



### Editoriale

#### Elezioni in ordine sparso

di GUIDO PAGLIA



Due terzi della popolazione elbana stanno per recarsi alle urne per il rinnovo delle amministrazioni di Portoferraio, Marciana e Capoliveri.

Non li invidiamo.

Dovranno scegliere tra le varie liste civiche (quattro addirittura nel capoluogo) e rassegnarsi ad un'Elba che continuerà a contare sempre di meno sullo scacchiere nazionale.

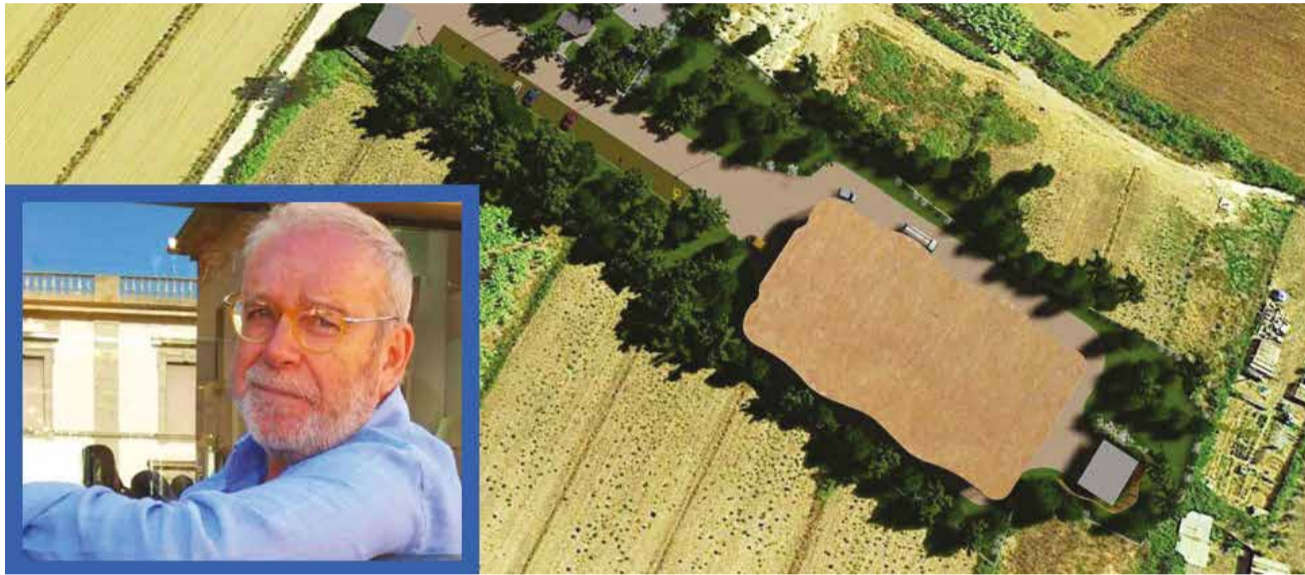
Perché è inutile girarci intorno: fino a quando i diadochi locali continueranno ad impedire di raggiungere il traguardo del comune unico, lo Scoglio potrà appassionarsi solo alle risse tra i guelfi e i ghibellini che allignano nell'isola.

Un giorno alle prese col dissalatore, un altro con i mostri dell'edilizia, un altro ancora le chiacchieratissime beghe che hanno caratterizzato gli ultimi mesi all'interno della Biscotteria. Una tristezza e uno squallone infiniti.

Con la ciliegina sulla torta di non essere riusciti a rispettare - per la prima volta in 200 anni - neppure la tradizionale messa di suffragio in memoria di Napoleone. Con Cosimo de' Medici, l'unica vera gloria elbana.

Complimenti all'indaffarato sacerdote, travolto dalle altre funzioni e a quella Misericordia il cui governatore è uno dei candidati a sindaco di Portoferraio.

Poi, se la gente è stufo e diserta le urne, non c'è di che meravigliarsi.



### Dissalatore di Mola, tutto fermo. Ma cosa succede?

Sembrava tutto pronto. Quelli di Asa erano già lì, armati di martello pneumatico e cazzuola, per tirare su dal niente - e in mezzo ad altrettanto niente - un dissalatore "coi controfiltri". Ma il sindaco di Capoliveri, Ruggero Barbetti, li ha rimandati a casa con un atto immediato di sospensione dei lavori: i permessi per costruire sono scaduti e, in più, c'è una delibera che vieta i lavori rumorosi su tutto il territorio almeno fino al 20 settembre. Quindi niente. Al momento del dissalatore non se ne fa nulla. Quello che doveva essere l'ennesimo fulgido esempio di opera assolutamente ingiustificata e spropositatamente costosa almeno per ora resterà sulla carta.

Ma cosa è successo? Fino a ieri sembrava che quel dissalatore fosse l'unica soluzione possibile al problema della mancanza d'acqua, soprattutto in estate. Un'idea talmente geniale che in quattro e quattr'otto è stata progettata e, in buona parte, finanziata.

Quindi: avanti tutta! Poi sono saltati fuori i dubbi dei soliti ambientalisti con interrogativi della serie: ma sarà sicuro per la nostra salute? E per quella dell'ecosistema? Quindi: indietro tutta! Quel che è certo è che sul dissalatore e sulla sua reale utilità è stato detto tutto ed il contrario di tutto.

Per capire come stanno le cose abbiamo interpellato Guelfo Tagliaferro - architetto di Piombino, ma originario di Porto Azzurro, esperto di progettazione ecologicamente responsabile, già tesoriere nazionale dell'Istituto di Bioarchitettura - che

della materia ne sa un po' di più.

**Chiariamoci subito: qual è il suo reale interesse dietro alla questione del dissalatore?**

«Il mio interesse, oltre all'amore per l'isola, è vedere applicate le tecnologie più evolute per la salvaguardia dell'ambiente. E così come è concepito, questo dissalatore non potrà che influire pesantemente sull'ambiente. E non solo per l'aspetto paesaggistico».

