

Sino a pochi decenni fa, si trovavano all'Elba alcuni luoghi, dove si andava a mangiare qualcosa che solo lì si poteva trovare, era una specie di riconoscimento, se non un rito al momento dello sbarco, quando tutti si andava dal Benassi a mangiare le penne in barca e quel piatto aveva il sapore dell'isola ritrovata. La ricerca della tipicità non è mai stata tanto inseguita come ora che va scomparendo.

Uno dei pochi locali storici rimasti è il Castagnacciaio a Portoferraio. Gestito dalla medesima famiglia dal 1975, le stesse teglie di rame, basse e grandi, lo stesso forno a legna, l'impasto semplicissimo a base di acqua e farina di ceci che si chiama Cecina, se vai a Pisa, oppure semplicemente "La Torta" a Livorno. E' la specialità tipica dei luoghi di mare, in Toscana, Liguria, Sardegna e Sicilia. Quella del Castagnacciaio rappresenta, servita caldissima e cosparsa abbondantemente di pepe, l'entrée per qualsiasi menù, così come, a conclusione, si consiglia una fetta di quel castagnaccio che dà il nome al locale, nato alla fine dell'Ottocento, quando le osterie erano luoghi di incontro per bere vino, parlare di politica, giocare a carte, commentare i fatti del giorno: locali genuini, senza nessuna H davanti, ma con molta vita dentro. Farina di ceci e farina di castagne: due ingredienti poveri, che si trovavano anche nelle dispense di casa, di cui, in fondo, l'osteria era il prolungamento per chi abitava in paese e l'alternativa per chi veniva da fuori. Il segreto del Castagnacciaio, il gusto delle sue specialità e la cordialità dell'ambiente sta proprio nel non avere modificato quelle caratteristiche di genuinità nelle materie prime e nei modi di essere, senza i quali tutto diventa scontato. Il grande rischio delle peculiarità isolate sta proprio nell'omologazione, sia per i materiali d'arredo che per gli ingredienti di cucina: un tavolo di legno, una torta di ceci ed una fetta di castagnaccio con pinoli e uvetta, già di per sé possono rappresentare una appetitosa soluzione, o quantomeno un punto di partenza da cui cominciare ad assaporare l'Isola.

THE CASTAGNACCIAIO

The Castagnacciaio is one of the few original taverns left in Portoferraio. It has been run by the same family since 1975, the same copper pans, low but wide, are placed in the same wood-burning oven with the very simple paste of that savoury dish made out of water and chickpea flour, called Cecina if you go to Pisa, or simply "La Torta" if you are passing through Livorno. It is the typical specialty of seaside towns, found in Tuscany, Liguria, Sardinia and Sicily. The Chickpea cake of the Castagnacciaio is served really hot and sprinkled generously with pepper. It is the entrée for any dish to follow, as well as, at the end, a good slice of castagnaccio, the chestnut cake that gives its name to the place. It opened at the end of the nineteenth century when the taverns were meeting places to drink wine, discuss politics, play cards,

Castagnaccio, torta e altri sfizi

Maria Gabriella Bassani



comment on the events of the day, without pretences, genuine places full of life. Chickpea flour and chestnut flour: two simple ingredients that were present in every home where really the tavern was an extension for those who lived nearby and the alternative for those who came from faraway. The secret of the Castagnacciaio, the taste of its specialties and the friendliness of the place lies in the fact that they have never changed the genuine ingredients nor their attitude, taking nothing for granted. If passing through Portoferraio, it is a must, a tasty way to start enjoying the island.

foto ©MarioGiusiCanova

Via del Mercato Vecchio 5, Portoferraio
+ 39 0565 915845
www.ilcastagnacciaio.com