Isola d'Elba, va inquadrato esattamente in quest'ottica. E i suoi studenti immaginati come se fossero piccoli commi, chef, maitre e sommelier in erba. Ritrovarsi a dover preparare un piatto di penne al salmone flambate con vodka, utilizzando la tanto temuta (e di non facile destrezza) lampada, è un compito che rientra perfettamente all'interno dell'offerta formativa e che prevede, dalle quattro alle sei ore concentrate in un unico giorno della settimana, una formazione pratica nel laboratorio



di cucina. Funziona più o meno così. I ragazzi formano due gruppi. Uno lavora in cucina. L'altro si mette alla prova con i servizi di sala e vendita. Quello che ne viene fuori è una perfetta simulazione di un classico servizio di ristorazione. Con la sola differenza che, di certo, nessun "cliente" potrà reclamare mancanze o imperfezioni. E l'unica nota dolente che si formalizza nel più classico dei richiami dell'insegnante in sala. Perché, anche se gli studenti (in queste ore laboratoriali che contraddistinguono l'Istituto Alberghiero) si calano nella parte di veri professionisti della ristorazione, la lezione pratica si intreccia con pillole di teoria come nella più classica delle lezioni d'aula. Forse non tutti sanno che la formazione di un diplomato in Enogastronomia o per servizi di

sala e vendita - sono queste le due qualifiche che si possono conseguire alla fine del quinto anno - passa anche da una precisa 'mise en place' o da un corretto posizionamento della portata nel momento in cui si serve un cliente. A dimostrazione del fatto che i punti di contatto tra l'Istituto Alberghiero e il territorio non sono affatto pochi, l'attenzione per la cucina locale è altissima proprio perché «i ragazzi - spiega la professoressa Fortuna Sarappa - hanno bisogno di capire quali sono le disponibilità e i prodotti tipici del territorio. Nei nostri piatti c'è tanto pesce del posto, pasta prodotta sull'isola, materie prime caratteristiche dell'Elba, come ad esempio la cipolla di Patresi». In più, i rapporti con professionisti del calibro del

maestro Claudi o delle chef Nardi sono fittissimi. Senza dimenticare, naturalmente, che il territorio concentra, al suo interno, una buona percentuale di sbocchi professionali per questi ragazzi. Complice anche il fatto che gli studenti hanno diverse occasioni di stage. Basti pensare che il percorso IeFP (Istruzione e formazione professionale), attivato dalla Regione Toscana e che permette agli studenti di conseguire la qualifica professionale già al terzo anno, conta ben 400 ore di tirocinio, tra secondo e terzo anno, nelle più grandi aziende che operano sul territorio. Oltre al forte legame con l'isola in fatto di piatti e materie prime, l'Istituto

Tanti i punti di contatto tra l'Istituto Alberghiero e il territorio elbano

Alberghiero può contare su una continua ricerca in cucina. «Il nostro programma - continua la professoressa Sarappa - prevede la preparazione dei principali piatti tipici del Bel Paese. Anzi, a dire il vero, c'è anche spazio per qualche portata internazionale. Qui, poi, l'insegnamento è sempre in aggiornamento». Una pratica forse anche un po' imposta dagli standard sempre più alti che la ristorazione richiede. E che si giustifica anche un po' da sé, se pensiamo a quanti format culinari sforna la nostra televisione. La cucina si evolve rapidamente. E l'interesse per le ore trascorse davanti ai fornelli è tornato alla ribalta. Giusto una raccomandazione: «La cucina è il frutto di un lavoro impegnativo. I programmi televisivi ci aiutano a riscoprire la bellezza di questo mestiere. Ma non devono trarci mai in inganno. Perché dietro un piatto si nasconde un lavoro mentale che esige forte concentrazione e tanto sacrificio».

IRMA ANNALORO

ENZO GIORGIO FAZIO

«Da qui escono tante eccellenze, il 68% trova lavoro»

L'Istituto Alberghiero e della Ristorazione 'Brignetti' ha un livello occupazionale molto alto. Il più alto della provincia. E a dirlo non è soltanto il suo dirigente scolastico, il professor Enzo Giorgio Fazio.

A dirlo è soprattutto la Fondazione Agnelli che, con il suo progetto *eduscopio.it*, valuta le scuole italiane seguendo i risultati universitari e lavorativi dei suoi diplomati. L'indice di occupazione dell'Alberghiero di Portoferraio si attesta su un ottimo 68%. E non sarebbe difficile immaginare il perché. L'Elba, con le sue strutture ricettive, sarebbe in grado di assorbire gli studenti formati dall'Istituto. Eppure non sempre è così. «Si cerca di assumere professionalità del continente - spiega Fazio - E questo mi dispiace moltissimo».

