

# enjoy ELBA

2026 & THE TUSCAN ARCHIPELAGO

ENJOY ELBA & THE TUSCAN ARCHIPELAGO - Maggio 2026 - EURO 10,00 - Registrazione presso il Tribunale di Livorno n. 4/2020 del 25/05/2020 - www.enjoyelba.eu





**CASTAGNETO  
BANCA 1910**

più vicina a te

**LOCALITÀ ANTICHE SALINE  
PORTOFERRAIO (LI)**  
TEL. 0565 182 8114

**ALTRI ATM  
CAPOLIVERI**  
VIA VINCENZO MELLINI, 10  
**RIO MARINA**  
VIA SCAPPINI, 14  
**CAMPO NELL'ELBA**  
VIA GUGLIELMO MARCONI, 13

[www.castagnetobanca.it](http://www.castagnetobanca.it)



ADV METEORA/IVORNO

**enjoy** ELBA  
& THE TUSCAN ARCHIPELAGO

2026



- 4 **Gli eroi "semplici"** di Mario Dentone di Patrizia Lupi
- 6 **Turismo rigenerativo: un futuro possibile** di Federico Massimo Ceschin
- 8 **Rinascimento Rurale**
- 10 **Elba isola slow** di Massimo Rovai
- 12 **Vetrina toscana: turisti custodi** di Daniela Mugnai
- 14 **Via Patrimonia Act** di Sonia Pallai

### culture & art

- 18 **Il sistema difensivo di Portoferraio** di Tommaso Emler
- 23 **Cosimo I e i pirati** di Carolina Megale e Marco Paperini
- 24 **Elba baluardo del Granducato** di Alessandro Pastorelli
- 26 **Giuseppe Pietri e l'isola verde** di Marco Pietri
- 29 **Premio Lorenzo Claris Appiani** di Ilaria Bacherini
- 31 **M.P. Guarino: una storia elbana**
- 32 **L'eredità culturale del premio "Brignetti"** di Patrizia Lupi
- 34 **Giuliana Foresi e John le Carrè** di Ilaria Bacherini
- 36 **Renato Cioni: il dovere della memoria**
- 38 **La bellezza custodita a Poggio** di Ilaria Bacherini
- 40 **Monserato: giardino del silenzio** di Fabrizio Grazioso
- 42 **Un archivio per non dimenticare** di Angela Provenzali
- 44 **Gli Zimmer pionieri del granito**
- 46 **140 anni di Olshki e l'Isola d'Elba** di Patrizia Lupi
- 49 **Il paesaggio interiore di Marcello d'Arco**
- 50 **Artisti all'Elba: Eduardo Gordigliani** di Gianfranco Vanagolli

### environment

- 54 **Turismo da sostenibile a rigenerativo** di Paolo Marcesini
- 56 **Un nuovo corso per il Parco** di Patrizia Lupi
- 58 **La Via dell'Essenza** di Norman La Rocca
- 60 **L'isola che vorrei** di Paolo Picchi
- 62 **Acqua: interventi per la sostenibilità** di Patrizia Lupi
- 65 **L'Associazione Astrofili Elbani** di Giulio Colombo
- 66 **I figli del Capanne** di Lina Altieri
- 68 **L'impatto del turismo sul paesaggio** di Carolina Signorelli
- 70 **Istia, dove parla il mare** di Patrizia Arnaldi
- 72 **L'Isola d'Elba degli anni '50** di Maria Gisella Catuogno
- 76 **La casa contadina** di Massimiliano Burelli
- 77 **Elba Wedding Style** di Silvia Sottocasa
- 78 **Elba: isola di migrazioni** di Marisa Sardi

### archipelago

- 82 **I vignaioli del Giglio**
- 83 **Scoglio Nero: l'Ansonica del Giglio** di Ilaria Bacherini
- 86 **Libecciate: festival di libri al Giglio**
- 87 **La Piccola Cava di Pianosa** di Lorella Alderighi
- 90 **Pianosa: un museo a cielo aperto**
- 92 **Giuseppe Cusmano l'agronomo che trasformò Pianosa** di Ilaria Monti
- 94 **La Rinascita di Pianosa**
- 96 **Le forme libere di Claudio Cuboni** di Patrizia Lupi
- 98 **Capraia Sail Rally**
- 100 **Il quadro di Sant'Antonio a Capraia** di Leonardo Preziosi
- 102 **Archipelago Toscano, serigno di geodiversità** di Alessandro Talini
- 104 **Il tempo immobile di Montecristo**
- 105 **Itinerari da scoprire a Giannutri**
- 106 **Storia e natura a Gorgona**



## sea & sailing

- 110 **Matteo Arcenni: un Parco aperto**
- 112 **Il futuro della nautica secondo Roberto Perocchio** di Patrizia Lupi
- 115 **Franca Rosso : il "sistema" del Marina**
- 118 **Intervista a Umberto Buzzoni**
- 119 **Esaom: cuore nautico dell'Elba**
- 120 **Il porto di Campo per la nautica**
- 121 **Cavo: uno scalo accogliente**
- 122 **Ospitalità nautica a Rio Marina**
- 123 **L'eredità di Marcello Gori**
- 124 **La Blue Economy secondo Umberto Paoletti**
- 126 **Marina Militare Nastro Rosa Tour 2026**
- 128 **Marta e l'Ammiraglio della Mammoletta** di Patrizia Lupi
- 130 **Con Blu Navy l'Elba è più vicina**
- 132 **Un laboratorio per la Blu Economy** di Antonella Querci
- 136 **Il futuro delle crociere** di Alessandro Talini
- 138 **Teseo Tesei: ingegno e coraggio** di Giorgio Giusti
- 141 **Francesca Fabrizi e i fari**
- 142 **Gente di mare** di Andrea Sardi

## hospitality

- 146 **Living Elba: l'ecosistema del lusso** di Patrizia Lupi
- 148 **Gabriele Rotellini: cuore, impresa e visione**
- 150 **Lusso con gusto al Baia Bianca**
- 152 **Le Ripalte: un'Isola nell'Isola** di Alessandro Talini
- 154 **Borgo dell'Uccellaia tra silenzio e bellezza** di Laura Martoni
- 156 **Architettura con vista al Moddissi Charme**
- 158 **Club Hotel Le Acacie a Naregno**
- 160 **Residence dei Fiori e Hotel Elba**
- 161 **Agenzia immobiliare La Torre**
- 162 **Il nuovo Saint Claire a Marciana Marina**
- 164 **Elbacasa best real estate in Elba** di Giulia Barbetti
- 166 **Porto Sole B&B**
- 167 **Il latte nella neve** di Stefano Bramanti
- 168 **Infoelba: scopri l'isola con Elby** di Franco De Simone

## food&wine

- 172 **Coltivare il futuro dell'Elba** di Gennaro Giliberti
- 175 **Il vino come paesaggio interiore**
- 177 **I "moschettieri" visionari dell'Acquabona** di Patrizia Lupi
- 180 **La cultura del vino alle Ripalte** di Alessandro Talini
- 182 **il dialogo fra vino ed archeologia di Arrighi** di Ilaria Bacherini
- 184 **Longevity tutto l'anno** di Donato Creti
- 185 **Un amaro... "Aureo"**
- 186 **Ristorante La Ferrigna: nel cuore di Portoferraio** di Ilaria Bacherini
- 188 **I cinquant'anni del Cipolla a Rio** di Ilaria Bacherini
- 190 **Itinturismo Rosa dei Venti a Campo**
- 192 **Osteria del Noce a Marciana** di Federico Massimo Ceschin
- 194 **Elba Kitchen Club a Capoliveri**
- 195 **Ristorante Calafata a Porto Azzurro**
- 196 **Ristorante La Lampara dal 1988 a Capoliveri**
- 197 **Ristorante Capo Nord a Marciana Marina**
- 198 **L'Ogliera: Ristorante Hotel sul mare di Pomonte**
- 199 **Sapori con vista Da Beppe a Marciana Marina**



- 200 **L'Elba Magna di Gabriele Messina**
- 201 **I distillati elbani del Conte Peria**
- 202 **C'era una volta Cesira allo Schiopparello**
- 204 **Il Baiocchi, l'ultima cantina di Rio** di Ilaria Bacherini

## lifestyle

- 208 **Elba Isola Musicale d'Europa** di Roberto Valentino
- 210 **Perle dell'Elba: indossare il mare**
- 212 **Loeman: quarant'anni con stile** di Alessandro Talini
- 214 **Acquabona: un Golf Club per tutti** di Patrizia Lupi
- 216 **Quando il respiro incontra il mare** di Michele Bovo
- 218 **"Giannutri": l'album di Fabio Concato** di Alessio Zipoli
- 220 **Elba Glam: scelte di stile made in Elba**
- 222 **Goong: un tuffo fra musica e natura** di Giacomo Spotti
- 224 **La piccola Betlemme a Rio Castello** di Patrizia Lupi
- 226 **La Fondazione Isola d'Elba fa rete**
- 228 **Lo sguardo gentile di Andre Silingardi**
- 229 **Il mondo interiore di Manuela Cenci**
- 230 **L'Elba in sella** di Maurizio Rosellini
- 232 **La Grande traversata elbana** di Federico Massimo Ceschin
- 233 **Esplora l'Elba con Ina Mocan**
- 234 **Le vecchie botteghe** di Patrizia Pellegrini
- 236 **Pietro Mazzei: le radici del turismo** di Ilaria Bacherini
- 238 **Il racconto dell'asinella Grisella** di Maria Gisella Catuogno
- 240 **PG&W**

## ENJOY ELBA AND THE TUSCAN ARCHIPELAGO ANNO VII / N. 9 / EDIZIONE 2026

Registrazione presso il Tribunale di Livorno n.4/2020 in data 25 maggio 2020

Editore / Editor: **simtur**

Sede operativa: Via Nicolò Odero 13 - 00154 Roma (RM)  
Codice fiscale: 96426180582 / Partita IVA 16205691005 /  
Registro Europeo Trasparenza: 887699941705-73  
www.simtur.eu / segreteria@simtur@gmail.com / PEC: simtur@pec.it

Direttore responsabile / Director in chief: Patrizia Lupi / +39 3396974753 / patlupi@gmail.com  
Agenzia di comunicazione / Communication Agency: Studio Creativo 23  
Grafica e impaginazione/ Graphic Design & Layout: Pg&W - Bergamo  
Traduzioni/ Translations: Patricia Finlayson - Daniela Bodechtel  
Redazione: Ilaria Bacherini - enjoyelba2025@gmail.com  
Distribuzione: A.P.E. Via De Sanctis 11 - 57037 Portoferraio - tel. +39 329 2453202

Versione on line: <https://magazine.enjoyelba.eu/> - Sito: [www.enjoyelba.eu](http://www.enjoyelba.eu) (powered by InfoElba.it)  
FB: enjoyelba Instagram: enjoy\_elba YouTube: Enjoy Elba Email: info@enjoyelba.eu  
Foto di copertina / Cover Photograph / ©Michele Martina  
Raccolta pubblicitaria / Distribution / ADV Account & Distribuzione enjoyelba2025@gmail.com  
Amministrazione / Administration amministrazione@simtur.it / info@enjoyelba.eu  
Stampa / Printer: Cartografica Toscana - Strada Provinciale Mammianese Nord - 51017 Pescia (LU)  
Ph.: +39 0572 636722 - info@cartograficatoscana.com

Enjoy Elba and The Tuscan Archipelago N.9/2026 è stato stampato nel mese di maggio 2026  
Tutti i diritti riservati - All rights reserved - Alle Rechte vorbehalten  
Richiedi gli arretrati a info@enjoyelba.eu

Azione realizzata nell'ambito della Carta Europea  
per il Turismo Sostenibile dal Parco Nazionale Arcipelago Toscano

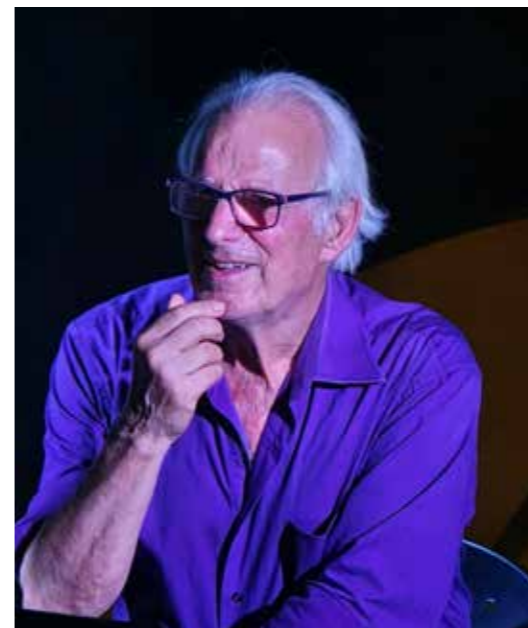


# Gli eroi “semplici” di Mario Dentone

di Patrizia Lupi

Ci sono persone che ti sembra di aver sempre conosciuto. Che tu le abbia incontrate sulle spiagge di Riva Trigoso, Moneglia, Rio o Marciana Marina, non conta.

Mario Dentone



Elba e Liguria: identico il paesaggio con le vele dei leudi piene di promesse, il martellare ritmico dei calafati a scandire il tempo del lavoro, le voci liguri e toscane che diventano linguaggio comune perché chi fa lo stesso mestiere si capisce a gesti.

Così è successo con Mario Dentone che avevo invitato, insieme ad altri amici e colleghi, per una iniziativa culturale della Pro Loco di Marciana Marina dal titolo emblematico “Elba ligure, Liguria elbana”. Mario cercava la sua Isola interiore all’Elba, dirimpettaia e parente della Riviera di Levante che lui amava al pari della figlia Marzia e della moglie Rita.

I nostri ricordi da bambini ci avvicinavano: ci si capiva al volo nonostante non ci fosse la confidenza di una amicizia frequentata. Condivideva con me la passione per la scrittura e, ogni anno, mi donava un bel racconto da pubblicare su queste pagine. C'erano progetti che volevamo condividere che avevano odore di vino e salsedine. Aspettavamo l'estate per farlo, se non ci fosse stata quest'ultima sua partenza, senza saluti, a scandire l'andare del tempo, a volte impietoso, verso orizzonti inesplorati.

Narratore fantastico e visionario, Mario - cuore generoso che sfatava qualsiasi luogo comune sulla riservatezza dei liguri - era un accurato cultore delle parole che lo aiutavano a riempire di sentimenti qualsiasi insensibile indifferenza umana. Autore come quelli d'una volta obbligava il lettore a tuffarsi nelle sue pagine piene di storie e personaggi, personaggi semplici e coraggiosi, che ammiccavano vivi fra le righe, emozionandoti. Leggere i suoi articoli sul Secolo XIX, o la recente trilogia

pubblicata da Mursia, è un modo per tornare indietro nel tempo, quando non c'era la Tv né lo smartphone e le avventure erano nutrimento per la fantasia, con qualche pirata, lupo cattivo o fattucchiera di troppo, ma mai inquietanti o vertiginosamente paurose e violente. C'erano dei “valori” saldi, parole purtroppo in disuso, nei suoi racconti. Amicizia, coraggio, rispetto, solidarietà, curiosità, meraviglia, amore, tenacia, resilienza, talento. Trionfava sempre ciò che era giusto e non per il mesto buonismo di un anziano narratore ma perché per lui il mondo era quello. Quello che si tuffa in mare in ogni stagione, che ha acqua salata nelle vene e capelli spettinati dal vento.

Quello dei cantieri navali, degli operai, dei pescatori e delle taverne con le botti di vino elbano, dei piedi scalzi e delle comunità solidali, senza fronzoli e con pochi discorsi, che ti aiutano a crescere, come una unica grande famiglia, a volte crudele ma mai minacciosa, microcosmo dove sperimentare passioni e dolori prima di tuffarsi nel mondo, in tutto il mondo, da un oceano all'altro.

Lo vedo Mario, sulla prua della sua nave fatta di carta, gli occhi persi fra onde e gabbiani, circondato dai personaggi dei suoi romanzi, sorridente e stupito dalla bellezza del mondo nonostante tutto, nonostante il dolore che anche lui attraversava quotidianamente. Faro per chi smarrisce la rotta, polena generosa di buoni auspici, timone saldo anche di notte, come quei marinai ciechi che navigano guidati da tutti gli altri sensi. Un vascello che non può affondare, anche se il mondo ce la sta mettendo tutta per smarrirci. Che il vento sia buono e chiara la notte.

# Turismo rigenerativo: l'unico futuro possibile per le piccole isole

Federico Massimo Ceschin

Le perle del Mediterraneo, le piccole isole italiane, custodi di inestimabili tesori naturali e culturali, si trovano oggi di fronte a una sfida cruciale: gestire il crescente afflusso turistico senza compromettere la loro fragilità e bellezza.

In questo scenario, emerge con forza il concetto di turismo rigenerativo, un approccio che ambisce a superare la mera sostenibilità, puntando a coinvolgere gli abitanti nella visione e nella governance delle azioni che mirano a garantire anzitutto il benessere comunitario.

Il turismo dovrebbe lasciare le destinazioni in condizioni migliori di quelle iniziali, la bellezza dovrebbe essere preservata e non solo carpita in maniera frettolosa attraverso immagini, per quanto suggestive o iconiche possano sembrare nelle reti social.

Non più semplici fruitori, i visitatori diventano così attori di un processo virtuoso, entrando in relazione con le comunità, attivandosi nella cura dei luoghi che li accolgono, adottando comportamenti virtuosi.

Questo nuovo paradigma si fonda su un sistema collaborativo e circolare, ideato per generare benefici duraturi per le popolazioni e l'ambiente locale. Non più mero consumo e abuso del territorio e del tempo ma vera accoglienza e condivisione.

*In questa nuova visione, il ruolo del visitatore è centrale, diventando promotore attivo del cambiamento attraverso un'assunzione di responsabilità dei propri comportamenti che induca scelte maggiormente informate e consapevoli.*

*Chiave strategica fondamentale è il governo dei flussi turistici, operando sulla loro densità e stagionalità. Ma non si può governare ciò che non si riesce a misurare, pertanto diventa fondamentale una cultura dei dati, tanto nella conoscenza delle attese dei visitatori (tourism intelligence) quanto nella misurazione delle loro percezioni in termini di soddisfazione (CRM).*

*Le piccole isole potrebbero essere laboratori straordinari per avviare la co-progettazione di questa transizione all'economia dei visitatori. Il contributo più tangibile e significativo dei visitatori si può manifestare nella partecipazione a iniziative concrete a supporto dei territori, soprattutto su tematiche ambientali. Si potrebbe pensare ad attività di ecorestauro, che possono includere la piantumazione di alberi in aree agricole abbandonate, la bonifica di zone umide o la pulizia di mari e fiumi dai rifiuti, ma anche il coinvolgimento in progetti di "citizen science", monitorando ad esempio*

*la nidificazione delle tartarughe marine o censendo uccelli rari in una riserva.*

*Altrettanto fondamentale il valore delle relazioni con chi abita tutto l'anno nelle piccole isole: le comunità locali. Scelta virtuose consisterebbero di privilegiare i servizi offerti dai residenti, come ad esempio piccole strutture ricettive a conduzione familiare, trattorie tradizionali, produttori locali, artigiani, operatori culturali, pro loco e guide ambientali escursionistiche.*

*Tale valore diventa economico: le misurazioni (con strumenti come la SAM, Social Account Matrix) dimostrano che la spesa dei visitatori - così orientata - può rimanere nella dimensione locale da 5 a 7 volte in più delle formule conosciute con il turismo di massa, mordi e fuggi.*

*Tuttavia, il turismo rigenerativo non è affatto spontaneo ma richiede un coinvolgimento collettivo: istituzioni, imprese, terzo settore e cittadini devono imparare a dialogare e collaborare, con la finalità di generare un'offerta integrata e orientata al benessere comune. Una stewardship etica, sostenuta da politiche pubbliche mirate e investimenti strategici (soprattutto nell'innovazione di prodotto e nella cultura diffusa dei dati), capace di indirizzare il mercato turistico verso modelli a impatto positivo. Un'operazione, questa, tutt'altro che irrealizzabile se fosse destinata anche solo una modesta parte della tassa di sbarco/soggiorno, piuttosto che in promozione.*

Questa concezione innovativa del turismo apporta notevoli vantaggi ambientali rispetto al modello convenzionale. Contribuisce in modo significativo al ripristino degli habitat naturali e alla salvaguardia della biodiversità. Aiuta a ridurre l'impronta ecologica complessiva del settore, promuovendo una gestione più oculata delle risorse naturali, dell'energia e dei rifiuti.

I vantaggi del turismo rigenerativo si estendono anche alle popolazioni locali. Questo modello genera valore economico, stimolando l'imprenditorialità locale e alimentando un circolo virtuoso che rimette in circolo le risorse, creando anche nuove opportunità di lavoro. Lontano da logiche standardizzanti, mira a rafforzare l'identità culturale dei luoghi, coinvolgendo attivamente i residenti. Ciò favorisce l'interesse per le tradizioni, le lingue e le arti del posto, incoraggiando le comunità a riscoprire e preservare il proprio patrimonio. Infine, promuove l'inclusione sociale, garantendo la partecipazione di donne, giovani, anziani e soggetti fragili nelle diverse attività.

Per le piccole isole italiane, abbracciare il turismo rigenerativo non è solo una scelta eticamente responsabile, ma una strategia lungimirante per assicurare un futuro equilibrato, proteggendo il loro prezioso patrimonio e promuovendo il benessere delle loro comunità. Probabilmente, ci permettiamo di pensare, l'unico futuro possibile.

*Regenerative tourism is emerging as the only viable future for the small Italian islands, moving beyond mere conservation to focus on community well-being and environmental restoration. In this vision, visitors transform from passive consumers into active "stewards" through eco-restoration and citizen science projects. Effective governance must rely on data intelligence to manage flows and prioritize local services; research shows that spending directed towards residents remains in the local economy 5 to 7 times longer than mass tourism. This transition requires ethical stewardship and the strategic reinvestment of landing fees into innovation rather than just promotion. In addition to safeguarding biodiversity, a regenerative approach strengthens cultural identity and fosters social inclusion, ensuring a balanced future for these fragile Mediterranean gems.*

*Für die kleinen italienischen Inseln ist der regenerative Tourismus mehr als ein Modell. Denn es geht nicht mehr nur darum, zu bewahren, was noch besteht, sondern darum, Gemeinschaften zu stärken und ein neues Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur zu bilden.*

*In dieser Perspektive ist der Besucher nicht länger ein flüchtiger Gast, der einen Ort streift und wieder verschwindet, sondern ein bewusster Teilhaber, eingebunden in Projekte des ökologischen Wiederaufbaus und in unterschiedlichste Formen wissenschaftlicher Mitwirkung (citizen science). Reisen bedeutet nicht mehr bloß Konsum, sondern Verantwortung für Menschen und Umgebung.*

*Die Steuerung dieses Modells muss auf einer soliden Datennutzung beruhen um die Besucherströme zu lenken und zugleich lokale Dienstleistungen zu stärken. Ausgaben, die gezielt den Bewohnerinnen und Bewohnern zugutekommen, entfalten eine wirtschaftliche Wirkung, die fünf- bis siebenmal stärker in der Region verbleibt als im Massentourismus.*

*Ein solches Leitbild verlangt eine ethisch fundierte Verantwortung (Stewardship) und nach dem Willen, die Einnahmen aus Anlandungsabgaben nicht nur in Werbung, sondern in Schutz, Innovation und Pflege zu investieren. So schützt man nicht nur die Biodiversität, sondern bewahrt auch kulturelle Werte, stärkt den sozialen Zusammenhang und eröffnet den schutzbedürftigen Inselräumen die Möglichkeit einer Zukunft, die nicht im Zeichen des Verschleißes steht, sondern von neuer Lebenskraft erfüllt ist.*

# La svolta gentile del turismo



Esiste una contraddizione che nessuno ha ancora chiamato per nome ad alta voce.

Entro il 2040, quasi un miliardo di persone in più si muoverà nel Pianeta e l'Italia rimane tra le destinazioni più desiderate. Eppure il 70% dei visitatori stranieri si concentra nell'1% del territorio nazionale, mentre il 72% del paese - borghi, valli, paesaggi agrari, aree interne - non esiste ancora nelle geografie turistiche del "Bel Paese".

Nello stesso arco di tempo, l'Italia perderà 3,2 milioni di residenti. Mezzogiorno e zone rurali si svuotano, esattamente mentre il mondo si avvicina.

Questo non è un problema di promozione turistica ma un problema di visione.

Rinascimento Rurale nomina i meccanismi che hanno prodotto questa frattura - la filiera lineare, il leakage, la rendita di posizione, il PIL come unica lingua - e indica con la stessa franchezza la direzione per invertirla.

Con i numeri, con la storia, con le prove che il futuro è già qui: nell'agriturismo leader europeo, nell'economia dei visitatori rigenerativa, nei territori che hanno smesso di aspettare. L'Italia ha già tutto.

Manca solo la decisione collettiva di riconoscerlo.



*By 2040, nearly a billion more people will be travelling around the world and Italy remains one of the most sought-after destinations.*

*However, 70% of foreign visitors are concentrated in just 1% of the country's territory, whilst 72% of the country - villages, valleys, rural and inland areas - is virtually untapped.*

*In the same period, Italy will lose 3.2 million residents. The South and the rural areas are becoming depopulated while the rest of the world is approaching.*

*The question is not so much to encourage tourism as a question of a long-term vision. Italy, a country of outstanding beauty, ought to be showing off its heritage, starting with its roots so deeply embedded in the diverse landscapes of each region, in the local produce, the food and wine traditions, from that 'lesser-known' Italy, no less charming and welcoming than its cities of Art or its seaside towns. "Rural Renaissance" is the manifesto of this revival.*

*Bis 2040 wird die Zahl der Reisenden weltweit um fast eine Milliarde Menschen zunehmen. Italien zählt weiterhin zu den gefragtesten Reisezielen.*

*Gleichzeitig konzentrieren sich 70 Prozent der ausländischen Besucher auf nur ein Prozent des Staatsgebiets. Rund 72 Prozent des Landes, Dörfer, Täler, ländliche Gebiete und große Teile des Landesinneren sind touristisch bislang wenig erschlossen. Im selben Zeitraum wird Italien voraussichtlich 3,2 Millionen Einwohner verlieren.*

*Besonders Südtalien und viele ländliche Regionen verzeichnen einen anhaltenden Bevölkerungsrückgang. Vor diesem Hintergrund geht „Rinascimento Rurale“ über eine klassische Tourismusinitiative hinaus. Vielmehr ist es ein Entwicklungskonzept für bislang kaum erschlossene Regionen und zur Inwertsetzung ihrer landwirtschaftlichen Erzeugnisse und gastronomischen Traditionen.*

*Die Initiative richtet den Blick auf ein weniger bekanntes Italien abseits der Kunststädte und Küstenorte, auf Regionen mit erheblichem kulturellem, landschaftlichem und wirtschaftlichem Potenzial.*

## Gli autori



**Patrizia Lupi**

È stata tra le prime donne dirigenti di autorità portuale in Italia, dopo una lunga esperienza giornalistica e nel mondo dell'economia marittima.

Ha fondato e diretto diverse riviste di portualità e logistica ed è stata amministratrice delegata di agenzie di comunicazione.

È vicepresidente Simtur, direttrice della Fondazione Isola d'Elba e direttrice responsabile di Enjoy Elba & the Tuscan Archipelago e della rete di magazine Enjoy MAG.



**Maurizio Rosellini**

È un brand manager con importanti esperienze nella creazione e gestione di eventi con la passione per il mondo del cavallo, nel quale ha maturato una trentennale esperienza di promozione di reti, sistemi e filiere, ma anche strumenti di gestione e marketing evoluto.

Presidente della rete d'impresa Final Furlong è co-autore e coordinatore del programma "Italia con il cavallo".



**Federico Massimo Ceschin**

È designer dell'economia dei visitatori, con esperienze in tutto il territorio nazionale e altre europee e britanniche. Alle competenze di valorizzazione affianca altre di partecipazione pubblica e animazione territoriale necessarie a sviluppare forme di community-based tourism.

È autore di decine di pubblicazioni e saggi che hanno ricevuto premi e riconoscimenti. È docente di corsi universitari e ITS, presidente nazionale di simture ambasciatore del Patto europeo per il Clima



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

  
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.

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.*



# Vetrina Toscana: quando il turista diventa custode

Daniela Mugnai

Correva la primavera dell'anno 2021 e Vetrina Toscana lanciò proprio all'isola Elba, la prima attività di turismo rigenerativo. L'iniziativa si chiamava Food for Trash e portava la firma di Marco Olmetti, chef dell'Osteria Pepenero di Portoferraio, affiliata alla rete di Vetrina Toscana. Il meccanismo era disarmante nella sua semplicità: chiunque partecipasse alle proprie escursioni sui sentieri elbani raccogliendo rifiuti - buste, bottiglie, lattine, carte di snack, tutto ciò che deturpava il paesaggio - poteva documentare la propria raccolta su un gruppo pubblico Facebook, indicando anche la zona interessata affinché altri potessero contribuire. Chi al termine del periodo di raccolta avesse accumulato il maggior peso di plastica e metallo, avrebbe guadagnato una cena di coppia con menu degustazione presso il ristorante. Premio simbolico e concreto insieme: la natura restituita, attraverso la cucina, ciò che aveva ricevuto in forma di cura.

L'idea dello chef trasformava una passeggiata in un atto etico, culturale e gastronomico al tempo stesso. Non una provocazione, non un esperimento sociologico da laboratorio universitario, ma un gesto semplice e concreto: raccogliere la plastica abbandonata sui sentieri dell'isola e ricevere, come ricompensa, una cena gourmet. Per comprendere la portata culturale di Food for Trash, occorre inserirla in una cornice più ampia: quella del turismo rigenerativo, un paradigma che negli ultimi anni si è andato affermando nel dibattito internazionale sul futuro dei viaggi, e che l'Elba, con questa iniziativa, portò per la prima volta in modo organico dentro una proposta enogastronomica strutturata.

Il turismo rigenerativo non è semplicemente la versione più radicale del turismo sostenibile. La differenza è più sottile. Il turismo sostenibile si pone l'obiettivo di non danneggiare: ridurre le emissioni, limitare i consumi, evitare il sovraffollamento. Il turismo rigenerativo aspira a qualcosa di più ambizioso: lasciare ogni luogo visitato in condizioni migliori di quelle in cui è stato trovato. Non conservazione passiva, ma rigenerazione attiva di ecosistemi, comunità e culture locali. In questo quadro, il viaggiatore non è più un consumatore di esperienze, sia pure responsabile. Diventa un custode

temporaneo del territorio: partecipa alla sua cura, ne comprende i meccanismi fragili, ne interiorizza il valore. Esperienze come la pulizia delle spiagge, la rimozione delle reti fantasma dai fondali marini, i soggiorni in aziende agricole che promuovono la biodiversità o i laboratori con artigiani locali sono già realtà in molte destinazioni pioniere. Non si può pensare di mangiare bene senza prendersi cura del territorio che ci circonda.

Si possono scegliere i prodotti migliori, affinare ogni tecnica di cottura, ragionare con cura sugli abbinamenti - ma se la natura non viene rispettata, se i suoli si impoveriscono, se la biodiversità si riduce, il risultato non potrà mai essere all'altezza delle aspettative. È una verità che la grande cucina di territorio conosce bene, e che Vetrina Toscana porta avanti con il suo manifesto dei valori e un ricco calendario di iniziative.



*In 2021, the Island of Elba hosted "Food for Trash", an initiative by Vetrina Toscana created by the chef Marco Olmetti. The project invited tourists to collect rubbish along the footpaths, giving a reward of a tasting menu dinner to those who managed to gather the greatest amount of plastic and metal. The idea is a reflection of the concept of regenerative tourism: unlike sustainable tourism, that simply aims to avoid harming the environment, regenerative tourism seeks to actively improve the places visited. The traveller ceases to be a mere consumer and becomes a 'temporary custodian' of the local area. This approach highlights the inextricable link between haute cuisine and environmental protection: there can be no culinary excellence without safeguarding the ecosystems and biodiversity that provide the raw ingredients.*

*2021 wurde Elba zur Bühne für „Food for Trash“, ein Projekt von Vetrina Toscana, initiiert vom Koch Marco Olmetti. Urlauber waren aufgerufen, entlang der Wege Müll zu sammeln; wer am meisten Plastik und Metall zusammentrug, wurde mit einem Degustationsmenü ausgezeichnet. Die Initiative verkörpert die Idee des regenerativen Tourismus. Denn anders als nachhaltiger Tourismus, der darauf bedacht ist, keinen zusätzlichen Schaden anzurichten, zielt regenerativer Tourismus darauf ab, Orte nicht nur zu schonen, sondern sie zu verbessern. Der Gast erscheint dabei nicht länger als bloßer Konsument eines Ortes, sondern als jemand, der für einen begrenzten Zeitraum Verantwortung übernimmt. Darin zeigt sich auch die enge Verbindung zwischen hoher Kochkunst und dem Schutz der Umwelt: Wahre gastronomische Exzellenz kann es nur dort geben, wo Ökosysteme intakt bleiben und jene Biodiversität bewahrt wird, aus der die Qualität der Produkte überhaupt erst entsteht.*

[www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

# VIA PATRIMONIA-ACT: una visione mediterranea per la Toscana

Sonia Pallai

C'è un Mediterraneo che va oltre la geografia: è fatto di relazioni, memorie e paesaggi condivisi. VIA PATRIMONIA-ACT (Progetto approvato nell'ambito del PO Interreg IT-FR Marittimo 21-27) si colloca in questa prospettiva come progetto strategico capace di restituire unità culturale alle sponde tirreniche, trasformando l'itinerario in strumento di governo, narrazione e sviluppo sostenibile.

Modello di cooperazione istituzionale, è l'evoluzione naturale di Gritaccess, realizzato nel precedente periodo di programmazione, che aveva già tracciato percorsi tematici lungo le coste di Toscana, Liguria, Sardegna, Corsica e Provenza-Alpi-Costa Azzurra, confluiti nella piattaforma Via Patrimonia. Con VIA PATRIMONIA-ACT il disegno si amplia: rafforzare la governance territoriale transfrontaliera, migliorare l'accessibilità fisica e culturale, accrescere l'attrattività degli itinerari integrandoli nelle politiche locali. Non semplici percorsi turistici, ma sistemi territoriali strutturati, sostenuti da reti di referenti e dal coinvolgimento attivo dei Comuni. Tre itinerari toscani incarnano questa visione e in ottica transfrontaliera si conetteranno ai percorsi delle altre Regioni.

## L'itinerario Etrusco

Attraversa Populonia, Vetulonia, Roselle, Orbetello e Talamone, ricomponendo un paesaggio archeologico che idealmente arriva fino alla Corsica. Necropoli sul mare, città immerse nella macchia mediterranea e testimonianze di una civiltà fondativa del Mediterraneo: un viaggio nella memoria e nell'identità profonda del territorio.

## L'itinerario delle Fortificazioni

Segue la costa da Massa a Capalbio, restituendo centralità a torri, bastioni e sistemi difensivi che hanno disegnato il profilo urbano delle città tirreniche. Una narrazione che intreccia strategie militari, rotte commerciali e tradizioni marinare, mostrando il legame inscindibile tra architettura, paesaggio e sviluppo storico.

## L'itinerario in barca

Per i siti UNESCO conduce tra Isola d'Elba, Capraia e Isola del Giglio, con partenza da Scarlino. Il mare diventa infrastruttura culturale e spazio narrativo: patrimonio tangibile e immateriale si intrecciano con tradizioni marinare e cucina identitaria, valorizzata da iniziative dedicate. L'esperienza interpreta l'anima profonda dei luoghi.

Gli obiettivi si articolano nel tempo: nel breve periodo, costruzione di un brand narrativo coerente e sperimentazione di tratti pilota; nel medio termine, attivazione completa degli itinerari con esperienze prenotabili e pacchetti modulari; nel lungo periodo, consolidamento dei percorsi come prodotti identitari della Toscana, estendibili ad altre regioni e Paesi mediterranei.

*VIA PATRIMONIA-ACT is a strategic project under the interregional programme, Italy-France Maritime 2021-2027, that aims to bring together the coasts of the Tyrrhenian Sea through culture and sustainable tourism. Building on Gritaccess, the initiative involves Tuscany, Liguria, Sardinia, Corsica and Provence with a view to strengthening cross-border governance and accessibility. Three itineraries stand out in Tuscany: the Etruscan route between Populonia and Orbetello; the Fortifications route, from Massa to Capalbio; the sailing route around the Archipelago. The aim is to transform this heritage into an asset to be safeguarded, encouraging a year-round tourism and a shared Mediterranean identity through collaboration involving local communities and stakeholders.*

*VIA PATRIMONIA-ACT ist ein strategisches Projekt des Interreg-Programms IT-FR Marittimo 2021-2027, das die Küsten des Tyrrhenischen Meeres nicht nur geografisch, sondern auch kulturell enger zusammenführen möchte. Als Weiterentwicklung von Gritaccess bringt das Vorhaben die Toskana, Ligurien, Sardinien, Korsika und die Provence in einen Dialog, der auf grenzüberschreitende Zusammenarbeit, bessere Zugänglichkeit und eine neue Lesart des gemeinsamen Erbes abzielt. In der Toskana stehen dabei drei Routen im Mittelpunkt: die etruskische Route zwischen Populonia und Orbetello, die Route über die Festungsanlagen von Massa bis Capalbio sowie eine Segelroute durch das Toskanischen Archipel. Dahinter steht das Ziel, das kulturelle Erbe nicht nur zu bewahren, sondern es als lebendiges gemeinsames Kapital weiterzuentwickeln. Zugleich soll das Projekt die Saison entzerren und eine gemeinsame kulturelle Identität des Mittelmeerraums fördern - getragen von einem übergreifenden Prozess, der die Gemeinden und Menschen vor Ort einbindet.*



# culture & art

# Il sistema difensivo esterno a Portoferraio dal Rinascimento ai giorni nostri

Tommaso Empler

L'Isola d'Elba, ponte strategico tra il Tirreno e il continente, ha rappresentato per secoli un nodo fondamentale non solo per l'estrazione del ferro e del granito, ma anche per il controllo delle rotte commerciali lungo la costa toscana e verso la Corsica e la Sardegna.