**Di quanta salamoia da ributtare in mare stiamo parlando?**

«Da quel che si è potuto capire con la lettura di una documentazione non chiarissima, messo a pieno regime, l'impianto produrrebbe tanta salamoia da riempire - ogni ora - un appartamento di 50 metri quadrati. E, ammesso che si decida di non ributtare la salamoia nel golfo, mi chiedo dove si pensi di trattarla».

**Possibile che non ci sia un'alternativa meno invasiva?**

«Qualche anno fa, quando appresi dell'intenzione di costruire il dissalatore, chiesi di incontrare i responsabili del progetto, e inviai loro della documentazione per segnalare la possibilità di procedere con un diverso approccio. Ma i tecnici di Asa mi fecero rispondere che il progetto ormai era chiuso e che, comunque, le mie erano "idee futuristiche».

**In cosa consisteva la sua proposta?**

«Io, beninteso, non ho le competenze per progettare un impianto di desalinizzazione. Tuttavia desideravo si valutasse la possibilità di sfruttare il principio della "cavitazione

controllata" che consente di accelerare enormemente i processi di depurazione di ogni tipologia di acqua - da quella di scarico di fognatura a quella marina, anche con presenza di idrocarburi - con un enorme risparmio energetico e di spazio. Si poteva pensare, per esempio, alla creazione di nuovi invasi di raccolta delle acque piovane, e una rete di quattro o cinque impianti dissalatori a cavitazione, delle dimensioni di un container, distribuiti su zone strategiche dell'isola, con minor impatto ambientale, maggior efficienza e con minori costi di impianto e di manutenzione. Ma una possibilità per bloccare questo scempio ancora c'è».

**Vale a dire?**

«Come riferii nell'incontro a Capoliveri organizzato dal Comitato che osteggia il dissalatore, riportando un suggerimento dell'Istituto di Biologia marina di Piombino, sarebbe opportuno commissionare la caratterizzazione delle specie animali protette presenti nell'area marina interessata dagli scarichi. Cosa che, peraltro, è obbligatorio fare. E poiché, certamente verrebbe certificata l'esistenza di specie protette, per legge sarebbe vietata ogni opera che modificasse il loro habitat».

**Quindi se si volesse, si potrebbe...**

«Penso proprio di sì. Ora vorrei fare io una domanda: ma le associazioni ambientaliste non hanno proprio niente da dire?».

GIUSI BREGA

### Vincent Vantini il "primo sindaco"

L'interessante rubrica con gli aneddoti legati alla storia dell'isola, come quello di Vincent Vantini, primo gonfaloniere di Portoferraio nell'Elba francese.

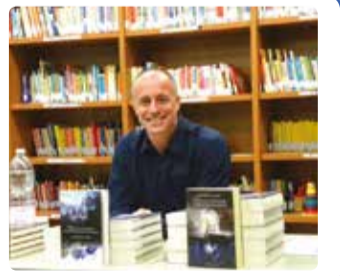
ISABELLA ZOLFINO a pag. 2



### Il mondo del Fantasy raccontato 'da dentro'

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

ALESSANDRO ORLANDINI a pag. 4



### PERICOLO XYLELLA ALL'ELBA?



Ha colpito Puglia e Corsica. La Xylella, il batterio che rende improduttivi gli olivi, e anche altre colture, non è ancora arrivato all'Elba. Il rischio, però, è molto alto. Ecco perché l'assessorato alle Politiche Agricole di Capoliveri ha promosso un incontro pubblico con gli olivicoltori del territorio.

«In quanto isola, l'Elba ha un vantaggio rispetto ad altri luoghi - spiega l'assessore Marco Cardenti - È bene non bruciare questa grande opportunità». Il rimedio agli attacchi di questo batterio non è ancora stato trovato. L'unica soluzione, al momento, sarebbe la prevenzione. «La nostra raccomandazione - dice Roberto Minelli di Coldiretti - è di non fare acquisti che non siano certificati, per impedire che arrivino nel nostro territorio piante potenzialmente infette».

Il batterio Xylella ha già messo in ginocchio le produzioni in Salento. Non essendo stato isolato in maniera idonea, ha assunto una diffusione che, ora, è difficile da arginare. E i danni, per lo Scoglio, sarebbero davvero ingenti. «Significherebbe - spiega ancora Minelli - perdere il lavoro fatto negli ultimi anni per valorizzare questa produzione». Infatti, dati alla mano, l'olivicoltura

ultimamente ha registrato un forte incremento, con svariate migliaia di nuove piante all'Elba. Basti pensare che nell'ultimo anno sono stati franti circa 5000 quintali di olive. Numeri che danno l'idea di come un'attività, da sempre considerata un hobby (non essendoci frantoi sull'isola), oggi rappresenta una fonte di economia molto importante. Che riprende un'antica tradizione di olivicoltura tipicamente elbana. «È la coltura su cui stiamo investendo di più - continua Minelli di Coldiretti - la produzione dell'olio ci sta dando molta soddisfazione. La qualità è alta, al di là di quello che si possa pensare. Si diceva che l'Elba non avesse le giuste condizioni climatiche per una buona produzione di olio. E invece, dopo aver fatto esaminare a commissioni specifiche il nostro prodotto, abbiamo dimostrato l'esatto contrario».

IRMA ANNALORO

### MUSEO DI MARCIANA



#### Conosciamo davvero tutti i nostri tesori?

Prima istituzione archeologica dell'Elba, il museo di Marciana fu aperto nel 1968. La sua missione era, ed è, custodire i reperti portati alla luce dalle operazioni di scavo che si stavano svolgendo in quegli anni in tutta l'isola. In questa rubrica andremo alla scoperta di questi "tesori", potenzialmente a disposizione di tutti eppure inespugnabilmente non abbastanza conosciuti. Dai turisti e dagli stessi elbani. Ma rimedieremo.

ANGELO MAZZEI pag. 2

### PAN PER FOCACCIA



#### Profumo di novità in quel di Marciana

Tra Sant'Andrea e Colle d'Orano, c'è un piccolo forno - inaugurato da poco - che ogni giorno serve tutta la zona occidentale (scuole, ristoranti e alberghi compresi) con ottimi prodotti dolci e salati. Un servizio che mancava in questo angolo dell'isola. Ma Alma Ravasio ha trasformato un disagio in una grande opportunità. Che sta dando tante soddisfazioni a lei, ma anche a tutti gli abitanti. In attesa che arrivino anche i turisti.

