



# ALVARO CLAUDI

INTERVIEW: VALTER GIULIANI | PHOTO: ROBERTO RIDI

---

**A**lvaro Claudi è la persona più colta in campo enogastronomico che puoi incontrare all'Elba. Originario del Mugello si è trasferito all'Elba alla fine degli anni '70. Chef, gastronomo, insegnante alla scuola alberghiera, animatore culturale, storico e autore di libri sulla cucina elbana, anima da quarant'anni la vita enogastronomica dell'isola. È stato presidente dell'Associazione Cuochi Elbani, ha fatto parte della Commanderie du Cordon Bleu, è stato tra i fondatori di Slow Food ed è anche Ufficiale del Corpo Militare della Croce Rossa, come responsabile del settore cucina emergenza e vettovagliamento.

Ci siamo fatti raccontare da lui le origini della cucina tradizionale elbana.

**A**lvaro Claudi is the most cultured person in the food and wine field that you can meet in Elba. A native of Mugello, he moved to Elba in the late 70s. Chef, gastronomist, teacher at the hotel school, cultural animator, historian and author of books on Elban cuisine, forty years soul of the island's food and wine life. He was president of the Elba Chefs Association, he was part of the Commanderie du Cordon Bleu, he was one of the founders of Slow Food and he is also Officer of the Military Corps of the Red Cross, as head of the emergency kitchen and provisioning sector.

We told him about the origins of traditional Elban cuisine.

**A**lvaro Claudi ist die kompetenteste Person, in Bezug auf Essen und Wein, die Sie auf Elba antreffen können. In Mugello geboren, zog er Ende der 70er Jahre nach Elba. Chefkoch, Gastronom, Lehrer an der Hotelfachschule, Kulturanimateur, Historiker und Autor von Büchern über die traditionale Küche Elbas, animiert er schon seit vierzig Jahren die kulinarische Wein- und Speisenszene der Insel. Er war Präsident des Verbandes "Köche von Elba", gehörte der "Commanderie du Cordon Bleu" an, zählt zu den Gründern von Slow Food und ist gleichzeitig auch Offizier des Militärkorps des Roten Kreuzes, zuständig für Notfall-Versorgung und Proviantrationierung.

Wir befragten ihn über die Ursprünge der traditionellen Küche Elbas.

## CUCINA ELBANA TRADIZIONALE: POVERA MA RICCA DI SAPORI.

Più che di una cucina elbana vera e propria parlerei di un compendio di varie cucine importate da diverse parti d'Europa. Da sempre l'Elba ha conosciuto dominazioni e migrazioni di ogni tipo e ha finito così per assimilarne anche le tradizioni gastronomiche.

Le varie zone dell'isola presentano usanze culinarie diverse. Ad esempio, a Porto Azzurro c'è una cucina marcatamente meridionale, derivante dalla dominazione del Regno di Napoli, mentre a Portoferraio possiamo trovare il bordatino, che è un piatto a base di farina gialla, portato all'Elba dalle popolazioni del centro Italia; nel campese infine troviamo una cucina più marinara.

## ELBA E CORSICA

La cucina elbana ha subito tantissime influenze durante i secoli, si ritrovano gli stessi piatti in Corsica con delle piccole varianti, ma l'elemento nutritivo è sempre quello. Il riso con i tranapeccori e i finocchi non lo facciamo solo all'Elba, lo fanno anche loro, perché utilizzano quello che io chiamo, "gli orti spontanei", quello che offre la terra.

## I CONTADINI PESCATORI

Gli elbani sono sempre stati grandi marinai ma pessimi pescatori; mentre i nostri vecchi marinai solcavano i mari di tutto il mondo, i pescatori arrivavano tutti dalla Sicilia o da Ponza, specialmente a Marina di Campo. Quasi tutti i contadini avevano la barchetta e andavano a pescare il polpo, ma era una pesca relegata solo a pesci d'occasione.

Le pesche abbondanti erano quella del tonno e degli zerri .

## IL SUPERMERCATO NATURALE

Abbiamo dei "supermercati naturali" a costo zero, gli orti spontanei, che oltre a darci gli elementi complementari come le erbe aromatiche, ci danno proprio l'elemento nutritivo di alcuni piatti, il corpo.

Per esempio, per la zuppa d'uova, il soggetto sono le erbe selvatiche, le bietole selvatiche che si trovano in giro (se ne trovavano di più quando le vigne si zappavano a mano).

Ai coltivatori dico sempre: invece di ostinarvi a mettere gli asparagi o i carciofi o altre cose che stentano a venire, perché non coltivate le borragini anche se sono spontanee: con la borragine qui ci si fa tutto, dalle frittate ai ripieni.