© Tommaso Empller

La posizione dell'Elba, al centro di un sistema di traffici marittimi e interessi geopolitici, ne ha fatto un territorio costantemente conteso, in cui risorse naturali e strategie militari si sono intrecciate in modo indissolubile. Nel 1548, per volontà di Cosimo I de' Medici, viene fondata Cosmopoli, l'attuale Portoferraio, una delle rare città di fondazione rinascimentale in Italia. Pensata come città ideale e al tempo stesso come macchina difensiva, Portoferraio assume fin da subito un ruolo cruciale nella protezione del versante tirrenico, diventando un presidio militare di primaria importanza. Le sue mura, i bastioni e le fortificazioni rispondono a una visione unitaria in cui urbanistica e difesa si fondono, dando forma a un sistema coerente e altamente specializzato.

A partire dal XVIII secolo, l'evoluzione delle tecniche d'assedio e il potenziamento dell'artiglieria rendono necessario un aggiornamento del sistema difensivo. Nasce così una cintura di fortificazioni esterne alle mura medicee, progettata per impedire al nemico di avvicinarsi e posizionare le proprie batterie in punti strategici. In questo nuovo assetto si inseriscono opere come il Forte San Giovanni Battista e la Fortezza del Volterraio, che rafforzano il controllo delle alture e delle principali direttrici di accesso.

Durante la dominazione francese del primo Ottocento, l'isola viene ulteriormente trasformata in un articolato sistema difensivo. Viene realizzato un vasto campo trincerato, con nuove opere che ampliano e aggiornano la rete esistente. Tra queste la Batteria di San Rocco, le fortificazioni del Lazzaretto, comprendenti il Forte Saint-Cloud e la Batteria du Point du Jour, il Forte Inglese e il Forte di Monte Albero, noto anche come Montebello. Alcuni progetti restano sulla carta, come il Forte di Monte delle Bombe e la Batteria dell'Annunziata, che, testimoniano, comunque, l'intensità della pianificazione militare in questa fase storica.

Con l'Unità d'Italia, molte di queste strutture vengono progressivamente dismesse o riconvertite, mentre cambia la scala della difesa: non si tratta più soltanto di proteggere Portoferraio, ma l'intera isola da possibili sbarchi nemici. Tra il 1926 e il 1932, la Regia Marina realizza otto nuove batterie costiere, segnando una nuova fase nella militarizzazione dell'Elba. Tra queste, tre sono direttamente a protezione della città medicea: la Batteria di Punta delle Grotte, quella di Capo Bianco e la postazione di Poggio Fortino, testimonianze di un sistema difensivo ormai proiettato verso le esigenze della guerra moderna.

For centuries, the Island of Elba has been a key strategic hub for controlling trade routes in the Tyrrhenian Sea. In 1548, Cosimo I de' Medici founded Cosmopoli (now Portoferraio), envisioned as an 'ideal' city and a complex Renaissance military machine where urban planning and defence blended in harmony. With the development of artillery in the 18th century, it was necessary to reinforce the system with a ring of outer fortifications, like Forte San Giovanni Battista and the Volterraio Fortress in order to protect the surrounding high ground. During the French occupation in the 19th century, the defensive network was further expanded with structures like the Forte Inglese, Forte Saint-Cloud and the San Rocco Battery. Following the unification of Italy, the focus shifted from protecting the city itself to defending the whole island. Between 1926 and 1932, the Regia Marina (the Royal Navy) completed this long military evolution by constructing eight modern coastal batteries, including those at Capo Bianco and Punta delle Grotte, to meet the demands of modern warfare.

Die Insel Elba stellte über Jahrhunderte einen strategisch zentralen Knotenpunkt dar, um die Handelsrouten im Tyrrhenischen Meer zu kontrollieren. Im Jahr 1548 entstand auf Veranlassung von Cosimo I. de' Medici Cosmopoli, das heutige Portoferraio, konzipiert als „Idealstadt“ und als komplexe militärische Anlage der Renaissance, in der sich Stadtplanung und Verteidigung harmonisch miteinander verbanden. Mit der Weiterentwicklung der Artillerie im 18. Jahrhundert wurde es notwendig, die Wehranlagen durch einen äußeren Befestigungsgürtel zu verstärken. Um die umliegenden Berge zu sichern entstanden das Fort San Giovanni Battista und die Festung Volterraio. Während der französischen Herrschaft im 19. Jahrhundert wurde das Verteidigungsnetz durch Bauten wie das Forte Inglese, das Fort Saint-Cloud und die Batterie San Rocco weiter ausgebaut. Nach der italienischen Einigung wurde das Abwehrsystem rund um Portoferraio auf den Schutz der gesamten Insel erweitert. Zwischen 1926 und 1932 vollendete die Regia Marina diese lange militärische Entwicklung mit dem Bau von acht modernen Küstenbatterien, darunter jene von Capo Bianco und Punta delle Grotte, um den Anforderungen der modernen Kriegsführung gerecht zu werden.



© Michele Martina

La Darsena Medicea di Portoferraio

Planimetria con il progetto del "ritracciamento" dell'altopiano dell'Annunziata. Anno 1808.\*

Plan with the project for a "re-surveying" of Annunziata plateau. Year 1808.

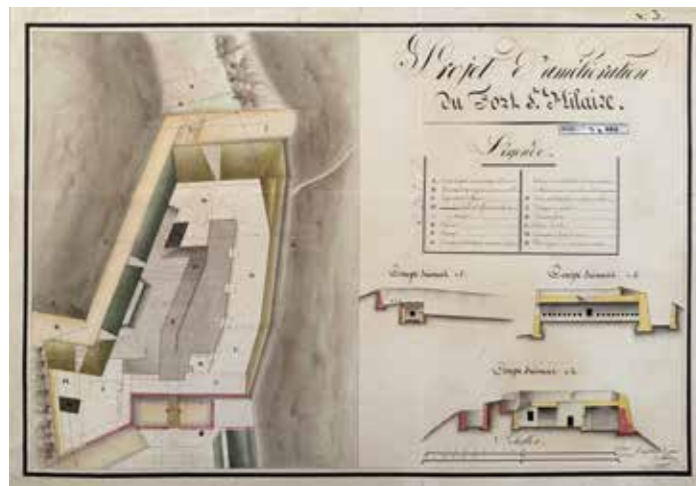
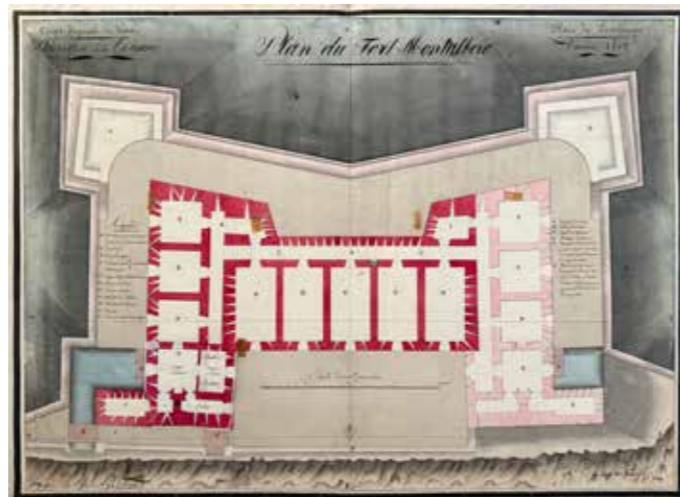
Grundriss mit dem Entwurf zur Neuvermessung des Hochplateaus der Annunziata aus dem Jahr 1808.



Progetto di miglioramento di Fort Saint Hilaire. Anno 1809.\*

Improvement project for Fort Saint-Hilaire. Year 1809.

Projekt zur baulichen Verbesserung des Forts Hilaire, aus dem Jahr 1809.



Pianta del piano terra del progetto del Forte di Monte Albero. Anno 1813.\*

Ground floor plan of Fort Monte Albero project. Year 1813.

Grundriss des Erdgeschosses des Projekts für das Fort Monte Albero, aus dem Jahr 1813.



Rilievo di Forte Saint Cloud. Anno 1804-1805.\*

Survey of Fort Saint Cloud. Year 1804-1805.

Aufmaß des Forts Saint Claude, 1804-1805.

\* Istituto Storico e di Cultura dell'Arma del Genio di Roma (ISCAIG).

## “Cosimo I de’ Medici e i ‘pirati’ del Mediterraneo. Strategie di difesa marittima del Granducato di Toscana”

a cura di Carolina Megale e Marco Paperini, 2024

C'è un momento preciso della storia in cui la Toscana diventa una vera e propria potenza marittima: il tempo di Cosimo I° de' Medici. A raccontarne le vicende è il volume curato da Carolina Megale e Marco Paperini, che raccoglie gli atti del convegno internazionale di Rosignano Marittimo del novembre 2024, una navigazione avvincente tra archivi, mappe antiche e resti archeologici che profumano di salmastro. Per i lettori elbani, questo libro è una rivelazione.

L'isola non appare come un possedimento periferico, ma come il cuore pulsante di una scacchiera geopolitica immensa. Dagli studi di Fabrizio Fiaschi sulla nascita di Cosmopoli e la complessa determinazione dei suoi confini, alle ricerche di Alessandro Pastorelli sulle torri di avvistamento, emerge l'immagine di un'Elba trasformata in un "baluardo inespugnabile". Il volume documenta con rigore il fervore architettonico del 1548, quando i blocchi di arenaria di Populonia venivano trasportati sull'isola per dare vita a Forte Falcone e Forte Stella, trasformando Portoferraio in quella "città ideale" che ancora oggi toglie il fiato a chi entra nel suo porto.

Il libro dà voce anche ai protagonisti: il temibile corsaro Dragut, che con le sue scorrerie seminava il terrore tra le popolazioni dell'isola; i Cavalieri di Santo Stefano, l'ordine militare marinaresco voluto da Cosimo per bonificare il Mediterraneo dalla pirateria; e le silenziose vittime del mercato degli schiavi, analizzate nel toccante saggio di Tamar Herzig. Particolarmente prezioso è anche l'apparato iconografico, che include i disegni dal mare del cavaliere Ignazio Fabroni, analizzati da Anna Agostini, istantanee del Seicento che ci restituiscono la vita quotidiana sulle galere e l'aspetto di porti e fortificazioni prima dei restauri moderni.

“Cosimo I° de’ Medici e i ‘pirati’ del Mediterraneo” è un libro che ogni amante dell'Elba dovrebbe avere nella libreria: per ricordare che ogni nostra scogliera e ogni nostra torre sono testimoni di un sogno granducale che ha reso la Toscana moderna e difesa, unendo per sempre il destino della terra a quello del mare.





# L'Elba baluardo del Granducato di Toscana

Alessandro Pastorelli

Nel Cinquecento il Mediterraneo era un mare inquieto, segnato dalle incursioni dei pirati e dei corsari ottomani che solcavano le rotte commerciali seminando terrore.

Figure leggendarie come Ariadeno Barbarossa e Dragut misero ripetutamente a ferro e fuoco le coste toscane, colpendo con particolare violenza l'Isola d'Elba.



Tra il 1534 e il 1555 molti centri costieri - Rio, Grassera, Capoliveri, Marciana - furono saccheggiati e incendiati, costringendo le popolazioni a vivere nella paura e nell'incertezza, costantemente in attesa di nuove razzie provenienti dal mare. In questo clima drammatico si pone l'opera di Cosimo I° de' Medici, che comprese come la sicurezza del Granducato dipendesse dal controllo del mare.

Il giovane duca intuì l'urgenza di un modello difensivo moderno, capace non solo di reagire agli attacchi, ma soprattutto di prevenirli. Nacque così un articolato sistema di torri costiere e presidi di avvistamento distribuiti lungo l'Arcipelago Toscano: strutture essenziali, costruite in punti strategici e dotate di una visuale privilegiata fino all'orizzonte. All'Elba sorsero la torre di Rio, quella di Campo nell'Elba, la torre di Palmaiola e la torre di Marciana Marina, oggi uno dei simboli più affascinanti della storia difensiva dell'isola.

La torre di Marciana Marina, voluta nel 1549 dagli Appiani, signori di Piombino, con il contributo dei Medici, domina ancora il piccolo porto dal suo sperone di roccia proteso nel mare. In origine era completamente staccata dalla terraferma e raggiungibile solo tramite un ponte levatoio: una scelta che la rendeva un avamposto sicuro e inespugnabile. La sua forma circolare, la base a scarpa, le merlature superiori e i due piani voltati raccontano ancora oggi l'ingegnos-

ità costruttiva dell'epoca. L'interno, seppur modificato nel tempo, conserva i materiali originari e la forza di una struttura nata per proteggere la comunità da improvvisi attacchi.

Il capolavoro della strategia di Cosimo I° all'Isola d'Elba fu la fondazione, nel 1548, di Cosmopoli, l'attuale Portoferraio: una città-fortezza concepita per essere inespugnabile. Bastioni a punta di diamante, mura poderose, un fossato colmo d'acqua di mare e tre fortificazioni principali - Forte Falcone, Forte Stella e la Linguella - che formarono un sistema difensivo rivoluzionario. Nel 1553, durante il grande assalto di Dragut, la città resistette eroicamente, dimostrando l'efficacia della visione medicea.

A completare questo modello di sicurezza marittima, Cosimo istituì l'Ordine dei Cavalieri di Santo Stefano, una flotta d'élite incaricata di pattugliare il Tirreno e contrastare la pirateria. La loro presenza garantì stabilità, frenando le incursioni e restituendo serenità alle comunità costiere.

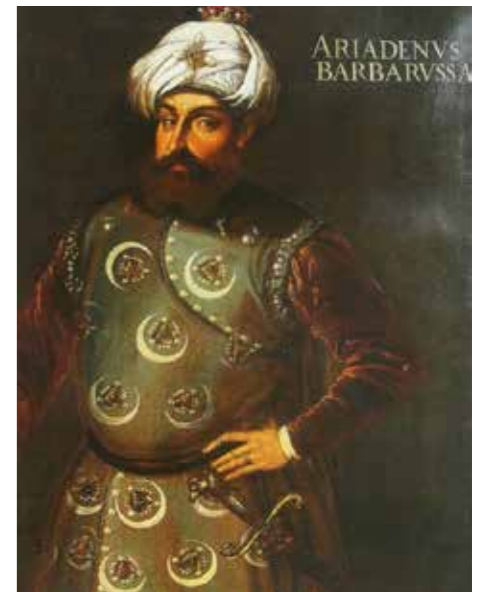
Oggi, osservando le torri che punteggiano il paesaggio elbano o passeggiando tra i bastioni medicei di Portoferraio, si percepisce ancora con forza la memoria di quel tempo. Cosimo I° non solo difese l'Elba: ne trasformò il destino, rendendola un punto nevralgico della sicurezza toscana e un luogo dove storia e mare continuano a intrecciarsi, all'ombra di sentinelle di pietra tra cui spicca la torre di Marciana Marina.

*In the 16th century, the Mediterranean was plagued by Ottoman pirates such as Barbarossa and Dragut who ravaged the Tuscan coast and the Island of Elba. To put an end to the pillaging and destruction, Cosimo I° de' Medici devised a modern defensive system based on prevention and control of the sea.*

*At the heart of this strategy was the founding of Cosmopoli (now Portoferraio) in 1548: a fortress town with ramparts and moats that successfully withstood major enemy assaults. At the same time they built a network of coastal watchtowers, notably that of Marciana Marina, a circular outpost, then accessible only via a drawbridge. To complete the project, Cosimo established the Order of the Knights of St Stephen, an elite fleet devoted to patrolling the Tyrrhenian Sea. Thanks to these measures, Elba was transformed from a land of conquest to the focal point of Tuscan security.*

*Im 16. Jahrhundert wurde das Mittelmeer von osmanischen Korsaren wie Barbarossa und Dragut beherrscht, die die toskanischen Küsten und die Insel Elba immer wieder mit verheerenden Überfällen heimsuchten. Um diesen Plünderungen und Zerstörungen Einhalt zu gebieten, entwickelte Cosimo I° de' Medici ein modernes Verteidigungssystem, das auf Prävention und der Kontrolle des Meeres beruhte.*

*Im Zentrum dieser Strategie stand die Gründung von Cosmopoli, dem heutigen Portoferraio, im Jahr 1548: eine befestigte Stadt mit mächtigen Bastionen und tiefen Gräben, die selbst großen feindlichen Angriffen erfolgreich standhielt. Gleichzeitig ließ man ein Netz von Küstenwachtürmen errichten, zu denen auch der markante Turm von Marciana Marina gehört und damals nur über eine Zugbrücke erreichbar war. Zur Abrundung dieses Verteidigungssystems gründete Cosimo den Orden der Ritter des Heiligen Stephan, dessen Eliteflotte durch das Tyrrhenische Meer patrouillierte. Dank dieser Maßnahmen verwandelte sich Elba von einer bedrohten Insel in einen zentralen Eckpfeiler der toskanischen Sicherheit.*

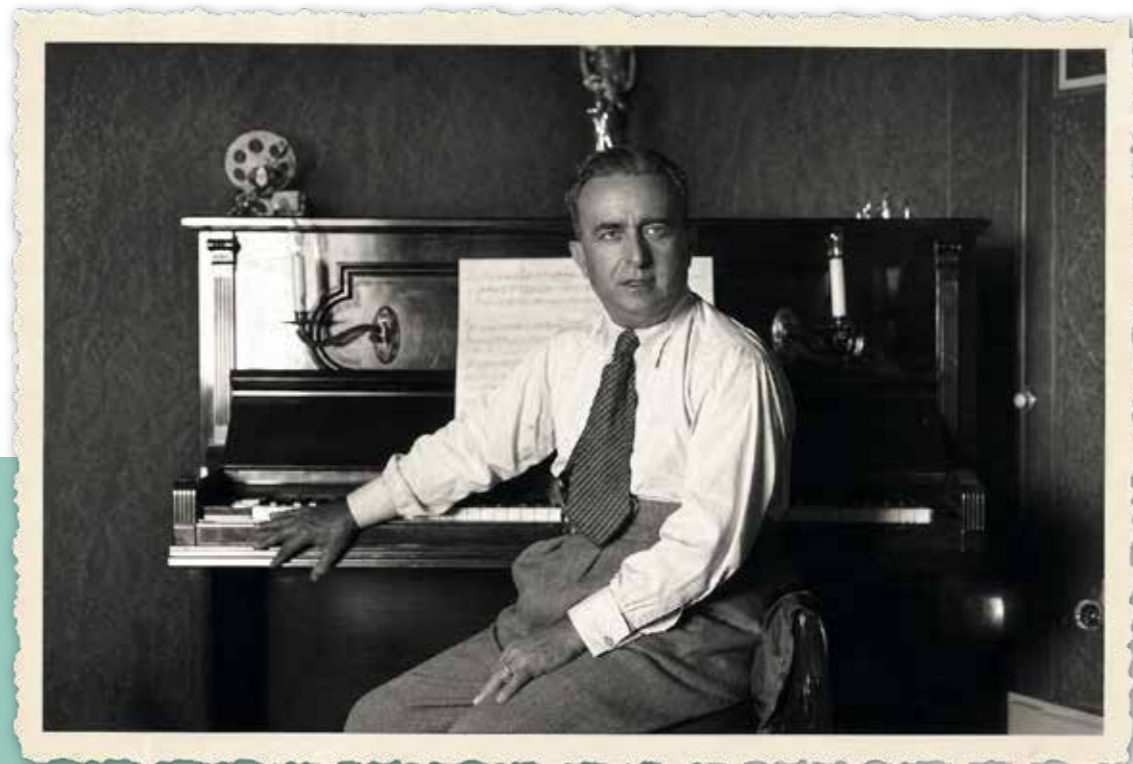


Statua di Cosimo I° in Piazza dei Cavalieri a Pisa

Pagina precedente:  
la Torre di Rio Marina (sopra)  
e La "Tore" di Marciana Marina

# Giuseppe Pietri: “Alla mia terra generosa e gentile”

Marco Pietri



Raccontare Giuseppe Pietri significa celebrare un compositore che ha saputo coniugare rigore e fantasia, cuore e tecnica, dai primi accordi sull'organo di Sant'Ilario fino ai grandi teatri italiani.

La sua musica, nelle operette come nelle opere liriche, resta un ponte tra passato e presente e l'universalità delle sue melodie testimonia un amore eterno per la sua terra generosa e gentile.



Il 6 maggio 1886 nasceva a Sant'Ilario in Campo Giuseppe Pietri, futuro Maestro che avrebbe trasformato l'amore per l'Elba in melodie immortali. Fin da bambino, ascoltava i suoni dell'isola: il frangersi delle onde, il vento tra gli alberi del monte Perone e soprattutto, le campane che risuonavano tra Sant'Ilario e San Piero, immaginando già i loro duetti melodiosi. Questi suoni genuini diventeranno il tessuto della sua musica, capace di fondere leggerezza, sentimento e raffinata tecnica.

Tra tutte le opere di Giuseppe Pietri, è “L'Isola Verde” a incarnare l'anima dell'Elba. Ambientata tra baie, brigantini e scogli, con protagonisti come Marinella, Delfo e Patachille, l'operetta intreccia avventura, inganni e comicità sullo sfondo della fuga di Napoleone dall'isola. I librettisti Bonelli e Lombardo valorizzarono il talento di Pietri, creando una vicenda vivace, ricca di colpi di scena, con il sapore autentico della vita popolare dell'isola.

La prima rappresentazione, il 15 ottobre 1929, fu un evento unico: l'opera andò in scena contemporaneamente al Teatro Lirico e al Dal Verme di Milano. Critici e pubblico ne celebrarono la freschezza musicale, modellata dai ritmi del mare e dalle nostalgie leggendarie dell'Elba. Tuttavia, la censura fascista impose il silenzio all'opera, temendo presunti riferimenti all'imperialismo napoleonico, e, per quasi un secolo, L'Isola Verde rimase praticamente sconosciuta.

Solo nel 2023, la Compagnia Teatrando, nata qualche anno fa per volere di A. Gorelli ed E. Gavarini, riportò in scena l'operetta al Teatro Metropolitan di Piombino. Gli spettatori hanno finalmente potuto assaporare le melodie fresche e zampillanti del Maestro, ritrovando il sole elbano, la salsedine e l'aria limpida dei luoghi che lo avevano ispirato.

## L'Isola Verde

“L'Isola Verde’ (operetta) - ci ha detto Giuseppe Pietri ricordando con compiacimento il successo ottenuto alla prima in due teatri in contemporanea a Milano - è l'Isola d'Elba, la terra dove sono nato. Ancora Toscana, come vedete, sebbene, questa volta Toscana... insulare!

Sono dunque i canti del nostro bel mare che hanno ispirato la mia musica. Il pubblico fiorentino sarà chiamato a giudicare l'opera mia subito dopo quello milanese: il successo dell'operetta italiana - che è poi, l'operetta toscana - è stato consacrato a Firenze, e Firenze mi lega molti tra i più bei ricordi della mia carriera...”

(Intervista di Pietri a “La Nazione” - ottobre 1929)



Lo spartito  
della Rificolona  
- Operetta Acqua Cheta



Il 2026 segnerà un anno di celebrazioni straordinarie per Giuseppe Pietri: si ricorderanno infatti i 140 anni dalla nascita e gli 80 dalla morte.

L'Elba omaggerà il Maestro con mostre, concerti, spettacoli, visite guidate nei luoghi che furono fonte di ispirazione, approfondimenti dedicati al celebre "duetto delle campane", al giardino di Maristella e alle tracce del mare nelle sue melodie.

Sarà un'occasione unica per far risuonare nuovamente la musica che nasce dalla sua terra, facendo conoscere alle nuove generazioni la ricchezza della creatività elbana.

La formazione musicale di Pietri si consolidò al Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano, dove approfondì contrappunto e strumentazione seguendo le lezioni dei Maestri Galli e Coronaro. Già nei primi anni, dimostrava una vocazione irresistibile per la grande lirica, senza rinunciare al fascino immediato e popolare dell'operetta.

"Calendimaggio", su libretto di Pietro Gori, segnò il suo primo successo. Seguì "Addio Giovinezza!", che conquistò le platee italiane con applausi interminabili e chiamate alla ribalta. Nei decenni successivi, altre operette riscosero successo tra gli anni Venti e Trenta, alcune meno conosciute ma significative, tra cui Il signore di Ruy Blas, Lucciola, La modella, Vent'anni, L'Ascensione, Il quartetto vagabondo, Acqua Cheta, La Donna Perduta e tante altre. In tutte, si percepisce l'influenza dell'Elba: i paesaggi, la luce, i suoni quotidiani, i colori che hanno ispirato atmosfere e melodie di grande fascino.

Pietri compose anche musiche per eventi importanti, come Terra d'Arezzo, dedicata alla Giostra del Saracino, confermando la sua capacità di rendere viva la tradizione attraverso la musica. Accanto alle operette, tornò alla lirica con "Maristella", "La Canzone di San Giovanni" e "Arsa del Giglio", postuma. "Maristella" rimane celebre per il giardino romantico dove i tenori più famosi hanno cantato l'aria immortale "Io conosco un giardino", evocando la qualità lirica del Maestro. In queste composizioni, la piena maturità artistica emerge: drammaturgia, sentimento e tecnica musicale si fondono senza perdere la freschezza e la vivacità tipiche dello stile di Pietri.



*Giuseppe Pietri was born in Sant'Ilario in 1886 and he turned the sounds of his island into timeless melodies. He had studied at the Milan music Conservatory and he was able to combine rigorous music theory with folk-inspired freshness, excelling in both opera and operetta.*

*His overwhelming success came with masterpieces like 'Addio Giovinezza!' and 'Acqua Cheta', but it was in the operetta 'L'Isola Verde' that Pietri captured the essence of Elba. This work, censored by the Fascists in 1929 and left in the shadows for almost a century, was recently revived in 2023 thanks to the theatre company Teatrando. With famous arias like 'Io conosco un giardino' and tributes to tradition, Pietri's music will always be a bridge between the Elban sea and the world's great theatres, bearing witness to a deep love for his homeland.*

*2026 will be a significant year for his legacy. To mark the 140th anniversary of his birth, the Island will pay tribute to him with concerts and tours of the places that inspired his music, enhancing the wealth of Elba's creative heritage to new generations.*

*Giuseppe Pietri, 1886 in Sant'Ilario geboren, übersetzte die Klänge Elbas in Musik von bleibender Kraft. Am Konservatorium in Mailand ausgebildet, verband er technische Präzision mit volkstümlicher Leichtigkeit und wurde in Operette wie Oper gleichermaßen erfolgreich. Mit Addio Giovinezza! und Acqua cheta gelang ihm der große Erfolg.*

*In L'Isola Verde jedoch fand seine Verbundenheit mit Elba ihren unmittelbarsten Ausdruck. Die Operette, 1929 vom Faschismus verboten und für Jahrzehnte aus dem Blick geraten, kehrte erst 2023 dank der Compagnia Teatrando auf die Bühne zurück. Seitdem erscheint Pietris Werk wieder als das, was es immer war: eine klingende Brücke zwischen der Insel und der weiten Theaterwelt.*

*2026, zu seinem 140. Geburtstag, wird Elba diese Erinnerung neu beleben – mit Konzerten und Besuchen an jenen Orten, die seine Musik inspirierten.*



## Premio Lorenzo Claris Appiani: un ponte tra lingue e culture

Ilaria Bacherini

Sul palcoscenico culturale dell'Isola d'Elba si distingue un riconoscimento che ha saputo unire profondità umana e visione culturale: il Premio Lorenzo Claris Appiani per la traduzione letteraria.



Studenti della Scuola di traduzione letteraria CeST "Lorenzo Claris Appiani" di Rio

Il premio letterario nasce dalla volontà del padre Aldo Claris Appiani e la madre Alberta Brambilla Pisoni di custodire la memoria del figlio Lorenzo, giovane avvocato tragicamente ucciso nel tribunale di Milano.

I genitori di Lorenzo profondamente segnati dall'amore per la letteratura, immaginarono un premio che valorizzasse il mestiere del traduttore. Fu la lettura de *Il ponte di San Luis Rey* di Thornton Wilder, tradotto in italiano da un giovane interprete scomparso prematuramente, a suggerire loro che l'arte della traduzione è essenzialmente un atto di ponte: tra lingue, culture, storie e sensibilità diverse, in un'epoca spesso tentata di erigere muri anziché confronti.

Il Premio Appiani è promosso dalla famiglia Appiani, all'Associazione Culturale Elba Book Festival e dal Centro Studi sulla Traduzione (CeST) dell'Università per Stranieri di Siena, con il patrocinio del Comune di Rio nell'Elba e della Regione Toscana. La giuria, composta da traduttori, linguisti ed esperti del panorama culturale italiano e internazionale - tra cui la traduttrice Ilide Carmignani - assegna ogni anno il premio a una traduzione di prosa in italiano che si distingue per qualità, sensibilità e capacità di restituire la voce dell'autore originale.

La cerimonia di premiazione si svolge tradizionalmente nella piazza di Rio nell'Elba durante l'Elba Book Festival, trasformando per qualche giorno la città in un crocevia di lingue e voci. Ogni edizione punta i riflettori su letterature e prospettive spesso poco note al pubblico italiano, testimoniando la vitalità e la ricchezza dei mondi linguistici da cui provengono le opere.

Non si tratta solo di un riconoscimento editoriale, ma di un modo per restituire visibilità a una professione discreta e fondamentale: quella del traduttore. Ogni testo tradotto è un viaggio di comprensione e condivisione, un gesto di rispetto verso ciò che è linguaggio e cultura allo stesso tempo. Come ha scritto Alberta Brambilla Pisoni, «dare voce ai loro ricordi è un'operazione culturale importante per non dimenticare la storia del luogo e delle persone che lo hanno abitato».

Alla base del premio c'è proprio questa idea: tradurre non è trasferire parole da una lingua all'altra, ma accompagnare un pensiero tra mondi diversi, restituendolo alla comprensione di chi legge.

È un atto che richiede competenza, immaginazione e sensibilità, e che contribuisce in modo significativo alla costruzione di un dialogo culturale globale.

Grazie alla collaborazione con la Regione Toscana e con l'Università per Stranieri di Siena è nata anche la Scuola di Traduzione Letteraria "Lorenzo Claris Appiani", un progetto formativo che riunisce giovani traduttori e appassionati di linguaggi, offrendo laboratori specialistici e momenti di confronto con professionisti.

In un'isola come l'Elba, dove il paesaggio è fatto di mare, luce e pieghe di storia, il Premio Appiani invita ogni anno cittadini e visitatori a guardare oltre la superficie delle parole, a cogliere le connessioni profonde tra culture e a riconoscere nel gesto del tradurre una forma di apertura e condivisione.

**"A quattro anni imbarcato su un bastimento"** affronta le vicende esistenziali degli abitanti dell'isola d'Elba tra la fine del 1800 e gli ultimi anni del 1900, quando il territorio era entrato a far parte del Regno d'Italia e poi della Repubblica Italiana.

Si raccontano cento anni di eventi in cui si evidenzia la vita semplice e spesso povera degli elbani, che vivevano di pesca e di agricoltura, ma si parla anche del lavoro dei molti naviganti votati all'amore e al sostentamento familiare, mentre partecipavano attivamente alle necessità del proprio paese.

Alcuni di questi marinai riuscivano poi a trasmettere, di generazione in generazione, l'interesse e la capacità di affrontare il mare, governando bastimenti di legno e navi di acciaio.

Nei primi anni del 1900 furono costruiti gli Altiforni a Portoferraio e si pensò che l'isola potesse ormai



Tra le realtà che negli anni hanno trovato spazio nel perimetro del Premio Lorenzo Claris Appiani, la casa editrice indipendente Vittoria Iguazú Editora di Riccardo Greco rappresenta un esempio significativo di come il lavoro editoriale possa muoversi lungo traiettorie attente, lontane dal rumore e vicine alla ricerca. La sua partecipazione - culminata con la vittoria nel 2019 - conferma come il premio abbia saputo dare voce anche a editori indipendenti, capaci di portare nel panorama italiano letterature e sensibilità meno convenzionali. In questo solco si inserisce il lavoro di Iguazú: piccole rotte, scelte precise, un catalogo costruito nel tempo lungo.

È qui che prende forma anche *"A quattro anni su un bastimento"* di Maria Paola Guarino (2025), una storia elbana che attraversa generazioni, mare e memoria, tenendo insieme la forza delle radici e il bisogno di partire. Un racconto in cui il viaggio non è soltanto movimento, ma condizione originaria - qualcosa che precede la scelta e appartiene all'identità. Perché, in fondo, ogni libro nasce così: da un passaggio. E ogni lettore, aprendolo, compie lo stesso gesto: salire a bordo.

considerarsi industrializzata, ma la seconda guerra mondiale distrusse questa speranza con il bombardamento delle alte torri in muratura per la fabbricazione della ghisa, così come distrusse tutta la flotta dell'Arcipelago, che traghettava la popolazione e i pochi mezzi meccanici di allora fra l'Elba a Piombino. Questo libro vuol presentare un affresco culturale, sociale, economico che descrive momenti di vita quotidiana: una micro-storia che ci racconta di alcuni protagonisti della famiglia Palombo che, nonostante i periodi in cui avevano dovuto allontanarsi dall'isola, sono sempre ritornati.

Una famiglia di naviganti che hanno intrecciato la loro esistenza in un più ampio scenario storico, desiderando sempre che i loro congiunti in genere, e i loro figli in particolare, vivessero in questo fausto territorio.

The Lorenzo Claris Appiani Prize honours literary translation as a bridge between languages, cultures and stories. Established by the parents of Lorenzo, a young man from Elba who died before his time, the prize honours the craft of the translator who can recreate the original author's voice and sensitivity.

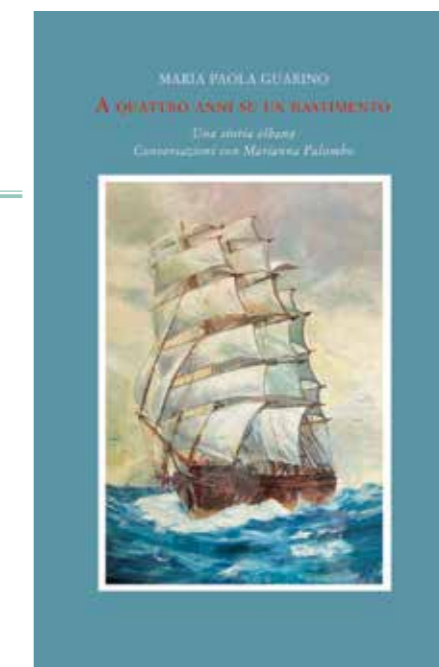
The festival turns Rio nell'Elba into a crossroads of voices and cultural perspectives: it is organised by the Appiani family, the Elba Book Festival and the CeST of the University for Foreign Students in Siena and it is sponsored by Rio nell'Elba and the Tuscany Region.

Each edition highlights the importance of dialogue between different worlds and it invites visitors to discover the wealth hidden behind the words.

Versteht literarische Übersetzung als Brücke zwischen Sprachen, Kulturen und Erzähltraditionen. Ins Leben gerufen wurde er auf Initiative der Eltern von Lorenzo, einem jungen Mann elbanischer Herkunft, der viel zu früh verstorben ist.

Der Preis rückt die oft unsichtbare Arbeit von Übersetzern in den Mittelpunkt - jene Kunst, die es ermöglicht, Stimme, Ton und Empfindsamkeit eines Originals in eine andere Sprache hinüberzutragen. Getragen von der Familie Appiani, dem Elba Book Festival und dem CeST der Universität für Ausländer Siena, unter der Schirmherrschaft der Gemeinde Rio und der Region Toskana, macht der Preis Rio nell'Elba zu einem Ort des Austauschs und der kulturellen Begegnung.

Jede Ausgabe unterstreicht die Bedeutung des Dialogs zwischen unterschiedlichen Welten und lädt dazu ein, den verborgenen Reichtum literarischer Übersetzung zu entdecken.





## L' eredità culturale del Premio Elba “Raffaello Brignetti”

Patrizia Lupi

L'Isola d'Elba non è solo un paradiso di rocce ferrigne e mare cristallino, ma un vero e proprio crocevia di storie e ingegni.

Questo lembo di terra toscana ha nutrito la sensibilità di giganti della letteratura come Raffaello Brignetti, Oreste Del Buono, Vincenzo Barbiellini Amidei, Carlo Laurenzi. È in questo solco di eccellenza che si inserisce il Premio Letterario Internazionale Isola d'Elba - Raffaello Brignetti, giunto con orgoglio alla sua 54ª edizione. Celebrare oggi

il Premio Elba significa mantenere vivo questo spirito, trasformando l'insularità da limite geografico a punto di vista privilegiato sul mondo. In un'epoca di consumi rapidi, l'Elba continua a scommettere sul valore eterno del libro, confermandosi, edizione dopo edizione, una delle capitali morali della letteratura internazionale.

