



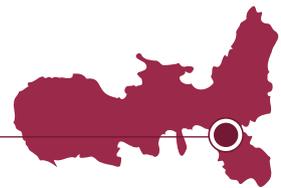
Oliver Guglielmi



Cremeria Gori

Gelateria Naturale

Capoliveri



di Patrizia Lupi

Oliver Guglielmi, capoliverese ma cittadino del mondo, frutto di incontri, migrazioni ed avventure, racconta storia e storie che fanno parte del suo bagaglio, ma anche del suo dna.

Nato a Melbourne, dove erano emigrati tanti elbani nel dopo guerra, è l'erede di una famiglia epica e coraggiosa, esempio di quella storia minore comune a tanti Italiani fra '800 e '900.

Il nonno Oliviero, conosciuto in paese come Ostilio, veniva da una famiglia con tradizioni antipapali e repubblicane – negli archivi della polizia del Granducato di Toscana alcuni della famiglia erano segnalati come individui pericolosi da tenere d'occhio. Di famiglia anarchica portoferraiese la nonna Belinda. Oliviero non aveva un carattere facile, si raccontano le legendarie gesta ai tempi del proibizionismo negli Stati Uniti, a San Francisco, dai quali era tornato, prima della crisi del '29, "benestante". Aveva investito in terre e proprietà e costruito il Palazzo all'ingresso del paese dove tuttora la famiglia risiede e dove Oliver ti accoglie nella bella Gelateria Naturale "Cremeria Gori". Qui si si diverte a ricomporre i sapori dei piatti tradizionali

elbani e a trasformare i frutti di questa terra, generosa di flora e minerali. Ti offre il panficato, la schiaccia briaca, l'imbollita capoliverese, il fico concio, il corollo, l'aleatico e il moscato, le ricette romane ed etrusche prendendo spunto da Apuleio: tutto in versione sorbetto. Gelati anche salati "gastronomici" alle erbe o con pepe e noce moscata.

La voglia di scoprire Oliver ce l'ha nel sangue. Anche il bisnonno era emigrato in centro America, probabilmente in Venezuela, alla metà dell'800 dopo la prima epidemia della vite che aveva messo in ginocchio tutta l'Elba e l'Europa intera.

Il padre Athos aveva seguito le orme dei progenitori, partito questa volta per un continente ancor più lontano, l'Australia, ma presto tornato a Capoliveri agli albori del turismo, con la moglie triestina e due figli piccoli. Oliver aveva cinque anni e non parlava una parola d'italiano. A scuola stava zitto, ma osservava e imparava. E la passione per i libri non l'ha più persa. Forse per questo è stato professore fino a quando non ha deciso di dedicarsi con passione alla Cremeria Gori. C'è una filosofia

dietro, studio, curiosità. Niente è lasciato al caso e gli ingredienti sono genuini al 100%. Nessuna omologazione del gusto dovuta all'uso di basi "industriali". Lo affianca il figlio Edoardo, curioso e attento alla sperimentazione di nuove materie prime, che ha studiato con Stefano Ferrara, tre conigli gambero rosso, e Gianfrancesco Cutelli a Pisa. "Ci sono mille modi ma per fare un unico prodotto: il gelato – spiega Oliver. Il mio è un gelato diverso perché è stato pensato diverso. È solo questione di equilibrio, la miscela deve essere dosata in base all'effetto che vuoi ottenere. Secondo la quantità di frutta o di zucchero cambia il livello di congelamento. Ci sono regole precise per ottenere il risultato perfetto fra gusto, consistenza e conservazione. Mi piace sperimentare gusti nuovi in base alle "scoperte" culturali ed

alle stagioni e mi piace anche raccontare cosa c'è oltre il gelato. Un modo come un altro per condividere l'amore per la storia e per le storie di quest'isola."

