



I produttori eroici di Capraia

prodotti seguono il ritmo delle stagioni; dispongono di una sola camera che i proprietari chiamano “La camera”, sottolineando la cura con cui accolgono i loro ospiti.

THE BRAVE PRODUCERS OF THE ISLAND OF CAPRAIA.

The Island of Capraia tells us about itself through the typical tastes made with love by those who have chosen this volcanic island as the workplace for their production, aiming for quality as the end result. The National Park of the Tuscan Archipelago with Valter Giuliani of Elba Taste, are working on the Atlas of the products of the Biosphere Reserve MAB UNESCO Tuscan Islands with the aim of making known the production and the “heroic” producers of this land. “Capraia is a place suited to bees” says Roberta, beekeeper of the San Rocco farm who changed her life around by deciding to renovate her grandfather’s apiary when she was sixty. Riccardo Mozzo of the Apaio farm embarked on a similar adventure, deciding to settle on the island from Verona to devote himself to beekeeping. From 2000, it has been possible to recoup, for civic use, the land of the former penal colony

Annie Francisca

Per natura le isole rappresentano i territori migliori per le produzioni agroalimentari di qualità, recuperando tradizioni molto antiche, salvaguardandone la biodiversità. L’isola di Capraia si racconta attraverso i suoi sapori tipici, resi tali dalla cura e dall’amore di tutti coloro che hanno scelto quest’isola vulcanica come sede delle loro produzioni. Il Parco Nazionale dell’Arcipelago Toscano, con Valter Giuliani di Elba Taste, stanno lavorando all’Atlante dei prodotti della Riserva della Biosfera MAB UNESCO Isole di Toscana. Il fine è quello di far conoscere le produzioni e i produttori “eroici” di questo ricco territorio, le eccellenze di Capraia nella produzione di vino, olio, miele e formaggi a Km 0 i cui sapori si mescolano agli antichi usi dei popoli che in epoche diverse hanno abitato l’Isola. “Capraia è un luogo vocato per le api, l’isola è fiorita in tutti i mesi dell’anno e, se la pioggia non manca, le api trovano cibo in tutte le stagioni” così racconta Roberta, apicultrice dell’azienda agricola San Rocco, la quale, alla soglia dei sessant’anni, ha cambiato vita decidendo di tornare alle proprie origini, recuperando l’apiario lasciato “orfano” dal nonno.

La stessa avventura è stata intrapresa

da Riccardo Mozzo dell’azienda agricola L’Apaio, che, da Verona, ha deciso di stabilirsi sull’isola perché “Capraia è il paradiso delle api.”

Con la chiusura della colonia penale molti terreni erano stati abbandonati. Il Sindaco di Capraia, Marida Bessi, ha favorito il recupero di questi terreni destinandoli ad usi civici. Nel 2000, quando la macchia mediterranea rischiava di sopraffare ogni cosa è iniziato un lavoro volto al restauro ambientale che ha riportato alla luce lo splendore di questi luoghi. Il paesaggio è delineato dalla discontinuità dei suoi pendii, da terrazzamenti colmi di filari di viti e da specie ornamentali di piante spontanee. Si sono così insediate, nei terreni dell’ex carcere, l’azienda agricola biologica La Piana, la cui passione dei produttori fa eco al proverbio “il vino si fa in vigna”, l’azienda agricola La Mursa, secondo cui “degustare il Mursa è un viaggio a Capraia senza esserci mai stato” e l’azienda agricola Orti Grandi che produce vino, ortaggi e birra da luppolo che si può gustare nel piccolo bar del porto.

La storia di Capraia ci insegna che i romani la chiamavano così perché abitata da capre selvatiche. Nel 2016 sull’isola sono tornati questi docili animali grazie al progetto dell’azienda agricola Il Saracello che produce formaggi di capra pluripremiati “dal sapore complesso, come complessa è la terra da cui derivano” e la cui freschezza richiama i profumi e gli aromi della macchia mediterranea, come quello dell’elicriso. Ad usufruire della ricca vegetazione è l’azienda agricola Arura i cui prodotti, conservati alla maniera antica, sono raccolti nella macchia: bacche, foglie, fiori e radici spontanee. A coltivare capperi e ulivi è invece l’azienda agricola La Sorgente, una struttura da poco recuperata e che deve il suo nome alla presenza di una sorgente, una delle poche a Capraia, che scorre all’interno dell’edificio stesso. Sempre di nicchia è la produzione olearia dell’azienda agricola L’Aghjale, la cui dedizione ha portato al recupero degli olivi abbandonati dell’ex colonia penale: ad oggi ne sono stati salvati un centinaio e piantati 200 nuovi. Inoltre, per rilassarsi e godersi appieno la tranquillità di quest’isola immersa nella natura, c’è l’agriturismo Valle di Portovecchio i cui

In alto: Capraia dal mare con il Castello foto ©MariaGiusiCanova
Al centro: I vigneti di Capraia foto ©AuroraCiardelli
In basso: Scogliere di Capraia foto ©MariellaUgolini



that was closed in 1986. Here the farms La Piana, La Mursa and Orti Grandi have started production of excellent local produce. In addition, in 2016, goats have returned to Capraia thanks to the project of the Saracello farm that produces cheeses with scents of the shrubland. Taking advantage of the fruits offered by the rich vegetation is the farm Arura whose products come from the berries, leaves, flowers and spontaneous roots. Capers and olive trees are cultivated by the farms La Sorgente, recently renovated and L’Aghjale which has saved over a hundred olive trees of the former penal colony and planted new ones. So, to fully enjoy the tranquility of this Island and its natural surroundings, there is the Valle di Portovecchio Farm Stay with only one room and whose products follow the rhythm of the seasons.