

UNO DEL POSTO

WRITER: ROBERTO MARCHETTI

Sono nato e cresciuto in questo lembo di terra in mezzo al mare: mi reputo quindi un indigeno, un autoctono e come tale un presuntuoso individualista. Perché l'elbano, orgoglioso e isolano in tutti i sensi, è per antonomasia un egocentrico, con sani principi: "non fare oggi quello che puoi fare domani". Accetta i consigli, ma alla fine fa come gli pare, in tutto e per tutto,

sia che si tratti di cibo, di vino o di vita privata. L'Elba è un piccolo paradiso popolato di pittori, scultori, scrittori, chef, ristoratori, artigiani, contadini e viticoltori. Ognuno è, a modo, suo un artista. Prendiamo i "vignaioli": caparbiamente nel giro di una decina di anni sono riusciti a far diventare il nettare di bacco non più un vino acquistato come souvenir dai turisti di ogni dove, ma vino leader nella ristorazione isolana mettendo in seria difficoltà la concorrenza vinicola della terraferma. Presentandosi, a macchia di leopardo, su tutto il territorio italiano con una certa autorevolezza. Oggi i quattro passiti sono veramente molto apprezzati dai gourman in visita o in ferie sull'isola. Il nostro passito di eccellenza è l'Aleatico, un vino che ci invidiano in molti, eclettico, buonissimo, particolarmente apprezzato da pasticceri che lo utilizzano per realizzare praline e dolci tipici. Un vino importante al quale purtroppo non si riesce a dare il giusto valore e a comunicarlo in maniera appropriata, nemmeno sulla nostra isola: dovrebbe essere il vino dell'arrivederci, che addolcisce il conto del ristorante o dell'hotel, il sapore dell'isola che te la fa ricordare anche a casa. I vini classici, tradizionali, sono ben fatti con uve autoctone, oppure nati da



PHOTO © PATRIZIA LUPI

esperimenti fatti con vitigni alloctoni che ben si sono adattati al clima, ai terreni ricchi di minerali e al mare. Molti sperimentano nuove tecniche di vinificazione e sono apprezzati e seguiti in tutto il mondo. Ma c'è un problema: come da copione, ognuno va per conto proprio, l'individualismo la fa da padrone. La squadra non è al completo, manca il collante che la unisca, mancano le strategie comuni e sono pochi coloro che si trovano d'accordo sul da farsi. E questo è un pericolo in un momento in cui per ripartire sarà necessario puntare sulla qualità e non sui prezzi. La concorrenza sarà spietata, tutta Italia è nella stessa condizione. Bisogna puntare all'unicità del prodotto e saper mantenere alto il livello qualitativo e di attenzione al mercato. I nostri vignaioli producono quantità relativamente basse di bottiglie, non possono permettersi di vendere sottocosto o di svendere pur di svuotare le cantine. È la filiera produzione-distribuzione che deve studiare e adottare delle strategie per non affossare quanto di buono è stato fatto per i vini elbani, azzerando il loro valore. Sarebbe un pericoloso passo indietro, con disastrose conseguenze, a livello di immagine per un vino di ottima qualità. Il produttore deve

guadagnare, come il ristoratore, e far guadagnare la propria clientela, con una politica dei prezzi adeguata, affinché vengano valorizzati e consumati. Stessa cosa accade nella ristorazione. Oggi si mangia molto bene, la qualità è alta in qualsiasi Comune o frazione. Sia nei ristoranti con un piede nell'acqua che in quelli collinari o di campagna che dominano scorci indimenticabili dell'Elba. La maggior parte privilegia, quando è possibile, i prodotti locali, sia per ortaggi, frutta e verdura che per l'abbondante varietà di pescato. Nel settore della ristorazione, però l'interferenza di chef, pizzaioli e pasticceri "stranieri" è molto più alta che in campagna. In ogni paese dell'Isola troviamo artisti dei fornelli che trasferiscono nei loro piatti bontà, genuinità, qualità ed eleganza. Sono lontani i tempi delle trattorie "all'unghia nera", delle bettole dove cuochi fai da te e "bruciapentole" cucinavano alla vogliamoci bene. Sicuramente si sono perse alcune belle abitudini che richiamavano la tradizione, come i banchi con il "lavaggio" dove il polpo lesso si mangiava rigorosamente e direttamente alla forchetta nelle piazzette di ogni paese. Ricordate quelle piccole bettole di quartiere, con i tavoli all'aperto d'estate, dove i nostri vecchi andavano a giocare, a scopa o a briscola, il topino di vino o a fare merenda con lupini, uova sode, acciughe sotto pesto, aringhe sott'olio e pesci marinati? Erano altri tempi, meno burocrazia, più spirito di adattamento, più anticorpi. Oggi non potrebbero più esistere. Il mercato si è evoluto, globalizzato ma anche standardizzato. Prima andare a