Nato nel 1962, il Premio si pone l'obiettivo di valorizzare la produzione letteraria di eccellenza, ponendo l'accento su opere che sappiano interpretare la complessità della contemporaneità.

La finalità non è meramente celebrativa: il concorso intende promuovere la lettura come strumento di crescita civile e l'isola come laboratorio culturale permanente.

Le opere premiate si distinguono per il rigore stilistico e la profondità dei temi trattati, confermando la capacità della manifestazione di intercettare i grandi mutamenti del pensiero europeo.

Scorrere l'Albo d'Oro del Premio significa ripercorrere la storia della letteratura recente. Tra i vincitori delle ultime edizioni spiccano nomi di assoluto rilievo nel panorama editoriale. Nel 2024, il prestigioso riconoscimento di “Supervincitore” è andato a Antonio Franchini con “Il fuoco che ti porti dentro”, un'opera che ha saputo conquistare sia la giuria letteraria che quella popolare. Nel 2025 il premio è stato vinto da Sandro Veronesi con “Settembre nero” (La Nave di Teseo) Accanto a lui, tra i finalisti più recenti, troviamo autrici del calibro di Donatella Di Pietrantonio (con “Letà fragile”) e Alberto Riva, a testimonianza di una selezione che premia la qualità narrativa senza compromessi.

Il prestigio della kermesse è garantito da un Comitato d'Onore composto da personalità di spicco dell'arte e delle istituzioni.

Now in its 54th year, the ‘Raffaello Brignetti’ Literary Prize remains a symbol of cultural excellence, turning the island into a permanent forum for reflection on contemporary issues. Established in 1962, the competition celebrates the value of the book by promoting civic growth through works of stylistic rigour and thematic depth.

The Roll of Honour features a host of distinguished names including recent winner Antonio Franchini (2024) and Sandro Veronesi (2025). With the backing of a prestigious Honorary Committee, the festival returns this year with initiatives for schools and ‘literary walks’ to explore the local area, confirming Elba’s status as a cultural hub within the Italian Literary scene.

Der Literaturpreis „Raffaello Brignetti“, der inzwischen seine 54. Ausgabe erreicht hat, ist eine herausragende Kulturveranstaltung und macht die Insel zu einem lebendigen Forum der Auseinandersetzung mit der Gegenwart.

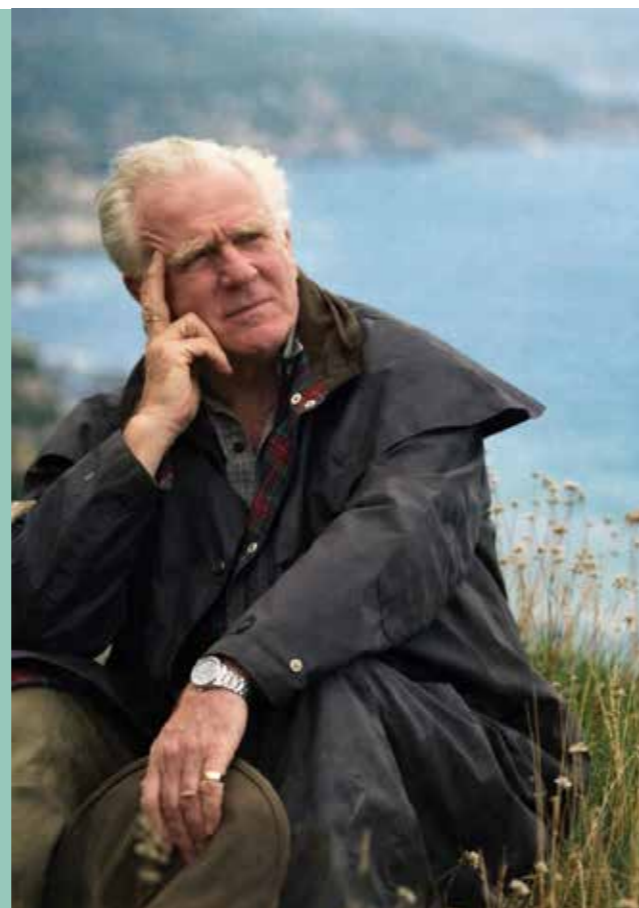
Der 1962 gegründete Wettbewerb stellt den Wert des Buches in den Mittelpunkt und fördert durch Werke von sprachlicher Präzision und thematischer Tiefe die kulturelle und gesellschaftliche Entwicklung. Die Liste der Preisträger führt zahlreiche bedeutende Namen; zu den jüngsten Preisträgern zählen Antonio Franchini (2024) und Sandro Veronesi (2025). Unter der Schirmherrschaft eines renommierten Ehrenkomitees setzt die Veranstaltung mit Initiativen für Schulen und literarischen Spaziergängen neue Akzente. So bekräftigt Elba einmal mehr seinen Platz als kulturelle Stimme in der italienischen Literaturlandschaft.



Premiazione del Premio Brignetti 2025 a Sandro Veronesi

# Giuliana Foresi e Le Carré: Chiusa di Magazzini dove il paesaggio diventa racconto

di Ilaria Bacherini



Ci sono luoghi che si lasciano attraversare in fretta, e altri che chiedono un passo diverso: più lento, più attento, quasi in ascolto.

L'isola d'Elba appartiene a questa seconda geografia dell'anima, fatta non solo di mare e luce, ma di memorie, incontri e storie che continuano a vivere nelle persone che hanno saputo custodirle.

In questa trama sottile di paesaggio e identità si colloca anche il passaggio di John le Carré all'Elba.



Era il febbraio del 2000 quando lo scrittore arrivò alla Chiusa di Magazzini di Giuliana Foresi, la storica tenuta affacciata sul golfo di Portoferraio, scelto come spazio di ispirazione nella stagione creativa del Giardiniere tenace. Non un semplice rifugio, ma un ambiente capace di offrirgli silenzio, ombra, densità umana: quella qualità insieme concreta e sospesa che certi luoghi custodiscono senza esibirla.

È qui che la figura di Giuliana Foresi acquista il suo rilievo più profondo. Non solo come donna che ospitò Le Carré, ma come interprete naturale di un'idea più intima dell'Elba: un luogo abitato dal tempo, dove il paesaggio conserva tracce familiari, culturali e agricole.

Arrivata da Milano senza conoscere davvero il mondo del vino e delle vigne, Giuliana Foresi imparò all'Elba un mestiere complesso e antico, facendosi strada con intelligenza, fermezza e naturale autorevolezza in un ambiente ancora profondamente maschile.

Negli anni seppe trasformare l'azienda agricola familiare della Chiusa in una presenza di rilievo della vitivinicoltura isolana, lasciando un segno che andava oltre l'impresa: un modo di unire visione, radici e rispetto del territorio.

Scomparsa il 5 gennaio 2026, a 95 anni, lascia il ricordo di una donna di rara eleganza e di forte carattere, capace di abitare il proprio tempo con grazia e determinazione. Nel racconto del soggiorno elbano, Le Carré emerge come un uomo gentile e piacevole, capace in pochi giorni di entrare in sintonia con la vita della tenuta. Il verbo con cui viene evocato il suo rapporto con la Chiusa - quasi un essersene "impadronito" - non restituisce l'idea del possesso, ma quella di una piena immersione: l'attenzione



Foto: ©Alessandro Talini

per il ritmo dei vignaioli, per le stanze antiche, per il lavoro agricolo, per l'atmosfera raccolta di una casa che non era semplice scenografia, ma mondo vissuto. Ed è proprio questo sguardo, discreto e attento, a rendere così naturale il legame tra la Chiusa e *The Constant Gardener*: non un fondale pittoresco, ma un luogo capace di offrire materia narrativa, sfumatura, memoria.

Riletta oggi, questa storia vale più di una curiosità letteraria. Da una parte c'è Le Carré, che all'Elba trovò un rifugio in dialogo con il suo immaginario; dall'altra Giuliana Foresi, custode di un'isola più colta, silenziosa e profonda. In mezzo c'è la Chiusa di Magazzini, dove ospitalità, paesaggio e memoria finiscono per coincidere. Forse è per questo che il passaggio dello scrittore continua a risuonare con tanta naturalezza nella storia dell'isola: perché in quel luogo riconobbe qualcosa che andava oltre la bellezza. E se davvero, come si tramanda, scrisse che chi passa da Portoferraio non dovrebbe dimenticare la Chiusa, è perché lì aveva trovato non solo un rifugio, ma una forma di verità.



Giuliana Foresi

©Roberto Ridi per Enjoy Elba 2018

*In February of 2000, John le Carré arrived at La Chiusa in Magazzini, a historic estate overlooking the gulf of Portoferraio, and he discovered on the island of Elba, not only a secluded retreat, but the quality of the scenery and the silence that was able to resonate with the world of *The Constant Gardener*. What lends depth to this story is the figure of Giuliana Foresi, the true spirit of an island steeped in history and where memory, agricultural heritage and harmony are all part of everyday life. She had come from Milan with no prior knowledge of the world of vineyards but succeeded in developing La Chiusa into a leading force in the island's wine-growing industry. She passed away in 2026 at the age of 95, leaving behind the memory of a woman of rare elegance, guardian of the most intimate and cultured aspect of Elba.*

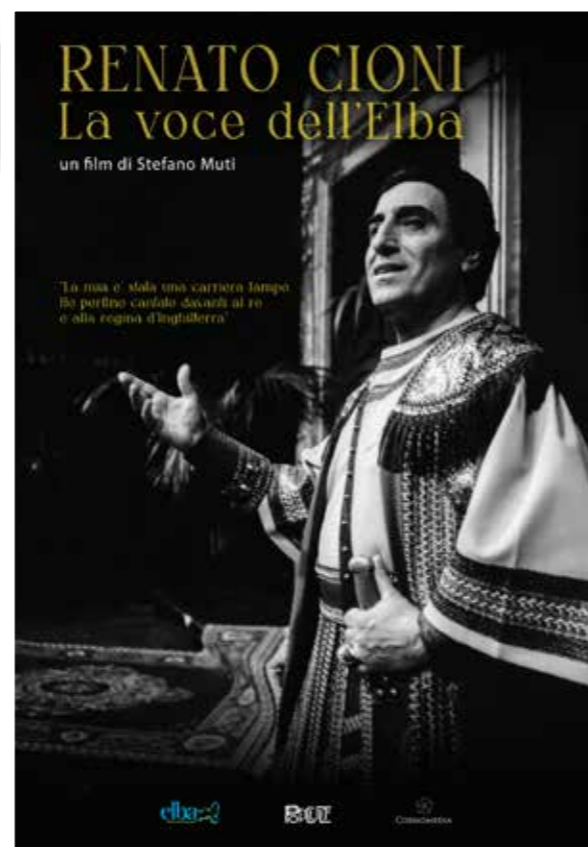
*Als John le Carré im Februar 2000 auf das Gut Chiusa di Magazzini kam, fand er auf dem historischen Anwesen über dem Golf von Portoferraio mehr als nur Abgeschiedenheit. Er fand eine Landschaft und eine Stille, die an die Welt seines Romans „Der ewige Gärtner“ erinnerten. Im Zentrum dieser Geschichte steht Giuliana Foresi. Sie stand für ein Elba, in dem Erinnerung, landwirtschaftliche Kultur und Zurückhaltung wie selbstverständlich zusammenfanden. Aus Mailand kommend und dem Weinbau zunächst fern, modernisierte sie das Gut Chiusa zu einer bedeutenden Größe des insularen Weinbaus. Mit ihrem Tod im Jahr 2026 im Alter von 95 Jahren verliert die Insel eine Frau von seltener Eleganz – eine Vertreterin des stillen und kultivierten Elba.*

# Renato Cioni e il dovere della memoria

Ilaria Bacherini



Il docufilm di Stefano Muti: "Renato Cioni. La voce dell'Elba", quando il cinema restituisce identità a un'isola



La cultura di un territorio non si misura solo da ciò che conserva, ma da ciò che sceglie di raccontare. Con *Renato Cioni - Voce dell'Elba*, il regista elbano Stefano Muti firma un'opera che supera il documentario: è un atto di responsabilità civile, un gesto necessario per restituire all'isola una delle sue figure più autentiche e, insieme, per riflettere sul valore della memoria come risorsa per il futuro. Per Muti il cinema non è semplice narrazione, ma custodia. «L'urgenza di salvare una memoria viene prima della storia stessa di un film», afferma. Una visione che attraversa il suo percorso, maturato dopo gli studi al DAMS e consolidato attraverso tutte le fasi della filiera cinematografica: assistente di produzione, montatore, organizzazione con Luna Rossa Cinematografica, operatore di ripresa e direttore della fotografia. Un'esperienza completa che oggi gli consente di seguire un progetto in ogni sua fase, con metodo e sensibilità artigianale.

Il documentario dedicato a Renato Cioni nasce da una consapevolezza precisa: sull'isola il nome è noto, la storia molto meno. Nato a Portoferraio nel 1929, Cioni è stato uno dei più importanti tenori italiani del secondo Novecento, protagonista sui principali palcoscenici tra gli anni Cinquanta e Sessanta. Una voce elegante, naturale, apprezzata per musicalità e sincerità interpretativa. Eppure il film sceglie una prospettiva diversa: raccontare l'uomo prima dell'artista. Non una biografia celebrativa, ma un ritratto intimo, essenziale. Emblematica la scelta che segnò la sua carriera: la rinuncia a un'importante opportunità internazionale per non allontanarsi dalla famiglia. Una decisione che ebbe conseguenze professionali pesanti, ma che Cioni non rinnegò mai. È qui che il documentario assume un valore universale: nella forza dell'integrità, nella coerenza a sé stessi anche quando il prezzo è alto.

Nel film emerge anche un concetto caro a Muti: l'"elbanità". Non folklore, ma identità profonda. La semplicità di Cioni, il suo restare uomo dell'isola anche sui grandi palcoscenici, è ciò che lo rendeva autentico. Una qualità che oggi appare quasi controcorrente e che il film restituisce con misura e rispetto.

Attraverso interviste originali, fotografie di famiglia e il dialogo con il presente - dalla figlia Cristina alla realizzazione di una statua in sua memoria - l'opera costruisce un ponte tra epoche diverse, dimostrando che la memoria non è mai statica: genera senso, appartenenza, futuro.

Il documentario sarà proiettato gratuitamente nei comuni elbani e da Windrose: distributore internazionale di film documentari e contenuti culturali. Un segnale importante, perché la cultura può diventare una delle risorse più solide dell'isola, fondamento di un turismo consapevole e di un'identità condivisa.

Con *Renato Cioni - Voce dell'Elba*, Stefano Muti ricorda che raccontare significa custodire. E custodire, oggi più che mai, significa dare futuro.

Lo scultore Luciano Regoli con Cristina Cioni



With *Renato Cioni - Voce dell'Elba*, the Elban film director Stefano Muti has created something that goes beyond a documentary, taking the form of an act of remembrance and cultural responsibility. At its heart is the figure of the tenor Renato Cioni, born in Portoferraio in 1929 and a leading figure on the opera scene of the late 20th century, portrayed in his most intimate and genuine light. The film avoids glorification in favour of a human narrative, marked by choices based on integrity and a sense of belonging. Through footage from archives and personal accounts, a sense of 'Elban identity' emerges as a deeply rooted awareness. The result is that it transforms memory into a powerful tool that is capable of fostering a sense of attachment and a vision for the future. His documentary films will soon be available on [windrose.fr](http://windrose.fr).

Mit *Renato Cioni - Stimme Elbas* legt Stefano Muti einen Film vor, der mehr ist als ein filmisches Porträt. Er versteht sich als Arbeit an der Erinnerung - und als Ausdruck kultureller Verantwortung. Im Zentrum steht Renato Cioni, 1929 in Portoferraio geboren, eine große Stimme der Oper im 20. Jahrhundert, hier jedoch fern jeder Verklärung, nahbar und als Mensch gezeigt. Der Film beschönigt nicht, sondern setzt auf die Kraft der menschlichen Erzählung. Aus Archivmaterial und Erinnerungen formt sich das Bild eines Künstlers, dessen Haltung von Integrität und Herkunftsbewusstsein geprägt war. Zugleich wird seine „Elbanität“ sichtbar, eine tief verwurzelte, bewusste Identität. So wird Erinnerung hier zu einer lebendigen Kraft, die Zugehörigkeit stiftet und Zukunft eröffnet. Mutis Dokumentarfilme werden demnächst auf [windrose.fr](http://windrose.fr) ausgestrahlt.

# La bellezza custodita. Poggio tra storia, arte e memoria

Ilaria Bacherini

2026

Nel cuore antico di Poggio, là dove le case si stringono sotto il profilo severo del Monte Capanne, la scorsa estate è stata riportata alla luce una memoria che non è soltanto archivio, ma respiro vivo del paese. La mostra "Poggio illustrato" allestita presso l'Accademia del Bello, nasce dalla ricerca appassionata dall'architetto Paolo Ferruzzi e oggi trova continuità nello sguardo del figlio Silvestre Ferruzzi, custode di un sapere costruito con pazienza e rigore.

Tutto ebbe inizio da un incarico della Soprintendenza di Pisa affidato a Paolo Ferruzzi: catalogare ciò che fosse ritenuto di interesse artistico. Quel mandato aprì a Ferruzzi le porte delle case affrescate di Poggio, permettendogli di entrare nelle dimore storiche – Segnini, Miliani, Mazzari, Leoni, Mazzei – e di documentarne volte dipinte, grottesche, scene neoclassiche, arabeschi liberty. Non solo apparati decorativi, ma tracce di un'élite colta che tra Otto e Novecento trasformò il paese in un raffinato salotto estivo.

La mostra ricomponne quel "siècle d'or" attraverso fotografie degli affreschi, planimetrie leopoldine del 1840, alberi genealogici e una preziosa raccolta di 62 cartoline d'epoca datate tra il 1899 e il 1962: piccole vedute che raccontano la Fonte di Napoleone, gli alberghi storici, la vita lenta di un borgo che fu meta prediletta di viaggiatori illustri. Tra le opere esposte compaiono anche disegni di artisti che qui soggiornarono, primo fra tutti Telemaco Signorini, autore di numerosi disegni del paese e testimone sensibile dell'anima pugginca.

L'Accademia del Bello stessa è parte del racconto. La sua ala più antica divenne -nel 1949- il primo albergo turistico del versante occidentale dell'Elba, grazie alla lungimirante idea della famiglia Moneti- Ferruzzi, l'albergo Monte Capanne che ospitò personalità come Greta Garbo e Giorgio De Chirico. Successivamente l'albergo fu affidato a Pietro Mazzei detto Pietrino: conclusi i 30 anni di attività, la casa è stata restaurata e riportata allo stile originario, trasformandosi in luogo di studio e incontro. Qui Ferruzzi conserva documenti, libri, materiali originali e organizza serate culturali che riuniscono artisti e appassionati in un dialogo intimo e colto.

Oggi l'Accademia del bello è visitabile su appuntamento nei mesi estivi, oltre che in occasione di eventi speciali.



Non è un'esposizione spettacolare, ma un invito alla contemplazione. In un tempo dominato dall'immagine rapida, l'Accademia propone un esercizio diverso: sostare, osservare, ascoltare le storie custodite nelle pareti affrescate e nelle cartoline ingiallite.

È in questa continuità tra padre e figlio, tra ricerca e trasmissione, che Poggio ritrova la propria identità più autentica: non nostalgia, ma consapevolezza che la bellezza, quando è studiata e custodita, diventa fondamento vivo di comunità.



La sede dell'Accademia del Bello a Poggio

©Paolo Calicra



©Accademia del Bello

Vela ©Paolo Calicra

*In the heart of Poggio, amidst history, art and memories, the exhibition "Poggio illustrato" shows us the work of Paolo Ferruzzi and now too of his son Silvestre, guardians of a wealth of knowledge that has been patiently put together. With their research into frescoes, floor plans, postcards and original drawings, the exhibition brings back to life the cultured elite that used to turn the village into a sophisticated summer retreat.*

*The Accademia del Bello, now restored and open by appointment, has become a place for studying and meeting, inviting visitors to linger, observe and listen. In this way, Poggio is discovering its genuine identity: not nostalgia but awareness that beauty, when cherished, becomes the lifeblood of the community.*

*In Poggio erzählt die Ausstellung „Poggio illustrato“ von einem Ort, an dem sich Geschichte, Kunst und Erinnerung verdichten.*

*Gezeigt werden Arbeiten von Paolo Ferruzzi und seinem Sohn Silvestre: Fresken, Grundrisse, Postkarten und Zeichnungen. Spuren einer Zeit, in der das Dorf zum kultivierten Sommersalon wurde.*

*Die restaurierte Accademia del Bello, geöffnet nach Anmeldung, ist dabei mehr als ein Ausstellungsort. Sie lädt zum Schauen, Lesen und Verweilen ein.*

*So erscheint Poggio nicht als Kulisse der Nostalgie, sondern als Ort, der seine Identität aus der Schönheit, die geblieben ist neu gewinnt.*

Telemaco Signorini (1898)



## Accademia del Bello

Via dei Pini, 12, 57030 Poggio  
ferruzzisilvestre@gmail.com

Silvestre Ferruzzi: 349.4631717  
Paolo Ferruzzi: 3475857092

# Santuario di Monserrato, giardino del silenzio

Fabrizio Grazioso

Esistono luoghi in cui anche le pareti sembrano aver qualcosa da raccontare. In cui il silenzio - oggi gran nemico - si fa vivo, carne, materiale grezzo da lavorare.

Il Santuario della Madonna di Monserrato è a due passi dal paese, ma quei tre chilometri sono più che sufficienti per distaccarsi dal caos.



Essere fuori dal mondo non è cosa da poco. E certo se n'era accorta anche la buonanima di Ponçe Y León (primo governatore della Piazzaforte di Longone), quando nel lontano 1606 volle incastonare nel diaspro il suo 'voto', la sua promessa ad una Madonna dal volto scuro che magari gli avrebbe ricordato l'infanzia, l'odore d'una casa lasciata per inseguire il sogno militare, il successo, la gloria nei secoli dei secoli (ma senza "amen"). Una Madonna festeggiata tra grappoli d'uva, agavi ed elicriso ogni 8 settembre.

I primi a prendervi residenza furono i Cavalieri Ospitalieri di San Giovanni, poi nel 1617 arrivarono i frati agostiniani da Piombino, accasati in un convento costruito "ad hoc" alle pendici dello sperone su cui si erge la chiesetta e l'annesso romitorio. Una vita dura la loro, circondati dalla bellezza di una natura aspra e selvaggia. Vi rimasero fino al 1654, poi giunsero gli 'sposi del silenzio', gli eremiti (o romiti), uomini senza tempo che han continuato con amore e fatica a prendersi cura del 'sacellum', arroccato lassù, come il nido d'un falco (fino al 1866). Dove l'incenso si sarebbe confuso con la foschia mattutina e le nubi di scirocco.

Sentinella d'un mondo ormai al crepuscolo, opacizzato dal progresso. Con tavole imbandite di miseria, lenticchie e castagne. Riscaldate dal camino e da un vino campagnolo frutto dei censi dati a livello. Con abiti sfilacciati e letti di paglia. Con vecchi libri e litanie per vincere il tempo, l'insondabile morsa dell'acedia, il torpore dell'anima.

Napoleone lo visitò nel settembre del 1814 e se ne innamorò. Viaggiatori d'ogni dove ne han dato testimonianza, l'hanno immortalato nei loro appunti di carta e inchiostro: quassù anche l'asprezza appare dolce, quasi commestibile. E che tu sia aperto al sentimento religioso o meno a quel richiamo, quel vento d'Infinito lo percepisci. Lo fai tuo. Un deserto, insomma, tutto da assaporare, da vivere tutto d'un fiato, per cercare nel "vento leggero", un po' come fece Isaia, la voce di Dio. Per me è così, e forse è proprio per questo che di notte lo sento ancora più vivo. Specie in un mondo - scrive Kierkegaard - "malato di chiasso".

Grazie alla Parrocchia di San Giacomo di Porto Azzurro e a numerosi volontari è possibile visitarlo.  
Canonica +39 0565 95075

*Monserrato, a garden of silence, is a place suspended in time, just a few kilometres from the town of Porto Azzurro yet a universe away from the noise of the outside world. Here, silence becomes living matter, an inner space to be enjoyed.*

*It was founded in 1606 at the behest of Ponce y León, and the sanctuary dedicated to the Black Madonna is steeped in history of devotion and solitude: first the Knights Hospitaller, then the Augustinians, and finally the hermits, guardians of an austere way of life in the midst of harsh natural surroundings. Set among helichrysum, agaves and the wind, Monserrato retains its undiminished charm, drawing in travellers and restless souls. It is a place where, even today, one can sense something infinite in the silence.*

*Monserrato, der Garten der Stille, abgeschieden, obwohl nur wenige Kilometer von Porto Azzurro entfernt und doch fern vom Lärm der Welt. Der Ort ist bis heute von einer besonderen Ruhe geprägt und bietet Raum für Einkehr und Besinnung.*

*Das Heiligtum wurde 1606 auf Veranlassung von Ponce y León gegründet und der Schwarzen Madonna geweiht. Seine Geschichte ist eng mit verschiedenen religiösen Gemeinschaften verbunden: zunächst mit den Johanniterrittern, später mit den Augustinern und schließlich mit den Eremiten, die dort in karger Natur ein einfaches und zurückgezogenes Leben führten.*

*Inmitten einer von Helichrysum, Agaven und Wind geprägten Landschaft hat Monserrato seinen ursprünglichen Charakter bewahrt. Bis heute übt der Ort auf Besucher eine besondere Anziehungskraft aus und gilt als Platz der Ruhe und inneren Sammlung.*

# L'Archivio della Memoria Elbana

Angela Provenzali

[www.archiviomemoriaelbana.it](http://www.archiviomemoriaelbana.it)



Foto: © Archivio della Memoria Elbana

Per raccontare la storia dell'isola, nel 2024 è nato l'Archivio della Memoria Elbana (AdME)\*, uno scrigno digitale di ricordi condivisi, che raccoglie fotografie e documenti dalla fine dell'Ottocento agli anni Sessanta messi a disposizione dai numerosi 'donatori di memoria' che hanno risposto all'appello lanciato dalla Fondazione Isola d'Elba, promotrice del progetto. Non solo elbani, ma anche coloro che amano e hanno scelto l'Isola come luogo del cuore, che l'hanno scoperta ancor prima della sua vocazione turistica e continuano a frequentarla. Su [www.archiviomemoriaelbana.it](http://www.archiviomemoriaelbana.it) le fotografie sono testimoni della vita degli elbani, mostrano paesaggi a volte quasi irriconoscibili, raccontano storie che si moltiplicano e si intrecciano.

Attraverso lo stesso portale è possibile accedere anche all'APP dell'Archivio, che propone dieci percorsi tematici con numerose tappe per esplorare il territorio dell'isola attraverso le immagini d'epoca.

Tra le prestigiose collezioni che arricchiscono L'AdME, spicca l'album di Ubaldo Tonietti, dove minuscole e sbiadite stampe hanno svelato dettagli inediti della Portoferraio di inizio '900. Non meno preziose le splendide immagini su lastre di vetro degli anni '10 messe a disposizione dallo studioso elbano Battaglini e la collezione degli editori fiorentini Olschki, pionieri del turismo in un'Isola ancora primitiva e incantata. L'ultima pregevole acquisizione riguarda Giuseppe Pietri, illustre musicista elbano. In occasione

degli eventi a lui dedicati quest'anno, infatti, l'AdME ha collaborato con la digitalizzazione di fotografie, documenti e spartiti del Maestro. A sottolineare il dialogo con il territorio, anche la convenzione fra l'ITCG Cerboni di Portoferraio e la Fondazione Isola d'Elba, che hanno permesso agli studenti di realizzare remake di scatti significativi, poi confluiti nell'Archivio. L'attività di AdME continua nella conservazione della memoria e dell'identità dell'Isola attraverso la narrazione condivisa della sua storia, dalle vigne più alte al mare.



Dall'alto:  
Marina di Campo (Fondo Battaglini)  
La Torre di San Giovanni a Sant'Illario (Fondo Battaglini)  
Sebastiana Catta alla Cala di Marciana Marina (Fondo Lupi)  
Ubaldo Tonietti in regata (Fondo Tonietti)

Nella pagina precedente:  
Rio Marina - in alto - (Fondo Battaglini)

La colonia penale della Linguella - in basso - (Fondo Tonietti)



Established in 2024, on the initiative of the Island of Elba Foundation, the Archives of Elban Memory is a digital treasure trove that is preserving the history of the Island from the late 19th century to the 1960s. Residents and people who love the island, are contributing to the project that is making a collection of unpublished photos and documents that bear witness to the evolution of the landscape and the pattern of social life. The website is available at [www.archiviomemoriaelbana.it](http://www.archiviomemoriaelbana.it) which also offers an APP with ten themed itineraries for exploring the area through images of the period. Among the most notable collections are those of Tonietti, Battaglini, Zimmer and Olschki, as well as the recent digitisation of sheet music and photos belonging to the musician Giuseppe Pietri. This project, funded by the European Union (PNRR), promotes dialogue across the generations by collaborating with the ITCG Cerboni School to safeguard Elba's identity.



Das 2024 auf Initiative der Stiftung Isola d'Elba gegründete Archiv der elbanischen Erinnerung ist eine digitale Schatzkammer, die die Geschichte der Insel vom späten 19. Jahrhundert bis in die 1960er Jahre bewahrt. Getragen von Zeitzeugen und Leihgebern, Einwohnern und Liebhabern der Insel, sammelt das Projekt bislang unveröffentlichte Fotografien und Dokumente, die den Wandel der Landschaft und des gesellschaftlichen Lebens eindrucksvoll bezeugen.

Das Portal, abrufbar unter [www.archiviomemoriaelbana.it](http://www.archiviomemoriaelbana.it), bietet zudem eine App mit zehn thematischen Rundgängen, die dazu einladen, das Gebiet anhand historischer Bilddokumente zu erkunden. Zu den bedeutendsten Beständen zählen die Sammlungen Tonietti, Battaglini, Zimmer und Olschki sowie die kürzlich erfolgte Digitalisierung von Noten und Fotografien des Musikers Giuseppe Pietri.

Das von der Europäischen Union im Rahmen des PNRR finanzierte Projekt fördert den Dialog zwischen den Generationen und arbeitet mit dem ITCG Cerboni zusammen, um die elbanische Identität zu bewahren.



\*Il progetto Archivio della Memoria Elbana è finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU, Bando PNRR M1C3 Decreto n. 385 del 19/10/2022 del Ministero della Cultura - Direzione Generale Creatività Contemporanea. Transizione digitale organismi culturali e creativi - TOCC0002740 CUP C57J23001800008 - COR 15913944

# Gli Zimmer: pionieri del granito elbano

Patrizia Lupi

Agli inizi del Novecento, l'Elba non era ancora la meta turistica che conosciamo oggi, ma una terra di fatiche millenarie legate all'estrazione mineraria e alla viticoltura

In questo scenario si inserisce la singolare vicenda della famiglia Zimmer, industriali tedeschi originari di Mannheim che legarono indissolubilmente il proprio nome alle cave di Cavoli e Seccheto.

La storia elbana degli Zimmer nasce dall'amore per l'Italia. Agli inizi del XIX secolo i fratelli Conrad (che aveva studiato la lingua italiana a Firenze), Hans e Max decisero di investire nell'estrazione del granito, in un angolo remoto dell'isola d'Elba, lontano dalla modernità del continente.

Conrad, rimasto alla guida della cava, si stabilì a Cavoli, con la moglie Elsa Meyer e i quattro figli, nel basso edificio che fece successivamente ampliare, direttamente sulla spiaggia.

Gli Zimmer non furono semplici proprietari terrieri, ma veri innovatori. Introdussero tecniche avanzate di estrazione e una logistica rivoluzionaria per l'epoca: sfruttarono la vicinanza del mare per caricare i blocchi di granito direttamente sui bastimenti, eliminando i lenti trasporti via terra.

Secondo i dati dell'Archivio della Memoria Elbana, gestito dalla Fondazione Isola d'Elba, la loro gestione non trasformò solo il paesaggio, ma anche il tessuto sociale.

Migliorarono le condizioni degli scalpellini locali e diedero un assetto industriale a un settore fino ad allora frammentato e tradizionale. Il granito di Cavoli, grazie alla loro visione, iniziò a viaggiare per il mondo.

La vita degli Zimmer all'Elba fu un intreccio di successi e dolori privati. Nel 1908, la famiglia fu colpita da una tragedia: due figli, Andreas Georg e Maria Luisa, morirono di meningite fulminante. Ancora oggi, nel piccolo cimitero locale, le loro tombe restano a testimonianza di quel legame di sangue con l'Isola.

L'epopea tedesca si interruppe bruscamente con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale. In quanto cittadini di una nazione nemica, gli Zimmer furono costretti ad abbandonare le loro proprietà. Le cave passarono prima ai Mellini, poi alla S.A.G.E. e infine ai Federici, ma l'impronta lasciata dai "tedeschi" non è mai svanita.

Oggi, camminando tra i resti delle cave di Cavoli, si percepisce ancora l'eredità di una famiglia che, arrivata per caso, seppe vedere nel granito il futuro di un'intera comunità, lasciando tracce indelebili nella cultura e nell'economia dell'Isola.

*At the beginning of the twentieth century, the Zimmer family, from Mannheim in Germany, transformed the granite industry on the Island of Elba. Inspired by his love for Italy, Hans Zimmer decided to invest in the granite quarries of Cavoli and Seccheto. They introduced modern extraction techniques, improving the living conditions of the quarrymen and the logistics, loading the blocks directly onto ships.*

*In spite of their success and integration, their stay was marked by great sorrow: the premature death of two children in 1908. The Zimmer family's experience came to an abrupt end with the onset of the First World War: as German citizens, they were forced to leave the Island. The quarries then passed over to the Mellini and Federici families, but the industrial and human imprint of the Zimmer family, remains etched on Elban memories.*

*Zu Beginn des 20. Jahrhunderts revolutionierte die aus Mannheim stammende deutsche Familie Zimmer die Granitindustrie auf der Insel Elba. Aus Liebe zu Italien entschloss sich Hans Zimmer, in die Steinbrüche von Cavoli und Seccheto zu investieren. Die Familie führte moderne Abbautechniken ein, verbesserte die Lebensbedingungen der in den Steinbrüchen Beschäftigten und die Logistik, indem die Granitblöcke direkt auf Schiffe verladen wurden.*

*Trotz ihres Erfolgs und ihrer Integration war ihr Aufenthalt von großem Schmerz überschattet, dem frühen Tod zweier Kinder im Jahr 1908. Das Abenteuer der Familie Zimmer endete abrupt mit dem Ersten Weltkrieg. Als deutsche Staatsbürger waren sie gezwungen, die Insel zu verlassen. Die Steinbrüche gingen später an die Familien Mellini und Federici über, doch der industrielle Fortschritt und die Fürsorge der Zimmers bleibt im Gedächtnis Elbas unauslöschlich.*



©Archivio della Memoria elbana



Pisani Tatiana ©Archivio della Memoria elbana

Dall'alto  
La cava di Granito, la casa degli Zimmer e la lavorazione del granito



©Inga Wozan

**Archivio  
della  
Memoria  
Elbana**



# I 140 anni dell'Editore Olschki e l'Isola d'Elba

Patrizia Lupi



©Archivio della Memoria Elbana

Fondata nel 1886 da Leo Samuele Olschki, la "sigla del cuore" ha attraversato cinque generazioni, sopravvivendo a due guerre mondiali e alle leggi razziali, restando fedele al motto *Litterae servabitur orbis*.

[www.olschki.it](http://www.olschki.it)

La famiglia Olschki arriva a Procchio

In basso:  
gli Olschki sulla spiaggia di Procchio

(Archivio della Memoria Elbana-  
Fondo Daniele Olschki)



Fondata nel 1886 da Leo Samuele Olschki, la "sigla del cuore" ha attraversato cinque generazioni, sopravvivendo a due guerre mondiali e alle leggi razziali, restando fedele al motto *Litterae servabitur orbis*. Ma se Firenze è la culla della loro arte editoriale, l'Isola d'Elba - e in particolare la spiaggia di Procchio - ne è stata per un secolo il rifugio dell'anima, il luogo dove la cultura si è intrecciata alla vita privata. L'Elba e il "buon ritiro" di Procchio, divennero per la famiglia, dalla fine dell'800, luogo di incontri, e di vacanza, con personaggi autorevoli delle avanguardie culturali dell'epoca.

Le frequentazioni elbane iniziarono grazie alla famiglia Roster, che aveva costruito a Portoferraio Villa Ottonella, e i Del Greco, che si legarono, con il matrimonio dei figli, agli Olschki e ai Rapisardi. A Procchio, quando la spiaggia era ancora "una mezzaluna di un biancore accecante" e deserta, la famiglia vi stabilì la propria residenza estiva. In questo scenario di natura incontaminata, della prima metà del XX° sec, si inserisce la figura del pittore Llewelyn Lloyd, ospite frequentissimo della famiglia. Lloyd non fu solo un artista da collezionare, ma un amico di "vera e propria familiarità" che, con i suoi quadri, riuscì a fermare il tempo di quelle vacanze sospese tra cielo e mare.

