



©Michele Martini

  
Slow Food®  
Toscana

# Elba, isola slow: fare comunità intorno al cibo

Massimo Rovai

L'Isola d'Elba è molto più di una destinazione turistica. È un paesaggio abitato, una trama di storie, saperi agricoli e marini, ricette, vitigni, orti, mani che lavorano e custodiscono biodiversità. In un tempo in cui il turismo rischia di consumare i luoghi invece di comprenderli, l'Elba può scegliere di essere laboratorio di un modello diverso: un'isola slow.

Slow Food ci ricorda che il cibo è buono, pulito e giusto quando nasce da una comunità che si prende cura della propria terra. Il viaggio lento, allora, non è una moda ma uno strumento: attraverso l'esperienza del cibo e l'incontro con chi lo produce, il visitatore entra in relazione con il territorio e ne diventa alleato, non semplice consumatore.

Le piccole isole del Mediterraneo, riunite nel Manifesto delle Isole Slow, rivendicano un turismo non invasivo, il rilancio delle attività agricole e la costruzione di piccole filiere sostenibili. A Ventotene, la Comunità dei Contadini per Terra Madre ha scelto di fare rete per contrastare l'isolamento e promuovere un turismo in armonia con un ambiente fragile. È un esempio che parla anche a noi. All'Elba questo percorso era iniziato grazie alla presenza della Condotta SF locale con il progetto dell'Enoteca di Portoferraio: l'idea di un presidio culturale prima ancora che gastronomico per valorizzare i produttori locali, proporre Presidi Slow Food e ospitare iniziative della rete di Terra Madre. Nelle scuole secondarie inferiori fu sviluppato il progetto del Calendario Gastronomico Elbano per educare le nuove generazioni alla riscoperta dei prodotti dell'isola e delle ricette che questi prodotti sanno valorizzare per celebrare il passare delle stagioni, le feste e gli eventi della vita. Un percorso simile è stato riproposto nel Piano di azione della Riserva Mab Unesco Isole di Toscana, dal coordinamento delle Pro Loco elbane.



©Patrizia Lupi

Dall'alto:  
La La Pieve di San Lorenzo fra Poggio e Marciana  
L'Orto dei Semplici a Rio (sotto)

Oggi la sfida per l'Elba è provare a riprendere quel percorso che si è affievolito, ma non è mai scomparso. Le condizioni per ripartire ci sono tutte: non solo per attrarre visitatori, ma anche per costruire una vera Comunità del Cibo con ristoratori, produttori, pescatori, scuole, associazioni, organizzatori di sagre e manifestazioni, amministrazioni. Tutti insieme per costituire un tavolo di lavoro permanente, una rete stabile, un calendario condiviso con l'obiettivo di superare campanilismi e rivalità e per comprendere che il valore di uno è il valore di tutti. Se cresce la reputazione dell'isola come territorio di qualità, cresce per ogni azienda, ogni ristorante, ogni evento.

Fare rete vuol dire condividere calendari, racconti, prodotti; creare percorsi tematici che uniscano vino, olio, miele, pesce, ortaggi; valorizzare i Presidi e le produzioni identitarie; promuovere un turismo di prossimità e di stagione che distribuisca presenze lungo l'anno. Significa anche dialogare con il Parco, con le scuole, con chi si occupa di accoglienza, per costruire un'isola più abitabile tutto l'anno, capace di trattenere giovani, competenze e valore. È ciò che oggi viene chiamato "rurability": la capacità di un territorio rurale di rigenerarsi, innovarsi e creare valore economico, sociale e ambientale diventando vivibile, attrattivo e resiliente e che può diventare la cifra distintiva dell'Elba.

Il futuro dell'isola passa dalla sua ricchezza umana e ambientale. Il cibo può esserne il filo rosso. Non un'etichetta, ma un patto di comunità. Un invito aperto a tutti coloro che, intorno al cibo di qualità, vogliono smettere di dividersi per iniziare a raccontare insieme un'isola che sa essere accogliente perché sa essere consapevole delle sue capacità.

La casa "dei Catta" alla Cala - Marciana Marina



---

*The Island of Elba aims to become a showcase for the "slow" model, using food as a common thread to connect communities, biodiversity and the local area. Moving on from a consumer type of tourism, the idea is to create a stable network between producers, fishermen, schools and the local authorities to highlight local specialities and the Slow Food Presidia. The programme is building on existing initiatives such as the Wine Shop within the ancient walls of the city of Portoferraio and other projects in schools, forming part of the "rurability" movement. Working together means sharing calendars, encouraging off-season tourism and revitalising the social and economic framework. It is not just about marketing but is also a genuine community pact to make Elba a more welcoming, resilient island that is aware of its own value.*

---

*Die Insel Elba möchte sich stärker am „Slow“-Modell orientieren und das Thema Essen als verbindendes Element zwischen Gemeinschaft, Biodiversität und Territorium nutzen. Ziel ist es, über einen vorwiegend konsumorientierten Tourismus hinauszugehen und stattdessen ein dauerhaftes Netzwerk aus Produzenten, Fischern, Schulen und Verwaltungen aufzubauen, das lokale Erzeugnisse und die Slow Food Projekte stärkt. Der Ansatz knüpft an bestehende Initiativen an, wie etwa an die Vinothek, gelegen in der Stadtmauer von Portoferraio oder an Bildungsprojekte an den Schulen. Unter dem Begriff „Rurability“ versteht man die Verbindung von regionaler Identität, nachhaltiger Entwicklung und langfristiger Lebensfähigkeit ländlich geprägter Räume. Ein solches Vorgehen verlangt vor allem Koordination: übergreifende Kalender abgestimmte Initiativen, die Förderung eines Tourismus außerhalb der Hochsaison sowie die gezielte Stärkung des sozialen und wirtschaftlichen Gefüges der Insel. Es geht deshalb nicht allein um Imagepflege oder touristisches Marketing, sondern um eine Form von Gemeinwesenarbeit. Der Anspruch ist, Elba als Insel gastfreundlicher, aufnahmefähiger und bewusster im Umgang mit den eigenen Ressourcen zu machen.*