Perché succede questo?

«Probabilmente ci sono dei preconcetti negativi, assolutamente ingiustificati, sul nostro istituto, anche perché, lavoriamo tutto l'anno sulla formazione dei nostri ragazzi. Sappiamo che oltre alla teoria

hanno bisogno di un'esperienza professionale. Grazie al progetto Erasmus, tutti gli anni mandiamo i nostri ragazzi all'estero per sei settimane. Un'opportunità per migliorare la lingua ma soprattutto per lavorare in azienda. Non sarei smentito dicendo che da qui escono tante eccellenze. E lo dimostra il fatto che i nostri neo-diplomati hanno già trovato un'occupazione. Chi a Milano, chi in Riviera o ancora sulle Alpi».

Preside, lei è al suo quarto anno. L'Istituto ha investito tanto nella formazione di questi ragazzi...

«Sì, è così. E tanto ancora faremo. Purtroppo, però, l'Alberghiero non riesce ancora a sfondare. Vede, noi abbiamo soltanto una sezione con le cinque classi. Vorremmo poter raddoppiare. Ma facciamo ancora fatica».

Come mai? Pensa ci siano ancora pregiudizi nei confronti di un istituto professionale come il vostro?

«C'è un problema di approccio culturale e mentale nel momento

in cui si fa l'orientamento. Si tende ad una semplificazione banale per cui un alunno dal profitto scarso deve frequentare un professionale. Bisognerebbe, invece, puntare sulle inclinazioni e potenzialità dei ragazzi. E le dico di più».

Prego...

«Quest'anno abbiamo avuto la richiesta di passaggio di due ragazze, dal profitto ottimo, dal Liceo all'Alberghiero. E questo perché sono, finalmente, riuscite a convincere le loro famiglie. Ecco, questo, secondo me, potrebbe essere davvero il punto di svolta».

In più, il trend pubblicitario esterno è positivo. Ultimamente siamo bombardati, in tv, da format di cucina. Influisce, tutto questo, nella vostra programmazione?

«Guardi, sulla didattica abbiamo fatto dei protocolli. Per noi è fondamentale abituare i ragazzi ad una sala alimentazione e ad una dieta equilibrata. E poi, i prodotti devono essere il più possibile a km zero».



Enzo Giorgio Fazio, dirigente scolastico dell'Istituto "Brignetti"

L'IDEA, IL RISTORANTE DIDATTICO



Immaginate un ristorante nel cuore di Berlino totalmente gestito dagli studenti. E non sempre gli stessi. No. Elbani, siciliani, pugliesi, piemontesi. Si alternerebbero, di mese in mese, offrendo ai berlinesi una cucina made in Italy. L'iniziativa più

che ambiziosa è del preside Enzo Giorgio Fazio. L'idea del dirigente scolastico sarebbe quella di affidare alla Regione Toscana l'impegno di mettere in piedi un locale che sarebbe gestito dall'Alberghiero di Portoferraio con la collaborazione degli istituti di tutte le regioni d'Italia. Con una duplice finalità. E cioè, la possibilità di fare **alternanza scuola-lavoro all'estero** legata, allo stesso tempo, ad un'ottica promozionale. «Spendiamo tantissimi soldi per essere presenti alle fiere e promuovere il nostro territorio - spiega Fazio - Con il ristorante didattico avremmo un centro di promozione permanente nel cuore della Germania che rappresenta un mercato enorme». Il progetto è stato già presentato ma, promette il dirigente scolastico, «tornerà alla carica. Penso che i berlinesi sarebbero attratti dall'idea di assaggiare i piatti dei nostri ragazzi. E il nostro territorio avrebbe, così, **visibilità fissa a Berlino almeno una volta all'anno**».

LE NOVITÀ

In dieci anni tanto è stato fatto per dare all'Alberghiero il **giusto riconoscimento** che un istituto del genere meriterebbe su un territorio che vive di turismo. Ma le sfide sono ancora tante. E lo sa bene il preside, Enzo Giorgio Fazio, impegnato in una continua e costante ricerca per implementare la programmazione didattica e fornire nuovi strumenti ai ragazzi. Uno di questi potrebbe essere, per esempio, il **kit di telecamere** che il dirigente scolastico vorrebbe installare all'interno del laboratorio di cucina.