IRMA ANNALORO pag. 3

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

**UNISCITI AL TEAM**

website: hrminformatica.it  
email: hrm@hrminformatica.it

I TESORI DEL MUSEO ARCHEOLOGICO DI MARCIANA

# Huntite, la "polverina bianca" dei romani

Se visitando l'Elba rimarrete affascinati dalla sua natura, gli irti paesaggi, le montagne rocciose e soprattutto le sue più di cento spiagge e calette, dovrete sentirvi attraversare l'animo anche dalla sua millenaria storia, che in ogni angolo, stratificata, fino a metri sotto terra, vi parla in antichissimi idiomi.

Magari vi state proprio rilassando sotto un ombrellone in una delle sue magnifiche spiagge, forse state leggendo il nostro giornale in quella di Procchio, in fondo a destra guardando in mare, all'estremità orientale di Campallaia, da Davidino e signora, che hanno un piccolo bar

in legno dove servono delizie di mare. State facendo un bagno, l'acqua è limpida e bassa fino a decine di metri da riva.

Alzando gli occhi verso nordovest vedete la **Punta di Spartaia** che si tuffa in mare assieme al sole in un estatico tramonto. Fermatevi un attimo adesso e smettete di nuotare.

L'acqua vi arriva al collo e sotto i vostri piedi, coperta da un metro di sabbia giace nascosta una grossa nave parallelamente alla riva. La sua prua indica l'oriente. Si tratta di un'imbarcazione del secondo secolo dopo Cristo, affondata fracassandosi a riva. Eh già, 1900 anni fa la

riva era proprio lì, dove il mare vi solletica la bazza. Servirebbe un libro per raccontarvi tutto il fascino del suo carico e delle sue possibili storie, qui ci limitiamo a parlarvi di una strana polverina bianca.

Al **Museo Archeologico di Marciana**, da dove il custode vi scrive durante una pausa tra un visitatore e l'altro, sono conservati i reperti portati alla luce il 29 maggio del 1967 dal signor Gino Brambilla e dal signor Elio Mazzei di professione polpaio, con l'aiuto degli archeosub. Tra i tanti oggetti curiosi c'è una piccola quantità di polvere bianca che ai più passa inosservata. Non sappiamo come i romani, i greci e gli egizi la chiamassero, ma si sa che tutti ne fecero uso. Un nome in epoca moderna glielo ridarà finalmente nel 1953 uno studioso mineralogo George Faust ribattezzandola dal suo professore Hunt, *huntite*.

La **nave di Procchio** (forse come Procida, dal greco Προχῆτη, lat. Prochāta) verrà scoperta quattordici anni dopo e solo nel 1974 riconosciuta come huntite la sua polverina. Intanto la huntite viene apprezzata per le sue proprietà ignifughe. Scienziati e archeologi hanno fatto varie ipotesi. Una attestata come pigmento per pitture bianche dall'uso egizio nel 1600 avanti Cristo.

Altre ipotesi suggeriscono un uso cosmetico o addirittura medico. La sua presenza a bordo di una nave in legno dove si accendevano fuochi per le lampade di illuminazione o per cucinare, con forti rischi d'incendio, mi fa pensare piuttosto che fosse usata come estintore o vernice ignifuga



di bordo per le parti in legno. Parlo di legni della nave perché oltretutto essa è una delle prime e poche testimonianze rimaste di navi in metallo, la sua carena, infatti, era quasi completamente rivestita dentro e fuori da una lamina di piombo. Nei prossimi numeri vi parlerò dei suoi pani di zolfo, dei fichi, dell'avorio, e altre delizie che questo - non mi piace chiamarlo relitto - conserva. Vi aspetto al Museo.

ANGELO MAZZEI



Sulla destra, la facciata della cappella di San Liborio. A sinistra, l'ingresso del Museo Archeologico

COSE CHE IN POCHI SANNO

## Ecco chi era Vincent Vantini, primo sindaco dell'Isola d'Elba francese

Appena gli Inglesi e i Granducali ebbero lasciato Portoferraio per imbarcarsi alla volta di Livorno, su consiglio dei più saggi di Portoferraio una delegazione di cittadini venne inviata a Longone per invitare il Generale francese Rusca a prendere possesso della loro città in nome della Repubblica francese. Quella sera stessa le truppe francesi entrarono in Portoferraio a bandiera spiegata con in testa il Generale e il giorno dopo, il 12 giugno 1802, anche il Commissario del Governo Briot poté fare finalmente il suo ingresso in un capoluogo ormai definitivamente francese.

Briot, non era un illuso, sapeva bene che in città **serpeggiava il malcontento** a causa di anni e anni di miserie e vessazioni che la popolazione elbana aveva subito fino a quel momento, volle perciò testimoniare subito quanto i Francesi fossero diversi da chi li aveva preceduti.

*"Il Governo francese - proclamò il Commissario - vuole il vostro futuro e la vostra prosperità e, per assicurarvele, ha riunito il paese e ha voluto premiare in modo speciale l'attaccamento di uomini come voi e di quanti vi somigliano".*

E mentre Rusca lo anticipava facendo il suo ingresso trionfale in Portoferraio, Briot, la sera stessa di quel fatidico 22 prairial, aveva già scritto all'avvocato Vincent Vantini, agiato possidente di Portoferraio, per comunicargli qualcosa di importante: *"Vi invio, citoyen, l'atto che vi chiama, provvisoriamente, a ricoprire le funzioni di Maire della città di Portoferraio. Le vostre qualità personali, la considerazione di cui voi godete e l'attaccamento che avete mostrato alla Repubblica francese e al suo Governo, mi hanno portato alla determinazione di potervi conferire questo ruolo nella certezza che sarà da voi ben ricoperto".* Il cittadino Vantini era personaggio ben noto al vecchio regime granducale: era stato segnalato e definito come giacobino, come corifeo delle nuove idee democratiche provenienti dalla Francia e che stavano prendendo piede proprio presso la **classe agiata e colta di Portoferraio**.