mangiare “fuori” voleva dire “andare a mangiare”. Si mangiava al ristorante per le occasioni importanti, per festeggiare. Spesso la domenica. Significava uscire dalle consuetudini frugali del quotidiano di ogni famiglia, fatto di lavoro, che fosse in campagna o in miniera, e spesso di rinunce. Oggi si va al ristorante, con uno spirito diverso e con curiosità, spesso per criticare un piatto o lo chef che ha speso ore e giorni per crearlo, equilibrarlo e comporlo. In pochi minuti lo distruggiamo o lo esaltiamo. "Andava meglio quando si stava peggio!" Perché? Siamo diventati tutti chef, buongustai, sommelier, esperti di prodotti DOC o a km 0, intenditori. Disquisiamo sui tempi e sulle nuove tecniche di cottura, sulla presentazione del piatto, sul cromatismo degli abbinamenti, sui sapori speziati, sui

vini da abbinarci. La verità sta fondamentalmente racchiusa in due strane situazioni inquisite dal benessere consumistico e dalla dipendenza dai social: abbiamo perso il senso del mangiare un ottimo piatto o di bere un buon vino nel suo vero rituale: il piacere.

Elba is a little paradise inhabited by painters, sculptors, writers, chefs, restaurateurs, craftsmen, farmers and wine producers. Each one is an artist in his own way. Let's start with the winemakers; in the last ten years, they have managed to transform the wine that used to be simply a souvenir without quality into an excellent product that is highly

competitive and puts wine-growers on the mainland in grave difficulty. Nowadays, Elban wines are much appreciated by gourmet visitors or holidaymakers to the island. Our sweet wine par excellence is Aleatico, a wine envied by many, well-rounded, smooth and delicious, particularly appreciated by pastry chefs who use it to flavour sweets and typical local desserts. The classical, traditional wines are well made, using indigenous grapes or else using experimental non-indigenous vines that have adapted well to the climate, to the soil that is particularly rich in minerals and to the sea. Many winemakers are experimenting new techniques of vinification and the results are being appreciated and widely followed. With Covid-19, tourism and enogastronomy have suffered huge losses. Many producers have their wine-cellars full of bottles of wine that they cannot sell. However, it would be a mistake to lower the selling price because it would take away the value of Elban production, also for the future. The same thing has happened for restaurants. Nowadays, you eat very well, the quality is high in every part of the island, either in that restaurant where you can eat with your feet in the sea or in the hillside restaurants in the countryside where you get breathtaking views of Elba. Most of them prefer to prepare, whenever possible, local produce, home-grown fruit and vegetables and take advantage of the plentiful supply and variation of sea-food: fresh food that has its cost because there is a lot of time and work involved. Also in this case, quality must not be lost. A pricing policy must build customer confidence but it is right to pay for quality and service so as not to lose prestige and to repay the sacrifices of those who are working. Do you remember the little taverns in the villages, where the old folk would go to play cards, have a glass of wine or have an afternoon snack with boiled eggs, anchovies, potted herrings or marinated fish? It would not be possible any more. Nowadays, those who go to restaurants claim to be experts on wines, on cooking, about produce, ready to criticize rather than eat, losing the pleasure that there is in sharing a meal in good company.



PHOTO: © ROBERTO RIDI/PNAT