

# TURISMO ENOGASTRONOMICO E CULTURA DEL CIBO

WRITER: ROSSANA GALLETTI - PHOTO AIC ELBA

L'Elba e le isole dell'Arcipelago sono state da sempre un crocevia di genti e culture. Per questo nella cucina tipica delle Isole di Toscana si riflettono molte "contaminazioni" che la rendono più ricca e davvero interessante. La Accademia Italiana della Cucina, delegazione Isola d'Elba. L'Accademia Nazionale che è una associazione culturale fondata nel 1953 da Orio Vergani ed è presente in tutto il mondo ha proprio questa funzione: riscoprire e valorizzare le eccellenze e le tradizioni di questo meraviglioso territorio dove anche la natura e i suoi prodotti, sono generosi. Questo è anche il motivo delle nostre "conviviali" dove coinvolgiamo soci, ristoratori, produttori e cittadini per degustazioni accompagnate da relazioni storico-culturali tenute da esperti. Il risultato è stato immediato: nei menù dei ristoranti elbani sono ricomparse antiche pietanze a base di prodotti della pesca, dell'allevamento, ortivi, vitivinicoli, che a causa della globalizzazione, erano scomparse. Nascono così fruttuose collaborazioni con le Università e gli istituti di ricerca. Appassionati esperti, diventati amici e soci, come ad esempio il Prof. Agostino Stefani (ndr. pag.56) della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, con il quale abbiamo lavorato per il recupero di varietà di fruttifere e di ortive



autoctone, pensando alla salvaguardia della biodiversità così ricca sull'isola, raccogliendo un vivo interesse sia della popolazione elbana, dei produttori e degli operatori turistici. Oggi ancora di più, dato che la tendenza è quella di un turismo emozionale dove il cibo fa parte dell'esperienza di viaggio e ne mantiene il "sapore". Con la collaborazione dell'amico Alvaro Claudi, un'eccellente studioso della cucina elbana e non solo (ndr. pag.128-133), abbiamo puntato alla valorizzazione delle risorse del territorio, ad esempio recuperando la Cucina delle Erbe spontanee che erano una grande risorsa in tempi non lontani. In collaborazione con la Biblioteca e il Comune di Marina di Campo, con il Professor Silvestre Ferruzzi, abbiamo esplorato una grande risorsa del versante oc-

cidentale, i secolari castagneti purtroppo ormai abbandonati che meriterebbero una grande attenzione sia da un punto di vista culturale che colturale. Il tema dell'abbandono delle zone un tempo coltivate, è infatti un altro *leitmotiv* della nostra attività. Gli agricoltori, incontrano gravi disagi per i cinghiali e i mulloni che distruggono tutti i terrazzamenti fatti con muri di sasso a secco e divorano bulbi di piante autoctone che, in pochi decenni, sono o saranno estinte. L'Italia ha un'eccellente patrimonio gastronomico riconosciuto a

livello mondiale e benché l'Elba sia un microcosmo non è da meno. Siamo stati costretti a cambiare la nostra proposta gastronomica turistica, dopo l'epidemia, ma non tutto il male vien per nuocere e proprio in questo periodo sui social la cucina ha rappresentato la "leggerezza" come argomento diverso dai bollettini sanitari. Ognuno ha dato sfogo alla propria fantasia e capacità, attingendo alle vecchie ricette di famiglia e soprattutto riscoprendo la cucina come "atto d'amore" verso i propri familiari e anche come momento di relax. La cucina ha fatto la parte del leone, in quasi tutti i canali televisivi, che si sono riempiti di *show cooking*, ma non è detto che vadano avanti solo i ristoranti stellati. È la vera cucina tradizionale italiana a vincere, grazie alla

ricetta della nonna o della mamma, perchè tutte le presunte innovazioni spesso non riescono a restare nella nostra memoria gustativa come invece fa una ricetta tradizionale. Il turismo è la principale attività dell'Elba e il "cibo" ne è una delle principali componenti, perciò ci sforziamo di

indirizzare i nostri operatori dell'enogastronomia, verso una connotazione tradizionale. Ad esempio, nel versante orientale abbiamo valorizzato i piatti che erano il sostentamento di schiere di minatori che usavano cibi poveri ma nutrienti e gustosi. Come delegata per l'Elba dell'Accademia

Italiana della Cucina quindi, rivolgo a tutti i ristoratori e produttori elbani l'augurio di una buon stagione: abbiamo tutte le carte in regola per attrarre turisti grazie alle nostre specialità culinarie, oltre che per la bellezza incontrastata dell'isola e dell'Arcipelago Toscano.



**E**lba and the islands of the Archipelago have always been a crossroads for peoples and cultures. For this reason, the typical cuisine of the Tuscan Islands reflect "contaminations" that have enriched it and made it truly interesting. The Italian Cuisine Association, delegation Island of Elba - a branch of the National Academy that is a cultural association founded in 1953 by Orio Vergani and is present all over the world - has this purpose: to rediscover and enhance the excellence and traditions of this wonderful land where nature and its products are so generous. This is also the reason for our "convivial activities" where we involve members, restaurateurs, producers and citizens for tastings accompanied by historical-cultural relations held by experts. The result has been immediate: on the menus of Elban restaurants, ancient dishes based on sea-food products, livestock, horticulture, wine, have all reappeared after having been put aside

through globalization. This has led to fruitful collaboration with universities and research institutes. Enthusiastic experts have become friends and members, such as Professor Agostino Stefani (see page 56) of the Scuola Superiore di Sant'Anna di Pisa, with whom we have worked to revive the local species of fruit trees and horticultural varieties. We have also worked alongside Alvaro Claudi, an excellent scholar of Elba cuisine (see page 128-133), aiming to enhance the resources of the area such as the revival of the Kitchen of Wild Herbs that were a great asset not so long ago. Together with the Library and the Municipality of Marina di Campo, with Professor Silvestre Ferruzzi, we have explored a great resource on the western side of the island, from a cultural point of view and regarding cultivation too: the Chestnut woods. We are also trying to combat the deterioration of areas no longer used by farmers where wild boars have destroyed all the dry stone walls. The

pandemic has changed the world of catering and of tourism. Many people have spent more time in the kitchen, rediscovering family recipes and finding an enthusiasm for cooking as an "act of love" towards their families and also as a way of relaxing. Tourism is Elba's main resource and the food and wine sector is one of the most important components therefore we are trying to direct those dealing with it towards traditional methods and recipes. An example of this comes from the east of the island where we have promoted some of the dishes that were the source of sustenance for the groups of miners, using poor but nutritious, tasty ingredients. As I am the delegate for Elba for the Italian Cuisine Association, I send my best wishes to all the restaurateurs and Elban producers for a good season: we have everything it takes to attract tourists, thanks to our wines, specialties and of course, the undisputed beauty of the Islands of Elba and of the Tuscan Archipelago.