Insieme ad altri portoferraiesi, quali i fratelli Ninci, negozianti di prestigio, Cristino Lapi,



medico condotto e alcuni altri, erano stati accusati di **intrattenere segrete corrispondenze** coi democratici di Livorno. Erano stati, insomma, catalogati come sovversivi. *"Spero che la riconferma e la fiducia del Governo saranno la giusta ricompensa alla vostra abnegazione e agli sforzi che avete compiuti per il suo interesse e per quello dei vostri concittadini. Vi invito pertanto a ricoprire il vostro posto fin dal momento*

*dell'occupazione di Portoferraio da parte dei francesi".* E così era avvenuto. Il suo primo atto da sindaco fu quello di suggerire al Commissario un atto di benevolenza, un pensiero per quei poveretti che avevano impegnato le loro povere cose al Monte di Pietà a causa della miseria in cui versano. Vantini aveva infatti pensato che se un gesto verso i poveri fosse stato in linea con quanto previsto dal Governo, la restituzione gratuita

di pegni al di sotto di una certa soglia avrebbe sicuramente potuto essere interpretato non solo come un bellissimo atto di benevolenza verso i più sfortunati ma avrebbe anche testimoniato come il Governo francese fosse effettivamente diverso da quelli che lo avevano preceduto.

Il Commissario fu d'accordo con il novello Maire di Portoferraio e fece immediatamente preparare l'atto per poter dar seguito all'impulso di carità dettato dal cuore.

La restituzione dei pegni venne fissata per il giorno della Fête de Dieu, giorno del Corpus Domini, in quanto, a motivo della solennità di quella festa, tutti sarebbero andati in chiesa per rendere grazie all'Eterno per la pace resa non solo all'Europa, ma anche all'Elba. Quest'atto di pietà, concretizzato proprio in quel giorno, avrebbe solennizzato anche la **riunione dell'Elba alla Francia** facendone un unico Paese.

L'ottimo rapporto istauratosi fra Vantini e il Commissario Briot e in seguito continuato fra i successori di entrambi, contribuì in maniera notevole a rendere possibile e fluida la macchina amministrativa che la Francia si accingeva a mettere in moto all'Elba, un luogo lontanissimo da Parigi e indiscutibilmente difficile e problematico.

ISABELLA ZOLFINO

*Nella foto: lungo la strada che sale verso il Bucine, partendo dalla oratorio di S. Giovanni sulla strada provinciale, si va incontro ad un arco che è porta d'ingresso verso quella che una volta era la proprietà della famiglia Vantini*

\*\*\*

**Testi consultati:**  
G. Ninci - Storia dell'Isola d'Elba. Portolongone, Tipografia Vittorio Perna, 1898. Ristampa  
Anastatica Arnaldo Forni Editore.  
ASCPf - Registro degli Atti del Consiglio Municipale dal 1° Termifero anno XI a tutto....  
ASCPf - Registre des Arrêté du 3 Floreal An X jusque au 29 Germinal An XI.  
ASCPf - Registre n. 1 Correspondance 13 Germinal an X au 24 Brumaire an XII

I 500 ANNI DI COSIMO I DE' MEDICI



Quest'anno ricorre il cinquecentenario della nascita di Cosimo I de' Medici, primo Granduca di Toscana, il cui nome è indissolubilmente legato alla creazione della città-fortezza di

Cosmopolis, l'attuale Portoferraio. Tanti gli eventi del Comune di Portoferraio per celebrare questo anniversario, frutto di un lavoro intenso e premuroso di molte persone che hanno a cuore la città e le sue potenzialità. Ad illustrare le **principali iniziative** dedicate alla figura di Cosimo I è Gloria Peria, direttrice scientifica della Gestione associata degli archivi storici comunali dell'Isola d'Elba che tiene a sottolineare quanto gli eventi celebrativi del 500mo compleanno di Cosimo da lei curati *«siano strettamente legati alla valorizzazione degli archivi»*. Lo fa presentando la mostra fotografica inaugurata il **18 maggio**, in esposizione fino al 30 settembre, dal titolo *«Civitas Cosimi. Dai documenti d'archivio all'immagine fotografica»*. *«Elaborato insieme all'associazione culturale Historiae, con l'architetto Leonello Balestrini che ne ha curato la scenografia e la regia e con il fotografo Roberto Ridi che ha realizzato le immagini, è un evento ispirato appunto dai documenti d'archivio»* spiega. **L'11-12 e 13 ottobre**, poi, si svolgerà un

importante convegno a cura della Gestione associata degli archivi storici comunali *«che vedrà la partecipazione di numerosi accademici i quali, ognuno secondo le proprie competenze, approfondiranno la figura di Cosimo I e il suo rapporto con la città»*.

Peria ci parla, inoltre, di due altre importanti iniziative a cui ha collaborato a vario titolo, una è la mostra *«Cosmopolis: la città ideale»* inaugurata il **15 maggio** alla Torre della Linguella, curata da Angela Galli di Persephone, in cui sono esposte le opere di Marcello D'Arco, Andrea Lunghi e Francesca Groppelli. *«I tre artisti, come in una sinfonia, dialogano ognuno attraverso il proprio "strumento" espressivo con un risultato davvero molto potente»* commenta Peria. A partire, infine, dal **12 giugno**, giorno della nascita di Cosimo I, i locali che ospitano la mostra permanente al Forte Falcone, conclude: *«saranno "arricchiti" da un'altra esposizione dal titolo L'impresa di Cosimo. L'effigie del Duca e la fondazione di Cosmopolis ideata e curata da Giuseppe Massimo Battaglini e Amedeo Mercurio»*.