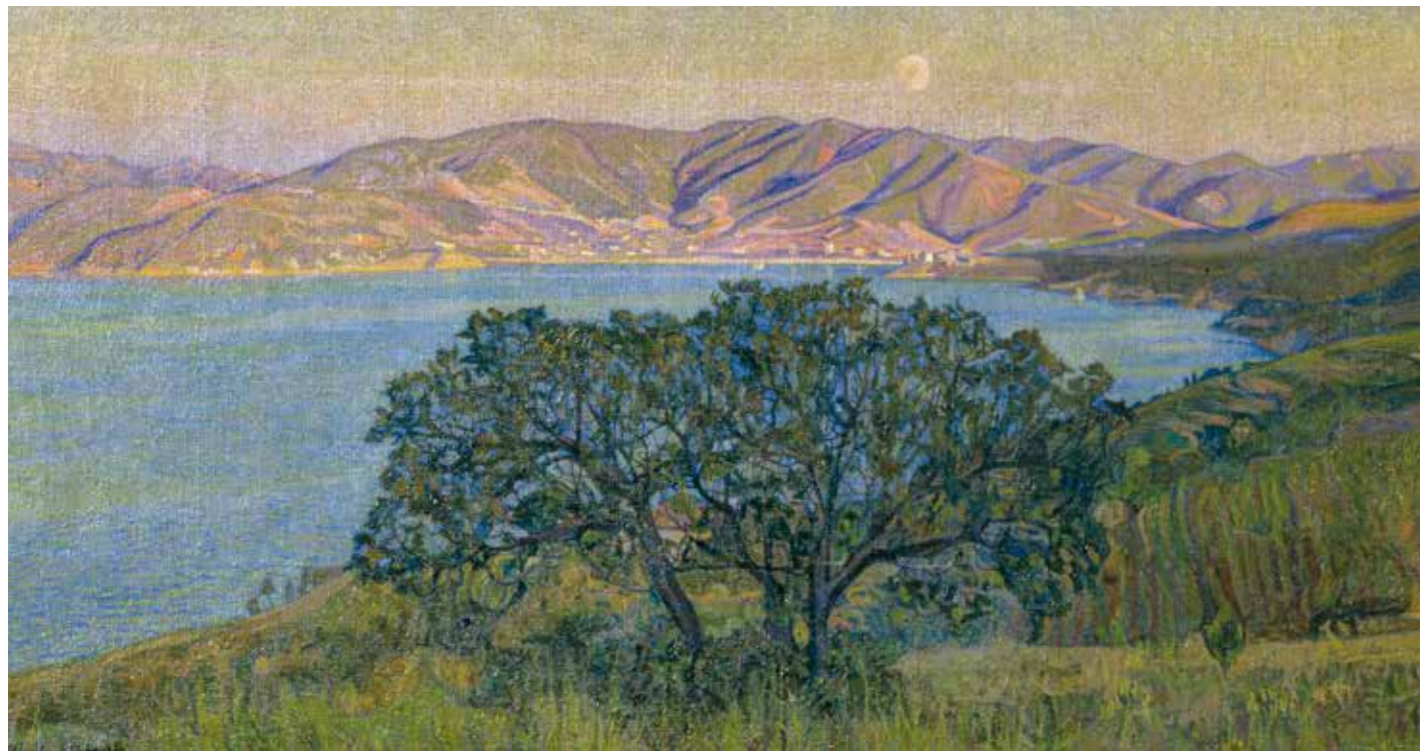
Per Marcella Olschki (1921-2001), l'Elba di Lloyd rappresentava la purezza: "Ogni suo quadro è così denso di commozione che riesce a trasportarmi indietro negli anni in cui tutto era così puro". Scrittrice raffinata e vincitrice del Premio Bagutta nel 1956, Marcella incarnò uno spirito di libertà indomito. Celebre è l'aneddoto della sua "ribellione" giovanile: nel 1939, dopo aver subito le angherie di un professore fascista al Liceo Dante, gli inviò dall'Elba una cartolina del carcere di Portolongone, indicando una finestra con la scritta: "Riservato per voi". Quel gesto le costò una condanna per oltraggio, ma segnò la sua strada verso l'impegno civile come staffetta partigiana durante la guerra.

Nel 1948, Aldo Olschki acquistò un terreno al confine con le dune, costruendovi due piccoli prefabbricati in legno, la "Gnacchera" e il "Mugghiatoio" che divennero presto punti di ritrovo di giovani artisti, chiamati "I pittori delle Dune". Negli anni '50, una cerchia di artisti, tra cui De Chirico, Gonni e Beppe Lieta, amici di Marcella, frequentò infatti l'isola, lasciando tracce della loro vita bohémien presso la locanda "Da Piero" a Procchio, disegnando scherzosamente sulle pareti in cambio di un piatto di spaghetti e un fiasco di vino.

Daniele Olschki, che continua a dirigere la casa editrice con lo sguardo rivolto alle nuove sfide del digitale, ma con il cuore sempre ancorato ai ricordi elbani, racconta come la collezione d'arte di famiglia, con splendide opere di Macchiaioli e post-Macchiaioli, sia nata proprio da quelle frequentazioni e amicizie nate sulla sabbia di Procchio. A partire da Giovanni Fattori, amico di Giovanni Del Greco, che diede inizio al nucleo originario della raccolta per continuare con i Post macchiaioli di cui Llewelyn Lloyd è il protagonista indiscusso con i suoi quadri "elbani". Famoso il suo quadro della "baracchina" degli Olschki sulle dune di Procchio. Nelle sue riflessioni, Daniele sottolinea il contrasto tra la velocità spesso superficiale dell'era contemporanea e la profondità della riflessione stimolata dalla letteratura e dall'arte: «Un rumore di fondo sempre più assordante e incontrollato che oggi ci fa sentire più forte il richiamo della serenità dei quadri elbani di Lloyd, di un mondo in cui fermarsi a riflettere sfogliando le pagine di un libro». Celebrare i 140 anni della Olschki significa dunque onorare una saga familiare che ha saputo trasformare un legame privato con un'isola in un patrimonio culturale collettivo, mantenendo vivo quel "binomio Firenze e isola d'Elba" che ancora oggi definisce la loro identità.



L'Archivio fotografico (link: <https://www.archiviomemoriaelbana.it/oggetti/2708-archivio-daniele-olschki>), gentilmente concesso dalla famiglia Olschki) relativo all'Isola d'Elba è consultabile online nell'Archivio della Memoria Elbana, realizzato dalla Fondazione Isola d'Elba, finanziato dall'Unione Europea NextGenerationUE e dal Ministero della Cultura per la transizione digitale degli organismi culturali e creativi - PNRR M1C3 Decreto 385 del 19/10/22. TOCC0002740.



Collezione Olschki

The year 2026 marks the 140th anniversary of the Leo S Olschki publishing house. Founded in 1886, this historic Florentine firm has kept a strong bond with the Island of Elba for five generations and in particular with Procchio which has been a spiritual refuge and a summer retreat for Tuscan intellectuals since the late 19th century. Against this backdrop of unspoilt nature, stands the figure of the artist Llewelyn Lloyd who captured the purity of those holidays in his paintings. He was a friend of Marcella Olschki and a regular visitor to Procchio, as later were also the Dune Painters that included De Chirico, Gonni and Beppe Lieto. Today, Daniele Olschki leads the publishing house with a focus on digital media whilst at the same time safeguarding a family history that has become part of our collective heritage. It can also be accessed online via the Archives of Elban Memory.

2026 feiert der Verlag Leo S. Olschki sein 140-jähriges Bestehen. Das 1886 gegründete Florentiner Traditionshaus ist seit fünf Generationen eng mit der Insel Elba verbunden - insbesondere mit Procchio, das bereits seit dem späten 19. Jahrhundert für viele toskanische Intellektuelle zu einem sommerlichen Rückzugsort und zu einem Ort der Inspiration wurde. In diese Landschaft von ursprünglicher Schönheit gehört auch der Maler Llewelyn Lloyd, der die Atmosphäre und Reinheit jener Ferien in seinen Werken eingefangen hat. Lloyd war mit Marcella Olschki befreundet und zählte zu den prägenden Persönlichkeiten, die Procchio über Jahre hinweg frequentierten. Dazu gehörten auch die Pittori delle Dune, darunter De Chirico, Gonni und Beppe Lieto. Heute führt Daniele Olschki den Verlag in Richtung Zukunft und digitale Innovation. Gleichzeitig trägt er das familiäre Erbe in die Gegenwart, auch ein Teil des kulturellen Erbes der Insel und heute online im Archivio della Memoria Elbana zugänglich.



©Archivio della Memoria Elbana

Il pittore Llewelyn Lloyd dipinge la capanna degli Olschki sulla spiaggia di Procchio

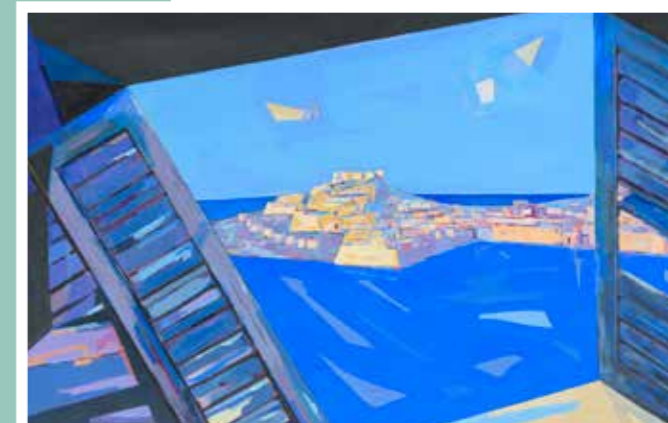
## Marcello D'Arco. Struttura e visione di un paesaggio interiore

Ilaria Bacherini

Marcello D'Arco, (Portoferraio, 1940 - 2024) ha vissuto sin da giovane tra le luci e le geometrie dell'Elba, che hanno influenzato il suo sguardo e la sua poetica traendone costante ispirazione. Il suo percorso, formatosi a Firenze e in ambito toscano, è capace di trasformare l'esperienza visiva dell'isola in una riflessione più ampia sullo spazio, sulla città e sulla memoria. Non si limita alla semplice rappresentazione del paesaggio: architetture medicee, profili urbani, il mare e le geometrie del porto diventano elementi strutturali di una costruzione pittorica che tende alla sintesi. L'immagine viene progressivamente liberata dal dato descrittivo per concentrarsi su volumi, linee di forza e rapporti cromatici. Nei suoi lavori la città non è una veduta neutra, ma organismo dinamico. Le prospettive si inclinano, i piani si sovrappongono, le superfici si frammentano in campiture che dialogano tra loro. Il colore assume un ruolo determinante: azzurri e turchesi rimandano alla luce mediterranea, mentre tonalità più dense e terrose introducono un contrappunto di profondità e solidità. Portoferraio e l'Elba diventano così punto di partenza per una riflessione più universale sulla forma della città e sulla sua capacità di custodire memoria e storia.

Marcello D'Arco has transformed Elba into an inner landscape where architecture, the harbour and the sea become the elements of a minimalist and contemplative style of painting. The slanted perspectives, overlapping planes and a colour palette ranging from Mediterranean blues to earthy tones, create a vision where the city is not merely a place, but a living memory. Through regular exhibitions and a keen eye for the island's evolution, D'Arco combines formal rules with emotional engagement, inviting people to interpret Elba as a layered and thoughtfully conceived space where shape, light and memory engage in a dialogue with the observer.

Marcello D'Arco, verwandelt Elba in seiner Malerei in einen Raum wo Architektur, Hafen und Meer zu Grundelementen einer reduzierten und kontemplativen Bildsprache werden. Geneigte Perspektiven, übereinandergelagerte Ebenen und eine Farbigkeit zwischen mediterranen Blautönen und erdigen Abstufungen formen eine Bildwelt, in der die Stadt nicht allein als topographischer Ort erscheint, sondern als gebündelte, lebendige Erinnerung. D'Arcos Werk lebt von der stillen Spannung zwischen formaler Disziplin und emotionaler Präsenz. In steter Auseinandersetzung mit den Veränderungen der Insel entwickelt er eine Malerei, die Elba nicht nur darstellt, sondern deutet: als einen Raum, in dem sich Geschichte, Form und Erinnerung überlagern und in einen leisen Dialog mit dem Betrachter treten.



# Artisti all'Elba: Eduardo Gordigiani

Gianfranco Vanagolli  
Presidente onorario di Italia Nostra Arcipelago Toscano

*Alla grata memoria  
di Ada Mendelsson*



Autoritratto di Eduardo Gordigiani

Figlio di Michele, ritrattista celebrato, e nipote di Luigi, non meno noto compositore, Eduardo Gordigiani (Firenze, 18 gennaio 1866 - Popolano di Marradi, 30 gennaio 1961) fu avviato giovanissimo a percorrere la carriera delle armi, che però abbandonò presto, per orientarsi dove con maggior forza lo chiamava la tradizione familiare. Iscrittosi all'Accademia di Belle Arti, vi ebbe come maestri Giuseppe Ciaranfi, Giuseppe Cassioli, Augusto Rivalta e Giovanni Fattori, artisti rappresentativi delle diverse sensibilità che animavano allora il dibattito sulle arti figurative in Italia. Nel 1885, desideroso di ampliare i propri orizzonti, si trasferì a Parigi, dove conobbe Boldini, Manet, Renoir, Toulouse Lautrec e Cézanne, restando colpito soprattutto dalla pittura di quest'ultimo, impegnato a trasportare l'impressionismo verso approdi inediti, destinati ad aprire la strada a linguaggi propriamente novecenteschi. Al soggiorno parigino ne seguì uno, più lungo, negli Stati Uniti. Esso fu caratterizzato da una serie di importanti ritratti, tra cui quello di Eleonora Duse, e da numerose mostre, a New York, a Baltimora, a Filadelfia, a Boston, tutte accolte con favore.



Tornato in Italia nel 1897, Eduardo visse tra Roma, Firenze, Castiglioncello e Pisa, inseguendo inutilmente il successo ottenuto in America, mentre passava dal genere coltivato fin lì, il ritratto, al paesaggio e alla natura morta. La sua produzione, comunque, continuò ad avere una platea di estimatori, sebbene ristretta, e fu richiesta in occasione di collettive che, se aperte a una folla indistinta di artisti ancora in cammino, accolsero anche personalità di rilievo. Ricorderemo, ad esempio, la II Esposizione Primavera Fiorentina, che ebbe luogo nel 1922, nella quale esposero De Chirico, Morandi, Viani, Natali, Henri Bueno. In tale anno Eduardo aveva già scoperto l'Elba, verosimilmente su impulso di Ada Sabbadini, moglie di Concetto Marchesi, sua allieva ed amica, presente, peraltro, nella ricordata Primavera. È un fatto che, all'Elba, egli fu ospite assiduo della coppia, a Cavo, un pugno di case immerso nel verde, per un lungo arco di tempo, che superò la seconda guerra mondiale, per concludersi intorno alla metà degli anni Cinquanta. La sua pittura, maturata nel postimpressionismo e arricchitasi man

*Eduardo Gordigiani (1866-1961) studied painting in Florence and Paris and was influenced by the Impressionists and in particular by Cézanne. He was successful in the United States painting portraits and later, he returned to Italy to concentrate on landscape painting. From 1922, he became a regular visitor to Cavo, on the Island of Elba, where he found ideal subjects for his art in seascapes and local scenes such as the famous views of Portoferraio. His artwork on Elba bears witness to his importance as an artist.*

*Edoardo Gordigiani (1866-1961), ausgebildet in Florenz und Paris, war ein Maler, der vom Impressionismus und von Cézanne geprägt wurde. Nach Erfolgen in den Vereinigten Staaten als Porträtist kehrte er nach Italien zurück und wandte sich dort vor allem der Landschaftsmalerei zu. Ab 1922 hielt er sich regelmäßig in Cavo auf der Insel Elba auf, wo er in Meereslandschaften und lokalen Szenerien seine idealen Motive fand, darunter die berühmte Ansicht von Portoferraio. Sein auf Elba entstandenes Werk bezeugt eindrücklich seinen künstlerischen Rang.*



mano di soluzioni personali, affidata sempre di più, come efficacemente rileva Elena Lago, a "una pennellata sciolta, ampia, corposa", trovò sull'isola dei soggetti ideali. Ne risultò una nutrita serie di opere che, insieme ad altre ispirate ad orizzonti diversi, accompagnarono una nuova ascesa sancita nel 1937 da una personale accolta, a Firenze, senza riserve, confermata nel 1939 in seno alla prestigiosa quadriennale romana, terreno di incontro, dal 1931, di artisti quali Carrà, Sironi, Casorati, Cagli, Mafai, Severini, Carena, e destinata a non essere più messa in discussione. Sfortunatamente solo alcune di tali opere - quelle estranee al collezionismo privato - risultano localizzabili, ma la loro qualità testimonia di tutte. Ciò vale senz'altro per la veduta di Portoferraio e per il delizioso olio vibrante di luce, forse uno scorcio di Cavo, che proponiamo in questa sede. Servano queste note a stimolare chiunque in possesso di documenti capaci di contribuire a una maggiore conoscenza dell'attività del maestro all'Elba a metterli a disposizione dello studioso.







## Turismo, da sostenibile a rigenerativo

Paolo Marcesini

Ci arrivi in traghetto, lentamente. L'isola non è troppo lontana, non è troppo vicina. E mentre ti avvicini pensi alla voglia di farne parte, di dividerne l'identità, il carattere, i bisogni, lo sguardo sul tempo che passa. Sbarchi in punta di piedi, non vuoi disturbare.

Il turismo rigenerativo è l'evoluzione del turismo sostenibile: non si limita a ridurre gli impatti, ma crea valore ambientale, sociale ed economico per i territori e le comunità che lo ospitano. Con il tuo agire rigeneri il paesaggio che ti circonda, e farlo ti fa stare bene.

Per molto tempo abbiamo pensato che rendere il turismo "sostenibile" fosse sufficiente. Ridurre l'impatto ambientale, limitare gli sprechi, contenere le emissioni. Obiettivi importanti, ma non più sufficienti.

La crescita continua dei flussi turistici, in Italia e nel mondo, sta mettendo sotto pressione ecosistemi, città e comunità locali in modo strutturale. Anche quando è gestito meglio, anche quando è più efficiente, il turismo rischia comunque di consumare più risorse di quante ne restituisca.

È questo il limite del paradigma della sostenibilità: cercare un equilibrio che, nei fatti, resta spesso fragile. E allora servono altre parole. La prima è semplicemente meravigliosa: cura.

Il turismo deve prendersi cura delle sue destinazioni. Da qui nasce l'esigenza di un salto culturale. Non più limitarsi a ridurre i danni, ma cambiare la direzione del modello.

È in questo contesto che si afferma il concetto di turismo rigenerativo che non si accontenta di "non peggiorare" i luoghi ma decide di migliorarli. Introduce un'idea più ambiziosa di viaggio, in cui ogni esperienza contribuisce a rafforzare



Pagina precedente:  
la spiaggia di Sant'Andrea

A sinistra:  
il porticciolo di Pianosa

Sotto:  
il promontorio dell'Enfola  
a Portoferraio

l'identità dei territori, a rigenerare gli ecosistemi, a creare valore condiviso per le comunità locali. È un cambio di prospettiva netto: da un turismo che consuma a un turismo che restituisce. Un turismo che si prende cura del luogo e delle persone di cui è ospite.

Per capire cosa significa davvero, basta osservare un territorio concreto come l'Isola d'Elba.

Meta iconica del turismo italiano, l'isola continua a crescere: negli ultimi anni ha registrato circa 2,9 milioni di presenze turistiche annue, con un andamento positivo che conferma la sua forte attrattività. Ma questi numeri raccontano anche una criticità evidente: la concentrazione dei flussi in pochi mesi e in alcune aree, con effetti significativi sull'equilibrio del territorio. È proprio qui che il turismo sostenibile mostra i suoi limiti. Migliorare la gestione dei rifiuti o ridurre i consumi energetici è fondamentale, ma non basta se il modello resta estrattivo, se cioè il territorio continua a essere più utilizzato che valorizzato.

Il turismo rigenerativo propone un cambio di paradigma. All'Elba, questo significa innanzitutto redistribuire valore: portare i visitatori oltre le spiagge più note, verso l'entroterra, i borghi, i percorsi naturalistici. Significa allungare la stagione turistica, rendendo l'economia locale meno dipendente da pochi mesi intensivi e più stabile durante tutto l'anno. Ma significa soprattutto costruire una relazione diversa tra visitatori e territorio. Un turismo rigenerativo non si limita a offrire esperienze, invita a partecipare. Alla tutela del paesaggio, alla valorizzazione delle produzioni locali, alla cura dell'identità culturale. E quando partecipi, accogli. La rigenerazione non scarta nessuno, include tutti.

In questo modello, anche le imprese cambiano ruolo. Non sono più semplici fornitori di servizi, ma attori della rigenerazione. Progettano esperienze che generano impatto positivo, investono nella qualità ambientale, collaborano con le comunità locali. E le istituzioni sono chiamate a sostenere questa trasformazione, premiando chi crea valore non solo economico, ma anche sociale e ambientale. In fondo, la differenza tra sostenibilità e rigenerazione sta tutta qui: la prima riduce l'impatto, la seconda crea valore. E luoghi come l'Isola d'Elba, o le isole dell'Arcipelago, possono diventare protagonisti di questa trasformazione

*Regenerative tourism goes beyond the concept of sustainability: it does more than simply reduce environmental damage, but works at enhancing places to create value for the local communities. While the traditional model consumes resources, the regenerative model restores cultural and social values. On Elba and throughout the Archipelago, this means easing the pressure on tourist flows, highlighting inland areas and encouraging travellers to care for the local environment, turning their holiday into an act of participation.*

*Dieser Ansatz geht über klassische Nachhaltigkeit hinaus: Ziel ist es nicht nur, Umweltbelastungen zu reduzieren, sondern die Regionen langfristig zu stärken. Während der klassische Tourismus Ressourcen verbraucht, zielt dieser Ansatz darauf ab kulturellen und sozialen Mehrwert zu schaffen. Für Elba und das Toskanische Archipel bedeutet dies, die Besucherströme besser zu leiten, das Inselinnere aufzuwerten und Reisende stärker in den Erhalt der Natur einzubinden.*



# Un nuovo corso per il Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano

Intervista a Matteo Arcenni di Patrizia Lupi



© foto PNAT

Commissario Arcenni, lei ha recentemente approvato il Bilancio di Previsione 2026. Quali sono le direttrici del suo mandato e come intende affrontare le fragilità insulari?

Il bilancio da 14,8 milioni di euro non è solo un atto contabile, ma una dichiarazione d'intenti e un documento programmatico che ha come priorità la parola dialogo: sono, infatti, convinto che non basta custodire i luoghi, bisogna prima di tutto ascoltare chi li vive. Le isole sono laboratori di biodiversità, ma presentano fragilità uniche. Per questo l'obiettivo che ci siamo dati è quello di una governance partecipata che unisca tutela ambientale e opportunità di sviluppo, superando la diffidenza storica verso l'ente attraverso il confronto costante con i sindaci e le comunità.

Uno dei temi più sentiti dalle comunità locali è l'emergenza ungulati. Come intende muoversi? È una criticità che va affrontata con estrema urgenza, specialmente all'Isola d'Elba. Il Parco da tempo sta intervenendo con azioni che hanno portato ad una

riduzione di circa mille capi ogni anno tra cinghiali e mufloni e ciò grazie a uno stanziamento annuo di oltre trecento mila euro. Ma questo da solo non basta. Infatti, è fondamentale un coordinamento che vada oltre i confini dell'area protetta. Sosteniamo con forza la necessità che la Regione Toscana nomini un commissario straordinario o un coordinatore per gestire l'eradicazione in modo sinergico, anche fuori dal Parco, supportato da strutture operative come i centri di sosta di Portoferraio e Campo nell'Elba.

Il Parco è il cuore della Riserva della Biosfera MAB UNESCO "Isole di Toscana". Quali sono gli obiettivi del nuovo Piano d'Azione 2026-2035? Siamo impegnati nella definizione della struttura del nuovo Piano d'Azione per rafforzare la Riserva come modello di sostenibilità internazionale ma, al tempo stesso, per valorizzare il concetto di Parco aperto inteso come area protetta dove l'uomo vive in sintonia con la natura. Puntiamo su una governance che metta in rete istituzioni e cittadini, promuovendo progetti come "Portami via, non portarmi via" e, soprattutto, guardiamo con attenzione

al coinvolgimento dei giovani. Infine, la cooperazione transfrontaliera che ritengo essenziale per scambiare buone pratiche e valorizzare il nostro patrimonio sociale e ambientale come nel caso del progetto UNIT-MAB con Corsica e Sardegna.

Sul fronte della ricerca, quali studi sono in corso per la tutela degli ecosistemi marini e terrestri? Circa la metà della nostra spesa corrente è destinata alla biodiversità e all'adattamento climatico. Tra i progetti di rilievo figurano il LIFE TETIDE per la lotta alle specie aliene a Capraia e il restauro del Centro del Santuario dei Mammiferi Marini. A Pianosa, in collaborazione con il CNR, stiamo mappando i servizi ecosistemici dell'isola. Inoltre, abbiamo avviato l'iter per individuare nuove aree di protezione a mare presso l'Elba e il Giglio, ma ci tengo a sottolinearlo: sarà un percorso trasparente e condiviso, privo di imposizioni dall'alto.

Infine, come pensa di migliorare il rapporto con i cittadini e le imprese del territorio? Sono fermamente convinto che il Parco debba essere percepito come un'opportunità, non come un insieme di vincoli. Per questo abbiamo intenzione di lanciare il Progetto Parco Amico che punterà a costruire uno sviluppo armonico e condiviso delle progettualità e delle potenzialità dell'Arcipelago tra cittadini e Parco. Vogliamo favorire nuove iniziative imprenditoriali sostenibili, sostenendo l'agricoltura eroica e le produzioni a "filiera corta" che abbiamo visitato a Capraia e al Giglio. Svilupperemo un piano turistico che sia orientato alla destagionalizzazione per contrastare l'abbandono delle isole fuori stagione attraverso un turismo sportivo, sensoriale e olistico.

Quali sono le opportunità per visitare il Parco e quali iniziative valorizzano il suo patrimonio? Il 2026 segna un cambio di passo verso un turismo "sensoriale" e sostenibile che non è più solo esperienziale ma punta al concetto di benessere totale del viaggiatore. Investiamo oltre 1,4 milioni di euro per la gestione dei Centri di Educazione Ambientale e la manutenzione della sentieristica. Sono moltissime le escursioni che è possibile prenotare, anche dal nostro sito, su tutte le isole. Puntiamo sulla destagionalizzazione per contrastare l'abbandono delle isole in inverno, integrando sport, natura, cultura ed enogastronomia locale. Vogliamo che ogni visitatore, guidato dalle nostre eccellenti Guide Parco, possa scoprire la straordinaria geodiversità e i prodotti identitari delle isole attraverso un'esperienza consapevole e rispettosa del valore MAB UNESCO fatto di conservazione e scienza, sviluppo sostenibile, riconoscimento internazionale e coinvolgimento delle comunità.

[www.islepark.it](http://www.islepark.it)

Dall'alto:  
La sede del PNAT all'Enfola  
Mattero Arcenni con Giovanni De Luca  
Matteo Arcenni con Alfonso Pecoraro Scario  
e Davide Barontini



environment

Commissioner Matteo Arcenni is outlining a new direction for the PNAT based on dialogue and collaborative governance. The 2026 budget of €14.8 million, prioritises environmental protection and sustainable development. Among the pressing issues, the ungulate crisis stands out as a priority, to be addressed through extraordinary regional coordination. The new UNESCO MAB Action Plan focuses on international sustainability, youth engagement and cross-border cooperation. The research centres on biodiversity, combating invasive species and establishing new shared marine protected areas. With the 'Parco Amico' project, the organisation is encouraging local agriculture and seasonal tourism, turning restrictions into opportunities for the community.

Mit Kommissar Matteo Arcenni schlägt der PNAT einen neuen Weg ein: im Zentrum stehen Dialog und Mitsprache. Der Haushalt 2026 in Höhe von 14,8 Millionen Euro setzt dabei klare Prioritäten zugunsten von Umweltschutz und nachhaltiger Entwicklung. Zu den dringendsten Herausforderungen zählt die durch Huftiere verursachte Notlage, für die eine außerordentliche Abstimmung auf regionaler Ebene nötig ist. Parallel dazu setzt der neue UNESCO-MAB-Aktionsplan auf internationale Nachhaltigkeit, die aktive Einbindung junger Menschen und den Ausbau grenzüberschreitender Zusammenarbeit. Im Fokus der Forschung stehen Biodiversität, die Bekämpfung invasiver Arten sowie die Entwicklung neuer gemeinsamer Meeresschutzgebiete. Mit dem Projekt „Parco Amico“ stärkt die Parkverwaltung die lokale Landwirtschaft und fördert einen an der Natur orientierten Tourismus in der Nebensaison. So sollen die Herausforderungen der Nebensaison in neue Chancen für die Gemeinschaft verwandelt werden.



© foto PNAT



©Igoria Bacherini

## La Via dell'Essenza: camminare l'isola, ritrovarla nei suoi profumi

Norman La Rocca

C'è un modo diverso di vivere e scoprire l'Isola d'Elba: lasciarsi guidare dai profumi, dalla luce, dal vento che attraversa la macchia mediterranea.



©Veronica Avellino

La Via dell'Essenza nasce da qui. È un progetto condiviso tra Fondazione Acqua dell'Elba e Parco Nazionale Arcipelago Toscano, che trasforma il territorio in un'esperienza da vivere lentamente, passo dopo passo.

All'interno delle attività della Fondazione Acqua dell'Elba - che spaziano dall'ambiente all'istruzione, dalla cultura al sociale e all'arte - questo cammino rappresenta una sintesi naturale: un modo concreto per rendere visibile e accessibile il legame tra comunità e territorio. Sessantasette chilometri lungo la costa occidentale dell'isola, otto tappe, otto piante. Lentisco, erica, lavanda, cisto, ginepro, rosmarino, leccio e mirto costruiscono un alfabeto del paesaggio. Raccontano l'Elba attraverso le sue forme più essenziali, quelle che si incontrano camminando e che spesso si riconoscono prima con l'olfatto che con lo sguardo. Questa dimensione lenta e sensoriale rende la Via dell'Essenza qualcosa di più di un itinerario.

È un'esperienza che può essere vissuta in diversi momenti dell'anno, con sfumature ogni volta diverse: più intensa e luminosa nei mesi estivi, più raccolta e profonda quando l'isola rallenta.

Il cammino, grazie ad una collaborazione con Confesercenti e Associazione Albergatori, che nel tempo vuole aprirsi a tutti gli altri operatori dell'Isola, introduce così anche a una possibilità concreta per il territorio, tutto l'anno.

Chi percorre la Via ha infatti bisogno di luoghi in cui fermarsi, mangiare, dormire, rifornirsi. Lungo il percorso, queste possibilità si incontrano naturalmente, rendendo il cammino gestibile anche su più giorni. L'esperienza resta flessibile, costruita sul proprio ritmo, alternando tappe e soste. In questa dimensione semplice e concreta, la Via dell'Essenza diventa un modo naturale di vivere e scoprire l'isola d'Elba. Lungo il percorso, soprattutto nei periodi di fioritura, sono i profumi a prendere spazio. Resine scaldate dal sole, note balsamiche, accenti agrumati, sentori salini portati dal mare. Sono gli stessi elementi che, da sempre, ispirano le fragranze di Acqua dell'Elba.

La Via dell'Essenza rende visibile questo legame. Ogni tappa dialoga con una o più composizioni, creando continuità tra paesaggio e profumo. Quello che si respira lungo il cammino si ritrova nei negozi dell'isola, nelle fragranze per la persona e per la casa. Il paesaggio diventa memoria. E la memoria può essere portata con sé. La Via dell'Essenza è, in fondo, questo: un invito a vivere l'Elba con più tempo, più attenzione, più profondità. Il territorio si fa esperienza, e l'esperienza continua anche dopo il cammino.

*It is a coastal trail in eight stages, created through a collaboration between the Fondazione Acqua dell'Elba and the National Park of the Tuscan Archipelago. The project invites visitors to explore the Island of Elba at a leisurely pace, turning the landscape into a sensory experience guided by the light and the scents of the Mediterranean scrub.*

*Along the route, plants like mastic, heather and myrtle form a "landscape alphabet" that you can smell before you see it. Thanks to the collaboration with local organisations, the route will be accessible all the year round and will be backed with facilities for rest stops and refreshments.*

*The connection between nature and fragrance is the key element: the balsamic, briny notes that inspire the Acqua dell'Elba perfumes can be found in their purest form along these pathways, creating a link between the walks and the olfactory memory. It is an invitation to fully experience the island and to take away with you the memory that will linger long afterwards.*

*Ist ein in acht Etappen gegliederter Küstenweg, entstanden aus der Zusammenarbeit zwischen der Stiftung Acqua dell'Elba und dem Nationalpark Arcipelago Toscano.*

*Das Projekt lädt dazu ein, die Insel Elba in langsamem Tempo und mit allen Sinnen, vor allem das Licht und die Düfte der mediterranen Macchia zu entdecken.*

*Entlang der Strecke prägen Pflanzen wie Mastixstrauch, Erika und Myrte das Landschaftsbild und schaffen ein Naturerlebnis, das sich nicht nur über das Auge, sondern auch über den Geruch erschließt. Dank der Zusammenarbeit mit lokalen Akteuren soll die Route ganzjährig begehbar sein und durch Angebote für Rast und Einkehr ergänzt werden.*

*Im Mittelpunkt steht die Verbindung zwischen Natur und Duft: Die würzigen und salzigen Noten, die die Düfte von Acqua dell'Elba inspirieren, finden sich entlang der Wege wieder. So versteht sich die Via dell'Essenza als Einladung, Elba intensiver zu erleben - und die Erinnerung an die Insel über die Reise hinaus lebendig zu halten.*



©Veronica Avellino

# L'Isola che vorrei

Paolo Picchi

Foto: @Paolo Caliciana

Il promontorio dell'Enfola lungo la Costa Nord dell'Isola

- L'Isola d'Elba, con i suoi profili di granito che emergono dal Tirreno e le sue spiagge dai mille colori tanti quanti sono i minerali che si trovano nel suo sottosuolo, non è solo un tesoro di geo e biodiversità.



L'Elba oggi diventa il palcoscenico di un sogno collettivo: quello di un futuro in cui l'uomo e la natura tornano a parlarsi con un linguaggio dove tutela e innovazione convivono. Al centro di questa visione si pone il progetto CO2 PACMAN (Cooperation and CO-designing Partnership for CLiMAtE Neutrality), un'iniziativa Interreg Euro-MED che mira a tracciare la rotta verso la neutralità climatica attraverso la co-progettazione.

Il progetto CO2 PACMAN non è solo teoria, ma un'esperienza immersiva che coinvolge l'intera comunità. Dalle miniere di Rio e Capoliveri ai centri culturali dei paesi costieri e collinari, l'Elba si interroga: "Qual è l'isola che vorrei?". Attraverso strumenti innovativi come la realtà virtuale e il "Cool game", anche i più giovani partecipano alla costruzione di questa roadmap, diventando i veri architetti del cambiamento. Quali scenari immagina il progetto?

Ad esempio sulla terraferma, nelle valli fertili di Mola e Schiopparello, i cittadini del futuro potrebbero vedere i terreni abbandonati trasformarsi in orti comunitari rigogliosi, dove gli impianti agrivoltaici proteggono le colture tradizionali - come le pesche Angelica e i pomodori d'Appiccà - dalla siccità e dal calore intenso imposto dal cambio climatico.

L'energia del sole non serve solo a illuminare le case, ma a nutrire la terra e a sostenere i giovani agricoltori, creando una filiera corta che sa di casa e di futuro.

In questo cammino, la comunità funge da perno, tessendo una rete che unisce istituzioni, imprese e volontariato in un'unica "economia della complessità". È un impegno corale per consegnare alle prossime generazioni un'isola che non sia solo un ricordo di bellezza passata, ma un modello vivente di armonia ecologica. Perché, come insegna CO2 PACMAN, la transizione energetica è, prima di tutto, un'opportunità per riscoprire le radici e il valore profondo del legame con il territorio. Come ci insegna l'Agenzia Europea dell'Ambiente l'energia rinnovabile è un servizio che gli ecosistemi possono rendere all'uomo, e sarà proprio una attenta lettura del mosaico del paesaggio insieme a chi se ne prende cura, per primi gli agricoltori, ad indicarci la strada per generarla in modo sostenibile e condiviso, secondo una logica di gestione comunitaria delle risorse naturali.