«Mi piacerebbe lavorare esattamente come una volta si faceva con le lingue - spiega - I nostri studenti hanno bisogno di lavorare sulla pratica. Questo monitoraggio continuo potrebbe aiutarli a comprendere le buone pratiche e a rivedere i loro comportamenti, correggendo eventualmente quelli sbagliati. In più, sarebbe anche un modo per documentare la didattica». Inoltre, tra gli obiettivi c'è anche quello di **raddoppiare i fuochi**



della cucina «per far lavorare più alunni contemporaneamente». Il prossimo anno, poi, sarà riattivato il progetto colazioni. E questo grazie anche al **nuovo forno per la panificazione** di cui si doterà l'Istituto al più presto.

IL PERSONAGGIO

Manuela Mereu, la professoressa che racconta i grandi capolavori della letteratura, in sardo

Originaria di Fonni, in provincia di Nuoro, Manuela Mereu da tre anni è insegnante di Tedesco all'ITCG "Giuseppe Cerboni" di Portoferraio. Laureata in lingue e letterature straniere all'Università di Cagliari, da sempre subisce il fascino della traduzione letteraria. E come darle torto? La capacità di trasporre un testo da una cultura ad un'altra, permettendo a chi legge di accedere il più fedelmente possibile al significato e al contesto del testo originale è un'arte delicata. Ma anche una sfida. Che Manuela ha decisamente vinto. Lei, infatti, ha tradotto alcuni capolavori della letteratura addirittura in lingua sarda.

Quali sono le opere che ha tradotto finora?

«I dolori del giovane Werther» di Goethe e «La metamorfosi» di Kafka. Più un altro libro che non è stato tradotto nemmeno in italiano, che si intitola «Die Geschichte des Fräuleins von Sternheim».

Che ci fa una sarda all'Elba?

«Quando sono diventata insegnante di ruolo mi è stato chiesto di indicare le varie province italiane di preferenza. Ed eccomi qua. Sono tre anni che vivo e lavoro all'Elba: sono stata accolta benissimo, mi trovo davvero molto bene sullo Scoglio».

I sardi all'Elba sono una comunità numerosa.

«Sì, riunita nell'Associazione culturale "Bruno Cucca" di Portoferraio. Sono stati loro ad accogliermi appena arrivata: sono addirittura venuti a prendermi al porto, mi hanno trovato una sistemazione... Insomma, mi hanno trattata come una di famiglia». Oggi insegna al "Cerboni" di Portoferraio.

«Ho sei classi, 115 alunni. Insegnare è un lavoro che amo moltissimo. Anche se mi piacerebbe fare tante altre cose, come ad esempio scrivere libri per bambini. Oppure tradurre la letteratura per l'infanzia. La traduzione mi piace davvero tanto».

Il sardo non è un dialetto, ma una lingua a tutti gli effetti. Si riesce ancora a tramandare da generazione in generazione?

«Dipende dalle zone. Alcuni genitori pensano che "non serva" come arricchimento culturale. E quindi non lo insegnano ai figli. O, peggio, vietano loro di esprimersi in sardo. Questo purtroppo significa che non hanno capito la ricchezza che abbiamo. Una risorsa che, se non si utilizza più, rischia di scomparire».

«Che vantaggi hanno i bambini bilingui rispetto a chi parla solo la lingua madre?»

«Nel 2014 sono stata a Edimburgo perché la Regione Sardegna voleva si facesse una ricerca sugli effetti del bilinguismo, in particolare delle lingue minoritarie, dal punto di vista cognitivo. Questa ricerca è stata fondamentale per sfatare un luogo comune, ovvero che le lingue minoritarie - il sardo appunto, ma anche il gaelico o il ladino - non abbiano sul cervello lo stesso

effetto che avrebbe apprendere una seconda lingua come l'inglese, ad esempio. E per rispondere a un'altra domanda: è vero che chi conosce sia l'italiano che il sardo parla un italiano peggiore di chi la lingua sarda non la parla affatto? Tornata in Sardegna, ho fatto un'ulteriore ricerca su 80 bambini, tra bilingui e monolingui, in nove comuni della provincia di Nuoro. Con test linguistici e cognitivi. Per capire come funziona il loro cervello».

E cosa è emerso?

«Che i bimbi bilingui pensano molto più velocemente. Attenzione: non dico che siano più intelligenti, però sono molto più intuitivi, imparano più in fretta. Indipendentemente dal fatto che la seconda lingua sia il sardo o l'inglese. È un valore aggiunto».