GIUSI BREGA

Borgo dei Lunardi

«Altro dirvi non vò»  
Scriveva il poeta Leopardi  
e allora a tavola godetevi un

Vino dei Lunardi

info@lunardiwine.com - www.lunardiwine.com

## GRANDI IDEE

## Alma Ravasio: «Tutti i giorni “sforno” un servizio (che non c'era) per la mia comunità»

Dietro al sorriso premuroso di Alma Ravasio si nasconde la forza instancabile di una donna che tutti i giorni punta la sveglia a orari improbabili per rendere un servizio importante nella zona tra Sant'Andrea e Colle d'Orano. Siamo nell'anello occidentale dell'Isola d'Elba. Dove spesso, residenti e turisti, si trovano a dover fare i conti con tante difficoltà. Come quella di dover macinare chilometri e chilometri per fare rifornimento alla macchina. Alma, originaria della provincia di Bergamo e da 26 anni all'Elba, ha già iniziato a muovere i primi passi per trasformare un problema in occasione di crescita per questo angolo di paradiso. E ha aperto il suo piccolo panificio "Pan per focaccia". «Nel comune di Marciana ce ne sono soltanto due - ci racconta - ma in questa zona non c'è nulla».

## Da cosa è nata l'idea?

«Per gioco. Un giorno mio marito, tornando a casa, mi disse: "Eppure, qui mancherebbe un panificio". Non me lo sono fatta dire due volte. E così siamo partiti con questa nuova avventura».

## In cosa consiste la tua produzione?

«Per quanto riguarda i dolci, andiamo dal corollo alla schiacciabriaca, i cantucci e ancora la sportella. Certo, su ordinazione produciamo anche crostate o torte. Per quanto riguarda il salato, abbiamo il classico panino bianco, all'olio, al latte, la baguette fatta con impasto francese, le ciabatte, il tradizionale

pane toscano, l'integrale e poi i pani speciali come il



Alma (a dx) e l'amica Katiuscia, suo braccio destro insieme a Cristian

multicereali, curcuma e zenzero, segale e ceci. La produzione, comunque, cambia di giorno in giorno. A seconda delle richieste dei clienti. Una cosa è certa: resterò aperta tutto l'anno».

## La tua è una produzione a km zero?

«Utilizzo soltanto farine italiane di Siena e sale secco delle saline di Volterra. Tengo a precisare che i nostri pani hanno una lievitazione di 18 ore».

## Dove hai imparato i trucchi del mestiere?

«Ho frequentato l'alberghiero, negli anni in cui erano previste ore di laboratorio su panificazione e pasticceria. Poi ho avuto la fortuna di lavorare in un panificio storico di Bergamo. Per il resto, è proprio il caso di dirlo, è tutta farina del mio sacco».

## Lavori anche con alberghi e ristoranti?

«Sì, certo. E serviamo anche la scuola di Marciana. Generalmente le mamme ci richiedono la merenda per i loro bimbi scrivendo su un gruppo Whatsapp che abbiamo creato apposta. Dovreste vedere che meraviglia vedere questi bimbi che, fuori dai cancelli scolastici, ti accerchiano in attesa che tu dia loro la merendina».

## I bimbi gratificano il tuo lavoro...

«Per me è una delle soddisfazioni più grandi. Insieme a quella di vedere il pane nel momento in cui lo tiriamo fuori dal forno e sapere che è anche molto buono. Poi i bimbi. E subito dopo i clienti felici di vedermi arrivare con il loro pane».

## Perché tu fai anche il servizio a domicilio?

«Sì, esatto. In zona ci sono tante persone anziane che fanno fatica a uscire tutti i giorni di casa per andare a prendere il pane. Ma anche la mamma che non può lasciare i bimbi in casa da soli e allora mi chiama. Insomma, cerco di offrire un servizio importante. E devo dire che la risposta è buona. Ho diversi clienti che mi richiedono il pane a domicilio».

## Volendo sognare in grande, quale potrebbe essere il prossimo passo?

«Sarebbe bello poter ampliare il forno e incrementare i prodotti di pasticceria. Lo dico anche per i miei tre figli».

## Passione di famiglia?

«Le due gemelle e il figlio maschio potrebbero portare avanti questa attività. Una delle due ragazze vorrebbe frequentare l'istituto agrario per poi, in futuro, coltivare i nostri terreni e produrre, in loco, la materie prime per i diversi pani speciali. L'altra, invece, ama la pasticceria. Vedremo...».

IRMA ANNALORO



## L'UNIONE FA LA FORZA

## Le imprese del territorio che hanno deciso di “fare sistema”: «Uniti siamo vincenti»

Quante volte ci siamo sentiti dire che la panacea di tutti i mali, per l'Elba, è quel bisogno di “fare sistema”. Negli ultimi anni, questa definizione è stata talmente tanto abusata da farla sembrare solo un mantra. Ripetuta in ogni occasione. Dai convegni promossi con lo scopo di individuare le buone pratiche per valorizzare lo Scoglio fino alle richieste, numerose, da parte di associazioni, commercianti e semplici cittadini per una gestione unitaria dell'isola. Ebbene, la logica del “fare sistema”, spesso, è stata derubricata a mera questione su cui confrontarsi a giorni alterni.

Eppure, gli esempi virtuosi ci sono. Con il risultato che stanno sboccando fresche opportunità per quegli imprenditori che vedono, nei loro potenziali concorrenti, non degli avversari ma degli alleati, indispensabili, per giocare la partita più importante per l'Isola d'Elba. Albergatori e ristoratori che stanno seminando nel verso giusto e oggi stanno raccogliendo i frutti del loro impegno.

Come Vincenzo Anselmi, proprietario del Ristorante Hotel Belmare di Patresi, e Andrea Cocchia, B&B Fonte di Zeno di Poggio. Che, insieme ad altre due strutture ricettive elbane - l'azienda agricola Montefabbrello (località Schiopparello) e l'Hotel Maristella (Cavo), hanno estratto dalla radice del “fare sistema” un numero vincente, non solo per le loro attività ma anche per tutta l'isola. In che modo? Promuovendo un percorso della Grande Traversata Elbana che va da Patresi a Cavo. E che declina la collaborazione, proficua, tra i quattro nella possibilità di poter sostenere e usufruire di servizi turistici non indifferenti nei tre giorni di cammino. Come, ad esempio, il trasporto dei bagagli, naturalmente a costo zero per il cliente,



Vincenzo Anselmi del Ristorante Hotel Belmare di Patresi (a sinistra) e Andrea Cocchia del B&B Fonte di Zeno di Poggio

da una struttura ad un'altra. Per evitare che, nel corso dell'attività di trekking, i turisti debbano portare con sé borse e valigie. In più, l'occasione di assaggiare i prodotti tipici del territorio, come le marmellate di Armando, la cipolla e il cavolo nero di Patresi, i dolci del laboratorio artigianale Elba Magna e via dicendo. «Da quando abbiamo fatto squadra per promuovere un percorso che incontra le nostre strutture - spiegano Vincenzo Anselmi e Andrea Cocchia - abbiamo registrato visite maggiori rispetto agli anni passati. In più abbiamo contribuito a far conoscere questo percorso. Adesso, stiamo pensando a promuovere il “Cammino della Dea”,

da Cavo a Patresi. Si tratta di un percorso, via costa, che dura sei giorni».