*The interregional Euro-MED CO2 PACMAN project is transforming the Island of Elba into a co-design laboratory for climate neutrality. Through a vision combining conservation and innovation, it outlines future scenarios where clean energy is generated by offshore wind farms and agrivoltaic systems in the Mola and Schiopparello valleys, protecting traditional crops from drought. This journey is not only technological but also social: thanks to immersive tools like virtual reality and the 'Cool Game', the community and its young people are becoming the architects of change.*

*The aim is to create a model of ecological harmony, where the energy transition becomes a chance to rediscover deep ties with the local area. that inspire the Acqua dell'Elba perfumes can be found in their purest form along these pathways, creating a link between the walks and the olfactory memory. It is an invitation to fully experience the island and to take away with you the memory that will linger long afterwards.*

*Das Interreg-Euro-MED-Projekt CO2 PACMAN macht die Insel Elba zu einem Labor gemeinsamer Zukunftsentwürfe auf dem Weg zur Klimaneutralität. In einer Sichtweise, die Schutz und Erneuerung zusammenführt, zeichnen sich Szenarien ab, in denen saubere Energie durch Offshore-Windparks und Agri-Photovoltaik-Systemen in den Tälern von Mola und Schiopparello gewonnen wird - und in denen zugleich die traditionellen Kulturen besser gegen die Dürre geschützt werden.*

*Doch dieser Weg ist nicht nur ein technologischer, sondern ebenso ein sozialer. Mithilfe immersiver Formate, z.B. virtuelle Erlebnisräume und dem „Cool Game“ werden die Gemeinschaft und insbesondere die Jüngeren zu Mitgestaltern des Wandels. Ziel ist ein Modell ökologischer Harmonie, in dem die Energiewende zum Anlass wird, die tiefe Beziehung zum eigenen Lebensraum neu zu entdecken.*



## Acqua: interventi strategici per la sostenibilità

Patrizia Lupi



L'Isola d'Elba, perla del Tirreno, sta per vivere una trasformazione storica nella gestione della sua risorsa più preziosa: l'acqua. Per decenni, l'autonomia idrica dell'isola è stata un puzzle complesso, legato fino ad oggi a doppio filo a una condotta sottomarina che trasporta la risorsa dal continente. Ma da quest'anno il territorio si appresta a scrivere un nuovo capitolo fatto di sostenibilità, efficienza e, soprattutto, indipendenza grazie a un piano di interventi strategici messi in campo da ASA. Ne parliamo con il suo Presidente Avv. Stefano Taddia.

*Il dissalatore di Mola è una soluzione per l'approvvigionamento idrico dell'Isola d'Elba? Quali saranno i benefici?*

Il dissalatore è un gioiello di tecnologia che abbiamo messo al servizio del territorio, con un investimento di circa 29 milioni di euro. I lavori sono ormai sostanzialmente completati e restano alcune opere accessorie tra cui la regolazione delle portate dei quattro pozzi di Mola e dell'acqua proveniente dalla dorsale dell'acquedotto per garantire la corretta miscelazione dell'acqua prodotta dall'impianto a osmosi inversa, l'installazione di alcune apparecchiature residue, il completamento delle recinzioni, dell'illuminazione e delle sistemazioni esterne, oltre alla realizzazione della fontanella di acqua ad alta qualità con la relativa area dedicata. Continuano inoltre le opere a mare nel Golfo Stella, che comprendono la posa delle tubazioni di presa e restituzione dell'acqua e l'allestimento dei locali tecnici a servizio dell'impianto. Il collaudo è previsto a partire da maggio 2026, compatibilmente con le condizioni meteomarine, segnando l'avvio operativo di un'infrastruttura strategica che rappresenta un investimento senza precedenti per il territorio e un passo importante verso una gestione più autonoma e sostenibile della risorsa idrica. La sua importanza è vitale sia per i residenti che scelgono l'Elba tutto l'anno, sia per far fronte all'esponenziale aumento della domanda durante i mesi estivi, quando l'affluenza turistica mette a dura prova le infrastrutture locali.

*Sono previsti interventi anche sulla costa per garantire l'approvvigionamento anche dalla Val di Cornia come in passato?*

Il nostro impegno non riguarda solo l'Elba. La strategia è sistemica e tocca punti nevralgici della Val di Cornia, dove la qualità dell'acqua deve fare i conti con la presenza naturale di boro e arsenico. A Piombino, presso la centrale di Franciana - già eccellenza internazionale per il trattamento dei metalli pesanti - è in fase di installazione un nuovo impianto a osmosi inversa da 200 mila euro. Entro l'estate

2026, questo permetterà di recuperare 10 litri al secondo di risorsa dai pozzi locali. A Campiglia Marittima, entro giugno 2026 entrerà in funzione il nuovo impianto di Coltie (1,5 milioni di euro), capace di erogare 100 litri al secondo di acqua con proprietà organolettiche nettamente migliorate per i cittadini di Campiglia e San Vincenzo. I nostri sistemi di depurazione sono all'avanguardia. Spicca, fra l'altro, l'ampliamento del depuratore di Campo alla Croce. Un'opera da 8,1 milioni di euro (di cui 6,6 milioni finanziati dal PNRR) pensata per gestire i picchi di carico estivi e industriali, portando la capacità di trattamento a 87.500 abitanti equivalenti. L'investimento conterrà anche una nuova sezione di post-affinamento delle acque depurate per consentirne il riuso a fini industriali e/o agricoli con un potenziale di circa 1,8 Mln di mc/anno, concorrendo così al risparmio della risorsa idrica in un territorio altamente critico per la qualità delle acque di falda, oggetto di un fenomeno di progressiva salinizzazione.

*Oltre alla ricerca di nuove fonti di approvvigionamento e al risuo delle acque, quale altre azioni sono previste per la risorsa idrica?*

Particolare attenzione è dedicata alla riduzione delle perdite su tutto il territorio gestito da ASA: si agisce sull'azione della distrettualizzazione, sulla preventiva regolazione/riduzione delle pressioni nelle condotte e sulla eliminazione delle sovrappressioni transitorie, così da ridurre lo stress nelle reti di distribuzione. Inoltre è stato portato avanti un vero e proprio progetto di ricerca ed eliminazione perdite e sostituzione tubazioni dal valore complessivo di oltre 21,5 mil di € di cui circa 15,3 mil di € finanziati dal MIT con fondi del PNRR della misura 4.2. Il progetto per la riduzione delle perdite idriche nelle reti di distribuzione che si concluderà entro il mese di Giugno 2026, prevede l'installazione di circa 62.000 contatori intelligenti (smart meter) in grado di dialogare con i sistemi di raccolta dati di registrazione delle forniture di ASA, la realizzazione di n° 180 distretti



Le spiagge bianche della costa nord dell'Isola d'Elba



(1.183 km di rete) per monitorare i bilanci delle porate immerse/consumate, la implementazione di sistemi di controllo e monitoraggio integrativi del sistema di telecontrollo ASA nonché il completamento dei rilievi delle reti, la loro digitalizzazione informatica e lo sviluppo della modellistica idraulica per la simulazione del comportamento del sistema di distribuzione, con il fine di individuare fisicamente le dispersioni e finalizzare la loro riparazione oltre che la sostituzione programmata delle tubazioni a maggiore rischio. Il progetto è concentrato prevalentemente nelle zone maggiormente critiche e cioè proprio in Val di Cornia e all'Isola d'Elba.

**Quali sono i vostri obiettivi futuri?**  
Pensiamo ad un futuro più blu per l'Elba e per la costa degli Etruschi. Questi interventi non sono semplici manutenzioni, ma una vera visione per lasciare un mondo migliore alle prossime generazioni che si troveranno ad affrontare tematiche stringenti a partire dall'uso dell'acqua. L'obiettivo finale di ASA è chiaro: trasformare le criticità in opportunità, puntando persino al riutilizzo delle acque depurate per fini industriali e agricoli. Con l'accensione del dissalatore di Mola e il potenziamento degli impianti di terraferma, l'Elba e il suo comprensorio si preparano ad affrontare le prossime stagioni turistiche con una serenità mai avuta prima. Anche le fontanelle delle quali abbiamo dotato molti comuni dell'Isola sono un servizio importante per il turismo e per i residenti. L'acqua di qualità non è più una sfida, ma una certezza.

ASA (the water company) is stepping up the pace of infrastructure works between Val di Cornia and the island of Elba to ensure the quality and self-sufficiency of the water supply. With a plan covering everything from water purification and wastewater treatment, the aim is to overcome the natural challenges posed by the aquifer and cope with increased demand during the summer months.

In Piombino, the Franciana water treatment plant is enhancing its boron and arsenic removal capacity with a new reverse osmosis plant, due to come on stream by summer 2026. In Campiglia Marittima, the most noyable projects are the new Coltie plant (€1.5 million) and the expansion of the Campo alla Croce treatment plant: a €7.3 million project has been allocated for this project (€6 million from the PNRR) to treat domestic and industrial wastewater for up to the equivalent of 87,500 inhabitants.

On the island of Elba, work is nearing completion on the Mola desalination plant, the largest in Italy (€29 million). With the completion of ancillary works and the underwater pipelines, commissioning is scheduled for May 2026, marking a turning point towards the region's water self-sufficiency.

ASA treibt den Ausbau der Wasserinfrastruktur zwischen dem Val di Cornia und der Insel Elba voran. Ziel ist es, die Qualität und die Unabhängigkeit der Wasserversorgung zu sichern. Der Maßnahmenplan reicht von der Trinkwasseraufbereitung bis zur Abwasserreinigung und soll sowohl die natürlichen Probleme des Grundwassers als auch die steigenden Belastungen in den Sommermonaten auffangen.

In Piombino wird am Standort Franciana das Wasser durch eine neue Umkehrosmoseanlage, die bis Sommer 2026 in Betrieb gehen soll, von Bor und Arsen gereinigt. In Campiglia Marittima zählen der neue Standort in Coltie mit Investitionen von 1,5 Millionen Euro sowie der Ausbau der Kläranlage Campo alla Croce zu den wichtigsten Vorhaben. Für das Projekt sind 7,3 Millionen Euro vorgesehen, davon 6 Millionen aus dem PNRR. Künftig soll die Anlage zivile und industrielle Abwässer entsprechend der Abwasserbelastung von bis zu 87.500 Einwohnern filtern.

Auf Elba steht zugleich ein zentrales Projekt kurz vor dem Abschluss: die Entsalzungsanlage von Mola, die als größte Italiens gilt.

Nach Fertigstellung der Anlage und der Unterwasserleitungen ist die Abnahme für Mai 2026 geplant. Für die Insel bedeutet das einen entscheidenden Schritt in Richtung größerer wasserwirtschaftlicher Autonomie.

# L'Associazione Astrofili Elbani

Giulio Colombo

Attiva sul territorio isolano dal 1998, collabora con gli Enti locali, con il Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, con le scuole di ogni ordine e grado e con i privati, proponendo principalmente serate di osservazione con telescopi, sessioni di lettura del cielo aperte al pubblico e conferenze. A ottobre 2021, grazie alla collaborazione con il PNAT e il Comune di Portoferraio, l'Associazione Astrofili Elbani ha installato, presso il Forte Inglese (Portoferraio), una camera astronomica che dedicata allo studio delle meteore e dei meteoriti nell'ambito di un progetto nazionale di ricerca sostenuto dall'Istituto Nazionale di Astrofisica (Progetto PRISMA). L'obiettivo e l'impegno concreto che l'Associazione si prefigge, considerata l'elevata qualità osservativa del cielo elbano, è quello di promuovere la divulgazione della scienza e rendere l'astronomia accessibile a tutti, con particolare interesse rivolto verso la sensibilizzazione ai temi attuali quali l'inquinamento luminoso, la tutela dell'ambiente e l'importanza della ricerca scientifica come strumento di conoscenza. Ti piace l'astronomia e vuoi prendere parte alle attività degli astrofili elbani? L'Associazione è alla ricerca di nuovi soci!

Per maggiori informazioni sugli eventi e prenotazioni:

InfoPark Arcipelago Toscano  
+39 0565 908231  
www.islepark.it.

astrofilielbani@tiscali.it

f Associazione Astrofili Elbani

@astrofilielbani

## Calendario Eventi 2026

**18/04 ore 21:00 - Rio nell'Elba > Durata: 2 ore (prenotaz.)**  
Passeggiata notturna e osservazione del cielo lungo la GTE da località Le Panche al Monte Capannello -

**20/06 ore 21:30 - Monte Perone > Durata: 2 ore (prenotaz.)**  
Osservazione del cielo

**11/07 ore 20:30 - Fortezza del Volterraio > Durata: 2 ore (prenotaz.)**  
Osservazione del cielo e visita notturna della Fortezza

**06/08 ore 20:30 - Marina di Campo > Durata: 3 ore (prenotaz.)**  
Navigazione a largo delle coste elbane per osservare il cielo notturno

**16/08 ore 21:00 - Rio nell'Elba > Durata: 2 ore 30 minuti (prenotaz.)**  
Osservazione del cielo (da località Aia di Cacio)

**15/07 - 17/08 - 25/08 - ore 22:00 - Porto di Marciana Marina**  
Serata di osservazione a ingresso libero

The Elban Astrophile Association was established in 1998 and promotes science awareness through telescope observation and talks (see the calendar). The association aims to make astronomy accessible to everyone, raising public understanding of issues like light pollution and environmental conservation. In October 2021, it installed an astronomical observatory at the English Fort in Portoferraio to study meteors and meteorites as part of the national PRISMA project supported by INAF. The organisation is currently looking for new members with a passion for astronomy.

Die seit 1998 aktiven Sternfreunde Elba engagieren sich für die Vermittlung astronomischen Wissens durch Teleskopbeobachtungen und Vorträge (siehe Kalender). Ihr Ziel ist es, Astronomie einem breiten Publikum zugänglich zu machen und zugleich das Bewusstsein für Lichtverschmutzung und Umweltschutz zu stärken. Im Oktober 2021 installierte der Verein im Forte Inglese in Portoferraio eine astronomische Kamera zur Beobachtung von Meteoriten und Meteoriten als Teil des nationalen PRISMA-Projekts, das vom INAF unterstützt wird. Der Verein freut sich derzeit über neue Mitglieder mit Interesse an der Astronomie.



# I figli del Capanne

Lina Artieri



Foto: © Lina Artieri

“Figli del Capanne” è una raccolta di video racconti di elbani del versante occidentale dell'isola realizzata dall'associazione Pedalta, associazione che si è costituita nel 2014 e che ha per scopo la tutela, la valorizzazione e la salvaguardia del castagno e del territorio.

Si tratta di 15 interviste a Marcianesi e non solo, nate dal desiderio di raccogliere le storie, gli aneddoti degli ultimi depositari di antichi saperi, che altrimenti sarebbero stati persi per sempre



Il primo passo verso l'attuazione di questo progetto fu fatto nel luglio del 2021 quando decidemmo di video - intervistare Genserico Anselmi, storico negoziante e postino marcianese, che ci descrisse la procedura per la realizzazione della farina di castagne. Fu una testimonianza importante perché oggi nessuno qui all'Elba ne produce più, mentre in passato era una delle fonti di sussistenza principali degli abitanti delle pendici del Monte Capanne. Continuando con le tradizioni alimentari chiedemmo ad Angela Rovegno di Poggio, di mostrarci la preparazione di uno dei dolci tipici del borgo, la “schiacciunta”, che delizia le nostre tavole soprattutto nel periodo natalizio!

Siamo cresciuti con i racconti dei nostri nonni, dei nostri genitori, della nostra gente, storie di un passato che sembra lontano, ambientate in questa meravigliosa isola non ancora intaccata dai cambiamenti causati dal turismo e dalla tecnologia e grazie a Angiolino, Antonietta, Aldo, Mariateresa, Amos, Guido, Alba, Genserico, Concetta, Rita, Angiolina, Piera, Ela, Pietro, Giacomino e Angela, i “Figli del Capanne”, quella parte di storia elbana potrà essere ascoltata anche dalle future generazioni.

Tutto ciò è stato possibile anche grazie al Comune di Marciana che da subito ci ha appoggiato in questa raccolta di memorie



Il paese di Marciana e il Monte Il Monte Capanne (pagina a fianco)

dei nostri paesani ; storie sulla guerra, la scuola, l'alimentazione, il lavoro, ma anche racconti sulla vita familiare e di comunità, di persone nate in un periodo dove non c'erano soldi e quando si accendeva il forno per fare il pane se ne faceva sempre di più per donarlo a chi e aveva più bisogno; storie sul lavoro della vigna, del bosco e dell'orto, di vita vissuta nei magazzini in campagna nell'attesa delle “Feste comandate” da passare a Marciana; storie di feste improvvisate nelle case per ballare o di ragazzate che alleggerivano una vita dove non esistevano comodità o svaghi.

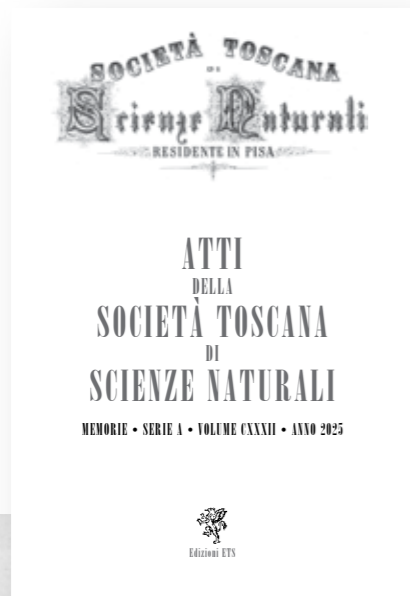
Questi “eterni ragazzi” ci hanno fatto entrare nel loro mondo dei loro ricordi attraverso il racconto degli avvenimenti socio-economici e culturali dagli anni '30 in poi, un periodo prezioso dove l'identità del territorio era ancora fortissima. Tutto condito da quella vena ironica e dissacrante tipica degli elbani.

I video sono disponibili sulla pagina facebook e sul canale youtube dell'associazione Pedalta

“Figli del Capanne”, (the children of Capanne), is a documentary project by the The Pedalta Association of Marciana to preserve the history of the western part of the Island of Elba. In 15 video interviews, produced with the backing of the Municipality of Marciana, the last guardians of the ancient local customs and traditional way of life have their say - people whose experiences document a daily life that is in danger of fading from memory. Their conversations paint a multifaceted picture of island life since the 1030s: from the production of chestnut flour to the preparation of typical desserts like the ‘schiacciunta’, touching on topics such as farming, community life and war experiences. The result is a living archive of regional identity based on solidarity, pragmatism and dry humour, long before the impact of mass tourism.

„Figli del Capanne“ ist ein Dokumentationsprojekt des Vereins Pedalta zur Pflege der historischen Erinnerung an Elbas Westküste. In fünfzehn Video-Interviews, realisiert mit Unterstützung der Gemeinde Marciana, kommen die letzten Wissensträger einer traditionellen Lebenswelt zu Wort - Personen, deren biografische Erfahrungen einen Alltag dokumentieren, der im kollektiven Gedächtnis zunehmend verblasst.

Die Gespräche zeichnen ein facettenreiches Bild des Insellebens seit den 1930er-Jahren: von der Herstellung von Kastanienmehl über die Zubereitung typischer Süßspeisen wie der „Schiacciunta“ bis hin zu Kriegserlebnissen, landwirtschaftlicher Arbeit und dem engen sozialen Gefüge der Dorfgemeinschaften. So entsteht ein lebendiges Archiv regionaler Identität - geprägt von Solidarität, Pragmatismus und stillem Humor - aus einer Zeit, bevor der Massentourismus die Insel grundlegend veränderte.



## L'uso del suolo all'Isola d'Elba: l'impatto del turismo sul paesaggio

Carolina Signorelli

Quanto si è costruito all'Elba in 55 anni? Due ricercatori, una indipendente ed un dottorando all'Università di Vairão (Portogallo), ex-studenti dell'Università di Pisa (Signorelli & Di Giorgio, 2025) hanno analizzato le trasformazioni territoriali dell'Isola d'Elba nel corso di oltre mezzo secolo. Lo studio è stato pubblicato negli Atti della Società Toscana Di Scienze Naturali (Memorie, Serie A, Volume CXXXII, 2025) e ha documentato in dettaglio l'espansione delle aree edificate e le conseguenze di questo sviluppo sul territorio nel periodo dal 1956 al 2011.

Attraverso l'uso di software open-source come QGIS e dei dati cartografici messi a disposizione dalla Regione Toscana, è stato possibile quantificare l'aumento delle superfici costruite e ad identificare le altitudini in cui si sono concentrate le nuove edificazioni. L'analisi dei dati ha permesso di individuare le aree più interessate dall'espansione urbana e di valutare il loro impatto ambientale. Ciò che risulta più evidente dall'analisi dello studio è l'impatto territoriale generato dal passaggio da un'economia agricola e mineraria ad un modello basato sul turismo di massa. L'urbanizzazione dell'isola ha modificato il paesaggio elbano, interessando principalmente la fascia costiera, con un progressivo abbandono delle aree rurali ed un'espansione di quelle extra-cittadine. L'altro fenomeno più rilevante è la frammentazione dell'habitat. L'aumentare del numero di edifici nelle zone suburbane è seguito da quello delle zone di pertinenza e di passaggio, spesso accompagnate da impermeabilizzazione del suolo.

L'importanza dello studio risiede nella sua possibilità di fornire dati concreti sulle trasformazioni del territorio, contribuendo al dibattito sulla gestione sostenibile delle risorse naturali. In un contesto come quello dell'Isola d'Elba, fortemente dipendente ed ancora molto soggetto al turismo di massa, comprendere gli effetti delle attività antropiche diventa essenziale per bilanciare lo sviluppo economico del territorio e la tutela ambientale.

Già altri studi del territorio elbano (Nemo, 2009) avevano evidenziato come l'espansione urbana e la costruzione di nuove infrastrutture rappresentino una delle principali minacce ambientali. Gli esperti suggeriscono strategie di



Pomonte e La Guardia negli anni '70

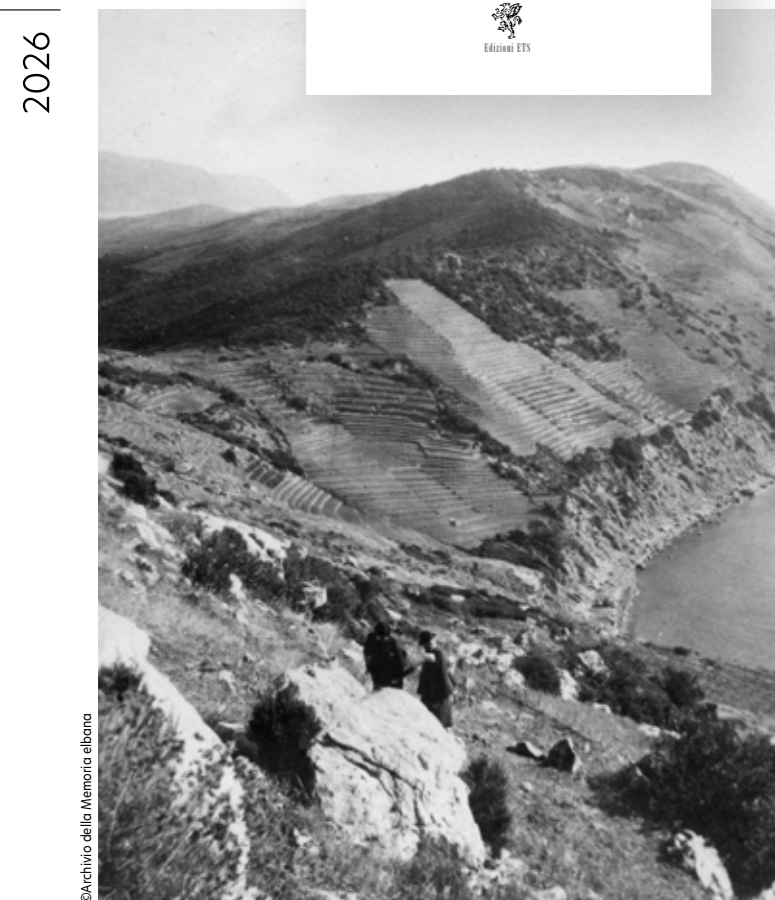
contenimento, tra cui il recupero del patrimonio edilizio esistente e il rafforzamento delle normative onde limitare l'ulteriore consumo di suolo. Tuttavia, la forte pressione economica e il crescente afflusso turistico (1 milioni di visitatori nel 2024, secondo ElbaPress) rendono complesso il controllo dello sviluppo edilizio, con un impatto che si estende anche alle aree protette.

Il turismo stagionale, ed in particolare il fenomeno noto come "over-tourism", contribuisce significativamente al degrado ambientale, con conseguenze particolarmente critiche per ecosistemi fragili come spiagge e dune (Flamini, 2016). L'elevata affluenza nei mesi estivi intensifica il rischio di danni irreversibili al paesaggio naturale, rendendo indispensabile l'adozione di strategie di sviluppo sostenibile per tutelare il delicato equilibrio ecologico dell'isola. I risultati della ricerca sottolineano la necessità di strategie di pianificazione attente, capaci di preservare il patrimonio naturale dell'isola senza ostacolare la sua crescita economica. Il caso dell'Elba rappresenta un esempio significativo delle sfide che molte destinazioni turistiche si trovano ad affrontare nell'era della globalizzazione.

*A study by two researchers who graduated from the University of Pisa has analysed changes to the Elban countryside between 1956 and 2011, highlighting how the change from a rural economy to mass tourism has altered the landscape.*

*Urbanisation has been concentrated along the coast, leading to the fragmentation of habitats and soil sealing. In spite of the well-known environmental threats, intense economic pressure and overtourism (1 million visitors in 2024) make it difficult to regulate building development. Their research highlights the urgent need for sustainable planning and the restoration of existing heritage to protect the island's fragile ecosystems without stifling its growth.*

*Eine Studie zweier Absolventen der Universität Pisa untersucht die Entwicklung der Bodennutzung auf Elba zwischen 1956 und 2011 und zeigt, wie der Wandel von einer ländlich geprägten Wirtschaft hin zum Massentourismus das Landschaftsbild der Insel tiefgreifend verändert hat. Die bauliche Entwicklung konzentrierte sich vor allem auf die Küstenzone und führte dort zur Zerschneidung von Lebensräumen sowie zur zunehmenden Versiegelung des Bodens. Obwohl die ökologischen Risiken seit Langem bekannt sind, erschweren der starke wirtschaftliche Druck und der Overtourism - mit 1 Million Besuchern im Jahr 2024 - eine wirksame Steuerung der Bautätigkeit. Die Studie betont daher die Dringlichkeit einer nachhaltigen Planung und der Aufwertung des bestehenden Baubestands, um die fragilen Ökosysteme der Insel zu schützen, ohne ihre Entwicklung zu hemmen.*

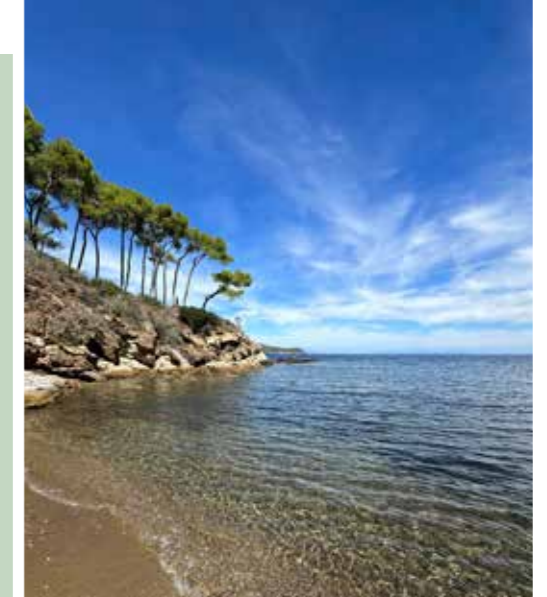


# Istia: la spiaggia dove parla il mare

di Patrizia Arnaldi



©Alessandro Tolini



©Alessandro Tolini



©Tenuta La Ripotte



*“Antico, sono ubriacato dalla voce  
ch’ esce dalle tue bocche...”*

Eugenio Montale in *“Mediterraneo”* Ossi di Seppia

Esistono luoghi fuori dalle mappe del turismo effimero ed affollato. Appartengono alla geografia dell’anima. Istia è uno di questi. Definita “la spiaggia degli uccelli che cantano” per la melodia che sale dalla fitta pineta retrostante, questa caletta è un rifugio immutabile che resiste alle mode scomposte e chiassose per restituire emozioni da afferrare con i cinque sensi.

Stefano Magro è il guardiano di questo piccolo Eden nel comune di Capoliveri. Insieme alla sua famiglia – Yirka, Lorenzo ed Edoardo - ha trasformato questo pezzetto delle Ripalte in un santuario fatto di “ingegno e di niente”, dove il lusso è nella semplicità. Qui non troverai souvenir globalizzati, ma amuleti creati dai figli con i “vetrini” colorati levigati dal mare, oppure i racconti ad acquarello di Rossana, la “fata dei colori” che cattura la bellezza della baia anche d’inverno. Sotto l’ombra profumata dei pini e delle tamerici, l’ospitalità ha il sapore di una volta. Basta una bruschetta condita con erbe colte sul momento e un bicchiere di vino buono, serviti su tavoli di legni spiaggiati. Amache e dondoli mossi dalla brezza invitano a un riposo profondo. Gli ombrelloni, radi, sono amici pronti a proteggerti nelle ore più calde. Il resto è mare, macchia mediterranea e silenzio. Spazi ombrosi lasciati in “dote” dai minatori del Ginevra. Poco lontano, la miniera sotterranea di magnetite - la più grande d’Europa - ricorda la fatica di uomini che lavoravano nelle viscere della terra per poi risalire e cercare la luce proprio in questo mare. Oggi, quella stessa luce cambia con i colori delle ore e delle stagioni: dal rosa delle tamerici al viola dei tramonti, al rosso delle rocce. L’isolotto di Liscoli ti aspetta con i suoi abitanti marini per uno snorkeling in acque cristalline, le canoe per i più avventurosi ti condurranno alla scoperta degli anfratti più misteriosi. Le sdraio invitano al riposo per restituire benessere e respiri profondi. Con un fascino selvaggio e intatto il bosco si apre sulla baia dietro ad un filare di vite, aleatico, un omaggio a coloro che nei secoli ricamarono quegli scogli con intrecci di pampane e grappoli profumati. Un consiglio: ascolta la voce del silenzio e torna bambino.

*There are places that do not appear on tourist maps but belong to the geography of the soul. Istia is one such place: a cove in the urban area of Capoliveri known as “the beach of the singing birds” because of the chorus that rises from the thick pine woods. Here, Stefano Magro’s family look after a little Eden created out of “ingenuity and nothing”, where true luxury lies in the simplicity and old-fashioned hospitality. In the shade of the tamarisk and pine trees, genuine flavours are rediscovered at wooden tables amidst hammocks swaying in the breeze and the colourful tales of Rossana, the “water-colour” fairy. Nowadays, that untamed charm remains intact between the red of the rocks and the purple of the sunsets. Whether for a canoe trip to the islet of Liscoli or simply to take a deep breath whilst being lulled by the sea, Istia invites you to feel like a child again and listen to the only voice that matters; that of silence.*

*Es gibt Orte, die auf den Karten des Massentourismus nicht vorkommen, aber zur Geografie der Seele gehören. Istia ist ein solcher Ort: eine kleine Bucht bei Capoliveri, auch „Strand der singenden Vögel“ genannt, weil aus dem dichten Pinienwald ein vielstimmiger Chor herüberklingt. Die Familie von Stefano Magro hat hier ein kleines Eden erschaffen. Der wahre Luxus liegt in der Einfachheit und in einer Gastfreundschaft, wie man sie kaum noch findet. Zwischen Tamarisken, Holztischen und Hängematten, zwischen den Acquarellen Rossanas und dem Licht über den Felsen entfaltet Istia bis heute seinen ungezähmten Reiz. Ob bei einer Kanufahrt zum Felsen Liscoli oder einfach in einem stillen Moment am Ufer - Istia ist mehr als ein Strand, ein Ort der Ruhe und Stille.*

# A volo di gabbiano sull'Isola d'Elba degli anni '50

Maria Gisella Catuogno

Se, andando a ritroso nel tempo, ma con la coscienza dell'oggi, potessimo sorvolare, come un gabbiano, le coste elbane degli anni '50, quello che colpirebbe il nostro sguardo acuto sarebbero i litorali semideserti, anche in piena estate, le colture che lambiscono la spiaggia, i pagliai a pochi passi dalla battigia, la mancanza di edifici alle spalle degli arenili.

Ci sorprenderebbe anche il paesaggio meno verde dell'attuale, perché la macchia mediterranea era tenuta lontana dai paesi e qualsiasi fazzoletto di terra andava coltivato e reso produttivo. L'Elba, che usciva dalla guerra e dallo smantellamento della sua industria siderurgica a Portoferraio, poteva ancora contare sul cuore minerario pulsante di Rio, Rio Marina e Capoliveri, sull'antica lavorazione del granito di San Piero e Sant'Ilario e sulla dura arte della navigazione di molti dei suoi uomini e ragazzi, che diventavano marinai e mozzi sui mercantili di mezzo mondo. Chi non era minatore o scalpellino o non andava d'accordo col mare, era agricoltore o pescatore o commerciante. Talvolta queste attività si fondevano: si tornava dalla cava e si zappava la vigna oppure si prendeva il gozzo e si calava un tramaglio. Tutto, per mettere insieme il pranzo con la cena.

La vocazione turistica dell'isola era incerta, anche se i più lungimiranti avevano probabilmente già intuito le potenzialità del territorio: come non pensare infatti che un paesaggio naturale e umano così vario, con i colori dominanti del verde e dell'azzurro, con un mare incontaminato, spiagge dorate, paesini come presepi e un capoluogo storicamente importante, non attirasse gente per il ristoro del corpo e dello spirito?



**Archivio  
della  
Memoria  
Elbana**

Immagini dal Fondo Renzo Paoli



E così, nelle cartoline degli anni '50, accanto alle immagini di un'Elba oggi scomparsa, col cavallo da lavoro in primo piano, le agavi col loro raro fiore e una collina interamente coltivata dalla base alla sommità, ne esistono altre che testimoniano la preistoria del turismo di massa. Infatti, che fin dal I secolo, con le ville marittime delle Grotte e di Capocastello, i Romani avessero inserito l'isola fra le mete del loro otium, è noto, come è risaputo che ricche famiglie borghesi autoctone e forestiere, ben prima degli anni '50, avevano colonizzato i luoghi più incantevoli dell'Elba. Ma era un turismo d'élite, che lasciava vuoti i litorali e quasi invariata la povertà dignitosa della popolazione.

Ad esso, nel corso del decennio '50-'60, si affianca il soggiorno di gente diversa, più modesta economicamente, che sceglie le rare strutture ricettive e il campeggio per godersi le bellezze e la pace dell'isola toscana. Abbiamo così le immagini di tende e roulotte sulla spiaggia della Biodola e di Procchio con panni tesi ad asciugare e auto al seguito; i primi tentativi di ristorazione a due passi dal mare a Lacona con tavoli e sedie sotto un tendone, e cabine di legno o incannucciate; i primi ombrelloni e le prime sdraio a interrompere la continuità degli arenili.

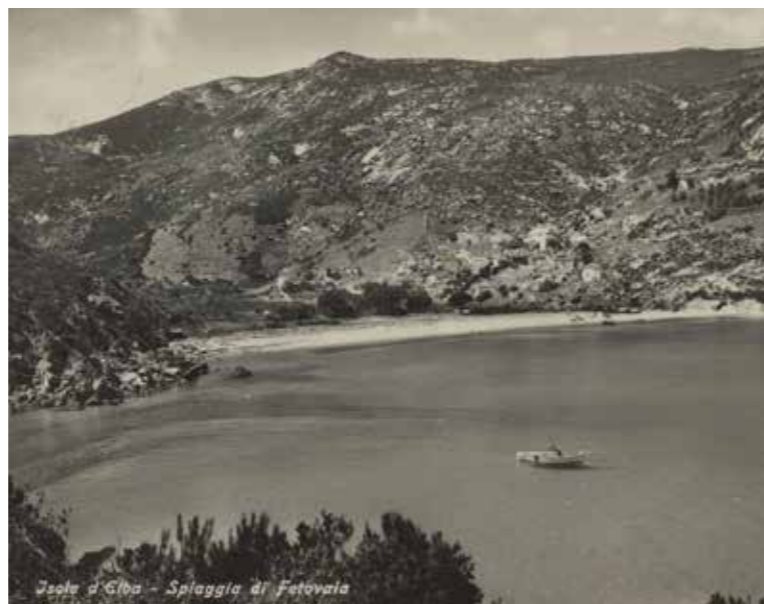
Ma appena dietro la sabbia di Lacona, pascolano una pecora e un agnello; la pineta di Marina di Campo ombreggia i pensieri dell'unica presenza femminile che indugia sotto la chioma dei pini; il solitario gozzo del golfo di Fetovaia si gode il silenzio della spiaggia e Cavoli, incorniciato da piante di fichi d'India, appare interamente deserto. E mentre Procchio merita l'attenzione del turista-fotografo appena sceso dalla giardinetta, il Cavo, abbracciato al suo mare, guarda il piroscifo Pola che, al largo, attende

il barcone col suo carico di passeggeri e Nisporto si presenta come una tranquilla campagna alberata con il mare a lambirla.

Se la Torre di Marciana Marina sembra un fortino assediato dal mare in tempesta, che divora il litorale, quella di Marina di Campo spicca nel suo deciso isolamento rispetto al borgo.

Porto Azzurro si specchia nella quiete del suo golfo, dove sosta un mercantile, mentre, alle sue spalle, sul monte più alto, la croce protegge il paese. Pomonte è tutt'uno col monte dai cui piedi sembra scaturire, con le vigne accanto alle abitazioni, che, a stento, si distinguono dalla roccia. I terrazzamenti si arrampicano incredibilmente fino alle vette, raccontando fatica, sudore e tenacia e in basso, sulla costa, in mancanza di un porticciolo, le barche trovano riparo sul litorale sassoso. Seccheto, Chiessi e Sant'Andrea sono un grumo di case bianche di calce, sospese tra cielo e mare, con le colture che sfiorano gli scogli.