GIUSI BREGA



ASSOCIAZIONE "BRUNO CUCCA"



Donne dell'Associazione "Bruno Cucca", vestite con abiti tradizionali

Si stima che siano oltre 1.500 i sardi residenti sull'Isola d'Elba. Tra loro molti imprenditori, soprattutto nel settore del turismo e delle costruzioni. Ma anche liberi professionisti e lavoratori del terziario. Durante l'estate il numero cresce, grazie ai tantissimi giovani, lavoratori stagionali.

Singole persone, ma anche interi nuclei famigliari che, nel corso degli anni, si sono trasferiti dalla Sardegna sull'isola toscana. Riuscendo a creare una comunità compatta e dall'identità ben definita. Eppure capace di integrarsi perfettamente con il territorio e i suoi abitanti.

Accanto ai sardi di "prima generazione", quelli arrivati tra la fine degli anni '50 e gli inizi degli anni '60, ci sono ora quelli della seconda che operano attivamente nel contesto politico e sociale dell'Elba. Ma che conservano - e tutelano - le loro tradizioni.

Nel 2007 la decisione di riunirsi in una associazione, con lo scopo di far conoscere agli elbani le caratteristiche peculiari della comunità di emigrati sardi, promuovendo la lingua, le

tradizioni e, in generale, la cultura di questa meravigliosa terra in una terra altrettanto meravigliosa, che l'ha accolta con benevolenza.

L'associazione, che ha sede nei locali dell'ex cinema Moderno in via Ninci, a Portoferraio, è intitolata a Bruno Cucca, giovane originario di Lanusei, nell'Ogliastra, arrivato all'Elba all'inizio degli anni Sessanta insieme ai genitori e ai cinque fratelli. In poco tempo, Bruno riuscì a guadagnarsi la stima degli elbani: rilevò l'antica Tipografia Popolare di Leonida Foresi, dando poi vita al Centro Grafico Elbano, la prima azienda tipolitografica del territorio.

Nel 1987 fondò, insieme al giornalista Fortunato Colella, il settimanale "Lisola", dando impulso al settore editoriale, poi portato avanti dalle due sorelle.

Cucca fu anche consigliere alla Cna dell'Elba, ma anche presidente dell'Elba Rugby e dirigente dell'Audace Calcio Portoferraio. Morì nel 1996, a soli 38 anni. Lasciando un vuoto incalcolabile nel cuore della comunità sarda, certo. Ma anche in quella elbana che lo aveva "adottato".

VISITATORI ILLUSTRI ALL'ELBA

Quella volta che Alessandro Dumas arrivò a Portoferraio su una barca a remi

«Rapporto settimanale. Portoferraio. Arrivi. Il 28 giugno 1842 sopra un Battello Toscano procedente da Livorno in 1 giorno giunsero il letterato Signor Alessandro Dumas e Sua Eccellenza il Principe Bonaparte figlio di Sua Altezza il Principe di Monfort» Affari Generali dell'anno 1842, Filza 2. ASCPF.

È questa la semplice annotazione compilata sul registro dei movimenti del porto di Portoferraio riguardante l'arrivo di questi due illustri visitatori. Ma quale poteva essere lo scopo del loro viaggio? Il principe Jérôme Bonaparte, il più giovane dei fratelli di Napoleone e sua figlia, la principessa Mathilde, sposa del principe russo Anatolij Demidoff vivevano a Firenze nella bellissima villa di Quarto, luogo nel quale ambivano essere ammessi molti francesi di passaggio in Italia.

Lo stesso scrittore Alessandro Dumas godeva da tempo della stima e dell'amicizia del principe Jérôme tanto da non poter rifiutare, nel 1842, di fare da accompagnatore al giovane principe Napoleone Giuseppe Carlo Bonaparte detto familiarmente Plon-Plon.

Secondo il desiderio del padre, il giovane principe avrebbe dovuto completare, con una sorta di pellegrinaggio storico, la sua educazione comprendendo come tappa di questo istruttivo viaggio anche l'Isola d'Elba, luogo dell'esilio dell'augusto zio.

Dumas aveva allora 39 anni e il giovane principe ne aveva 19. L'indomani i due erano a Livorno



Alessandro Dumas (1802-1870) autore, tra altri capolavori, del romanzo «Il conte di Montecristo»

per informarsi se esisteva un battello in grado di portarli a Portoferraio; non ce n'era alcuno e nessuno fu in grado di dire se ce ne sarebbero stati e quando. Decisero perciò di cercare un mezzo, anche una piccola barca a remi. Fu allora che il giovane principe ne scorse una dal

nome molto intrigante: Le Duc-de-Reichstadt, che nome bizzarro!