La buona pratica del “fare rete” consentirebbe, inoltre, di uscire dalle logiche della stagione estiva, sviluppando un turismo “invernale” e incentivare gli albergatori ad allungare il periodo di apertura. «Mi piacerebbe - spiega Vincenzo Anselmi dell'Hotel Belmare - se solo avessi quei turisti che mi coprissero almeno solo i costi, resterei aperto tutto l'anno. Ne gioverebbe tutto il territorio».

Come fare? Puntando, per esempio, sugli aspetti culturali e artistici. «Qualche tempo fa, a Patresi, avevamo “l'Oasi degli Dei”, un museo subacqueo che ospitava delle statue in marmo

bianco di Carrara realizzate da artisti di fama internazionale. Crediamo che un percorso del genere debba ripetersi. Bisogna promuovere i nostri musei e fare in modo che siano accessibili tutto l'anno. E poi, valorizzare quei siti archeologici sconosciuti per invogliare la gente a venire qui». Così come quei luoghi d'interesse che si possono rintracciare all'Elba.

«Stiamo creando - racconta Andrea Cocchia - un giardino delle farfalle che possa dare una continuità rispetto al sentiero inaugurato pochi giorni fa. Abbiamo portato avanti un progetto con le scuole per conoscere tutto quello che il nostro territorio offre. Il turismo, ormai, è andato avanti. L'ospite è in cerca di luoghi di interesse. E attorno alle farfalle c'è tutto un mondo di cui ancora non ci siamo resi conto».

Senza mai dimenticarsi del mare e delle sue immense potenzialità. «In ogni spiaggia dovrebbe esserci almeno uno stabilimento aperto anche nel periodo di bassa stagione». Fare sistema, però, non basta se le amministrazioni comunali non fanno da capofila. E questo perché per promuovere un turismo alternativo alla stagione estiva bisogna investire nei servizi. «Pianifichiamo un buon trasporto su gomma, magari prevedendo anche dei pullman per collegare luoghi come il Volterrario e il Monte Perone. Riapriamo i rifugi abbandonati lungo i cammini di trekking e ripristiniamo le fontane. I nostri ospiti che fanno trekking hanno bisogno di acqua e di riparo. Ricreiamo quel vivaio con terrazzamenti a secco sul Monte Perone che, purtroppo, si sta perdendo. Teniamo puliti i nostri sentieri. Ma soprattutto, curiamo il nostro territorio».

IRMA ANNALORO

## IRON TOUR ROAD ELBA



Ritorna l'atteso appuntamento con l'Iron Tour Road Elba: bici, nuoto e corsa. Una manifestazione unica nel suo genere in Italia (e fra le poche in Europa) della tipologia triathlon sprint a tappe. Un'occasione per mettersi alla prova, ma anche per visitare alcuni dei più bei posti dell'Elba: Lacona (Capoliveri) il 25 maggio; Porto Azzurro il 26 maggio; Marciana il 27 maggio; Porto Azzurro il 28 maggio; Naregno (Capoliveri) il 29 maggio. Per info: www.irontour.it

## CINQUECENTELBA



Da sabato 25 a domenica 26 maggio il centro storico di Marciana Marina sarà “invaso” da quasi 300 “cinquini” di tutti i colori e di tutte le fogge provenienti da ogni regione d'Italia. È in programma, infatti, il raduno biennale dalla piccola e simpaticissima icona della Fiat, un appuntamento imperdibile per gli appassionati di auto e un must per i 500isti. Organizzato dal Team500%elbano, è un evento da non perdere. Per informazioni: www.cinquecentelba.it

## ACCADEMIA DEL BELLO



In una affollatissima Sala Cinema del MACRO - Museo Arte Contemporanea di Roma - il professore Paolo Ferruzzi ha tenuto una conferenza sulla sua Accademia del Bello rendendo visibile la bellezza del paese di Poggio e di tutta l'Isola d'Elba all'intera platea. «Se è vero, come diceva Dostoevskij, che la bellezza salverà il mondo mi chiedo se il mondo oggi riuscirà a salvare il bello. Vediamo se riusciremo a farlo assieme a tutti voi e all'Accademia del Bello».

## SYNLAB

PORTA QUESTO COUPON IN UNO DEI PUNTI PRELIEVO SYNLAB IN TOSCANA. PER TE SUBITO 10% DI SCONTO SUI PACCHETTI ANALISI

PIOMBINO Studio Sanitas - Synlab Viale della Resistenza, 2 57025 Piombino LI

PORTOFERRAIO presso Elba Life Viale Elba, 89 57037 Portoferraio LI



## CARO DIRETTORE

Per scrivere al direttore Guido Paglia l'indirizzo è [carodirettore@corriereelbano.it](mailto:carodirettore@corriereelbano.it)