Lungo la costiera occidentale, alta e rocciosa, l'asprezza del paesaggio è addolcita dall'agricoltura intensiva, tanto più presente quanto più rari si fanno i pianori: i vitigni allora salgono d'altitudine a costo d'essere collocati su terrazze costruite con sassi di riporto. Natura e coltura si danno la mano, accettano il compromesso, pur di permettere la sopravvivenza degli abitanti e non costringerli all'emigrazione, che pure si mantiene alta, in quegli anni, in tutta l'isola. Similmente avviene sulla costa opposta, quella orientale, dove però le risorse economiche sono più differenziate e la mineraria è di gran lunga prevalente. L'immagine relativa a Rio Albano, tra Rio Marina e Cavo, ci svela quanto il territorio fosse dominato e sconvolto dall'attività estrattiva che ha



Old postcards from the 1950s show a microcosm poised between a rural economy and the first tentative signs of mass tourism. The landscape was characterised by semi-deserted coastlines and courageous steps in agriculture that had reclaimed land from the Mediterranean scrub and reached right down to the sea. The economy was based on mining in Rio Marina and Capoliveri, granite quarrying and processing in San Piero and Sant'Ilario and viticulture in the west. Those who were not stone-cutters or miners, were fishermen or farmers, often combining the two activities in order to make a living.

The photos show the golden beaches of Biodola and Procchio with the first tents, caravans and a few cars. Lacona had its first basic beach bars and campsites. Marina di Campo and Marciana Marina both had their historic towers in a setting of isolation that has now been forgotten. Portoferraio's photos showed the first bathers at the beaches of Le Ghaie, La Padulella and Enfola where the tuna fishery was still in full activity.

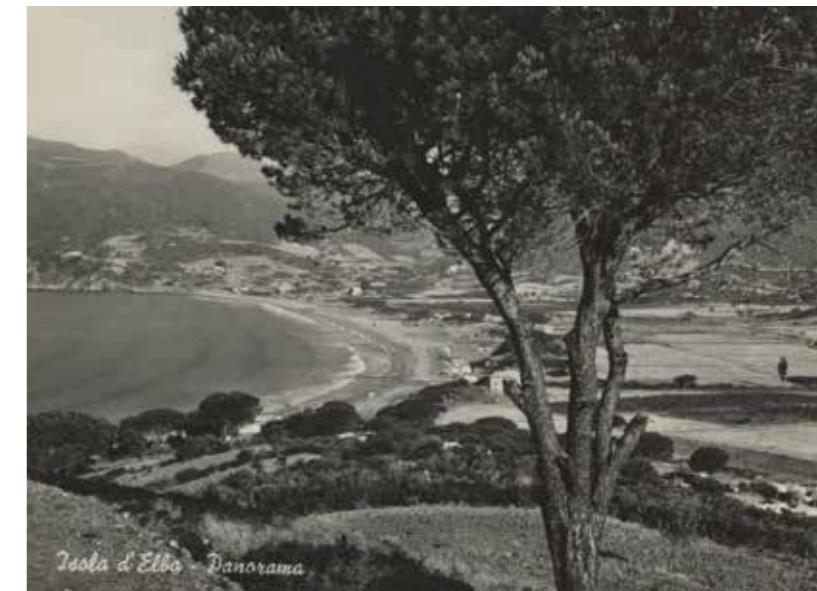
Every corner of Elba is a little piece of Paradise: from the silence of Fetovia and Cavoli to the tranquillity of Porto Azzurro and Magazzini, to the wooded countryside of Nisporto and the tiny port of Cavo. On the west coast, Pomonte, Seccheto, Chiessi and Sant'Andrea appear as clusters of white houses amongst vineyards with their dry stone walls that blend in with the rocks. An Elba that was still unspoilt and genuine, as beautiful as it was fragile.

spianato o sventrato le colline e vietato l'accesso libero alle coste, punteggiate dai pontili in ferro di caricamento del minerale.

Le foto che riguardano Portoferraio e dintorni ci raccontano un certo dinamismo balneare: la spiaggia delle Ghaie ospita un discreto numero di persone e primitive strutture, anche se l'ombrellone è unico e così il gozzo sul bagnasciuga. Sullo sfondo, ancora le ferite della guerra, nel tetto scoperchiato della caserma della Finanza.

In un altro scatto, la strada della Padulella si snoda come un nastro ben visibile lungo la costa, con poche belle abitazioni a monte e a valle mentre in alto, a sinistra, spicca, in tutta la sua ampiezza, Forte Inglese. Uno scorcio suggestivo offrono poi i Magazzini, con la pensione Maestrini affacciata sullo specchio di mare antistante e barche a riposo, che una ragazzina in primo piano, di spalle, con le classiche calze bianche corte tipiche degli anni '50, forse saluta con lo sguardo. Il promontorio dell'Enfola ci appare molto meno boscoso di oggi, la spiaggia è quasi deserta e a dominare sono le strutture della tonnara.

Il Forno, infine, con le sue abitazioni storiche, lontane da qualsiasi affollamento edilizio, ma con i campeggi sull'arenile, racconta un'Elba in bilico tra vecchio e nuovo, tra i fienili profumati di salsedine e la filigrana, ancora in controluce, dello sviluppo economico futuro, tutto incentrato sul turismo, a luci ed ombre, ma ormai ineludibile, come, nel cielo dell'isola, il volo di un gabbiano.



Die alten Postkarten der 1950er Jahre zeigen einen Mikrokosmos im Übergang, schwebend zwischen einer noch bäuerlich geprägten Welt und den ersten zaghaften Vorboten des Massentourismus. Die Landschaft war bestimmt von verwaisten Küsten und einem Landbau unter schwierigsten Bedingungen der mediterranen Macchia mühsam Boden abrang und sich bis an das Meer erstreckte. Die wirtschaftliche Grundlage bildeten der Bergbau in Rio, Rio Marina und Capoliveri, die Granitsteinbrüche von San Piero und Sant'Ilario und der Weinbau des Inselwestens. Wer nicht im Bergwerk oder Steinbruch arbeitete, war Fischer oder Bauer - und nicht selten beides zugleich um zu überleben.

Die Bilder zeigen die goldenen Strände von Biodola und Procchio mit ersten Zelten, Wohnwagen und wenigen Automobilen. In Lacona gab es bereits einfache Rastplätze und Campingplätze. In Marina di Campo und Marciana Marina stehen noch heute die historischen Türme. Die Menschen lebten dort in einer längst vergangenen Abgeschlossenheit. In Portoferraio beherrschte die Thunfischfabrik das Leben, doch gab es erste Badende an den Ghaie, an der Padulella und bei Enfola.

Jeder Winkel dieses „scoglio“, dieses Felsens im Meer, entlang der kargen Küste von Fetovaia und Cavoli über die Beschaulichkeit von Porto Azzurro und Magazzini bis zur von Bäumen geprägten Landschaft von Nisporto und dem kleinen Hafen von Cavo, erscheint wie ein Stück des Paradieses. An der Westküste liegen Pomonte, Seccheto, Chiessi und Sant'Andrea - Ansammlungen weißer Häuser zwischen Weinbergen deren Trockenmauern mit den Felsen verschmelzen. Ein Elba, unverfälscht und doch so schön in seiner Verletzlichkeit.



# La casa contadina, l'Aia

Massimiliano Burelli

Pensando all'Isola d'Elba ci viene subito alla mente il mare, le bellezze naturali, la sua ricca storia, anche agricola, con tipiche case rurali. Le attigue Aie ne sono un esempio. Tradizionalmente l'Aia era uno spazio circolare, delimitato da un muretto alto circa 20-40 cm, dove si effettuava la trebbiatura.

Prima di lavorare il grano, o altri cereali, l'Aia veniva preparata e spazzata togliere polvere, sassi o fango in caso di pioggia. Spesso era pavimentata o battuta usando metodi antichi e con l'ausilio di animali da tiro: il mulo o l'asino. Dopo la trebbiatura, avveniva la separazione dei grani dalla restante parte e questo richiedeva tre diverse separazioni; una meccanica, una con il vento e una con il setaccio, prima di essere portato al mulino. Tale spazio veniva utilizzato anche per l'essiccazione di uva, fichi o olive, per la conserva di pomodoro. Vi si svolgevano tutti quei lavori agricoli esposti al sole. Intorno agli anni '40 e '50 le moderne tecniche di trebbiatura hanno fatto sì che le Aie perdessero la loro antica funzione, spesso riconvertendosi ad altre destinazioni d'uso.

Ogni casa contadina era autosufficiente per l'economia domestica ed era spesso su due piani, con cantina, stalla, pollaio, pozzo, qualche volta il forno e, appunto, l'Aia. Per vari motivi il grano poteva essere inutilizzabile a causa di fattori climatici o infestazioni ma se qualcuno perdeva il raccolto i contadini della zona si aiutavano.

Si racconta che, per colpa di una sigaretta, prese fuoco un'Aia con i suoi preziosi grani, ma la comunità aiutò la famiglia recuperando il possibile e fornendo nuovo grano, sufficiente per l'intero anno.

The agricultural economy of the Island of Elba is reflected in its typical rural houses, self-sufficient buildings, often featuring a cellar, a stable and a farmyard.

The threshing floor was a circular paved space, beside the house, used for threshing grain and then the subsequent separation of the kernels. This sunny spot was also used for drying figs and olives or for making preserves.

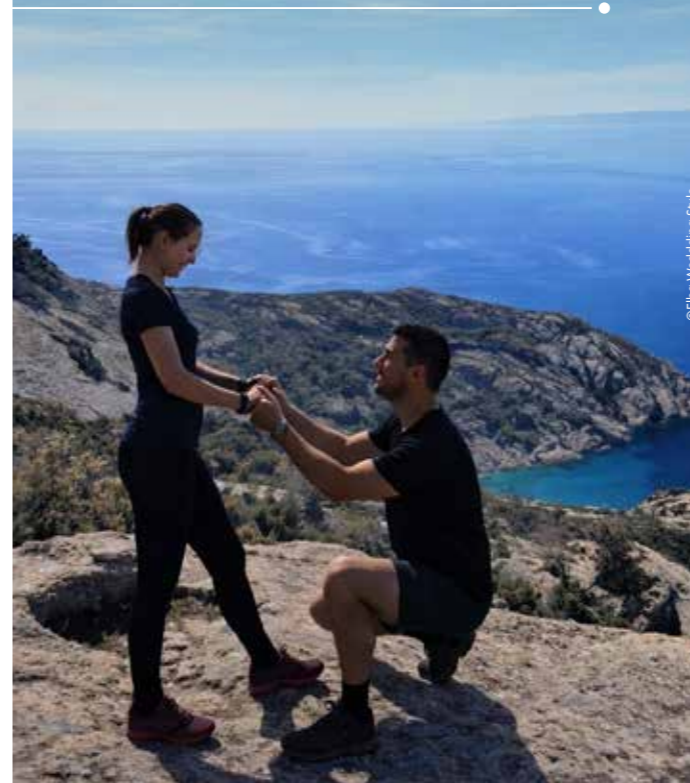
It was a symbol of a close-knit community, ready to help one another in times of crisis. The farmyard lost its original purpose in the 1940s and the 1950s with the introduction of modern farming techniques.

Die landwirtschaftlich geprägte Welt der Insel Elba spiegelt sich in ihren typischen Bauernhäusern wider: weitgehend autarke Gebäude, die oft über einen Keller, einen Stall und eine Tenne verfügten. Die Tenne war ein kreisförmiger, gepflasterter Platz neben dem Haus, auf dem das Getreide gedroschen und anschließend die Körner vom Stroh getrennt wurden. Dieser sonnige Ort diente außerdem zum Trocknen von Feigen und Oliven sowie zur Herstellung von Konserven.

Als Sinnbild einer solidarischen Gemeinschaft, die sich in Zeiten der Not gegenseitig unterstützte, verlor die Tenne zwischen den 1940er- und 1950er-Jahren mit dem Aufkommen moderner landwirtschaftlicher Methoden ihre ursprüngliche Funktion.

## Elba Wedding Style: quando l'amore sposa la natura

Silvia Sottocasa



### Unioni Civili & LGBT:

L'amore in ogni sua sfumatura è un'opera d'arte. Celebriamo ogni legame con la magia di contesti da sogno, perché ogni promessa fatta di fronte al mare va oltre l'orizzonte.

### Proposte di Matrimonio:

"Mi vuoi sposare?" è una domanda che segna l'inizio di un'avventura emozionante. Creiamo occasioni per stupire e meravigliare, complice la bellezza delle Isole toscane

### Gestione Wedding Day:

Dopo mesi di preparativi, il giorno del rito merita gioia e leggerezza. Silvia coordina ogni istante, risolvendo ogni pensiero per lasciarvi solo la gioia del presente.

elbaweddingstyle.com

Scegliere l'Arcipelago Toscano per il proprio "sì" significa entrare a far parte della leggenda: quella di Venere che nascendo creò sette isole di rara bellezza.

Qui, l'amore si fonde con il rispetto sacro per la natura grazie alla visione di Silvia Sottocasa, Wedding Planner fra le prime ad ottenere la certificazione di sostenibilità che rende le esperienze non solo corrette per l'ambiente, ma uniche e particolari. Il progetto è stato inserito nella strategia della Riserva Mab Unesco nel piano CETS 2026-2030.

"La natura è la nostra vera ricchezza: celebrarla è il primo atto d'amore." Questa è la filosofia di Silvia, improntata sulla "rigenerazione". Ogni evento è pensato per essere a impatto zero, trasformando sogni ed emozioni in progetti di riforestazione e tutela della biodiversità, qualcosa che rimane per sempre come il vero amore. Interpreta i desideri con la responsabilità di chi sa che esistono momenti irripetibili nella vita delle persone, un frammento di infinito, da ricordare per sempre.

Choosing the Tuscan Archipelago as the setting for your wedding means surrounding yourself in legendary beauty. Thanks to the vision of Silvia Sottocasa, a pioneer in certified sustainable weddings, love blends with respect for the environment through zero-impact events.

The project, part of the UNESCO MAB Reserve Strategy 2026-2030, turns celebrations into acts of regeneration and biodiversity conservation. From civil partnerships to dream weddings, every detail is carefully planned to ensure joy and a sense of light-heartedness in unique natural settings.

Wer im Toskanischen Archipel heiratet, wählt nicht nur eine außergewöhnliche Kulisse, sondern auch ein Konzept, das Liebe und Nachhaltigkeit zusammenführt.

Silvia Sottocasa, Pionierin zertifiziert nachhaltiger Hochzeiten, setzt auf Feiern mit möglichst geringer Umweltbelastung. Das Projekt, Teil der Strategie der UNESCO-MAB-Reserve 2026-2030, versteht Feiern als Beitrag zur ökologischen Erholung und zum Schutz der Biodiversität.

Ob standesamtliche Trauung oder Heiratsantrag in Traumkulisse - jedes Detail ist darauf ausgerichtet, Leichtigkeit und Freude mit dem Respekt vor einem einzigartigen Naturraum zu verbinden.



# Elba: isola di migrazioni

Marisa Sardi

L'Elba è l'isola mediterranea che, per posizione geografica e clima, accoglie molte migrazioni. In primavera molte specie di uccelli raggiungono l'isola seguendo percorsi guidati dall'istinto.

Alcuni piccoli passeriformi sostano solo qualche giorno, prima di riprendere il viaggio verso i quartieri di nidificazione. Altri li vediamo librarsi in cielo fino alla fine dell'estate con eleganza e grazia mostrando le piacevoli forme e i variopinti colori, riempiendo l'aria di gradevoli melodie che carezzano udito e anima. Al mattino il cinguettio ci augura una buona giornata, mentre al crepuscolo il chiù del cuculo annuncia la notte.

Durante il giorno, già in marzo, notiamo nelle zone umide esemplari di cavaliere d'Italia e le variopinte upupe, localmente dette galletti marzoli, regali con la loro cresta color arancio, mentre svolazzano radenti il suolo alla ricerca di insetti e piccole lucertole. E' soprattutto in aprile che arrivano in massa dal Sud Africa, sia le eleganti e garrule rondini in continuo movimento per catturare gli insetti, sia altre specie di volatili che usano l'isola solo come zona di sosta e ristoro.

Con l'autunno tra gli "uccelli di passo" i colombi sono i più numerosi: si fermano giusto il tempo di riposarsi e rifocillarsi. I cacciatori elbani da secoli utilizzano un metodo ingegnoso per catturarli che dura tutt'oggi, permesso dalle normative venatorie vigenti. Su una piattaforma realizzata tra gli alberi i cacciatori dispongono una coppia di colombi addestrati, i quali "richiamano" lo stormo. Altri uccelli cercano il caldo e il cibo come fanno gli stanziali passerotti che si nutrono di semi o bacche che riescono a trovare anche nella cattiva stagione. Dal Nord Europa giungono tordi bottacci, merli e passerotti, ed in inverno, provenienti dalle Alpi, altri insettivori come il sordone e il picchio muraiolo che infila il becco sottile e ricurvo in ogni fessura delle rocce per scovare gli insetti. Insomma, sia sulla costa, caratterizzata dalla presenza di gabbiani, berte e marangoni che nelle garighe, aree agricole e macchia elbane, in qualsiasi periodo dell'anno non si è mai soli.

Le migrazioni ci sono anche in mare. I tonni, ad esempio, che normalmente vivono nel Mare del Nord, in primavera, seguendo le coste atlantiche della Francia e della Spagna, attraversano lo stretto di Gibilterra e si avvicinano all'Elba dove "ab antiquo" furono calate le tonnare per catturarli. Anche le tartarughe marine sono tornate a deporre le uova sulle spiagge elbane riscaldate dal sole. Durante il periodo della deposizione primaverile altri piccoli pesci, molluschi e crostacei che si spostano dal mare aperto verso le basse acque della riva. In primavera ed in estate giungono anche celenterati come le meduse dai colori delicati e le velelle dette anche "barchette di San Pietro", galleggiano sulla superficie marina, spinte dalle correnti finché marosi e piccole onde le "spiaggiano", decretandone il dissolvimento al sole.

Con il sopraggiungere della stagione balneare, consentitemi l'ironia, l'isola diventa meta di una ulteriore migrazione che coinvolge una nutrita popolazione di mammiferi: i turisti.



©Francesco Lemma

©André Silingardi

*The Island of Elba is a crucial ecological hub for Mediterranean migration. In spring and autumn, the Island welcomes small passerines, hoopoes and swallows that exploit the variety of habitats - from wetlands to garrigue - to rest or to nest. The marine ecosystem remains vibrant even beneath the surface: tuna from northern Europe and sea turtles reach the coast of Elba to lay their eggs whilst seasonal currents carry planktonic organisms like the verella jellyfish.*

*Elba ist ein wichtiger Knotenpunkt für den Vogelzug im Mittelmeerraum. Im Frühjahr und Herbst machen in den Feuchtgebieten und Macchiasträuchern zahlreiche Vogelarten Station. Kleine Singvögel, Wiedehopfe und Schwalben nutzen die Vielfalt der Lebensräume um zu rasten oder zu brüten. Auch unter Wasser setzt sich diese ökologische Dynamik fort: Thunfische aus Nordeuropa und Meeresschildkröten erreichen die Küsten Elbas, während saisonale Strömungen Organismen des Planktons wie die Segelquallen anspülen.*





© Walter Rossi

**Altura** > Francesco Carfagna, nel 1999, ha recuperato 5 ettari a Punta Capel Rosso, ripristinando vigne vecchie fino a 60 anni e muretti a secco. Le sue 6000 bottiglie sono un manifesto di vino senza manipolazioni.

**Cantina Parasole** > Milena Danei ha ripreso nel 2018 l'eredità del nonno "Parasole", curando vigne su terrazzamenti di granito senza l'uso di chimica, nel pieno rispetto del biologico.

**Castellari** > Fondata nel 2012 da Simone e Desy Ghelli, è l'esempio di una crescita esponenziale partita da pochi metri quadri di terreno abbandonato, dove ogni operazione è manuale.

**Fontuccia** > I fratelli Giovanni e Simone Rossi, dal 2006, gestiscono quasi 5 ettari offrendo il più alto numero di etichette dopo aver trasformato il loro sogno in realtà partendo da zero.

**Tenuta del Giglio** > progetto avviato nel 2019 da Cosimo Casini e Alfonso Fonseca, su impulso di Philipp Withofs. Il vigneto di Ansonica, circa 200 mq in località Il Finocchio, è stato recuperato a mano su terrazzamenti di epoca romana.

#### Pro Loco Isola del Giglio & Giannutri

Via Provinciale, 9 - Giglio Porto - 58012 Isola del Giglio (GR)  
+39 0564 809400 - Info@visitgiglioisland.com

[visitgiglioisland](#) [proloco.isoladelgiglio.giannutri](#)



## L'eroica resilienza dei vignaioli del Giglio

Alessandro Talini

Il Giglio è un baluardo di viticoltura eroica dove il vino sa di granito, salmastro e fatica millenaria. Qui la vite non è un'industria, ma un atto di resistenza che affonda le radici nel passato: furono gli Etruschi e poi i Romani i primi a intuire il potenziale di questi ripidi pendii, seguiti dai Medici che incentivarono la coltivazione dell'Ansonica.

Oggi, questa tradizione rivive grazie a un manipolo di aziende di piccole dimensioni ma di immenso valore culturale che hanno strappato la terra all'abbandono. Un lavoro che Stefania Saccardi, la presidente del Consiglio regionale della Toscana, ha definito "straordinario". "Abbiamo visto una viticoltura fatta di muretti a secco e di sudore - ha dichiarato Saccardi - dove l'impossibilità di usare tecnologie avanzate si traduce in un prodotto d'eccellenza che salvaguarda il territorio e le sue antiche tradizioni".

La sfida di questi agricoltori è conservare un paesaggio unico al mondo. Non si tratta solo di produrre vino, ma di mantenere i muretti a secco che impediscono l'erosione e preservano la bellezza dell'isola. La Regione Toscana si è impegnata a sostenere queste aree svantaggiate.

È fondamentale valorizzare la viticoltura tramite risorse pubbliche e premialità che permettano a chi gestisce anche pochi ettari di continuare a essere un presidio vitale per le produzioni insulari.

*The Island of Giglio is a stronghold of heroic viticulture, where the vineyards are not an industry but a testament to thousands of years of resilience on the steep granite slopes.*

*Thanks to a few producers, the tradition of the Ansonica wine is being revived today, cultivated on terraces and dry stone walls without the aid of technology. It is this high quality of manual labour that is protecting the landscape from erosion and neglect.*

*The Tuscan Region backs these disadvantaged communities which are fundamental to preserving the island's identity and beauty.*

*Auf der Insel Giglio ist Weinbau mehr als Landwirtschaft. Er ist ein stiller Kampf gegen Wind, Granit und steile Hänge. Seit Jahrhunderten wachsen hier Reben auf schmalen Terrassen, gestützt von Trockenmauern. Heute führen nur wenige Winzer diese Tradition weiter. Im Mittelpunkt steht die alte Ansonicarebe. Maschinen haben in diesen Lagen kaum Platz; fast alles geschieht von Hand. Gerade diese mühsame Arbeit hält die Terrassen instand und schützt die Böden vor Erosion. Die Region Toskana unterstützt diese Betriebe, weil sie weit mehr leisten als Weinproduktion. Sie tragen zum Erhalt der Inseltraditionen bei.*



© Cosimo Casini

## Scoglio Nero: l'Ansonica in excelsis che racconta il Giglio

Ilaria Bacherini

Immagina di perderti tra i sentieri dell'Isola del Giglio, quel gioiello toscano dove il maestrale cesella la macchia mediterranea, intrecciando profumi di mirto, lentisco e salsedine. Qui il tempo si ferma, sospeso tra scogliere e silenzi che avvolgono l'anima.



©Alessandro Talini

È in questo paradiso che, nel 2019, la Tenuta Isola nel Giglio dà vita a un progetto visionario, pensato dall'agronomo Alessandro Fonseca e realizzato da Philippe Austruy, anima di Tenuta Casenuove a Panzano in Chianti, una terra che esprime rossi densi e sanguigni. È lui a desiderare di misurarsi con una diversa forma di espressione: un vino bianco capace di parlare con stile.

Da questa tensione creativa prende avvio la ricerca di un territorio capace di esprimere una reale vocazione per i bianchi, idealizzata da Fonseca ed affidata nella sua realizzazione all'enologo aziendale, Cosimo Casini.

La scelta ricade così sull'Isola del Giglio, amata da Fonseca fin dall'infanzia, scenografia eletta e insieme profondamente intima, alla quale affidare l'idea di un bianco capace di farsi interprete autentico del territorio.

Insieme, danno vita a un vino che non conquista con artifici, ma sussurra l'essenza selvaggia del luogo, nel pieno rispetto della terra e dei suoi ritmi ancestrali.

La scelta dell'ansonica - varietà antica, diffusa nel Mediterraneo fin dall'epoca romana - si rivela inevitabile. Qui la pianta si trasforma: cresce bassa, quasi trattenuta dal vento, produce pochi grappoli con acini dalla polpa scarsa. È una vite che non concede abbondanza, ma richiede ascolto.

Le condizioni sono radicali: suoli poveri, piogge rare, esposizione alla luce e ai venti marini. Il vigneto di località Il Finocchio, inizialmente di appena 2000 metri quadrati ma su pendenze del 50%, si distende su terrazzamenti di origine romana recuperati interamente a mano, con canali di scolo pensati per convogliare e raccogliere la rugiada. Muretti a secco ricostruiti, radici di cisto, ginestre e rovi estirpati con pazienza, nessun accesso se non un sentiero che obbliga al passo lento: un lavoro che non può essere accelerato e che restituisce una conoscenza profonda del luogo.

Sotto la superficie, una vena di ematite attraversa il suolo, lasciando affiorare scaglie scure, memoria dell'attività mineraria che ha segnato il Giglio fino al Novecento.

Questo substrato ferroso entra nella relazione tra suolo e pianta, restituendo al vino una tensione minerale sottile.

Alla base del vigneto, resti di antichi palmenti testimoniano una continuità agricola silenziosa: vasche scavate nella pietra dove l'uva veniva pigiata e lasciata fermentare per gravità. Tracce operative di un sapere che qui non si è mai del tutto interrotto.

Il vino nasce da questa stratificazione. La macerazione sulle bucce, circa dieci giorni, non è una scelta stilistica, ma una necessità: è nelle bucce che si concentra la parte aromatica più autentica dell'ansonica.

Dopo la fermentazione spontanea, l'affinamento in gres per un anno accompagna il vino senza modificarlo, lasciandolo evolvere per sottrazione. Le rese sono minime, quasi reticenti: dalle circa 800 bottiglie iniziali si è arrivati oggi a poco più di mille. La crescita è affidata al tempo, non al numero.

Dietro questo vino c'è anche un gesto umano fatto di dedizione concreta. Per anni, Casini e la sua squadra hanno attraversato la distanza tra Chianti e Giglio, partendo prima dell'alba e rientrando a notte. Un ritmo sostenuto anche grazie ad Attilio Brizzi, memoria viva dell'isola, la cui famiglia lavora queste terre da secoli. Più che un progetto vitivinicolo, Tenuta Isola nel Giglio è una forma di continuità paesaggistica.

Riprende l'intelligenza degli antichi - terrazzamenti e canalizzazioni per trattenere ogni goccia - e la riporta a una pratica contemporanea, senza semplificazioni. In un luogo dove l'acqua è incerta e il silenzio non è mai vuoto, il vino si manifesta nella sua idea più profonda di stile: Scoglio Nero 100% Ansonica di Tenuta Isola del Giglio.



©Stefano Casati



L'enologo Cosimo Casini (a destra) durante la vendemmia



Amid the winds and the silences of the Island of Giglio, a visionary project was launched in 2019 by Alessandro Fonseca and Philippe Austruy, the Isola nel Giglio Estate.

Here, Ansonica, an ancient Mediterranean grape variety, is found in one of its most extreme forms: it grows on terraces of Roman origin, rebuilt by hand, on iron-rich soil and steep slopes where water and therefore yield are minimal.

The vine, shaped by the Mistral wind, produces a few concentrated bunches, giving life to Scoglio Nero.

It is a white wine that does not seek to be pretentious, but instead restores a subtle saline, authentic minerality that is deeply connected with the land and the Island's heritage.

Zwischen den Winden und der Stille der Isola del Giglio entsteht ein visionäres Projekt: die Tenuta Isola nel Giglio ist ein Vorhaben, das 2019 aus der Vision von Alessandro Fonseca und Philippe Austruy geboren wurde.

Die alte mediterrane Rebsorte Ansonica wächst auf Terrassen römischen Ursprungs die von Hand wiederhergestellt wurden. Die eisenhaltigen Böden, die steilen Hänge und die Wasserknappheit reduzieren den Ertrag auf ein Minimum. Die vom Maestrle geformte Rebe trägt nur wenige, dafür hochkonzentrierte Trauben und bringt so den Scoglio Nero zum Leben. Ein Weißwein, der auf jede Künstlichkeit verzichtet und eine feine, salzige, ursprüngliche Mineralität mit großer Präzision zum Ausdruck bringt.

Der Scoglio Nero ist tief verwoben mit der Natur und der Geschichte der Insel.

www.tenutaisolanelgiglio.it  
 @tenutaisolanelgiglio  
 info@tenutaisolanelgiglio.it



## Al Giglio soffia un vento di cultura

Sull'Isola del Giglio il vento quest'anno ha portato parole.

Libeccciata - Festival di libri, letture e narrazioni, un progetto culturale ideato e organizzato da Associazione Wimbledon APS, in collaborazione con la Pro Loco Isola del Giglio e con la curatela editoriale di effequ, ha trasformato l'isola in un laboratorio aperto di storie, idee e incontri.

Tra le pietre antiche di Giglio Castello, le terrazze affacciate sull'orizzonte di Giglio Campese e il ritmo naturale di Giglio Porto, il festival ha disegnato un itinerario diffuso dove la letteratura è uscita dalle sale chiuse per farsi esperienza condivisa.

Il tema della prima edizione, "Isolamenti", ha giocato su un doppio registro: l'isola come condizione geografica e l'isolamento come spazio interiore, fragile e fertile insieme. Piazza dei Lombi si è animata con una fiera dell'editoria indipendente che ha riunito alcune tra le realtà più interessanti del panorama italiano.

Una selezione di case editrici, abbinata ai vini dei vignaioli gigliesi, ha creato un dialogo inatteso tra parola scritta e cultura del territorio: libri e calici, carta e minerale, pensiero e paesaggio.

Un gesto semplice e potente, profondamente mediterraneo. Ospite d'eccezione Irvine Welsh. Accanto a lui, Laura Pugno, Vanessa Roghi, Roberta Lepri e Lorenza Pieri hanno animato conversazioni, reading musicati e incontri capaci di alternare profondità e leggerezza. Libeccciata è stata molto più di palco e platea. Le "colazioni letterarie" hanno trasformato il primo caffè del mattino in un rito lento di ascolto.

Nella sua prima edizione, il festival ha compiuto un gesto raro. Ha preso l'isolamento - condizione spesso percepita come limite - e lo ha convertito in apertura, relazione, comunità. L'Isola del Giglio si è rivelata così non solo destinazione di mare, ma luogo di pensiero.

*Libeccciata, a festival of books, readings and storytelling, has taken place on the Island of Giglio. This wide-ranging project which took place from the 27 to 29 of June, changed the Island into a space where literature, landscape and community came together.*

*Held across Giglio Castello, Giglio Campese and Giglio Porto, its first edition - talking about Isolation - brought together independent publishing, authors and hands-on activities, bringing back to culture, a vital, shared perspective. that of silence.*

*Auf der Insel Giglio entstand mit Libeccciata - Festival der Bücher, Lesungen und Erzählungen ein vielgestaltiges Projekt, das die Insel vom 27. bis 29. Juni in ein Zentrum für Literatur, Szenerien und Miteinander verwandelt. Zwischen Giglio Castello, Giglio Campese und Giglio Porto verband die erste Ausgabe, die unter dem Motto „Isolamenti“ stand, ein unabhängiges Verlagswesen mit Autoren sowie experimentellen Formaten und machte Kultur wieder als etwas Lebendiges und Gemeinsames erfahrbar.*



Foto: @AlessandraTolini



## La grande struttura a pozzo della Piccola Cava di Pianosa

Lorella Alderighi

Pianosa, la Planasia dei Romani, ha un fascino antico: conserva misteri e luoghi ancora da esplorare, a partire dai suoi siti archeologici



La Grande struttura a pozzo della Piccola Cava era già stata scoperta da don Gaetano Chierici come altre tre strutture ipogee che lui ebbe modo di individuare e parzialmente scavare nel suo periodo di permanenza nell'isola nel 1874 e 1875. Ma del Grande pozzo e della Piccola Cava si era persa la localizzazione fino alle recenti operazioni di derattizzazione dell'isola che hanno comportato dei tagli nella vegetazione che aveva occupato molti spazi non più coltivati.

La piccola cava, ancora in uso alla fine dell'800, come testimonia Chierici, aveva tagliato la bassa collina carsica arrivando a sezionare e asportare circa la metà del pozzo e per intero anche altre tre strutture probabilmente simili, più piccole, di cui rimangono i tagli perimetrali alla base della cava. Si conservano invece due grandi cavità artificiali ovoidali con base piatta, comunicanti tra loro, anch'esse affacciate su una ulteriore struttura circolare.

La monumentalità della Cava (circa 12 m per 12,50) sembra far rimpicciolire la grandezza del pozzo che, scavato nella calcarenite con pareti verticali leggermente convergenti in alto per un'altezza massima di 9 metri, misura 6,60 m di diametro e va restringendosi verso il fondo fino a 3,20 metri per concludersi con un taglio artificiale largo 2,80 metri. Il pozzo presenta nella sua parete una serie di piccole cavità ovoidali, rinvenute vuote ad esclusione di una con all'interno ossa di piccoli animali.

All'ingresso del pozzo, dal lato più basso, dove doveva trovarsi il corridoio (dromos) di accesso, due piccoli muri in laterizi romani accompagnano la circonferenza. Qui sono stati rinvenuti anche molti frammenti di dolia sempre di epoca romana, forse nella posizione originaria. Tracce di fuoco e resti di scorie metalliche fanno pensare ad un utilizzo in epoca romana per la fusione del minerale.

Anche nel riempimento del pozzo si sono rinvenuti molti laterizi di epoca romana, alcuni pertinenti ad una tettoia di cui rimangono le tracce in parete, tettoia che doveva coprire una apertura artificiale che intercetta una cavità carsica dove l'acqua corrente ha lasciato le sue concrezioni e dove è stato rinvenuto un vaso di epoca tardo romana.

L'ultima fase di uso di queste strutture è stata sicuramente quello di riparo per i pastori di cui rimangono tracce dei focolari e le pareti annerite.

Ma sull'epoca in cui il Grande Pozzo è stato scavato, da chi e per quale scopo, è possibile solo formulare delle ipotesi. Strutture di questo genere prevedono il lavoro di molte persone, non di singoli, per questo devono avere inizialmente una funzione collettiva, legata allo sfruttamento della falda idrica che scorre nel sottosuolo carsico dell'isola e che si manifesta dalle aperture (inghiottitoi) che si aprono nel terreno; l'acqua ha sempre avuto una valenza salutare e costituirà per Pianosa l'attrattiva per i commercianti antichi che si fermavano qui rifornirsi; ed è forse quest'acqua ed il suo culto che ha fatto aprire questi grandi pozzi laddove scorreva la falda.

Purtroppo lo scavo effettuato da Chierici ha asportato gli strati archeologici e questo non permette ad oggi di datare con sicurezza la realizzazione, forse in età protostorica (un piccolo insediamento dell'età del bronzo è presente a Punta del segnale e molte sono le cavità naturali abitate dall'uomo fin dal paleolitico superiore ed un insediamento neolitico è nell'isolotto della Scola). Sicuramente la struttura ha avuto un importante utilizzo anche in età romana, epoca a cui risalgono gli unici reperti antichi qui rinvenuti.