## TRADITIONAL ELBAN CUISINE: POOR BUT RICH IN FLAVOURS.

More than a genuine Elban cuisine, I would speak of a compendium of various cuisines imported from different parts of Europe. Elba has always known dominations and migrations of all kinds and has thus ended up assimilating also the gastronomic traditions.

The various areas of the island present different culinary customs. For example, in Porto Azzurro there is a markedly southern cuisine, deriving from the domination of the Kingdom of Naples, while in Portoferraio we can find the bordatino, which is a dish made with yellow flour, brought to Elba by the people of central Italy; in the campese area finally we find a more marinara cuisine.

## ELBA AND CORSICA

The Elban cuisine has undergone many influences over the centuries, we find the same dishes in Corsica with small variations, but the nutritious element is always that. The rice with tranapeccori and fennel we do not do it only on Elba, they do it too, because they use what I call, "The spontaneous vegetable gardens", what the earth offers.

## THE FISHING FARMERS

The Elban have always been great sailors but bad fishermen; while our old sailors sailed the seas of the whole world, the fishermen arrived all from Sicily or from Ponza, especially in Marina di Campo.

Almost all the farmers had a small boat and went fishing for octopus, but it was relegated only to occasional fishing.

The abundant catches were that of tuna and anchovies.

## THE NATURAL SUPERMARKET

We have "Natural supermarkets" at no cost, the spontaneous gardens, which in addition to giving us the complementary elements such as aromatic herbs, give us just the nutritive element of some dishes, the body.

For example, for the egg soup, the subject is the wild herbs, the wild chards that are found around (they could be found more when the vines were being hoed by hand).

I always say to growers: instead of stubbornly putting asparagus or artichokes or other things that are hard to come, because you do not grow the borragines even if they are spontaneous: with borragines here you do everything, from omelettes to fillings.

## DIE TRADITIONELLE KÜCHE ELBAS: EINFACH ABER VOLLER GESCHMACK.

Mehr als eine reine, traditionelle Küche von Elba, würde ich von einem Mix der Küchen aus verschiedenen Teilen Europas sprechen. Elba hat schon immer Invasionen und Migrationen aller Arten kennengelernt und hierdurch auch die verschiedenen, gastronomischen Traditionen übernommen.

Die verschiedenen Bezirke der Insel präsentieren unterschiedliche kulinarische Bräuche. So gibt es zum Beispiel in Porto Azzurro eine deutlich südliche Küche, die von der Herrschaft des Königreiches Neapel zeugt, während man in Portoferraio den "Bordatino" findet, ein Gericht aus Maismehl, das seinen Ursprung eher aus Mittelitalien hat und letztendlich findet man in Campese eine ausgeprägte Meeresküche.

## ELBA UND CORSICA

Die Küche Elbas hat im Laufe der Jahrhunderte viele Einflüsse erfahren. Mit kleinen Variationen finden wir die gleichen Gerichte in Korsika, aber die Zutaten bleiben sich gleich. Reis mit Fenchel und "Tranapecori" bereiten wir nicht nur in Elba zu sondern auch die Korsen; auch sie verwenden das was die Erde bietet. Ich nenne es „spontane Gemüsegärten“.

## DIE FISCHER UND BAUERN

Die Inselbewohner waren schon immer großartige Seefahrer aber schlechte Fischer; während unsere alten Seeleute die Meere der ganzen Welt besegelten, kamen die Fischer dagegen alle von Sizilien oder von Ponza, hauptsächlich nach Marina di Campo. Fast alle Bauern hatten ein Boot und fuhren auf Tintenfischfang hinaus und manchmal, mit etwas Glück, war dann auch ein Fisch dabei. Reichlich vorhandene Fische waren Thunfisch und Laxierfische.

## DER NATÜRLICHE SUPERMARKT

Wir haben "natürliche Supermärkte", die spontanen Gemüsegärten, die uns gratis die Hauptbestandteile verschiedener Gerichte sowie aromatische Kräuter liefern.

Bei der Eiersuppe zum Beispiel, sind die Wildkräuter und eine wildwachsende Mangoldart (man könnte noch mehr davon finden, wenn die Weinberge von Hand geharkt werden) die Hauptzutaten.

Ich sage den Züchtern immer: anstatt hartnäckig zu versuchen Spargel oder Artischocken anzubauen die schwer zu ziehen sind, versucht es doch mit Borretsch die auch spontan wachsen. Hier verwenden wir Borretsch für fast alles, von Omeletts bis hin zu den Füllungen.