Caro direttore, Amo molto l'Elba, ma non sono come quelli che l'apprezzano d'estate, per il mare, il caldo e la spiaggia. Io, che mi considero un turista "anomalo", la apprezzo con la pioggia malinconica, il mare increspato, vivo. Palpitante. Ma preferisco andare in Irlanda, sa? Ci metto meno tempo ad arrivare, spendo meno e, una volta lì, di cose da fare e da vedere ho solo l'imbarazzo della scelta. Fatta questa premessa, le scrivo perché nei giorni scorsi ho letto una notizia curiosa: alcuni operatori turistici dell'Elba hanno lanciato un progetto pilota (e spero vivamente rimanga tale) che prevede il rimborso dei costi di pernottamento per quei turisti che, venuti in vacanza sullo Scoglio nel mese di maggio, troveranno maltempo con almeno due ore di pioggia al giorno. Alla base di questa sopraffina operazione di marketing - che, a quanto letto, ha avuto anche il benestare del presidente dell'associazione albergatori Massimo De Ferrari - la convinzione che sul bel tempo dell'isola in maggio ci si possa addirittura scommettere l'incasso. E quindi i soldi con i quali si pagano i dipendenti che, pioggia o non pioggia, lavorano comunque. Mentre le scrivo la informo che qui da me sono ore che piove. Con temperature che sembra di stare a novembre. Stando a quello che dicono i telegiornali, una situazione del genere non succedeva

da ben 62 anni. Cioè dal 5 maggio 1957 quando l'intera Penisola venne investita da una massa di aria artica che portò nevicate fino a quote basse al centro nord e fino a quote di bassa montagna al sud. Da un giorno all'altro, specialmente sul nord Italia, le temperature sono scese di 10°-15° centigradi e, complici i forti venti, la temperatura percepita è di 5°-7° inferiore a quella reale. Mai come in questo periodo il meteo è "ballerino". E allora, questi sedicenti esperti di turismo che fanno? Decidono di suicidarsi lavorando gratis? Ora, io capisco che a maggio i turisti sono pochi rispetto a quelli ai quali si è abituati in estate. Ma davvero questi signori pensano che la gente non venga all'Elba perché c'è il rischio che possa piovere? O - magari - non lo fanno perché, al di fuori dell'alta stagione da trascorrere in spiaggia o in barca, c'è ben poco da fare? Venire all'Elba a maggio significa non avere adeguati mezzi pubblici per spostarsi, trovare molti musei chiusi al pubblico e praticamente nulla da fare. Pioggia o non pioggia. Ma invece di investire sui servizi, facendo sì che chi viene all'Elba - con il sole o con il temporale - abbia comunque qualcosa di bello da fare, che si fa? Ci si inventa una scempiaggine del genere, roba da farsi ridere dietro da tutti. Esperti (quelli veri) di marketing e semplici turisti.

Marco M., Brescia

## Alessandro Orlandini: "La lama di Fuoco"- 3° puntata

Non accese alcun fuoco, mangiando del cibo freddo; i suoi sensi magici, perennemente all'erta, non avvertirono nessun suono o rumore, nessuna la stava inseguendo.

Molto probabilmente non sapevano neanche che fosse fuggita; il Signore Oscuro, oramai, doveva aver scoperto che la spada magica, che portava legata sulla schiena, doveva essere stata portata fuori dalla città di Doirin, ma non chi l'avesse fatta sparire. Ragion per cui aveva ancora un discreto vantaggio sui suoi nemici; finita la colazione, Ailis riprese il cammino. Svetanti, davanti a lei, c'erano le alte montagne perennemente innevate della catena di Caral, oltre le montagne... la Foresta di Alastar.

Giorno dopo giorno Ailis si avvicinava sempre di più alla sua meta e si allontanava sempre di più dalla città di Doirin, la città che l'aveva vista crescere e diventare quella che era adesso; la più potente maga dopo il Sommo Stregone Nioclas.

Dei suoi genitori non serbava alcun ricordo; era appena nata quando era stata affidata alle cure del nonno e, dal quel momento in poi, non se ne era saputo più nulla. In più di una circostanza Ailis aveva cercato di carpire qualche informazione sui suoi genitori, chiedendo all'unica persona che poteva dirle qualcosa, suo nonno Nioclas. Ma il Sommo Stregone aveva glissato ogni volta, o cambiando argomento o non rispondendo affatto alle domande della nipote.

Era passata una settimana dalla sua rovinosa fuga dalla stanza di suo nonno e il cibo che si era portata dietro stava per terminare; presto avrebbe dovuto iniziare a mangiare bacche, radici, frutti selvatici e tutto quello che avrebbe trovato lungo il cammino. Non

c'erano tracce di inseguimento, ma Ailis non poteva escludere che una pattuglia di Uomini Bestia fosse stata mandata a cercarla, e se non lei, colui o colei che era scappata con la spada.

Si stava avvicinando sempre più alla base delle Montagne di Caral; in quel momento si trovava in una foresta caratterizzata dalla presenza di alberi imponenti come i lecci, i castagni e le querce.

Fu allora che i suoi sensi magici diedero, per la prima volta in dieci giorni, l'allarme. Qualcosa di enorme era sulle sue tracce, qualcosa di antico, atavico; Ailis, improvvisamente, si sentì una preda...una preda in balia del suo cacciatore.

Pur non sentendo rumori, la giovane maga percepiva la presenza della creatura avvicinarsi sempre di più; ma prima di adoperare la sua potente magia, e uccidere qualcuno o qualcosa, desiderava vedere con che cosa aveva a che fare.

Non appena trovò un albero dal tronco possente e largo quanto quattro uomini messi in cerchio, adoperò la magia per salirvi sopra; utilizzò un Incantesimo della Levitazione, andandosi a collocare su uno dei rami posti più in alto. Adesso si trovava a circa quindici metri di altezza e da quella posizione era possibile osservare tutto quello che sarebbe accaduto alla base dell'albero, ma senza essere visti... almeno in teoria.

Ailis era stata addestrata duramente, con rigore e severità, ma non ad uccidere a sangue freddo. In quell'occasione, ovviamente, se fosse stata obbligata a farlo, sarebbe stato per legittima difesa, ma una cosa era la teoria, una cosa la pratica. All'improvviso il silenzio più assoluto cadde su quella porzione di bosco; persino gli uccelli smisero di emettere i loro suoni allegri e festosi. La creatura era vicina.



