

# I Giardini di Poseidone

A.T.



Davide Fabbri

L'aria del guerriero l'ha mantenuta Dave Fabbri anche se si è tagliato i rasta che raccoglieva in una fascia colorata sulla testa. Sempre al suo fianco Michela, con l'aria da principessa gentile, le manca solo la corona. Sembrano usciti da un Fantasy. Mettono insieme storia e futuro, sapere scientifico e lavoro manuale, tecnologie e ricette della tradizione, come se nulla fosse. E non finiresti mai di starli a sentire perché sanno e, soprattutto, fanno un sacco di cose. Li trovi sotto i loro ulivi con il seghetto a mano, perché non vorrai mica potarli con la sega elettrica gli alberi che brucia la corteccia, oppure nei mercati a vendere i loro prodotti davvero biologici, su FaceBook a mostrare nei reel il loro lavoro, in giro per l'Elba a posizionare gli apiari top bar per il progetto WBA del NatLab gestito a Forte Inglese dal loro amico Leonardo Forbicioni. Se ti va bene puoi anche comprare le uova delle loro sessanta galline, quelle sì allevate a terra, sotto gli ulivi che così concimano e fanno pulizia se la "mosca" avesse voglia di attaccarli. "Utilizzo della chimica zero": dice Dave. Le uova le mettono nelle scatoline che quando le vedi ti chiedi come hanno trovato il tempo anche per dipingerle perché sono come quelle che si vedono nelle cartoline di Pasqua: rosa, celesti, verdine, marrone scuro, beige, bianche lattate. Poi scopri che non c'hanno messo pennello ma ce l'ha messo la natura perché quelle uova prelibate vengono da galline di razze rare e antiche, delle quali Dave conserva la genetica. E guai se qualcuno dice che le galline sono tutte uguali. Le livornesi dai colori sgargianti, e poi le bionde piemontesi, le Marans, le Rama, le Valdarno, le Padovane, l'Araucana, l'Ermellinata di Rovigo, le Millefiori di Lonigo, ogni luogo ha la sua razza. Viene voglia di mettersele in giardino, insieme alle quaglie o alle anatre, perché trovi anche le loro uova nel cestino. Vuoi fare una frittata? non manca ovviamente il secondo ingrediente appena colto dall'orto, che siano baccelli, piselli, radicchi, cipolle di Patresi o della Zanca, zucchini e zucche, fagiolini, insomma quello che la stagione offre in quel momento di frutta e verdura.

Quando vai nella loro azienda, i Giardini di Poseidone, al Buraccio, ti conviene portare la "sporta" della spesa, anche due. Non vorrai mica andartene senza l'olio che sa di vento e mare, senza il miele che merita un discorso a parte, le dolcissime fragoline celtiche bianche, rosa o nere, che Paola Bertani de "Le Magie" adopera per vincere i premi con le sue praline, le insalatine appena colte, le salicce di cinghiale, i sottoli come quelli che facevano le nonne... Devo continuare? Ho già l'acquolina in bocca. Una cosa è comunque certa: la salute ci guadagna.

## POSEIDON'S GARDENS

David Fabbri and constant companion Michela seem to have walked out of a Fantasy: he has the air of a warrior and she seems like the gentle princess. They unite history and future, scientific knowledge and hard labour, technology and traditional recipes as if it were all normal. You meet them under their

olive trees with a hacksaw or in the market selling their truly organic products, on Facebook showing their work in reels or around Elba positioning their Top Bar Apiaries for the WBA project of the NatLab by Leonardo Forbicioni. If you like, you can also buy fresh eggs from their 60 free-range hens. When they put the eggs in boxes, you wonder how they found the time to paint them, because they are like the ones you see on Easter cards: pink, light blue, green, dark brown, beige, off-white. Then you find out that it was Nature itself because those eggs are from hens of rare, ancient breeds.

Do you want to make an omelette? Right, the next ingredient comes straight from the garden, whether runner beans, peas, chicory, onions from Patresi or La Zanca, courgettes and pumpkins, green beans, in fact, whatever the season has to offer in that moment. When you go to their farm, Poseidon's

Gardens, you should remember your shopping basket for the oil that tastes of wind and sea, honey from their hives scattered all over Elba, sweet white Celtic strawberries, pink or black, the ones that Paola Bertani from "Le Magie" uses to win prizes with her pralines, freshly cut lettuce, wild boar sausages, pickles like grandma used to make. One thing is for sure: health benefits.

**Az. Agr. I Giardini di Poseidone - Porto Azzurro**  
**[www.igiardinidiposeidone.com](http://www.igiardinidiposeidone.com)**  
**Daive Fabbri**  
**[daive.fabbri16@gmail.com](mailto:daive.fabbri16@gmail.com)**  
**Tel + 39 335 5689376**



Michela Francia