Per una volta, disse Dumas, vorrei proporvi una piccola follia, quella di andare a Portoferraio con questa barca! Era davvero un azzardo ma il principe accettò infilandosi velocemente nella

barca senza alcuna esitazione. Pattuito il prezzo della barca e quello di due rematori, il viaggio ebbe inizio. Una volta superato il porto, i due cominciarono però a preoccuparsi perché un grosso temporale si stava avvicinando dalla Corsica preannunciando la tempesta.

Dieci minuti dopo, la barca sembrava un tappo di sughero su onde di quindici piedi di altezza ma il principe, in preda al mal di mare, sembrava non accorgersene. Il tutto durò circa tre ore poi il cielo si schiarì, il vento si calmò e anche il mare. La tempesta li aveva portati verso terra ma fuori rotta. I marinai chiesero quindi i loro ordini e Sua Altezza, esattamente come avrebbe risposto ad un cocchiere del posto per farsi portare alle Cascine rispose: a Portoferraio!

L'indomani, alle cinque, erano a Portoferraio. Dopo avere percorso l'Isola di Elba in lungo e in largo per visitare i luoghi che avevano visto l'Imperatore e parlare con chi lo aveva conosciuto di persona, i due decisero di fare un salto a Pianosa per una partita di caccia.

Poi proseguirono per Montecristo, dove Dumas avrebbe ambientato il suo celebre romanzo.

ISABELLA ZOLFINO

Testi consultati:

Affari Generali dell'anno 1842, Filza 2. ASCPF.

Causeries par Alexander Dumas Paris

A SCUOLA DI JAZZ



Dal 2 al 5 gennaio 2019, a Marciana Marina, nell'ex palazzo comunale di via Vada, si svolge il 5° seminario nazionale di musica jazz all'Elba. Il corso prevede la partecipazione di importanti musicisti: Roberta Rigotto (voce), Giulio Visibelli (sax e flauto), Dario Faiella (chitarra), Fabrizio Trullu (pianoforte), Riccardo Fioravanti (basso) e Stefano Bagnoli (batteria). La serata finale è prevista per sabato 5 gennaio nell'Auditorium del Palazzetto dei Congressi. Per info: seminarioelba@gmail.com

ESTRAZIONE LOTTERIA



Il 6 gennaio, in piazza Cavour a Portoferraio, appuntamento con l'estrazione dei biglietti vincenti della lotteria di Natale della Croce Verde. A partire dalle 21,30 si darà il via allo spettacolo. Primo premio, un'automobile Dacia Sandero; secondo premio, un orologio Locman; terzo premio, set Acqua dell'Elba; quarto premio, un televisore Lcd; quinto premio, un notebook Asus; sesto premio, un tablet; settimo premio, un forno a microonde; ottavo premio, uno smartphone. In bocca al lupo!

BEFANA A MARCIANA MARINA



L'Epifania tutte le feste porta via! L'appuntamento è, appunto, il 6 gennaio, a Marciana Marina, in piazza Vittorio Emanuele. Saranno consegnate le immancabili calze piene di dolci per i più piccoli (ma che, inevitabilmente, verranno mangiati anche dagli adulti). Flash mob musicali e, a seguire, "il fuoco della Befana" con il quale si brucia idealmente l'anno vecchio e si purifica quello nuovo. Un gesto tradizionale di buon augurio, comune a molti borghi d'Italia.

AGENZIA ASSO SHIPPING

- ★ Agenzia Incaricata RINA (Elba)
- ★ Pratiche Nautiche
- ★ Perizie
- ★ Ispettore NES RINA, P.F.S.O.
- ★ Broker
- ★ Giri Bussola
- ★ Ormeggi

Viale Elba 28 - Portoferraio (ISOLA D'ELBA)
Phones 0565 917893
Fax 0565 914649

CARO DIRETTORE

Per inviare le tue lettere al direttore Guido Paglia scrivi a carodirettore@corriereelbano.it

Gentilissimo Direttore,

Le scrivo questa lettera nella speranza che possa aiutarmi a risolvere una situazione davvero drammatica.

