

Isola del Giglio: una perla fra le perle

Patrizia Lupi

foto@Flavio Capranica

Il Giglio, perla fra le perle del Tirreno, conserva quel fascino inafferrabile che solo mettendo in campo tutti e cinque i sensi si può provare a definire. Bellezza senza tempo, odore di salsedine e fioriture, canto di gabbiani e di sirene, carezze di vento e d'acqua, sapore di nettari antichi. Scoglio fra gli scogli, vestita d'azzurro profondo e verdi smeraldini, patria di vigne e contadini assolati sulle rocce trasformate in conche di terra per ricavarne nutrimento. Le Isole sono un concentrato di natura ma anche di quello che l'uomo ha saputo fare di meglio per preservarla e ricavarne doni.

Per viverla basta percorrerla in lungo e in largo: 60 km di sentieri ti portano dai siti preistorici attraversando le valli con i palmenti etruschi scavati nella roccia, ai vigneti scoscesi con un merletto di muri a secco, i nidi nascosti nel fitto della macchia profumata, un faro in lontananza che sembra uscito da un romanzo d'avventura.

All'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano ha preservato il suo habitat e il paesaggio senza togliere niente al confort di una vacanza di tutto riposo. Le spiagge, con aree libere o attrezzate: Caldane, Cannelle, Arenella

e la grande baia sabbiosa del Campese, invogliano a immergersi o fare escursioni per scoprire quei fondali da dove, si racconta, nacque Venere. Una piccola Isola dove non mancano le tradizioni e i campanili che fanno da sfondo alle gare remiere o alle feste patronali:

San Lorenzo al Porto, San Rocco per il Campese, San Mamiliano al Castello. Se siete appassionati di pesca molte le competizioni di pesca a traina o subacquea. Potrete praticare trekking, hiking, running, bike, birdwatching, nuoto, kayaking, snorkeling, diving, surf a vela, ogni sport per un'accoglienza open air ma senza rinunciare alla buona tavola e al buon vino. Un consiglio? Assaporate un bicchiere di Ansonaco il vino dell'Isola conosciuto dalle epoche più lontane. Le viti crescono basse sul terreno impervio in grande pendenza, terra sole e salsedine regalano un vino di grande valore, giallo paglierino, con profumi spiccati, sapore caldo e armonico e acidità contenuta. Quelle stese sulle rocce al sole per passarle danno vita a un vino dolce di grande qualità. Vini eroici, in quantità minime, premiati e apprezzati a livello internazionale. Da abbinare ai piatti della cucina tradizionale di pesce e di terra a

km 0, negli ottimi ristoranti dell'Isola. Pesce in scafaccio, infarinato, fritto e condito con una salsa a base di aceto, tonnina cioè filetti di pesce conservati sotto sale, panficato come dessert a base di fichi neruccioli, uvetta, noci, mandorle, cioccolato e miele. Ed infine, fatevi affascinare dalla narrazione di quest'Isola fra storia e leggenda. Il granito scavato per farne menhir, tombe o cisterne, le ville romane di pregevole fattura con mosaici e peschiere, le mura medievali con il castello di epoca pisana, le chiese rinascimentali hanno molto da raccontare.

THE ISLAND OF GIGLIO: A PEARL AMONG PEARLS

To discover Giglio, you need all five senses. Timeless beauty, salty smells and blooms, the song of seagulls and mermaids, the caress of wind and water, the taste of ancient nectars. A rock among rocks, dressed in deep blue and emerald green, home to vineyards and farmers. The Islands have a natural wealth but also show how man has adapted best for living there. Within the National Park of the Tuscan Archipelago, it has preserved the habitat and the landscape without taking anything

away from the comfort of a relaxing holiday. The beaches are free or with organized areas: Caldane, Cannelle, Arenella and the large sandy bay of Campese. They entice you to go diving or go on trips to discover the seabeds where, legend has it, Venus was born. It is a small island where there is no shortage of traditions and bell towers as a backdrop to rowing competitions or patron celebrations. If you love fishing or scuba diving, you can enjoy the numerous competitions. You can go hiking, running, biking, bird watching, swimming, kayaking, snorkeling, diving, sailing, every open air sport without giving up on good food and wine. A piece of advice? Try a glass of Ansonaco, an important wine, amber in colour with strong aromas, warm, harmonious flavour and moderate acidity. It is best paired with local, traditional fish and land-based dishes in the excellent restaurants of the Island. Fish "in scafaggio", floured, fried and tossed in a vinegar sauce, or Tonnina, that is salted tuna fish fillets, then for dessert the fig bread made with dried fruit and grape jam. Finally,



enjoy being captivated by the history and legend of this Island, tread along the ancient footpaths, among the granite excavated to make menhir, tombs or cisterns, see the Roman villas with their fine workmanship, mosaics and fish ponds, the medieval walls with the Pisan Castle, the Renaissance churches. The Island has many tales to tell.

Francesco Petrarca - Itinerarium ad sepulcrum domini - 1358
"Aegilium insula, vino et marmore nobilis"

Paolo Giovio - Historiarum sui temporis tomus secundus, in officina Laurentii Torrentini - 1552
"Insula suavissimo vino celebris"

Stendhal - Viaggio in Italia - 1831
"Je jette dans la mer les grappes d'un excellent raisin q'on nous apporte de l'île de Giglio"