

# BIAGIO GIORDANO

## DAI SEMI ANTICHI AL BIOLOGICO

WRITER: PATRIZIA LUPI - PHOTO: PAOLO CALCARA



**B**iagio, un mito, anche se non avete bisogno di pomodori e melanzane dell'orto andateci lo stesso, a trovarlo, a Schiopparello. A rapirvi saranno i colori del suo banco che odora ancora di zolla, il suo amore per la campagna, la tenacia che ha solo chi lavora con la terra e le stagioni, il suo sapere fatto di racconti ed esperienza. Biagio ama i suoi semi come fossero cuccioli e accudisce le sue piante in un reciproco scambio di rispetto e cura. Pomodori, cipolle, zucchine, fagiolini, fagioli, insalate, bietoline, frutta di stagione, tutti ottenuti con l'impiego di semi antichi ed autoctoni, per mantenere l'autenticità e la bontà dei sapori d'una volta che richiamano alla memoria zuppe paesane ed estati passate a scorrazzare nelle vigne dei nonni. Preziosi i suoi consigli, dettagliate le spiegazioni, Biagio non le lesina ai clienti che vanno a comprare i suoi prodotti perchè la soddisfazione più grande non è il guadagno ma la condivisione di una passione, il riconoscimento del valore del suo tempo e del suo mestiere che significa prima di tutto salute. Cibo buono, autentico, ti viene di rac-

coglierlo da solo e portartelo in cucina nel panierino che troneggia sulla dispensa a ricordare l'attività incessante e laboriosa di chi i panierini li faceva per non stare con le mani in mano d'inverno, in attesa della vendemmia dalla quale dipendeva la vita della famiglia. Francesco Giordano, il figlio di Biagio, ha avuto in dono questo angolo di paradiso e con il padre, coltiva prodotti autoctoni, zucchine, pomodori da "appiccà", cioè da appendere, cipolle di Patresi, diverse qualità di frutta, sotto la sapiente supervisione del Professor Agostino Stefani, agronomo docente di Bilogia Vegetale Applicata della Scuola Superiore S. Anna di Pisa, un luminaire della materia, non usando pesticidi o vermicidi, tutto al naturale. E così fra scienza e pratica germogliano cuore di bue, datterini, pomodori San Marzano che diventano conserve, finocchi, baccelli, piselli, fragole e fragoline di bosco, fichi autoctoni come il neruccio o il verdino. Speciali le erbe selvatiche da ripassare in padella o squisite nelle zuppe. Da Biagio, trovi solo quello che è di stagione, perchè per la salute, spiega, non è bene forzare la natura.

*"Il nostro obiettivo - spiega il Professor Stefani - è stato la salvaguardia della spettacolare biodiversità dell'Isola e delle sue caratteristiche produzioni che dipendono dalla qualità ambientale, recuperando le vecchie varietà isolate. Ad esempio il fagiolo del miracolo, molto in uso nel passato per le sue caratteristiche nutritive, senza fibre, ottimo al gusto: si poteva mangiare fresco con il baccello appena colto o secco in inverno. Fra l'altro è possibile effettuare due semine, a maggio e a luglio per prolungare la produzione fino a ottobre".* Sul finire dell'estate è una festa quando trovi uva da tavola pizzutella o uva fragola nera che pende dalle pergole che servono non solo per far arrampicare le viti ma per proteggere dalla calura estiva, con le loro pampane, gli ortaggi che sono coltivati alla loro ombra. Susine coscia di frate o coscia di monaca, pesche sanguigne ottobrini, cavolo nero di Patresi, fagiolini Jolly campesi. In qualsiasi stagione è impossibile sottrarsi al fascino della frutta e della verdura appena colta, perchè Francesco e Biagio, il più delle volte, vanno a cogliertela nel campo e la portano che ancor la linfa inumidisce il gambo appena tagliato.

**F**rancesco and Biagio Giordano have an organic farm at Schiopparello, near Portoferraio where they grow indigenous products in a natural way without the use of pesticides or vermicides, under the expert guidance of Professor Agostino Stefani, renowned agronomist, teacher at the Scuola Superiore di Sant'Anna in Pisa. They only cultivate seasonal produce that is often picked directly in the fields. They plant many native species such as black cabbage or Patresi onions, or clusters of cherry tomatoes to hang or else San Marzano tomatoes, perfect

for making sauces. The seasonal fruit is excellent, obtained from ancient and indigenous seeds. This maintains the authenticity and the goodness of the flavours of the past, reminding us of country soups and the simple life in the countryside and the villages of Elba. They also have wine and olive oil, strictly organic. For example, they produce the characteristic miracle beans. Professor Stefani explains that they were widely used in the past for their nutritional value, no fibre, excellent taste: they could be picked and eaten, raw with the pod or else dried to eat during the winter. It is

also possible to have two crops a year, sowing one in May and one in July, extending the production until October. Professor Stefani explains: *“Our aim was to safeguard the island’s spectacular biodiversity and its characteristic produce that depend on environmental quality, finding the old island varieties again”*. Apart from fruit and vegetables, the wild herbs to toss in a pan or to add to soups are exquisite. At Biagio’s farm, you will only find the produce that is in season, he explains, because, for our health and wellness, it is not good to force nature.