## RICETTE DA PROVARE



## Fave con l'ove preparate da "Il Chiasso"

## INGREDIENTI:

- fave grosse
- carciofi
- piselli
- cipollotto fresco
- pancetta
- due pomodorini
- 2 uova
- vino
- olio
- sale
- pepe
- aglio

## PREPARAZIONE

Per preparare le fave con l'ove, cominciate sgranando le fave grosse una ad una. Poi, pulite i carciofi. Affettate il cipollotto fresco (il consiglio dello chef è quello di utilizzare anche la parte verde che arricchisce i sapori) e fatelo rosolare (ma non troppo) in una padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. A questo punto, unite anche la pancetta e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete sale e pepe quanto basta. Dopo qualche minuto, disponete in padella anche i carciofi, le fave e i piselli (a crudo). Stufate il tutto con un po' di vino bianco. Lasciate che i legumi si cuociano a basso fuoco e girate di tanto in tanto. Una volta che avete ultimato la cottura, versate tutto in un tegamino d'alluminio e ricavate

uno spazio al centro. Prendete le due uova e inseritele all'interno. A questo punto, tappate il tegamino ricordando di mantenere la fiamma bassa. Si raccomanda di non far cuocere troppo l'uovo. Il tuorlo non deve essere né troppo crudo né troppo sodo. Le fave con l'ove vanno servite sul tegamino d'alluminio in cui è stata ultimata la cottura.

\*\*\*

"Fave con l'ove" è una portata che fa parte della tradizione toscana ed elbana e può essere servita sia come secondo che come antipasto. La peculiarità risiede nella cottura delle uova. Il tuorlo deve perfettamente sciogliersi e affogare nei legumi cotti, mantenendo una consistenza media. Da sempre presente nel menu de "Il Chiasso" di Capoliveri, per volere del suo proprietario, Franco Casini (per tutti è Luciano) e della moglie, nonché suo braccio destro, Manuela Grazioli.

Il ristorante, uno dei locali storici all'Isola d'Elba, lo propone ai suoi clienti per il mese di maggio. "Il Chiasso", aperto dal 1973, si trova in rientro centro, sotto la piazza principale, in vicolo Nazario Sauro.

Il proprietario, Luciano, ha fatto del suo locale un piccolo gioiello gastronomico, reso particolare da una piccola nicchia ricavata al suo interno e dalla cucina a vista.

IRMA ANNALORO



## SERVIZIO VETERINARIO H24

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

**Kart ELBA**  
APERTO TUTTI I GIORNI  
DALLE 16.00 ALLE 24.00

FORMULA GARA  
NOLEGGIO KART  
ADULTI E BAMBINI

PUNTO RISTORO  
BAR APERIKART  
PARCHEGGIO GRATUITO

...DIVERTIMENTO ASSICURATO...

facebook kart elba  
kartelba.it  
Strada per Portoferraio km 4 - Località Zuffale 1  
57034 - Campo nell'Elba (LI) - Tel. 0565/971000 - 348/6035809



## Orari traghetti

ATTENZIONE: valido dal 6 Maggio al 30 Maggio 2019

In BLU le partenze Moby, in ROSSO le partenze Toremar

**Piombino - Portoferraio**  
06:00 - 06:30 - 07:30 - 08:30\* - 9:00  
9:30 - 10:00 - 10:30 - 11:30 - 12:00 - 12:30  
13:00 - 13:30 - 14:00 - 14:30\* - 15:00  
- 15:30 - 16:00 - 16:30 - 17:00 - 17:30\* -  
18:30 - 19:00 - 19:30 - 20:30 - 22:30

\*si effettua solo venerdì, sabato e domenica

**Portoferraio - Piombino**  
05:00 - 06:30 - 08:00 - 08:30 - 9:00\*  
09:30 - 10:00 - 11:00 - 11:30 - 12:00  
12:30 - 13:00 - 13:30 - 14:00 - 14:30 - 15:00  
15:30 - 16:00\* - 17:00 - 17:30 - 18:00 -  
18:40 - 19:00\* - 19:15 - 20:40 - 21:00

\*si effettua solo venerdì, sabato e domenica

ATTENZIONE: valido dal 1 Aprile al 30 Maggio 2019

**Piombino - Rio Marina**  
08:20 - 11:55 - 17:50  
lunedì, mercoledì e giovedì, non si effettua il 18-22-24-25-29/4 e 1-2/5  
08:20 - 11:55 - 16:50 - 19:10  
venerdì, sabato e domenica e il 18-22-23-25-29 aprile e 1-2 maggio  
08:20\* - 17:50  
il martedì, non si effettuano il 23 aprile  
\*prosegue per Pianosa, con partenza da Rio Marina alle 9:20

**Rio Marina - Piombino**  
06:55 - 09:55 - 16:35  
lunedì, mercoledì e giovedì, non si effettua il 18-22-24-25-29/4 e 1-2/5  
06:55 - 09:55 - 15:05 - 18:00  
venerdì, sabato e domenica e il 18-22-23-25-29 aprile e 1-2 maggio  
06:55 - 16:35  
non si effettuano il 23 aprile

ATTENZIONE: valido dal 15 Aprile al 30 Maggio 2019

**Piombino - Cavo**  
08:40 - 12:20 - 14:55 - 17:35

**Cavo - Piombino**  
07:10 - 13:30 - 17:00

Informazioni e prenotazioni  
Numero Verde Moby 800.804020  
Numero Verde Toremar 800.304035

Biglietterie di porto  
Piombino tel. 0565.22.12.12 - 0565.31.100  
Portoferraio tel. 0565.91.41.33 - 0565.91.80.80



Direttore Responsabile  
GUIDO PAGLIA

In redazione  
IRMA ANNALORO (339.4167798)  
GIUSI BREGA (349.6153889)  
RUDOLF MERNONE

Editore  
CORRIERE ELBANO S.R.L.  
Sede legale e redazione  
viale Elba 12, 57037 Portoferraio (LI)  
Partita IVA 01405530492  
Telefono 0565-915211  
[redazione@corriereelbano.it](mailto:redazione@corriereelbano.it)  
[www.corriereelbano.it](http://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

Numero chiuso in redazione il 9/5/2019

Per la tua pubblicità sul Corriere Elbano  
scrivi a [redazione@corriereelbano.it](mailto:redazione@corriereelbano.it)