*This structure had already been discovered by Don Gaetano Chierici, along with three other underground tombs which he had excavated in 1874 and 1875. The quarry was still in use at the end of the 19th century. It had cut its way through the low karst hill, eventually dissecting and removing about half of the well and three other similar smaller structures. Of these, only the perimeter cuts at the base of the quarry remain. Instead, two artificial, ovoid, communicating cavities with a flat base, have been preserved.*

*The sheer scale of the quarry (approximately 12 metres by 12.5) seems to make the size of the well seem smaller. With its vertical walls slightly converging at the top to a maximum height of 9 metres, the well itself measures 6.60 metres in diameter, narrowing towards the bottom. In its wall, there is a series of small ovoid cavities found to be empty except for one containing some bones of small animals.*

*At the entrance to the well, two small Roman brick walls run along the circumference. Many fragments of dolia have also been found here. Some of the Roman bricks belong to a roof that had been built to shelter an artificial opening that leads into a karst cavity where running water has left deposits.*

*Traces of fire and remnants of metal slag suggest that the site was used for smelting ore. Unfortunately, the 19th century excavation removed the archaeological layers and so it is not possible to date the construction of the whole complex with certainty.*

*Die Struktur war bereits von Don Gaetano Chierici entdeckt worden, ebenso wie drei weitere unterirdische Anlagen, die er in den Jahren 1874 und 1875 untersuchte. Der Steinbruch, der noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts genutzt wurde, schnitt in den niedrigen Karsthügel ein und trug dabei etwa die Hälfte des Brunnens sowie drei weitere, ähnliche, jedoch kleinere Strukturen ab. Von diesen sind heute lediglich die umlaufenden Einschnitte an der Sohle des Steinbruchs erhalten. Erhalten geblieben sind dagegen zwei künstlich angelegte, ovale Hohlräume mit flachem Boden, die miteinander in Verbindung stehen. Die eindrucksvollen Maße des Steinbruchs (etwa 12 x 12,50 Meter) lassen die Dimensionen des Brunnens beinahe kleiner erscheinen, als sie tatsächlich sind. Dieser besitzt leicht nach oben hin zusammenlaufende, senkrechte Wände, erreicht eine maximale Höhe von 9 Metern, misst im Durchmesser 6,60 Meter und verengt sich zum Boden hin. In seinen Wänden befinden sich mehrere kleine ovale Nischen, die bei ihrer Freilegung leer waren; lediglich in einer davon fanden sich Knochen kleiner Tiere. Am Eingang des Brunnens folgen zwei niedrige Mauern aus römischen Ziegeln dem kreisförmigen Verlauf der Anlage. In diesem Bereich wurden auch zahlreiche Fragmente von großen Vorratsgefäßen aus Ton entdeckt. Weitere Ziegel römischer Zeit gehörten vermutlich zu einer Überdachung, die zum Schutz einer künstlichen Öffnung errichtet worden war. Diese Öffnung führt zu einer Karsthöhle, in der fließendes Wasser Kalkablagerungen hinterlassen hat. Spuren von Feuer sowie Reste metallischer Schlacken sprechen für eine Nutzung im Zusammenhang mit der Verhüttung von Erz. Bedauerlicherweise wurden bei den Ausgrabungen des 19. Jahrhunderts die archäologischen Schichten weitgehend abgetragen. Daher lässt sich die Entstehung des gesamten Komplexes heute nicht mehr mit Sicherheit datieren.*

# Pianosa: un museo a cielo aperto

Alessandro Talini



L'isola di Pianosa, nota per decenni come l'inespugnabile "Isola del Diavolo" a causa del suo carcere di massima sicurezza, sta svelando un volto diverso: quello di un immenso archivio a cielo aperto che attraversa i millenni. L'isola fa parte del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano ed è oggi al centro di un ambizioso progetto di valorizzazione e recupero al quale contribuiscono numerosi enti pubblici a partire dal Ministero della Cultura.



A sinistra:  
La Peschiera di epoca romana

In alto: Le Catacombe - La Villa di Agrippa Postumo

Nel giugno dello scorso anno grazie a un investimento di 1,3 milioni di euro stanziato dal Ministero della Cultura (Piano Strategico Grandi Progetti Beni Culturali), la Soprintendenza di Pisa e Livorno ha presentato i lavori di scavo, restauro e valorizzazione che hanno interessato l'isola tra il 2023 e l'inizio del 2025. Sotto la direzione della dott.ssa Lorella Alderighi, i cantieri hanno restituito alla pubblica fruizione tre siti di eccezionale valore.

Il cuore del percorso è la Villa romana di Agrippa Postumo, nipote di Augusto, qui esiliato nel 7 a.C.. Gli interventi recenti hanno permesso di rimuovere la vecchia tensostruttura degli anni '80, ormai degradata, liberando la visuale sul complesso di grande pregio storico ed artistico. Lo scavo stratigrafico del portico ha riportato alla luce raffinati pavimenti in cocciopesto decorati con intarsi marmorei. Oggi, un nuovo percorso di visita meno impattante permette di ammirare le terme, il teatro da 200 posti e le strutture sommerse, come il ninfeo e la peschiera, testimonianze di una vita di sfarzo seppure in isolamento.

Non meno affascinante è il "Pozzo della Piccola Cava". Si tratta di una monumentale struttura circolare che intercetta una cavità carsica. Le indagini suggeriscono un uso rituale legato al culto delle acque o una successiva funzione produttiva, data la presenza di scorie metalliche e tracce di fuoco. All'interno due tombe infittiscono il mistero che circonda il sito archeologico (ndr. Vedi pag.87).

La vera sorpresa è giunta però dall'area adiacente al carcere della "Diramazione Agrippa".

Qui è stata parzialmente scavata una vasta fattoria romana. Il ritrovamento di oltre 40 alloggiamenti per grandi dolia (orci) e di un vivaio per giovani piante conferma che, già nel I secolo d.C., Pianosa era un polo agricolo d'eccellenza, specializzato nella produzione di vino destinato all'esportazione.



L'operazione non ha avuto solo un valore scientifico. Come sottolineato da Giuseppe Fichera (Piacenti SpA), il cantiere ha coinvolto attivamente alcuni detenuti della Casa di Reclusione di Porto Azzurro, in un percorso di formazione e reinserimento sociale che lega idealmente il passato carcerario dell'isola al suo futuro culturale.

Pianosa oggi non è più solo una delle affascinanti sette perle del Tirreno, ma un museo diffuso dove la storia romana dialoga con un'area di tutela ambientale, offrendo ai visitatori un'esperienza archeologica e naturalistica unica per ampiezza e conservazione.

*The Island of Pianosa is proving to be a vast archaeological archive that has recently undergone restoration work. The main site is the Roman Villa of Agrippa Postumus, which includes a thermal spa, a 200-seat theatre and submerged structures such as a fish-pool and a nymphaeum.*

*The Pozzo della Piccola Cava is particularly interesting. It is a circular well linked to water worship or productive activities, containing two mysterious tombs. Finally, at the "Diramazione Agrippa" site, a large Roman farmstead with storage space for over 40 dolias has been uncovered, confirming that the island was already a leading centre for wine production in the first century AD.*

*Detainees were also involved in the excavation as part of a social reintegration project.*

*Pianosa ist eine bedeutende archäologische Stätte. Jüngste Restaurierungen haben sichtbar gemacht, wie viel Geschichte noch im Verborgenen liegt. Im Mittelpunkt steht die römische Villa des Agrippa Postumus, ein weitläufiger Komplex mit Thermen, einem Theater für rund 200 Zuschauer sowie versunkenen Anlagen wie einer Fischzucht und einem Nymphäum.*

*Besonders rätselhaft bleibt der Pozzo della Piccola Cava, ein kreisrunder Schacht, der dem Wasserkult oder anderer wirtschaftlicher Nutzung diente. In seinem Inneren fanden sich zwei geheimnisvolle Gräber. Auch die sogenannte Diramazione Agrippa erzählt von einer überraschend intensiven Nutzung der Insel: Dort wurde eine römische Hofanlage freigelegt, mit mehr als 40 Aufbewahrungsmöglichkeiten für Dolia, jene großen Vorratsgefäße, die auf eine bedeutende Weinproduktion hinweisen. Pianosa war demnach schon im 1. Jahrhundert n. Chr. ein landwirtschaftliches Zentrum von Rang.*

*Der jüngste Wiederaufbau hat zudem Gegenwartsgeschichte geschrieben: An den Arbeiten waren Häftlinge beteiligt, die über das Projekt die Chance auf berufliche und soziale Wiedereingliederung erhielten.*



© Francesco Lascialari

## Giuseppe Cusmano, l'agronomo che trasformò Pianosa in un laboratorio d'eccellenza

Ilaria Monti per l'Associazione per la Difesa dell'Isola di Pianosa ODV



Esistono uomini capaci di leggere nel paesaggio non solo il presente, ma il futuro.

Uno di questi fu Giuseppe Cusmano (1842-1935), l'agronomo siciliano che per quasi un ventennio legò il proprio destino e quello della sua numerosa famiglia allo scoglio piatto di Pianosa.

Oggi, l'Associazione per la Difesa dell'Isola di Pianosa ODV, in collaborazione con le eredi Lucia e Silvia Cusmano, restituisce dignità a questa figura straordinaria attraverso una mostra documentaria allestita nella sede isolana e una pubblicazione monografica. Il progetto nasce dalle ricerche storiche di Ilaria Monti per il recupero della "Casa dell'Agronomo" - edificio simbolo restituito al pubblico nel 2023 dal PNAT - che hanno permesso di rintracciare le eredi e avviare questo percorso di riscoperta.

Da questo incontro è scaturito un lavoro minuzioso tra archivi di famiglia e registri parrocchiali, alimentato dalla volontà delle eredi di condividere un patrimonio finora privato rimasto inedito per decenni.

La mostra e il volume attingono a un tesoro di oggetti personali che restituiscono l'uomo prima ancora dello scienziato: lettere, cartoline, appunti autografi e fotografie d'epoca, ma anche cimeli straordinari come la sua scrivania da viaggio, i timbri, i biglietti da visita e persino i suoi abiti originali. Insieme a questi frammenti di vita quotidiana, saranno esposte pubblicazioni e numerosi brevetti che testimoniano ogni sua scoperta e invenzione meccanica. Materiali custoditi gelosamente per generazioni, finalmente accessibili al pubblico, per respirare l'atmosfera dell'ambiente di lavoro di Cusmano.

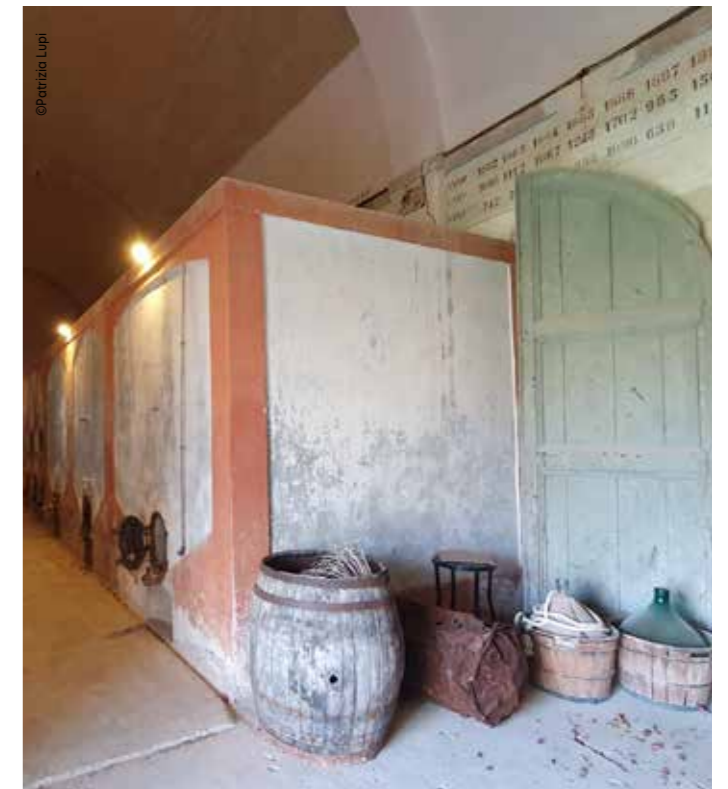
Sbarcato a Pianosa nell'agosto del 1881, Cusmano trasformò l'isola nel suo più grande laboratorio a cielo aperto. La sua impronta è ancora oggi visibile nella maestosa cantina, dove l'ingegno tecnico si fonde con la visione industriale. Qui, le avanguardistiche botti in cemento foderate di vetro, testimoniano ancora oggi la sua ricerca costante della qualità e della conservazione del prezioso nettare. Sulle pareti della cantina, una meticolosa sequenza di scritte riporta le annate e gli ettolitri di produzione: una cronaca di pietra che corre alta lungo il perimetro, sotto lo sguardo di un affresco raffigurante un Bacco a cavallo di un asino, nume tutelare di una produzione che raggiunse livelli di eccellenza mai visti prima.

Con scrupolosità, Cusmano sfidò i "venti violenti di tramontana" e i "cieli di bronzo" di estati che parevano inferni. Introdusse colture strategiche come il fico d'India, il sommacco, la sulla, e ideò soluzioni innovative per l'irrigazione ipogea tramite anfore di creta, ispirandosi alle sapienze antiche per nutrire le radici senza disperdere l'acqua. Il suo sguardo abbracciava l'intero ecosistema isolano: studiò l'utilità dei gabbiani nella lotta ai parassiti e nobilitò l'uso della posidonia e dell'asfodelo come fertilizzanti naturali. La celebre "Torre di Babele", piramide di pietre di scasso, resta il monumento alla sua capacità di dare ordine alla fatica dei detenuti. Ma Cusmano fu anche un uomo di cultura e di legami profondi. La ricerca ha svelato il rapporto con il marchese Carlo Ginori Lisci, con cui collaborò tra gli impianti di barbatelle di Montecristo e la manifattura di porcellane, e il suo amore per la storia antica, culminato nel saggio Pianosa. Isola d'Agrippa.

Soprattutto, la mostra svela il volto umano della sua permanenza: sull'isola crebbero i suoi otto figli, cinque dei quali nati proprio a Pianosa, le cui vite si intrecciarono con quelle della comunità isolana, a partire dalla levatrice fino alla "maestrona" della scuola locale.

In seguito alla promozione a Ispettore Agronomo, che lo portò a sovrintendere un impero rurale di 20.000 ettari in tutto il Regno, Cusmano non dimenticò mai l'isola, visitandola annualmente fino al suo definitivo ritiro a Firenze.

Questa celebrazione non è dunque solo l'omaggio a un tecnico geniale, ma l'atto di riscoperta di un intellettuale che seppe coniugare il progresso scientifico con il miglioramento costante dell'ambiente di lavoro e della dignità umana.



The Association for the Protection of the Island of Pianosa, together with his heirs, Lucia and Silvia Cusmano, is honouring Giuseppe Cusmano (1842-1935) with an exhibition (from June 2026) and a commemorative book.

Between 1881 and the turn of the century, the Sicilian agronomist transformed the Island into a centre of excellence. Thanks to Ilaria Monti's research, previously unpublished material has been unearthed: letters, photographs, patents and personal effects that reveal his scientific genius and his humanity. Cusmano introduced strategic crops and innovative systems like subsurface irrigation, making the most of the natural resources such as Posidonia and asphodel. Among his works, the avant-garde winery and the 'Tower of Babel' stand out. He was promoted to Royal Agricultural Inspector and he kept a strong link with the island where his eight children grew up. His initiative restores dignity to an academic who was able to combine technical progress, sustainability and human values.

Der Verein Difesa dell'Isola di Pianosa würdigt gemeinsam mit den Erben Lucia und Silvia Cusmano - Giuseppe Cusmano (1842-1935) mit einer Ausstellung und einem Begleitband, zu sehen ab Juni 2026. Der aus Sizilien stammende Agronom machte die Insel zwischen 1881 und der Jahrhundertwende zu einem Labor beispielhafter landwirtschaftlicher Innovation. Dank der Forschungen von Ilaria Monti konnten bislang unveröffentlichte Materialien zugänglich gemacht werden: Briefe, Fotografien, Patente und persönliche Gegenstände, die sowohl seinen wissenschaftlichen Scharfsinn als auch seine menschliche Seite sichtbar werden lassen. Cusmano etablierte strategisch bedeutsame Kulturpflanzen und entwickelte neuartige Verfahren wie eine unterirdische Bewässerung; zugleich wusste er natürliche Ressourcen wie die Seegrassart Posidonia und Affodill klug zu nutzen. Zu seinen bemerkenswertesten Schöpfungen zählen die für ihre Zeit geradezu avantgardistische Kellerei und der „Torre di Babele“. Zum Agrarinspektor des Königreichs ernannt, blieb er der Insel, auf der seine acht Kinder aufwuchsen, zeitlebens eng verbunden. Die Initiative gibt einem Intellektuellen sein Gewicht zurück, der technischen Fortschritt, Nachhaltigkeit und menschliche Würde auf seltene Weise zusammen zudenken vermochte.



# La Rinascita di Pianosa

Alessandro Talini

Un progetto ambizioso tra rigenerazione urbana, sostenibilità e cultura trasforma l'ex colonia penale in un modello di economia circolare.



L'antica Planasia incastonata nel cuore dell'Arcipelago Toscano, si appresta a vivere una stagione di profondo cambiamento.

È stato siglato un Protocollo d'Intesa che segna l'avvio di un piano integrato per la valorizzazione e la riqualificazione dell'isola. L'accordo, che vede la partecipazione coordinata di istituzioni nazionali e locali, punta a trasformare il patrimonio immobiliare e culturale di questo territorio unico in un polo di attrazione sociale e culturale all'avanguardia. La firma ha riunito i principali attori della gestione territoriale: Regione Toscana, Ministero della Giustizia, Parco Nazionale AT, Comune di Campo, Agenzia del Demanio e Soprintendenza. Questa convergenza è fondamentale per sbloccare il potenziale di un'isola storicamente legata alla sua funzione di colonia penale agricola e oggi pronta a diventare un laboratorio di sviluppo sostenibile.

Il cuore del progetto risiede in un approccio innovativo alla rigenerazione urbana, guidato dai principi dell'Agenda 2030 dell'ONU. Il recupero non sarà un semplice restyling, ma una trasformazione basata su materiali eco-compatibili e tecnologie per la produzione di energia pulita.

L'attenzione si focalizzerà su strutture iconiche come il Forte Teglia, simbolo del potere napoleonico, il complesso dell'ex Sanatorio e gli edifici del borgo antico.



Le linee di intervento sono articolate in quattro fasi strategiche. La Valorizzazione: recupero del patrimonio per nuove attività sociali e turistiche; la Razionalizzazione: rigenerazione di beni come le vecchie strutture carcerarie non più in uso; lo Sviluppo: interventi mirati a promuovere investimenti pubblici e privati; la Gestione con il controllo rigoroso sui beni già in uso attraverso fondi pubblici.

Sebbene il testo dell'intesa non quantifichi ancora l'entità esatta del finanziamento complessivo, esso stabilisce



l'utilizzo di fondi pubblici per la gestione e la promozione di investimenti misti. La fase operativa entrerà nel vivo con l'avvio di un Tavolo Tecnico Operativo. Questo organismo avrà il compito di definire il primo portafoglio di beni da valorizzare e stabilire il cronoprogramma delle attività. Pianosa si candida così a diventare un modello dove il rispetto per l'ambiente e la memoria storica convivono con l'innovazione, garantendo crescita alla comunità e alle future generazioni.

*The ancient settlement of Planasia is undergoing a profound transformation thanks to a Memorandum of Understanding aimed at its sustainable development. Together, the Regional Government, the Ministry of Justice, the National Park, the local council, the State Property Office and the Superintendency are collaborating to transform the former penal colony into a state-of-the-art cultural hub.*

*Inspired by the 2030 Agenda, the plan involves the use of eco-friendly materials and clean energy to restore the iconic sites such as Forte Teglia, the former sanatorium and the old town. The work will be divided into four phases: encouraging tourism, revitalising disused properties, developing investment and managing through public funding. A Technical Committee will soon be drawing up a timetable and will identify the first properties to be restored.*

*Das antike Planasia steht vor einem tiefgreifenden Wandel. Ein Memorandum of Understanding zur nachhaltigen Aufwertung der Insel soll den Neuanfang ermöglichen. Die Vereinbarung zwischen Region, Justizministerium, Nationalpark, Gemeinde, staatlicher Liegenschaftsverwaltung und Denkmalschutzbehörde zielt darauf ab, die einstige Strafkolonie in ein kulturelles Zentrum von avantgardistischer Prägung zu verwandeln.*

*Der Plan, der sich an der Agenda 2030 orientiert, sieht den Einsatz umweltverträglicher Materialien und sauberer Energie vor, um bedeutende Orte wie das Forte Teglia, das ehemalige Sanatorium und den historischen Ortskern zu restaurieren. Die Maßnahmen gliedern sich in vier Etappen: die touristische Aufwertung, die Neuordnung brachliegender Liegenschaften, die Entwicklung von Investitionen sowie die Steuerung über öffentliche Mittel. In Kürze soll ein technischer Ausschuss den Zeitplan festlegen und bestimmen, welche Gebäude zuerst gesichert und instand gesetzt werden.*

# Claudio Cuboni e le forme libere di un'isola

Patrizia Lupi



Ed è qui che Claudio Cuboni, artista, ex-sovrintendente della Polizia Penitenziaria di origine sarda, ha vissuto per trent'anni e dove ha compreso una verità antica: le sbarre sono dentro di noi e la solitudine non è isolamento, ma è condizione essenziale per la libertà interiore. Ora Claudio è tornato alla sua Isola maggiore, la Sardegna, dove vive la sua famiglia. Ma come chi vive d'arte è il mondo, il continente, a chiamarlo come una sirena dalle mille voci.

*Claudio, la tua permanenza a Pianosa sembra aver trasformato un percorso lavorativo in un'esperienza estetica profonda. Come ha influito l'isola sul tuo talento?* Pianosa è stata una maestra severa e generosa. Quando arrivai nel 1993, la colonia agricola era ancora attiva. Mi sono ritrovato a vivere isolato senza conoscere la solitudine, come nell'esperienza in cui sono stato, per un periodo, unico abitante dell'isola. Quel vuoto, circondato dalla bellezza, ispirata anche dal passaggio visionario del direttore Ponticelli, che ha lasciato una traccia di bellezza architettonica per farne un modello, ha agito su di me. Ho capito che se cerchi la carriera, l'isola non è il posto giusto; ma se cerchi te stesso, sa darti moltissimo.

È lì che la passione per l'arte è esplosa in maniera violenta: avevo un fuoco che ardeva e tanto tempo per essere "io e lei", la creatività, senza interferenze.

*After spending thirty years on the Island of Pianosa as a prison officer, the Sardinian artist Claudio Cuboni explains how isolation has become creative freedom. "The bars are within us," says Claudio, "and solitude is not isolation but an essential condition for reflecting on and exploring one's passions." He took his first steps as an artist on Pianosa, inspired by its beauty and on the basis of the time that was available.*

*His early works were using driftwood from the beach, then he moved on to higher quality materials like teak, marble and steel, trying to create a style of sculpture that is classical but also modern. One example of this is his "Baciama", a mystical rocking chair. He has now returned to Sardinia and combines viticulture and art: he is preparing to present his works at a prestigious exhibition in Florence on November 26<sup>th</sup>.*

*Dalle prime opere di "assemblaggio" con materiali recuperati sulla spiaggia sei passato a un confronto serrato con la materia vera. Com'è avvenuta questa evoluzione?*

È stata una sperimentazione continua, un modo per "snidare se stessi dalla propria anima". All'inizio usavo ciò che trovavo: legni portati dal mare che raccontano storie. Ma ho sempre evitato di sfruttare troppo quel materiale spiaggiato, per mantenere l'unicità di quel percorso. Il passaggio successivo ai materiali "nobili" come il marmo, l'acciaio, il carbonio o il teak è stato un obbligo morale. Cercavo la fatica pura, il lavoro che non ammette scorciatoie. Volevo avvicinarmi alla scultura classica, ma con una visione moderna.

*Parliamo di "Baciama", una delle tue opere più iconiche. Cosa rappresenta per te?*

È una seduta basculante in marmo, un modello depositato che considero quasi una culla. Il suo dondolio è mistico, fluisce come le onde o come una preghiera.

*Oggi sei tornato nella tua Sardegna, in Ogliastra, dove ti stai dedicando a un nuovo progetto che unisce terra e arte.*

Sì, sto costruendo un "luogo d'arte" dove produco anche vino, un blend a base di cannonau con i classici uvaggi francesi, per l'etichetta "TVB" (Ti Voglio Bere). Anche lavorare la terra richiede visione e creatività: devi immaginare il frutto prima che nasca. Ma l'impegno principale ora è la mostra del 26 novembre a Firenze, al Palazzo del Consiglio Regionale. Sarà una sfida faticosa, ma l'arte richiede questo: sacrificio e applicazione. Il peso di tale evento lo sento perché andrò a rappresentare l'isola e tutti i Pianosini, che saranno i veri protagonisti.

*Che consiglio daresti a un giovane che vuole cimentarsi con la creazione?*

Il talento non basta, serve l'esercizio, andare "a bottega" come facevano gli artisti nel passato. La creatività è un dono che va conquistato. Bisogna avere il coraggio di essere maniacali: se una cosa non ti soddisfa totalmente, devi avere la forza di ricominciare da capo. Non bisogna mentire al proprio bisogno di creare. L'arte è tendere verso la perfezione.

*Der Sarde Claudio Cuboni war dreißig Jahren auf Pianosa als leitender Beamter im Strafvollzug tätig. Für ihn bedeutet Isolation eine Form kreativer Freiheit. „Die Gitterstäbe sind in uns“, sagt Cuboni. „Einsamkeit bedeutet nicht zwangsläufig Isolation, sondern ist eine wichtige Voraussetzung um nachzudenken und eigene Interessen weiterzuentwickeln.“*

*Auf Pianosa begann Cuboni künstlerisch zu arbeiten. In seiner Freizeit entstanden seine ersten Arbeiten. Zunächst inspiriert von Treibholz, arbeitet er später mit Materialien wie Teak, Marmor und Stahl. Sein Ziel ist eine Formgebung die klassische und zeitgenössische Elemente verbindet. Ein Beispiel dafür ist „Baciama“, eine schwingende Sitzskulptur.*

*Heute lebt Cuboni wieder in Sardinien, baut Wein an und ist weiterhin künstlerisch tätig. Am 26. November diesen Jahres wird er seine Werke in einer Ausstellung in Florenz zeigen.*



Esistono luoghi che ti rimangono dentro. Spazi dell'anima, dove il silenzio ha un eco interiore, dove la natura torna madre e matrigna: bellissima, accogliente, padrona. Pianosa, scoglio di silenzio e memoria, è uno di questi.

## Capraia Sail Rally, l'eleganza senza tempo della nautica

Patrizia Lupi



Il Capraia Sail Rally non è una semplice regata, ma un tributo vivente all'arte della navigazione e alla conservazione del patrimonio marittimo.

Giunta a edizioni di crescente successo, la manifestazione trasforma l'Isola di Capraia in una scenografia d'eccezione dove il fascino dei legni d'epoca incontra una natura selvaggia e incontaminata.



Foto: @Paolo Maccione

La competizione si distingue per la formula della "multi-partenza": ogni imbarcazione fa rotta verso l'isola partendo dal proprio porto di stazionamento, registrando la navigazione tramite tecnologie moderne per contendersi l'ambito Trofeo Challenge messo in palio dal Nobile Ordine Marittimo Cavalieri di Capraia. Si svolge nel mese di giugno, favorendo un turismo anche nelle stagioni meno affollate con una presenza qualificata di equipaggi internazionali, accompagnatori e appassionati che animano alberghi e ristoranti pronti ad andare alla scoperta dell'Isola con le guide ambientali.

Il cuore pulsante dell'organizzazione è l'Associazione Vele Storiche Viareggio (VSV). Fondata da armatori e appassionati con l'obiettivo di tutelare le imbarcazioni d'epoca e classiche, l'associazione ha saputo elevare il rally a evento di riferimento internazionale. Grazie a una fitta rete di patrocinii - tra cui la Regione Toscana, il Comune di Capraia Isola, l'AIVE (Associazione Italiana Vele d'Epoca) e la Marina Militare - il rally non si limita alla dimensione sportiva.

VSV porta in porto il concetto di "Museo Galleggiante": una -volta all'ormeggio, gli scafi, alcuni dei quali centenari come la leggendaria Barbara, aprono le proprie coperte al pubblico, permettendo ai visitatori di scoprire la storia della progettazione navale da vicino.

"Il Capraia Sail Rally è ormai diventato un appuntamento annuale al quale tanti armatori si affrettano ad iscriversi perché gli ormeggi in banchina in Capraia possono ospitare al massimo 25-30 imbarcazioni. - spiega Gianni Fernandes, presidente VSV - Insieme al Raduno Vele Storiche Viareggio di metà ottobre rappresenta una delle iniziative di punta della nostra associazione, che nel corso degli anni ha visto la partecipazione di oltre 100 yacht d'epoca, classici e storici. Questi ultimi possono essere costruiti anche in vetroresina, è



sufficiente che rispettino alcuni dei criteri di storicità stabiliti dall'associazione, consultabili sul nostro sito"

L'evento si integra perfettamente con altre eccellenze locali, come il Premio Letterario Internazionale del Mare "Piero Ottone, che è biennale a differenza dell'annuale Capraia Sail Rally, creando un ponte tra sport, cultura e tutela del paesaggio. In questo contesto, la nautica d'epoca diventa lo strumento ideale per promuovere una fruizione sostenibile e consapevole dell'Arcipelago Toscano, dimostrando che l'eleganza del passato può essere la chiave per il futuro economico e turistico delle piccole Perle del Tirreno.

*The Capraia Sail Rally is not just a competition but it is a tribute to the art of sailing and the preservation of maritime heritage. Organised by the Associazione Vele Storiche Viareggio (VSV), the event every June, turns the Island of Capraia into a truly exceptional location where the charm of historic vessels blends with the wild, unspoiled nature.*

*The event stands out for its unique 'multi-start' format: the boats set sail from their respective ports towards the Island, monitored by modern technology as they compete for the coveted Challenge Trophy. Once they have docked, the vintage boats create a veritable 'Floating Museum', opening their decks to the public to showcase the old-world charm of seafaring.*

*To ensure the highest standards, the participation will be limited to around 30 yachts and so the rally is encouraging sustainable, international tourism.*

*Die Capraia Sail Rally ist mehr als eine sportliche Veranstaltung: Sie verbindet die Leidenschaft für das Segeln mit dem Vorsatz maritime Traditionen zu erhalten. Organisiert von der Associazione Vele Storiche Viareggio (VSV), macht die Segelrally die Insel Capraia jedes Jahr im Juni zum Treffpunkt historischer Yachten inmitten einer eindrucksvollen, weitgehend unberührten Natur. Kennzeichnend für die Rally ist die besondere Formel des Mehrfachstarts. Die Boote, überwacht mit moderner Technik, starten von unterschiedlichen Häfen aus in Richtung Insel, um den prestigeträchtigen Trofeo Challenge zu gewinnen. Nach ihrer Ankunft werden die historischen Yachten zu schwimmenden Museen und können besichtigt werden um einen Einblick in die Welt der traditionellen Seefahrt zu erhalten. Mit einer auf rund 30 Yachten begrenzten Teilnehmerzahl setzt die Veranstaltung bewusst auf Qualität und fördert zugleich einen nachhaltigen, international ausgerichteten Tourismus.*

# La luce ritrovata di Sant'Antonio

Leonardo Preziosi

Sul promontorio affacciato sul porto, sospesa tra la roccia vulcanica e l'orizzonte, la Chiesa di Sant'Antonio è da oltre tre secoli uno dei segni più identitari di Capraia.

Edificata nella seconda metà del Seicento dai frati minori francescani accanto all'antico convento ha linee sobrie, unica navata, cappelle laterali essenziali: un'architettura misurata, coerente con la spiritualità e con il paesaggio aspro che la circonda.

Con la chiusura della colonia penale, Sant'Antonio ha conosciuto abbandono e silenzio, oggi interrotto dalla cura di una rete concreta di sostegno culturale.

Il restauro del dipinto seicentesco sull'altare è stato possibile grazie al contributo di Italia Nostra Arcipelago Toscano, al supporto dell'Associazione Amici della Chiesa di Sant'Antonio e a donazioni private, oltre che all'intervento di restauro attento e competente della dott.ssa Roberta Lapucci e alla sinergia con il Comune. L'opera presentava evidenti segni del tempo: depositi superficiali, vernici ossidate, piccole cadute di colore.

L'intervento è stato preceduto da un'attenta fase diagnostica e condotto con quel rigore discreto che appartiene ai restauri che non impongono, ma restituiscono. La pulitura graduale ha rimosso le alterazioni senza intaccare la materia originale; il consolidamento del supporto e la reintegrazione pittorica hanno restituito equilibrio cromatico e profondità alla scena.



[www.italianostrarcipelagotoscano.it](http://www.italianostrarcipelagotoscano.it)



La chiesa di Sant'Antonio a Capraia

Dal passato sono riemersi dettagli dimenticati: la delicatezza dei volti, la modulazione dei chiaroscuri, la qualità del disegno che testimonia una mano colta, espressione della cultura figurativa seicentesca diffusa anche nei territori insulari. Non un rifacimento, ma un atto di restituzione. Il dipinto torna così a dialogare con la luce che filtra dalle finestre affacciate sul mare, con la misura architettonica della navata, con lo sguardo di chi entra.

Il restauro dell'opera si inserisce in un più ampio percorso di recupero dell'intero complesso conventuale, già interessato da interventi sulla facciata, sul tetto e sugli spazi interni. Sant'Antonio non è soltanto memoria: è un luogo che rinasce come spazio culturale, pronto ad accogliere mostre, incontri e momenti condivisi.

In un'isola che custodisce storie di approdi e partenze, la rinascita di un dipinto assume un valore che va oltre la conservazione. È una scelta di comunità, un gesto condiviso fra istituzioni, associazioni, cittadini e specialisti. E mentre l'altare ritrova il suo fulcro visivo, la chiesa torna a essere presenza viva: discreta, antica, profondamente mediterranea.



Il dipinto restaurato della Chiesa di Sant'Antonio



*The Church of Sant'Antonio on the Island of Capraia, built in the 17th century by the Franciscan monks, overlooks the headland where the rocks meet the sea and is one of the Island's most iconic landmarks.*

*After years of neglect, there has been a project involving the collaboration of Italia Nostra, the Friends of the Church of Sant'Antonio, the local council and Dr Roberta Lapucci, to restore the Church.*

*The renovation of the 17th century altar painting, completed in 2021, has given back the work's original luminosity and clarity, re-establishing the link between art, architecture and landscape.*

*Die Kirche Sant'Antonio auf Capraia, im 17. Jahrhundert von den Franziskanern erbaut, steht auf einer Anhöhe zwischen Fels und Meer und gehört zu den prägenden Orten der Insel. Nach Jahren des Verfalls wurde sie zum Mittelpunkt eines gemeinschaftlich getragenen Wiederherstellungsprozesses, an dem Italia Nostra, die Associazione Amici della Chiesa di Sant'Antonio, die Gemeinde und Dr. Roberta Lapucci beteiligt waren. Die Restaurierung des Altargemäldes aus dem 17.*

*Jahrhundert, die 2021 abgeschlossen wurde, gab dem Werk Licht und Lesbarkeit zurück und ließ den Dialog zwischen Kunst, Architektur und Landschaft neu entstehen.*

# Arcipelago Toscano, scrigno di geodiversità

Alessandro Talini

2026



L'Arcipelago Toscano non è solo un santuario di biodiversità marina e terrestre, ma rappresenta uno dei laboratori geologici a cielo aperto più affascinanti del pianeta.

Sette isole che sono, in realtà, sette mondi distinti, ognuno con una propria carta d'identità litologica che racconta milioni di anni di storia della Terra, dai complessi movimenti delle placche tettoniche alla risalita di plutoni granitici.

La Gorgona ci parla del sistema alpino con le sue rocce metamorfiche, mentre Capraia si distingue come l'unica isola interamente vulcanica dell'arcipelago, testimone del massiccio sardo-corso. Scendendo verso sud, Pianosa offre uno scenario opposto, dominato da formazioni sedimentarie marine, mentre la piccola Giannutri è un blocco compatto di calcari triassici. Il cuore dell'arcipelago, tra Montecristo e il Giglio, è invece caratterizzato dall'imponente presenza del granito, frutto di lenti raffreddamenti di masse magmatiche nel sottosuolo.

L'Isola d'Elba merita una menzione speciale per la sua densità mineralogica. Con quasi 250 specie identificate (circa il 5% di quelle conosciute al mondo), vanta una concentrazione di minerali 100 volte superiore alla media globale. È qui che sono state identificate per la prima volta specie come l'elbaite e l'ilvaite, nomi che portano l'identità dell'isola nei manuali di scienza di tutto il mondo. Questa ricchezza non è solo accademica, ma ha plasmato la storia umana attraverso millenni di attività estrattiva, che hanno permesso a molte civiltà come quella Etrusca di crescere e prosperare.

Comprendere la geodiversità significa acquisire gli strumenti per affrontare le sfide globali, dai cambiamenti climatici all'uso sostenibile delle risorse. Visitare l'Arcipelago Toscano oggi è un invito a sfogliare le pagine di un libro di pietra che non smette mai di stupire.