Mia sorella, cieca e costretta a letto, vive insieme alla mia anziana madre, affetta da demenza senile, in una casa della Casalp, gestita dal Comune di Portoferraio: circa 35 metri quadri con una sola camera da letto, dove è praticamente impossibile muoversi. La badante che si occupa di loro giorno e notte è costretta a dormire sul divano.

Si tratta di una situazione che risulterebbe scomoda a qualunque famiglia ma che, immagino, si potrebbe comunque gestire, pur dovendo affrontare i disagi dovuti allo spazio limitato. Tuttavia, trattandosi nel mio caso di due donne disabili con un costante bisogno di assistenza, le assicuro che è un vero inferno.

Lo scorso aprile ho fatto richiesta al Comune di Portoferraio per avere una casa un po' più grande. Ma niente. Per un attimo ci avevo sperato: nei mesi scorsi, infatti, dopo il decesso dell'inquilino, se ne era liberata una. Così, dopo essermi dichiarato disponibile a pagare di tasca mia eventuali spese di ristrutturazione dell'immobile, ho chiesto ad Adalberto Bertucci - assessore alle Politiche Sociali e, da poco, anche vicesindaco - di poter subentrare nell'appartamento. Ma, poiché bisogna rispettare le graduatorie, la casa è stata assegnata ad un extracomunitario. Legittimo, per carità. Ma mia madre e mia sorella disabili non hanno dei diritti? Nei giorni scorsi mi sono rivolto anche agli assistenti sociali. Ho bisogno di aiuto.

Giovanni Tavolaro, Portoferraio

Gentilissimo signor Tavolaro, pubblico volentieri la sua lettera per due motivi: innanzitutto perché la sua storia mi ha colpito molto e mi sono sentito in dovere morale di fare qualcosa; in secondo luogo perché, purtroppo, non sono poche le persone all'Elba che hanno difficoltà a trovare una casa popolare, nonostante abbiano tutti i requisiti necessari.

Appena venuto a conoscenza della situazione in cui si trovano sua madre e sua sorella, il "Corriere Elbano" si è subito attivato interpellando chi di competenza, ovvero il vicesindaco Adalberto Bertucci, assessore alle Politiche Sociali, che ha prontamente risposto: «ho preso in considerazione la richiesta del signor Giovanni valutando anche con l'ufficio preposto la gravità delle sue richieste, che condivido. Purtroppo la casa cui fa riferimento nella lettera - secondo me, ma anche secondo gli uffici - non risolverebbe il problema. Tuttavia, confermo di aver preso in seria considerazione la sua richiesta e spero di poter risolvere il problema quanto prima. Naturalmente sono a completa disposizione della famiglia di Giovanni per ogni chiarimento».

L'assessore Bertucci ha assicurato che, nel giro di pochi giorni, la situazione verrà sbloccata e che ben presto la sua famiglia troverà una sistemazione più idonea alle esigenze speciali delle signore.

Seppur convinti della buona volontà e dell'impegno da parte dell'amministrazione, noi continueremo comunque a vigilare sulla vicenda fino a quando questa storia emblematica avrà il giusto finale.

I Fantasy di Alessandro Orlandini - 4° parte

[...] Perché dico questo? Perché nell'Urban c'è una base di realtà, quella che ci circonda; nel Gothic esiste una realtà storica, così come nel Steampunk (vedi l'ambientazione). Il Dark Fantasy è compenetrato in tutte e tre le precedenti realtà, mentre l'Epic Fantasy deve creare di sana pianta tutto ciò che caratterizza le sue storie.

Non sto dicendo che il Fantasy Epico è migliore degli altri sotto generi, semplicemente che è diverso e di quanto sia complessa l'enorme diversità tra un sottogenere ed un altro.

Per quanto mi riguarda, la critica sostiene che io sia riuscito a fondere gli elementi tipici delle storie di Tolkien, nei paesaggi e negli scenari tipici di Brooks; in parole povere io rappresento una perfetta sintesi tra i due.

Sinceramente non so se sia vero, ma sapere che la critica pensa una cosa del genere del mio stile mi lusinga non poco, soprattutto essere paragonato a due mostri sacri come loro.

Una cosa molto importante da dire, anche se potrebbe non sembrare, è l'importanza che rivestono le leggende e i miti del nord Europa. Per nord Europa intendo tutto il blocco di Scandinavia, Finlandia, Norvegia, Inghilterra (nella sua interezza di impero) e di alcune nazioni dell'ex Unione Sovietica.

Molte delle storie più belle e famose, infatti, sono state fondate su quei miti e leggende; da sempre gli Gnomi, i Folletti o i Troll sono creature tipiche di quelle collocazioni geografiche.