The history of the Guglielmi family is common to many Elban families forced to emigrate because of the diseases that affected the Island's crops. In fact, Oliver was born in Australia where his father Athos had emigrated after the war. His grandparents had emigrated to America in the early 1900s and his great-grandfather to Venezuela in the second half of the 1800s. Uncommon, rebellious and often unconventional people, but talented and courageous like Grandpa Sestilio or Uncle Duilio. On the family premises, Oliver has organised his love for ice-cream making, leaving his job as a teacher and recreating traditional flavours. He offers you a world of local delicacies and Roman and Etruscan recipes inspired by Apuleio; but all in a sorbet version. He even makes savoury gastronomic ice creams with herbs or pepper and nutmeg. His son Edoardo works with him and they have created the right combinations, taking inspiration from Lorella, his mother's grandmother's recipe book. Elba has gone beyond its borders thanks to the participation in the "Ice cream makers for ice cream" movement that put the Guglielmi in touch with Pier Francesco Cutelli of Pisa as well as taking part in the Sherbeth Festival in Palermo, an event where 50 selected ice cream parlours from around the world attend, with a new product: the ice cream suggested is goat ricotta and jam made by Edo with figs harvested in Capoliveri.

Zio Dilio Guglielmi

Merita una storia a parte. A Capoliveri, si sa, non è facile mettere la "cavezza" a nessuno e nella famiglia di Oliver son stati parecchi i personaggi fra "genio e sregolatezza". Dilio ad esempio. Un combattente. Giovannissimo aveva perso una gamba in una trebbiatrice, ma questo non l'aveva fermato, anzi. Lo trovi a Pisa all'Università fra gli anni '30 e '40, spirito libero, comunista quando era meglio non esserlo. Non potendo combattere si era prodigato a fare la staffetta ai partigiani. Anche lui, per tradizioni familiari, era segnalato negli archivi della polizia segreta fascista, motivo per cui fu catturato dai tedeschi e instradato a Piombino, è già su un carro bestiame diretto chi sa dove quando un bombardamento lo libera. Torna sull'isola con una barca a remi, pieno di sogni aspettando gli alleati "liberatori" ma l'operazione Brassard sarà un'amara delusione. Saputo quanto stava accadendo, si reca al comando e comincia ad inveire contro i francesi che non andavano certo per il sottile: lo mettono di fronte al plotone di esecuzione, ma lui urla ancora più forte. Si salverà perché lo presero per matto, e forse un po' lo era: fu la sua fortuna. La scampò ma i suoi ideali furono infranti per sempre.

Nonna Delia

Galeotto è stato il quaderno della nonna di Lorella dove erano segnate le ricette di casa. Oliver, suo marito, ed Edoardo, il figlio, le hanno interpretate per un viaggio sensoriale nel tempo. La prima sperimentata è stata l'Imbollita capoliverese, cotta per ore nel coccio. Non è stato facile tradurre in gelato i piatti della tradizione e trovare la giusta combinazione degli ingredienti, rigorosamente selezionati da Edoardo. L'Elba è uscita dai suoi confini grazie alla partecipazione al movimento "Gelatieri per il gelato" che ha messo in contatto i Guglielmi con Pier Francesco Cutelli di Pisa e alla partecipazione a Palermo a Sherbeth Festival, la manifestazione alla quale partecipano 50 gelaterie selezionate in tutto il mondo. La Cremeria Gori ha partecipato con un gusto alla ricotta di capra e marmellata fatta da Edo con i fichi raccolti a Capoliveri. Gli ingredienti delle marmellate sono immancabilmente del territorio: dalla menta del giardino, agli aranci della Trappola ai fichi d'india colti fra le rocce delle vecchie miniere.



Edoardo Guglielmi



CREMERIA GORI

Via Pietro Gori, 28, 57031 Capoliveri LI
Mobile: +39 349 668 4214
oliver.guglielmi@gmail.com
FB: Cremeria Gori Capoliveri
IG: gelaterianaturalecremeriagori