*The Tuscan Archipelago is an outstanding treasure of geodiversity that narrates millions of years of the Earth's history. The seven islands each have unique characteristics: from the volcanic nature of Capraia to the granite formations of Montecristo and Giglio, up to the sedimentary rocks of Pianosa and Giannutri. Elba stands out as a mineralogical paradise, home to 5% of the world's mineral species. This heritage, closely linked to the area's mining and local history, is now highlighted through industrial heritage sites and museums like the "L. Celleri" Museum, the Rio Mining Park and the Calamita Mines in Capoliveri. For a scientific visit, the PNAT offers educational itineraries through ancient mines and rock outcrops along the trails, encouraging environmental awareness and sustainable tourism.*

*Der Toskanische Archipel ist ein außergewöhnlicher geologischer Naturraum, in dem sich Millionen Jahre Erdgeschichte verdichten. Jede der sieben Inseln erzählt dabei ein eigenes Kapitel: Capraia mit ihrem vulkanischen Ursprung, Montecristo und Giglio mit ihren Granitformationen, Pianosa und Giannutri mit sedimentären Gesteinen. Eine Sonderstellung nimmt Elba ein: Die Insel gilt als mineralogisches Paradies und beherbergt rund 5 Prozent der weltweit bekannten Mineralarten. Dieses geologische Erbe ist eng mit der Bergbaugeschichte und der kulturellen Identität des Archipels verknüpft. Sichtbar wird das heute in industriearchäologischen Stätten und spezialisierten Museen wie dem „L. Celleri“, dem Parco Minerario di Rio oder den Miniere del Calamita in Capoliveri. Wer die Inselwelt aus wissenschaftlicher Perspektive erkunden will, findet im PNAT ein breites Angebot an erlebnisorientierten Routen. Sie führen durch ehemalige Abbaugelände, entlang markanter Gesteinsaufschlüsse und verbinden naturkundliche Bildung mit Umweltbewusstsein und nachhaltigem Tourismus.*

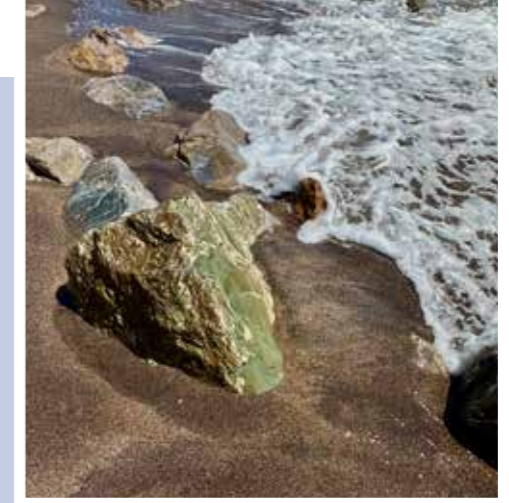
Per chi desidera scoprire questo "scrigno" con occhi consapevoli, l'Arcipelago offre itinerari che uniscono escursionismo e rigore scientifico:

**Il versante minerario elbano:** Una visita al Parco Minerario di Rio o alle Miniere del Calamita a Capoliveri permette di toccare con mano i giacimenti di ferro coltivati dagli Etruschi fino al secolo scorso.

**Esperienza museale:** Il Museo Mineralogico "Luigi Celleri" a San Piero (Campo nell'Elba) è il punto di partenza ideale per comprendere la genesi dei cristalli prima di avventurarsi verso siti come la Grotta d'Oggi.

**Trekking geologico:** Sette isole tutte da scoprire guardando le loro rocce, differenti per forma e caratteristiche geologiche, che affascinano ed incuriosiscono. Il PNAT aderendo in ottobre alla Giornata Internazionale della Geodiversità organizza escursione e visite guidate: per informazioni <https://www.parcocaripelago.info>

**Le cave di granito:** Nel Giglio e nell'Elba occidentale, le storiche cave romane offrono una prospettiva unica sul rapporto tra geologia e archeologia industriale.



©Alessandro Talini



©Francesco Lascialari



## Montecristo, dove il tempo è immobile

Alessandro Talini

©Francesco Loscalchi

Esiste un luogo nel Mediterraneo dove il tempo è immobile, sospeso tra leggenda letteraria e natura incontaminata.

È l'isola di Montecristo, la più inaccessibile e misteriosa delle perle dell'Arcipelago Toscano. Resa celebre dal romanzo di Alexandre Dumas, quest'isola non è una meta turistica convenzionale, ma una Riserva Naturale Integrale che accoglie solo pochi fortunati visitatori l'anno. Approdare a Cala Maestra significa entrare in un santuario della biodiversità.

Qui, tra le rocce granitiche, domina la capra selvatica di Montecristo mentre il cielo è solcato da rari uccelli marini. L'isola non offre spiagge attrezzate: il bagno è vietato e non esistono punti di ristoro.

Si viene qui per ascoltare il silenzio e camminare lungo sentieri ripidi e profumati di macchia mediterranea.

La storia di Montecristo è profondamente legata alla spiritualità.

Tra i percorsi di trekking spicca quello che conduce ai resti del Monastero di San Mamiliano e alla Grotta del Santo. Ai piedi della valle si trova invece la Villa Reale, testimonianza dell'epoca in cui l'isola fu residenza di caccia dei Savoia, oggi sede di un museo che racconta la geologia e la fauna locale.

Visitare Montecristo richiede pazienza: l'accesso è contingentato e la prenotazione obbligatoria. È un'esperienza riservata a chi è disposto a rinunciare a un tuffo in mare per guadagnare il privilegio di camminare in un paradiso perduto, dove l'uomo è solo un ospite temporaneo e rispettoso.

www.islepark.it  
www.parcoarcipelago.info  
info@parcoarcipelago.info  
+ 39 0565 908231

*Montecristo is a Strict Nature Reserve, a wild jewel of the Tuscan Archipelago. Access is restricted and by booking only, revealing a paradise of biodiversity, home to protected species such as the rare wild goat and native plants. Here, nature takes precedence over comfort: swimming is prohibited and the island can only be explored on foot along the steep paths that wind among the ruins of the Monastery of San Mamiliano the the Grotta del Santo. It is an exclusive experience for those looking for spirituality and hiking amidst granite rocks and history whilst fully respecting an extremely fragile ecosystem where humans are merely passing visitors.*

*Montecristo, die wohl ursprünglichste Insel des Toskanischen Archipels, ist ein streng geschütztes Naturreservat mit beschränktem Zugang. Wer die Insel besucht, betritt einen weitgehend unberührten Lebensraum mit geschützten Tier- und Pflanzenarten, darunter eine seltene Wildziegenart und zahlreiche endemische Gewächse. Komfort spielt hier keine Rolle: Baden ist verboten, erkundet wird Montecristo ausschließlich zu Fuß auf steilen Wegen, die zu historischen Orten wie den Ruinen des Klosters San Mamiliano und der Grotta del Santo führen. Die Insel ist somit ein Ziel für Besucher, die die Natur und anspruchsvolle Wanderungen lieben. Im Mittelpunkt steht der Schutz eines besonders empfindlichen Ökosystems, in dem menschliche Präsenz bewusst auf das Nötigste begrenzt bleibt.*



## Giannutri: itinerari da scoprire

Alessandro Talini

©PNAT

Giannutri è un paradiso di roccia calcarea dove il tempo sembra essersi fermato. Parte di un'area marina protetta è priva di auto e strade asfaltate. L'isola invita a un'esplorazione lenta, alla scoperta di antichi resti archeologici, tra scogliere bianche e una profumata macchia mediterranea.

La maestosa Villa Romana del I secolo d.C., situata sopra Cala Maestra testimonia quanto fosse amata fin dai tempi più antichi.

Dedicata all'otium, appartenne alla potente famiglia dei Domizi Enobarbi, la stirpe dell'imperatore Nerone. Oggi è possibile visitarne le mura e i mosaici, come quello celebre del labirinto nel criptoportico, attraverso visite guidate che fondono archeologia e natura.

Per chi desidera muoversi in autonomia, il "corridoio" (sentiero n. 501) collega i due approdi principali, Cala Spalmatoio e Cala Maestra, offrendo scorci panoramici sul Tirreno. Il resto del territorio, protetto dal Parco Nazionale, è accessibile solo con guida: si può scegliere tra percorsi naturalistici verso il Faro di Capel Rosso a sud o Punta San Francesco a nord.

Il mare è il vero protagonista: le acque della riserva marina sono tra le più limpide d'Italia, ideali per lo snorkeling tra praterie di posidonia o immersioni verso pareti coralline e relitti sommersi. Mentre Cala Spalmatoio è riparata e sabbiosa, perle come Punta dei Corvi o Cala dell'Acqua regalano solitudine e trasparenze uniche, spesso raggiungibili solo via mare.

Un consiglio pratico. A solo un'ora da Porto Santo Stefano, Giannutri è la meta ideale per una gita esclusiva, l'accesso è regolamentato per preservare l'ecosistema ed è necessario il pagamento di un ticket d'ingresso.

www.islepark.it  
www.parcoarcipelago.info  
info@parcoarcipelago.info  
+ 39 0565 908231

*Giannutri is a car-free limestone paradise where nature and silence reign supreme. The island is home to the majestic first century AD Roman villa that once belonged to Nero's family.*

*Whilst the 'corridor' between Cala Spalmatoio and Cala Maestra is freely accessible, the rest of the island can only be visited with a guide. Its crystal-clear waters are ideal for snorkelling and diving among shipwrecks and coral walls. Access is restricted to preserve the unspoilt environment.*

*Giannutri ist eine autofreie Kalksteininsel, die für ihre Ruhe, ihre weitgehend unberührte Natur und ihr kulturhistorisches Erbe bekannt ist.*

*Zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten zählt eine monumentale römische Villa aus dem 1. Jahrhundert n. Chr., die der Familie Neros zugeschrieben wird. Frei zugänglich ist der Abschnitt zwischen Cala Spalmatoio und Cala Maestra; weite Teile der Insel dürfen dagegen nur in Begleitung eines Wanderführers besucht werden. Auch die umliegende Unterwasserwelt macht Giannutri zu einem gefragten Ziel für Schnorchler und Taucher. Um die sensible Umwelt zu bewahren, ist der Zugang reglementiert.*

# Gorgona tra storia e natura

Alessandro Talini



Gorgona emerge dalle acque dell'Arcipelago Toscano come un fiore di roccia in un mare di cobalto, ad un'ora di navigazione dalla costa livornese.

Isola-carcere dal 1869 non è solo un paradiso naturalistico, ma un laboratorio umano dove la bellezza del paesaggio si inserisce in un progetto di reinserimento sociale. I visitatori vengono accolti nel piccolo scalo, circondato da case colorate e dal silenzio interrotto solo dai gabbiani e dal rumore delle onde. Il percorso storico si snoda tra i resti di antiche ville romane, presenti in tutte le isole dell'Arcipelago, dove è ancora possibile ammirare i perimetri delle stanze che conservano residui di mosaici e le fortificazioni che dominano i rilievi. La Torre Vecchia, maestosa rocca a picco sul mare costruita dalla Repubblica di Pisa, fa da contrappunto alla Torre Nuova di epoca medicea, che ospita gli uffici della direzione carceraria.

La natura a Gorgona è rimasta pressoché intatta. La macchia mediterranea domina il paesaggio con i suoi profumi di rosmarino, mirto, ginestre e fiori di lentisco. Salendo lungo i sentieri sassosi, lo sguardo si apre sulle spettacolari vedute di Cala Maestra e Cala Scirocco, mentre in cielo volano il falco pellegrino e il gabbiano reale.

L'isola resiste rigogliosa ancora coperta dai pini d'Aleppo e degli antichi lecci. Più rari i castagni che erano stati piantati dai monaci durante la loro permanenza durata fino al 1425. Le escursioni piratesche avevano costretto la popolazione ad abbandonare l'isola ma in anni recenti la popolazione carceraria animava quello scoglio in mezzo al mare con scuole e perfino una trattoria. Se avete fortuna potreste incontrare Luisa, detta la Principessa, che vi è nata nel 1927 e racconta i suoi ricordi di bambina. Non dimenticherete l'incontro con i detenuti che vivono in regime di semilibertà, dedicandosi ad attività agricole e alla cura degli animali.

Durante l'escursione, spesso accompagnata proprio da uno di loro, si attraversa un territorio trasformato dal loro lavoro: dai celebri vigneti Frescobaldi alle fattorie dove pecore, capre, cavalli e muli hanno un ruolo anche di pet therapy. Questa interazione permette ai visitatori di riflettere su temi come la legalità e il recupero sociale, rendendo il trekking un'esperienza umana di valore sociale. Un piccolo spaccio gestito dal carcere accoglie i turisti col profumo del pane appena sfornato, simbolo di una comunità che, nonostante le sbarre invisibili, continua a offrire cibo e speranza.



Il porticciolo di Gorgona



It takes an hour by boat from Livorno to Gorgona, a 'rock flower' where nature and social rehabilitation come together. It has been in operation since 1869 as a prison island and is home to a day-release scheme: prisoners tend the agricultural areas, guiding visitors along pathways through Mediterranean scrub and the ruins of Roman villas. Between the Old Pisan Tower and the New Medici one, the landscape unfolds to reveal coves with crystal clear seas and stories of lives - from those of the ancient inhabitants, to the monks, to the families of the prison officers who brought the village to life for years. A visit to the vineyards and olive groves as well as the stables is a must. Access is limited and only by booking but it offers an exciting experience that is not merely tourist-orientated but of huge social value.

Etwa eine Stunde per Schiff von Livorno entfernt liegt Gorgona, eine Insel, auf der Naturschutz und Resozialisierung zusammentreffen. Die seit 1869 als Gefängnisinsel genutzte Insel ist heute Teil eines Projekts im offenen Vollzug: Inhaftierte bewirtschaften landwirtschaftliche Flächen und begleiten Besucher auf ausgewählten Wegen durch die mediterrane Macchia sowie zu den Resten römischer Villen. Zwischen der pisanischen Torre Vecchia und der Torre Nuova aus der Zeit der Medici öffnen sich Ausblicke auf kleine Buchten und eine weitgehend unberührte Küstenlandschaft. Zugleich erzählt die Insel von ihrer vielschichtigen Geschichte - von früheren Bewohnern und Mönchen bis zu den Familien der Gefängnisbeamten, die das Dorf über Jahrzehnte mitprägten. Zu den Stationen eines Besuchs gehören auch Weinberge, Olivenhaine und Stallungen. Der Zugang ist reglementiert und nur mit vorheriger Anmeldung möglich. Ein Besuch auf Gorgona ist daher nicht nur ein touristisches Erlebnis, sondern bietet auch Einblick in ein außergewöhnliches Modell sozialer Wiedereingliederung.



[www.islepark.it](http://www.islepark.it)  
[www.parcoarcipelago.info](http://www.parcoarcipelago.info)  
[info@parcoarcipelago.info](mailto:info@parcoarcipelago.info)  
+ 39 0565 908231



inglese? • toscano?

# sea & sailing

# Matteo Arcenni: il Parco non è un recinto

Intervista di Patrizia Lupi



©Francesco Lascaiotari



©Francesco Lascaiotari

*Dall'inizio del suo mandato si percepisce un forte legame tra lei e l'Arcipelago. Qual è lo spirito con cui affronta i prossimi mesi alla guida del PNAT?*

Il sentimento è di gratitudine e responsabilità. In questi primi sei mesi ho imparato non solo ad apprezzare, ma ad amare le Isole di Toscana. La mia conferma come Commissario è un segnale di continuità che ci permette di proseguire con obiettivi strategici chiari: vogliamo che l'Ente sia un presidio di tutela, certo, ma anche un motore di sviluppo sostenibile. Il mio obiettivo è rendere il Parco sempre più un alleato dei territori, non un recinto, dialogando costantemente con le comunità locali, le imprese e le associazioni.

*Pensando alle zone a mare, qual è la sua visione per il futuro delle acque dell'Arcipelago, specialmente in relazione a progetti come "Aree Marine Protette per il Clima"?*

La terra e il mare non sono solo panorami da cartolina; sono risorse vitali che dobbiamo comprendere e proteggere attivamente. Partecipiamo con entusiasmo ai programmi nazionali del MASE per monitorare i progetti in corso e pianificare il biennio 2026-2027. La nostra direzione è nitida: difendere l'ambiente significa anche difendere la nostra economia e la nostra identità culturale. Stiamo lavorando per consolidare la protezione della biodiversità, come le praterie di Posidonia oceanica e i nostri cetacei, integrando però questa tutela con le necessità di crescita dei territori.

*Un tema molto sentito è quello del diportismo nautico e del turismo. Molti temono che "area protetta" significhi solo divieti. Come risponde a chi vive il mare per passione o per lavoro?*

Dobbiamo superare l'idea del Parco come limite. Al contrario, le aree marine protette sono risorse fondamentali da valorizzare tramite attività sostenibili. Per il diportismo, la chiave è il "corretto utilizzo". Ad esempio, stiamo promuovendo l'uso di boe di ormeggio nelle aree protette per evitare che le ancore danneggino la posidonia. Vogliamo favorire un turismo che duri tutto l'anno, mostrando il fascino dell'Arcipelago anche d'inverno e sostenendo nuove iniziative imprenditoriali che tutelino l'ecosistema. La tutela non esclude l'uomo; lo include in un rapporto di simbiosi, e come in tutti i rapporti sono fondamentali consapevolezza e rispetto.



©Alessandro Tolini

*Quali sono le possibilità concrete di intervento per migliorare l'esperienza turistica pur mantenendo rigidi standard di salvaguardia?*

Puntiamo molto sull'informazione e sull'educazione dei nostri "ospiti". Le immersioni e lo snorkeling nelle nostre aree protette offrono uno spettacolo di biodiversità che non ha eguali, proprio perché protetto. Vogliamo potenziare la sinergia con lo sport e promuovere le produzioni locali, come il vino di Gorgona o del Giglio e delle altre "Perle". Stiamo lavorando per semplificarne l'accesso e la fruizione, rendendo i servizi più efficienti grazie a una struttura amministrativa solida e un bilancio sano. L'idea è quella di un "turismo di spessore": chi viene qui deve sentire di essere dentro un ecosistema unico, non solo un turista ma un viaggiatore consapevole e preparato.

*In chiusura, un messaggio per i cittadini e gli stakeholder dell'Arcipelago.*

Il Parco è la casa di chi vi abita. Continuerò a operare con pragmatismo e spirito di servizio per dare concretezza ai progetti avviati. Abbiamo posto le basi per un'azione amministrativa efficace: ora dobbiamo correre insieme per tutelare questa straordinaria ricchezza ambientale e, contemporaneamente, creare opportunità reali per chi vive e lavora in queste isole meravigliose.

Pagina a sinistra:  
Lo scoglietto nella Rada di Portoferraio

A fianco:  
In navigazione nella rada di Porto Azzurro

*Matteo Arcenni views the National Park of the Tuscan Archipelago not as a barrier or a boundary, but as a driving force for sustainable development and an ally of the local area.*

*Having been reappointed as head of the organisation, he means to combine the protection of biodiversity - such as the conservation of the Posidonia and the cetaceans - with the need for local economic growth.*

*Notable concrete initiatives include the installation of mooring buoys for recreational boating and the promotion of "quality tourism" throughout the year. The aim is to turn visitors into informed travellers, combining sport, enjoyment of the sea and the beaches, environmental education and the appreciation of local produce in a harmonic relationship between man and nature.*

*Matteo Arcenni versteht den Nationalpark Toskanischer Archipel nicht als Abgrenzung oder Einschränkung, sondern als Instrument nachhaltiger Entwicklung und als Partner vor Ort.*

*Nach seiner Bestätigung an der Spitze der Parkverwaltung will er den Schutz der Biodiversität - etwa der Posidonia oceanica sowie der Waale und Delfine, mit den wirtschaftlichen Interessen der lokalen Gemeinschaften verbinden.*

*Zu den geplanten Maßnahmen gehören Ankerbojen für die Sportschiffahrt und die Förderung eines ganzjährigen, qualitätsorientierten Tourismus. Besucher sollen stärker als achtsame Reisende angesprochen werden.*

*Dazu zählen Angebote rund um Sport, Meer und Strand, ebenso wie die Sensibilisierung für Natur- und Umweltthemen sowie lokale Produkte. Ziel ist ein ausgewogeneres Verhältnis zwischen der Nutzung, dem Schutz und der Entwicklung des Naturraums.*



Matteo Arcenni con il Ministro Gilberto Pichetto Fratin

foto\_PNAT

# Roberto Perocchio: il futuro della nautica fra visione e sistema

Intervista di Patrizia Lupi



Dopo un decennio complesso, la portualità turistica italiana attraversa una fase di consolidata ripresa. I dati di Assomarinas registrano il quinto anno consecutivo di crescita del giro d'affari; la cantieristica toscana guida il segmento dei grandi yacht; l'Arcipelago Toscano si conferma piattaforma naturale del Mediterraneo occidentale. Ne parliamo con Roberto Perocchio, presidente di Assomarinas.

*Presidente Perocchio, negli ultimi anni la nautica italiana sembra aver ritrovato slancio. Qual è oggi lo stato di salute del comparto e quali sono le dinamiche che lo stanno guidando?*

Dopo la crisi lunga e strutturale che ha segnato il periodo 2010-2020, la portualità turistica italiana ha avviato una ripresa costante a partire dal 2021. I nostri dati parlano chiaro: +7% nel 2021, +5% nel 2022, +3% nel 2023. Nel 2025 gli ormeggi stanziali sono cresciuti del 2,3% e i transiti del 3,5%, con previsioni analoghe per il 2026.

Il ritorno al mare è stato favorito da una rinnovata domanda di esperienze all'aria aperta, ma anche da fattori strutturali: il buon andamento dell'usato, il refitting, l'incremento delle flotte charter e la crescita del segmento oltre i 30 metri. Oggi circa 2.000 unità sopra i 30 metri navigano stabilmente lungo le coste italiane, con permanenze anche invernali. È questo il segmento che sostiene maggiormente l'economia dei Marina, insieme alla progressiva trasformazione gestionale dei porti turistici: meno operazione immobiliare, più infrastruttura di servizio di lungo periodo.

*Se guardiamo alla Toscana, quale ruolo riveste nel sistema nautico nazionale, anche in relazione alla cantieristica?*

La Toscana rappresenta uno dei poli strategici del Mediterraneo. Secondo i dati regionali, circa l'80% dei grandi yacht prodotti in Italia nasce nei cantieri toscani. Il triangolo Viareggio-Carrara-La Spezia è un distretto industriale integrato di livello mondiale, con competenze che spaziano dalla progettazione al design, dal refit all'innovazione tecnologica. Eventi come la Tuscany Yachting Week consolidano questa identità sistemica: non solo esposizione, ma filiera, formazione, internazionalizzazione. Il valore aggiunto non è soltanto produttivo, ma occupazionale e tecnologico. La Toscana, inoltre, sta investendo nella riconversione di spazi portuali e nel potenziamento infrastrutturale, elemento essenziale per sostenere la crescita della flotta internazionale.

*In questo scenario, quale peso ha il turismo nautico nell'Arcipelago Toscano? E quali sono i numeri delle presenze, estive e annuali?*

L'Arcipelago Toscano è una piattaforma naturale per il turismo nautico del Tirreno. Le isole intercettano una quota significativa dei transiti estivi del Mediterraneo occidentale. Nel periodo giugno-settembre si registrano mediamente oltre 250.000 movimenti nautici tra ormeggi, transiti e campi boe nelle isole toscane, con picchi concentrati tra luglio e agosto. Su base annuale, considerando soste, servizi portuali, rimessaggi e manutenzioni, si superano le 400.000 presenze nautiche distribuite lungo l'intero arco dell'anno.

L'elemento interessante è la progressiva estensione stagionale: il segmento dei superyacht e del charter di fascia alta mantiene flussi attivi anche nei mesi primaverili e autunnali, contribuendo alla destagionalizzazione. Per isole come l'Elba, Capraia e Giglio, il turismo nautico rappresenta una componente strutturale dell'economia locale, con effetti moltiplicativi su ristorazione, servizi tecnici, approvvigionamento, cantieristica minore.

La Darsena Medicea a Portoferraio



*Il nuovo Coordinamento "Marine Isola d'Elba" rappresenta un cambio di passo. Che valore attribuisce a questa iniziativa?*

Lo considero un passaggio strategico. La frammentazione è sempre stata uno dei limiti competitivi delle realtà insulari. Il Coordinamento Marine Isola d'Elba introduce una governance unitaria: brand comune, standard condivisi, digitalizzazione dei servizi, eco-ormeggi, formazione. Un'isola che si presenta come sistema integrato è più attrattiva per il diportismo internazionale. Inoltre, la sostenibilità ambientale - carburanti alternativi, elettrificazione, gestione efficiente dei rifiuti - diventa elemento competitivo, non solo etico. Questo modello può diventare un benchmark mediterraneo.

*Guardando al futuro: quali prospettive di sviluppo intravede nel breve e medio periodo? E quali opportunità per i giovani toscani ed elbani?*

Nel breve periodo prevediamo un consolidamento della crescita, con un leggero rallentamento fisiologico ma senza inversioni di tendenza. Sono in costruzione circa 10.000 nuovi posti barca in Italia, segno di rinnovata fiducia degli investitori.

Nel medio periodo la sfida sarà infrastrutturale e normativa: revisione del DPR 509/1997, competitività fiscale, certezza delle concessioni.

Sul fronte occupazionale, la blue economy offre prospettive concrete. Parliamo di tecnici per i Marina, operatori portuali, esperti di manutenzione elettrica e ibrida, professionisti del refit, figure legate alla digitalizzazione dei servizi nautici. Per territori come l'Elba, la formazione tecnica specializzata può rappresentare un argine allo spopolamento giovanile. Le competenze nautiche sono oggi richieste a livello internazionale: investire su questo significa offrire lavoro qualificato e stabile.

## La nautica minore in Toscana

(Sintesi del rapporto IRPET-CNR)

La Toscana dispone di una delle più articolate infrastrutture per la nautica minore del Mediterraneo italiano. Il censimento condotto da IRPET e CNR sui 34 comuni costieri restituisce una fotografia dettagliata di un comparto spesso invisibile ma strutturalmente rilevante per l'economia locale. Sono state rilevate 53 infrastrutture dedicate alla nautica sotto i 10 metri, per una capacità complessiva di circa 4.930 ormeggi, così distribuiti: 62% pontili - 25% campi boe - 13% rimessaggi a secco.

La distribuzione territoriale è eterogenea: Rosignano Marittimo, Scarlino e Monte Argentario concentrano oltre un terzo degli ormeggi complessivi, mentre realtà insulari come Rio, Portoferraio e Capoliveri mostrano una pluralità di micro-infrastrutture diffuse.

Il rapporto evidenzia come la nautica minore svolga una doppia funzione. Quella di bene pubblico locale, quando prevalentemente utilizzata da residenti, circoli velici, associazioni di pesca sportiva e scuole nautiche e quella di Investimento turistico diffuso, quando intercetta seconde case e flussi diportistici estivi.

La filiera generata comprende, rimessaggi e manutenzione, piccola cantieristica, servizi tecnici specializzati, noleggio e charter leggero, ristorazione e commercio di prossimità. Si tratta in larga parte di micro-imprese radicate nel territorio, che producono un impatto economico significativo soprattutto nei comuni meno caratterizzati dal turismo di fascia alta. Il dato strategico non è solo quantitativo: la nautica minore contribuisce alla costruzione dell'identità marittima dei territori e rappresenta uno strumento di sviluppo locale nei contesti costieri minori.



©Paolo Calciara

After a decade of instability (2010-2020), the Italian tourist port sector has entered a phase of solid and steady recovery. Assomarinas data confirms continuous turnover growth since 2021; 2025 saw an increase in both permanent moorings (+2.3%) and transits (+3.5%), with equally positive forecasts projected for 2026.

This sector's momentum is driven not only by the demand for outdoor experiences but by specific structural factors: the dynamism of the used market and refitting services; the expansion of charter fleets; the boom in the superyacht segment (vessels over 30 meters).

Today, approximately 2,000 large units sail consistently along the Italian coast even during winter.

This shift is moving the port management model away from simple real estate operations toward long-term service infrastructures.

In this scenario, Tuscany emerges as a strategic global hub: approximately 80% of Italy's large yachts are built in the Viareggio-Carrara-La Spezia district. This leadership extends beyond production to an entire ecosystem integrating design, technological innovation, and vocational training, supported by industry events and investments in port infrastructure redevelopment.

The Tuscan Archipelago remains the heart of the Tyrrhenian Sea, boasting over 400,000 annual nautical visits. A significant trend is the progressive seasonal extension: thanks to superyachts and high-end charters, flows remain active during spring and autumn.

For islands like Elba, Capraia, and Giglio, nautical tourism has become an economic pillar with direct multiplier effects on catering, technical services, and local supply chains.

In terms of employment, the blue economy offers concrete prospects. We are talking about marina technicians, port operators, maintenance and refit experts, and specialists in the digitalization of nautical services. For areas such as Elba, specialized technical training can stem the tide of young people leaving the island. Nautical skills are now in demand internationally: investing in this means offering qualified, stable employment.

Die italienischen Häfen haben stille Jahre erlebt. Zwischen 2010 und 2020 schien vielerorts eine gewisse Müdigkeit über den Marinas zu liegen – leere Liegeplätze, vorsichtige Investitionen, ein Sektor im Wartestand. Seit 2021 zeichnet sich entlang der Küsten eine neue Bewegung ab: leise zunächst, dann zunehmend sichtbar. Die Zahlen von Assomarinas sprechen von Wachstum, von steigenden Umsätzen, von mehr Dauerliegeplätzen (+2,3%) und mehr Durchreisenden (+3,5%). Boote bleiben länger liegen, Routen werden wieder geplant, Häfen werden erneut zu Ausgangspunkten – nicht nur für Reisen, insgesamt zeichnet sich ein wirtschaftlicher Aufschwung ab.

Der Aufschwung der Branche wird nicht nur durch die Nachfrage nach Outdoor-Erlebnissen vorangetrieben, sondern durch präzise strukturelle Faktoren. Boote wechseln häufiger den Besitzer und werden aufwendig modernisiert. Charterflotten wachsen und machen das Meer einer neuen Generation zugänglich. Gleichzeitig hat sich ein Segment etabliert, das die Maßstäbe verschiebt: die Superyachten. Mehr als 2.000 dieser großen Einheiten bewegen sich heute nahezu ganzjährig entlang der italienischen Küsten – selbst in den Wintermonaten, in denen früher Ruhe einkehrte. Mit ihnen verändert sich auch die Rolle der Häfen. Sie sind nicht länger bloß Orte zum Anlegen, sondern komplexe Dienstleistungsräume geworden: Werkstätten, Logistikzentren, Treffpunkte internationaler Crews, technische Knotenpunkte einer globalisierten maritimen Wirtschaft.

In diesem neuen Gleichgewicht nimmt die Toskana eine besondere Stellung ein. Zwischen Viareggio, Carrara und La Spezia entsteht ein Großteil der italienischen Megayachten – ein industrieller Gürtel, der zugleich Handwerkstradition, Ingenieurskunst und ästhetische Kultur vereint. Hier wird nicht nur gebaut. Hier wird entworfen, getestet, ausgebildet, weitergedacht. Werften, Designer, Zulieferer und Ausbildungsstätten bilden ein dichtes Netzwerk, das Meer und Land miteinander verbindet. Die Häfen werden modernisiert, ehemalige Industrieflächen verwandeln sich in offene maritime Räume. Die Toskana wirkt dabei weniger wie ein Produktionsstandort als wie eine Landschaft, in der sich Technik und Lebensgefühl begegnen.

## I costi dell'insularità: il caso Elba

(Rapporto IRPET)

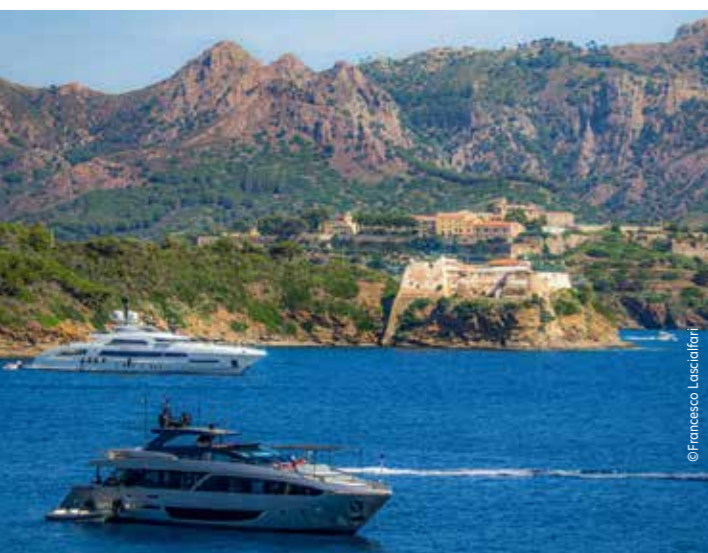
L'analisi IRPET sui costi dell'insularità evidenzia come l'Isola d'Elba presenti uno svantaggio strutturale legato alla condizione geografica. L'insularità incide su: costi logistici e di trasporto per imprese e residenti; maggiori oneri di approvvigionamento merci; dipendenza dalla continuità marittima; maggiore esposizione alla stagionalità economica

Le imprese elbane sostengono costi di trasporto significativamente superiori rispetto alle analoghe realtà della costa continentale, con impatti su competitività e marginalità. Il sistema economico elbano è fortemente concentrato nel turismo estivo. Questo comporta:

Una elevata variabilità occupazionale; una pressione infrastrutturale nei mesi centrali, una ridotta stabilità reddituale nel periodo invernale

Il rapporto sottolinea tuttavia un elemento chiave: la presenza di comparti legati alla blue economy – nautica, servizi portuali, manutenzione, logistica marittima – rappresenta una possibile leva di riequilibrio. In questo quadro, il potenziamento della filiera nautica, inclusa la nautica minore, può contribuire a estendere la stagione operativa; rafforzare occupazione tecnica qualificata; ridurre la dipendenza esclusiva dal turismo balneare.

L'Elba non è soltanto una destinazione, ma un sistema economico insulare che richiede politiche differenziate e strumenti di compensazione strutturale.



©Francesco Lascialari



©Andrea Silingardi

Forte Stella e il Faro a Portoferraio



Intervista a Franca Rosso,  
Presidente Assocom Elba

# Il “Sistema” delle Marine elbane

Patrizia Lupi

Un sistema dedicato al turismo nautico che ha grandi obiettivi, restituire dignità alle tradizioni marinare dell'Elba e investire in un settore in continua espansione che può portare sull'Isola tutto l'anno un turismo di qualità consapevole e attento all'ambiente e alle comunità che lo ospitano. Ne parliamo con Franca Rosso, presidente di Assocom Elba, che ha spinto per la costituzione del Coordinamento delle Marine elbane.

*Il Coordinamento nasce sotto la spinta di AssocomElba e Confindustria. Qual è stata la "scintilla" che vi ha convinto che fosse il momento giusto per unire le forze?*

La consapevolezza che il turismo nautico non è solo un servizio di ormeggio, ma un segmento vitale per l'intera economia elbana. Abbiamo capito che per competere con le grandi mete internazionali non potevamo più presentarci frammentati. Il progetto, concretizzato nel 2025, mira a creare un brand unico che valorizzi ogni singola marina pur mantenendo le sue specificità. Abbiamo capito che, per restare competitivi a livello internazionale, non potevamo più muoverci in ordine sparso. Sotto l'egida di Confindustria Toscana Centro e Costa, abbiamo voluto creare una sinergia tra porti, approdi e campi boe per presentare l'Elba come un'unica, prestigiosa destinazione nautica. È una sfida che punta su digitalizzazione, eco-ormeggi e, soprattutto, sulla forza della squadra.

*Si parla spesso di nautica come di un settore "chiuso". Quali sono invece le ricadute concrete per le altre attività economiche dell'isola?*

È un errore considerare la nautica un comparto isolato. Il diportista non vive solo in barca: è un turista con alta ca-

pacità di spesa che scende a terra, frequenta i ristoranti, acquista nelle botteghe artigiane, visita i musei e utilizza i servizi locali. Mettere a sistema le marine significa innescare un effetto domino positivo su tutto il commercio e i servizi del territorio. Se potenziamo l'accoglienza nautica, rendendola efficiente e di alto standard, ne beneficia l'intera economia elbana, dal piccolo produttore agricolo alla grande struttura ricettiva.

*Uno dei punti cardine del progetto è la stagionalizzazione. In che modo il coordinamento può aiutare a vivere l'isola oltre i mesi estivi?*

La nautica è lo strumento perfetto per allungare la stagione. Grazie al nostro clima dolce, l'Elba è attrattiva per gran parte dell'anno. Attraverso il nuovo brand unico e una promozione mirata, vogliamo intercettare quei flussi internazionali che cercano l'isola nei mesi "di spalla". Questo significa dare continuità lavorativa alle attività commerciali e turistiche che oggi sono costrette a chiudere a settembre. La nostra "rotta" prevede investimenti in nuove competenze e servizi digitali che rendano l'approdo facile e invitante anche in autunno o primavera, trasformando l'Elba in un hub nautico attivo tutto l'anno.



*Qual è il valore aggiunto della sostenibilità in questa strategia?*

La sostenibilità non è un'opzione, ma il nostro bene più prezioso. Il progetto promuove eco-ormeggi, l'elettificazione delle banchine e procedure di manutenzione snelle e green. Un mare protetto e servizi all'avanguardia attirano un turismo di qualità, rispettoso dell'ambiente, che è esattamente ciò di cui l'Elba ha bisogno per garantire prosperità economica senza intaccare il suo patrimonio naturale. È l'equilibrio possibile tra sviluppo e tutela.

*Franca Rosso, the President of Assocom Elba, is speaking about her project to coordinate the marinas of the Island of Elba. It was launched in 2025 at the instigation of Assocom Elba and Confindustria and it aims to unite harbours, mooring and buoys to present the Island of Elba as a single, premier nautical destination without losing sight of protecting the environment.*

*The aim is to avoid fragmentation in order to compete internationally, focusing on services, digitalisation, sustainability and 'eco-moorings'. According to President Rosso, the boating sector is a vital economic driver: recreational boaters generate positive ripple effects for restaurants, local crafts and services.*

*The Coordination group is also focusing on lengthening the season, using the fact that the climate is favourable to attract tourists in autumn and spring as well, thereby ensuring year-round employment across the whole island.*

*Franca Rosso, