

# BUONO COME IL PANE

WRITER: PATRIZIA LUPI



PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

**C**arpani 1942. Nisia e Silvano Nocentini: due ragazzi appena sposati. La guerra che faceva sentire i suoi echi anche in questo angolo benedetto di Toscana. Tutti sull'Isola erano abituati alle privazioni, ma la guerra, si sa, rende incerto qualsiasi domani. Difficile trovare i generi di prima necessità. Cinque balle di farina prese "sulla fiducia" e tanta voglia di vivere. Così comincia la storia del Gruppo Nocentini. Lacqua delle fresche fonti elbane, farina, lievito e qualche manciata di zucchero per i dolci, una maestria pari alla fantasia, trasformavano quegli ingredienti semplici in cibo buono. Buono che, come il pane appena sfornato, non ce n'è. Così buono che i "forestieri", dopo la guerra e con l'arrivo del turismo, se lo portavano in "continente": schiacciata con olio e sale, pagnotte e panini soffici come le piume, schiaccie di Pasqua con le ricette antiche e i semi d'anice, finivano sulle tavole romane o milanesi o berlinesi. A Nisia e Silvano, come a tanti elbani della loro generazione, la fatica non faceva paura. Fra sfornare di notte quel ben di Dio e la vendita di giorno, erano capaci di lavorare, come si direbbe oggi, h24. C'erano tre figli da mantenere: Elvio, Tiziano e Tiziana.

Così i primi guadagni sono stati subito investiti in macchinari, impastatrice e forno automatico. E poi la prima bottega che vendeva anche generi alimentari e poi il primo "bottegone" con l'angolo del pane ben in vista. Il passo da lì ai supermercati è stato veloce. E poi e poi... Sempre crescendo, impegnando tutta la famiglia, con questa voglia di futuro, siamo arrivati fino ad oggi. Anche i "Nocentini" sono cresciuti, da 5 sono 14 che lavorano tutti nelle attività del Gruppo, 33 compresi i nipoti piccoli e qualcuno in arrivo. Trecento i dipendenti e una costellazione di attività in vari settori commerciali: abbigliamento, calzature, elettronica, oltre ad essere leader nel mercato del food.

Grazie al lavoro incessante di tutto lo staff, sotto la guida attenta, ma familiare di Tiziano che dà il buon esempio, tutte le aziende del Gruppo, che operano principalmente all'Elba, sono cresciute moltissimo. La passione per la panificazione, l'amore per l'isola e il rispetto per le tradizioni continuano a "sfornare" nuove idee e nuovi prodotti. La Torta Paolina e la Torta Napoleonica sono le ultime nate nei laboratori Nocentini: un inno all'Elba protagonista della storia europea ma senza perdere i segreti della cucina tradizionale. La "Paolina" tradisce le origini marcianesi della famiglia, riproponendo la "schiacciunta" tipico dolce del versante occidentale. La "Napoleonica" rivisita la "schiacciabria'a" tipica dell'Elba orientale, quella con l'aleatico e senza uova. Infine, sempre per celebrare la storia, per il cinquecentenario della nascita del fondatore di Cosmopoli, il grande Cosimo I dei Medici, è uscita la torta a lui dedicata, elaborata con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Portoferraio. Silvano, il "grande vecchio", vigila ancor "totterando" su quell'esercito di "figlioli" che da lui hanno preso la capacità di guardare sempre avanti. Senza fermarsi.



**C**arpani 1942. A young couple of newlyweds: Nisia and Silvano Nocentini. The echoes of war could be heard even in this fortunate corner of Tuscany. Everyone on the island was used to hardship but as we know, war makes any tomorrow uncertain. It was difficult to find the basic necessities. Five bales of flour taken “on trust” and a great desire to live. This was the way the history of the Nocentini Group began. Fresh water from the elban springs, flour, yeast and a few handfuls of sugar for desserts, skill and fantasy, transformed the simple ingredients into good food. There is nothing quite as good as freshly baked bread. It was so good that after the war, with the start of tourism, the “strangers” would take it away with them to the mainland: the flat squashed bread with oil and salt, loaves and bread rolls as light as feathers, the special Easter cake with ancient recipes and aniseed would end up on tables in Rome, Milan or Berlin. Nisia and Silvano, like many Elbans of their generation, were not afraid of hard

work so between baking by night and selling by day, they were working as we would say today, 24 hours a day. They had three children to support: Elvio, Tiziano and Tiziana. Therefore, the first profits were immediately invested in machinery, mixers and an automatic oven. In their first bakery, they also started to sell groceries, then in the first shop they had, the bakery corner was in full view. From there, the step to having a Supermarket was a small one. And so on.... Constantly growing, involving the whole family, looking towards the future, we have reached the present day. Even the “Nocentini” have grown, from 5 to 14, all involved in the activities of the Group, 33 if you count all the grandchildren. Nowadays, they have three hundred employees and a myriad of activities in various sectors of commerce: clothing, footwear, electronics, as well as being a leader in the food market. Thanks to the constant hard work of their staff, under the careful but friendly guidance of Tiziano who gives a good example, all the companies in the

Group, mainly on Elba, have developed well. With their love for baking and for this island, the respect for traditions, they carry on ‘baking’ new ideas and new products. The Paolina Cake and the Napoleon Cake are the latest novelties; a hymn to Elba, protagonist in the history of Europe but without losing the secrets of traditional cuisine. The ‘Paolina’ betrays the marcianese origins of the family, proposing the “schiacciunta”, typical cake from the western part of the island. The “Napoleonica” renews the “schiaccia Bria’a”, typical of the east, the one without Aleatico and with no eggs. Finally, still celebrating history, for the 500th anniversary of the birth of the founder of Cosmopoli, the great Cosimo I dei Medici, a cake dedicated to him was baked and presented with the students of the Hotel Institute of Portoferraio. Silvano, the “great old man” still looks over his army of “little children” who have learned from him the art of looking ahead. Without stopping.

