



foto @EnjoyElba

Nocentini: pane, lavoro e fantasia

P.L.

In ogni paese le ricorrenze si festeggiano secondo la tradizione, sono momenti in cui la comunità si ritrova e si riconosce, tramandando valori e tradizioni, momento di dialogo fra generazioni, gioco e rito contemporaneamente, occasione per condividere un patrimonio identitario, materiale e immateriale, che si esprime anche attraverso la cucina.

Cosa più del pane è comune a tutta Italia e quanto è più diverso da una regione all'altra, da un territorio all'altro? Meglio di ogni altra espressione della

cultura enogastronomica identifica le diverse anime della Bella Italia, che ha visto passare genti di ogni provenienza, luogo ambito per bellezza e cultura. Nascono così quelle contaminazioni anche in cucina che rendono unica la nostra dieta mediterranea, equilibrata, genuina, speciale, salutare, che tutto il mondo ci invidia e cerca di imitare. Inutilmente, perché il basilico o il rosmarino che sa di mare lo trovi solo qui, come le farine dei grani antichi, gli agrumi carichi di sole, gli ortaggi che crescono sulle pendici dei vulcani, le viti che riempiono vallate, si arrampicano ardite sui fianchi delle montagne o arrivano a lambire le onde. All'Elba ci sono persone che prima

di essere imprenditori sono elbani, perché l'Isola te la porti nel sangue, non c'è niente da fare, anche se hai girato il mondo come i nonni marinai o gli scalpellini che lavoravano il granito nelle città in continente, i migliori di tutta Italia.

È così anche per i Nocentini, il gruppo imprenditoriale porta il nome della famiglia, che oggi conta svariati rami d'impresa e tutti gli anni apre uno nuovo store o diversifica l'attività, dai carburanti, alla grande distribuzione nei settori dell'alimentare, dell'abbigliamento, del calzaturiero, degli animali domestici. Oltre duecento i dipendenti e oltre trenta i membri della famiglia: quelli che hanno l'età

giusta lavorano per il Gruppo. Ma il punto di partenza, e il cuore è ancora lì, è stato un sacco di farina e tanta voglia di lavorare. Nisia e Silvano hanno gettato nel 1942 le basi di questa azienda che si è moltiplicata come il pane e come i membri della famiglia. Oggi produce pane, di ogni tipo, che distribuisce in tutta l'Elba, decuplicando d'estate la produzione invernale. Ma anche pasticceria e prodotti tipici. Sulla scia della tradizione ritornano i dolci delle feste, quelli che in passato si mangiavano per le ricorrenze e nelle occasioni speciali. E Nocentini le ripropone collegandole alla storia gloriosa dell'Isola, da Cosimo de Medici a Napoleone. La torta napoleonica, la Paolina, la Schiuacciunta, la torta Cosimi de' Medici, la schiaccia briaca, le palle di Napoleone, il pan briaco, il pane del pescatore, i biscottini dell'Elba, riprendono gli ingredienti dei dolci tradizionali: la schiacciunta, la torta briaca, i cantucci, i dolcetti della domenica, la schiaccia di Pasqua. Volendo la schiaccia te la fai a casa, grazie al mix di ingredienti nella confezione de "La scomposta". Per le attività di nicchia, come i corner per i prodotti tipici, si mantiene la lavorazione artigianale. A queste golosità elbane si aggiungono i dolci e le torte personalizzate, dove si sbizzarrisce la creatività dei cuochi, oppure i prodotti salati per arricchire un buffet o la dispensa. Quale sarà la prossima novità del Panificio Nocentini? Basta tornare all'Elba ogni anno per scoprirlo.

NOCENTINI: BREAD, WORK AND FANTASY

In every county, anniversaries are celebrated according to tradition, they are moments when the community meets up and identifies itself, handing down values and traditions. Every town has its own special dishes and even the bread is different from one place to another. There are those who have been making bread for generations, like the Nocentini family who started their business with their grandparents Nisia and Silvano, eighty years ago. Nowadays, they are a group that have branched out in several directions and every year open a new store or diversify from petrol station to large-scale distribution in the sectors of food, clothing, footwear and pet care. It has now over two hundred employees but it all started with an oven and bread is still at



the heart of the company. Before being entrepreneurs, the Nocentini are Elbans, because the island is in your blood, you can do nothing about it, even if you have travelled the world. Apart from bread, they decided to salvage the island's food and wine traditions by producing what used to be the cakes of the special days that in the past were prepared to anniversaries and celebrations. The Nocentini Bakery links them to the glorious history of the island, from Cosimo de Medici to Napoleon. The Napoleonic cake is La Paolina, the Schiacciunta is the Cosimo di Medici cake, The Schiaccia Briaca, Napoleon's balls, the pan briaco, the fishermen's bread, the Elba biscuits all using traditional ingredients, cantucci, the Sunday Cake, the Easter Cake.

If you prefer, you can make it at home, thanks to the mixture of ingredients in the "La scomposta" packet. They maintain their craftsmanship in displays of exclusive typical products. What will their next novelty be? You simply have to return to the island every year to find out.