Come vedete il genere fantasy, e i suoi sottogeneri, pervadono e rappresentano ogni singola parte del nostro globo, identificando un mondo che, in realtà, è vecchio quanto la notte dei tempi. È stato il primo genere letterario a



partire dagli Assiri, ai Babilonesi e ai Sumeri (famoso è il ciclo dell'eroe Gilgamesh). Per poi prendere connotazioni sempre differenti a seconda della collocazione geografica.

Famosi i miti dell'Antica Grecia e dell'Antica Roma; le leggende inglesi sul mondo delle Fate, i racconti di Mago Merlino e Re Artù, così tanto discusso da confondere, oramai, elementi reali ed elementi leggendari.

Spero di avervi interessato ed affascinato parlando del mondo del fantasy, di avervi fatto capire quanto sia vasto, in realtà, questo genere letterario e non banale e superficiale come molti tendono a credere.

Ho cercato di essere sintetico e generico quanto basta; in questo modo, se qualcuno di voi sarà interessato ad approfondire uno qualunque degli argomenti da me trattati, potrà farlo liberamente, creandosi una propria opinione, un suo nuovo punto di vista.

E come dico sempre ai miei lettori... buona lettura a tutti voi.

DESTAGIONALIZZAZIONE

Bar Mantra, «Restare aperti d'inverno è una sfida, ma gli elbani sembrano apprezzare»

Linda è elbana. Mirco, emiliano. Si sono conosciuti qui sull'isola, per caso. E non si sono più lasciati. Lo scorso marzo hanno preso in gestione il bar Mantra, immerso nello splendido scenario delle terme di San Giovanni, a Portoferraio. Di fronte alla darsena medicea, circondato da palme, eucalipti e tamerici, è una vera e propria oasi di benessere, lontano da tutto e da tutti. Non ci si capita per caso, ci si deve venire espressamente. E tornare.

Ma d'estate, si sa, con un panorama del genere e un clima paradisiaco, è vincere facile. E, difatti, la bella stagione ha regalato loro **grandi soddisfazioni**. A questo punto Linda e Mirco avrebbero potuto fare come molti altri "colleghi": a settembre chiudere tutto e andare a svernare al caldo, magari all'estero. Salvo poi tornare in primavera e ricominciare a lavorare non appena fossero tornati i turisti.

Invece no. Hanno deciso di alzare il tiro e restare aperti anche in inverno. E non per i turisti, che durante la bassa stagione sono davvero pochi, ma per gli elbani stessi che, nel bene e nel male, vivono sull'isola tutto l'anno.

Ingenuità? Follia? No. Semplicemente la tranquilla consapevolezza di fare bene il proprio lavoro e riuscire a **trasmettere entusiasmo** alla



Bar Mantra, Terme di San Giovanni, Portoferraio

clientela. Ma può bastare l'entusiasmo in bassa stagione, quando le presenze, e quindi i potenziali clienti, calano inesorabilmente?

Linda non ha dubbi. «L'inverno non ci spaventa. Certo, la situazione è ancora tutta da creare. Ma giorno dopo giorno ci stiamo rendendo conto che la gente risponde bene e questo è incoraggiante. Perché significa che stiamo dando loro quello di

cui hanno bisogno». Sì, insomma: probabilmente gli elbani d'inverno escono poco perché non sanno dove andare. E se si dà loro **una valida alternativa** alla serata davanti alla televisione, la colgono al volo.

Ecco allora che tutti i venerdì al bar Mantra c'è musica dal vivo, con le band elbane più conosciute. E poi i sabati ci sono le serate latino-americane

e presto ci saranno anche quelle con il liscio e, perché no, con il tango. E siccome per ballare ci vuole energia, ecco che arrivano "in soccorso" i ragazzi con il furgoncino della pizza - con tanto di forno a legna al suo interno - che servono delizia in tranci.

«C'è una bella sinergia - spiega Linda - tra il nostro locale e i vari musicisti, ballerini e pizzaioli. Ci diamo una mano uno con l'altro. Ognuno di noi crea valore e lo mette a disposizione. Un'atmosfera molto bella e stimolante nella quale lavorare».

A questo punto ci viene un dubbio: che il nome del bar, Mantra, abbia un significato ben preciso? Linda sorride. E spiega: «Credo fortemente nell'energia universale e nel potere del mantra capaci di purificare la mente e l'ambiente circostante. Riuscire a rilassarsi, fermare i pensieri, soprattutto quelli negativi, permette di concentrarsi sul "qui e ora". Senza farsi prendere dall'ansia del futuro. La nostra decisione di aprire anche in inverno è una sfida, certo. Ma io e Mirco non abbiamo paura delle sfide. Il contrario della paura è l'amore. E noi in tutto quello che facciamo di amore ce ne mettiamo tanto».

GIUSI BREGA

RICETTE TIPICHE



Corollo, "il" dolce elbano

«Si offre insieme a una tazza di caffè o un bicchiere di vino liquoroso agli ospiti in visita. Risolve il problema di non presentarsi a mani vuote quando si è invitati. Si porta come dono benaugurale a un convalescente o a una partoriente. Insomma, è un dolce buono sotto tutti gli aspetti!»

Ingredienti: 500 g di farina, 150 g di burro, 300 g di zucchero, 4 uova, 1 bicchierino di liquore d'anice, 1 bicchiere di latte, scorza di limone, 1 bustina di lievito vanigliato, zucchero a velo. Procedimento: disporre la farina a fontana e nel mezzo versare le uova precedentemente sbattute e il burro reso cremoso per mezzo del calore delle mani. Unire lo zucchero, il liquore, la scorza di limone grattugiata e il latte tiepido nel quale si sarà stemperata la bustina di lievito. Amalgamare il tutto lavorando a lungo l'impasto. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e versarvi l'impasto. Cuocere a forno moderato (180°) per circa 40 minuti. Lasciare raffreddare il corollo e, prima di servire, spolverare con lo zucchero a velo».

Ricetta tratta dal libro "Di bocca in bocca", di Alvaro Claudi
Foto/www.gabilagerardi.it/



Orari traghetti

In **BLU** le partenze Moby, in **ROSSO** le partenze Toremar

LINEA PIOMBINO - PORTOFERRAIO - PIOMBINO

Piombino - Portoferraio

Dal 1 gennaio al 28 marzo

06:10* - 06:30 - 8:00 - 10:00 - 10:45
11:40 - 13:30 - 14:30 - 15:40 - 16:40
18:15 - 19:00 - 20:30 - 22:20

* non si effettua la domenica e i festivi

Portoferraio - Piombino

Dal 1 gennaio al 28 marzo

05:00 - 06:30 - 08:00 - 09:15 - 10:00
10:50 - 11:30 - 12:45 - 14:05 - 15:00
16:00 - 17:10 - 19:40* - 20:30

* non si effettua il sabato e i prefestivi

LINEA PIOMBINO - RIO MARINA - PIOMBINO

Piombino - Rio Marina

08:20 - 15:30* - 17:30** - 17:50*

Rio Marina - Piombino

06:55 - 09:55* - 16:25** - 16:35*

* non si effettua il martedì **si effettua il martedì

Mezzo veloce Toremar

Piombino - Cavo (prosegue per Portoferraio)

08:40 - 12:20 - 14:55 (Diretto Cavo) - 16:05

Portoferraio - Cavo (prosegue per Piombino)

06:50 - 09:35 (Diretto Piombino) - 13:10

Cavo - Piombino (arriva da Portoferraio)

07:10 - 13:30 - 15:20

Cavo - Portoferraio (arriva da Piombino)

9:00 - 12:40 - 16:25

Rio Marina - Isola di Pianosa: 09:20*

Isola di Pianosa - Rio Marina: 14:10*

*si effettua solo il martedì

SERVIZIO VETERINARIO H24

Dottor Michele Barsotti 347.6157841
Dottor Marco Mugnai 347.9119627
Dottor Andrea Osano 339.4516190



Direttore Editoriale
RUDOLF MERNONE

Direttore Responsabile
GUIDO PAGLIA

In redazione
IRMA ANNALORO
GIUSI BREGA

Editore
CORRIERE ELBANO S.R.L.
Sede legale e redazione
viale Elba 12, 57037 Portoferraio (LI)
Partita IVA 01405530492
Telefono 0565-915211
Email redazione@corriereelbano.it
Web www.corriereelbano.it

Registrazione
Tribunale di Livorno n°103 del 24.12.1954
Resp. trattamento dati D. Lgs. 196/2003
Guido Paglia

Stampa
MEDIaprint S.R.L.
via G. Gozzano 7, 57122 Livorno (LI)
Telefono 0586-403023

Per la tua pubblicità sul Corriere Elbano
contattaci ai recapiti della redazione

Questo giornale
è stampato su carta riciclata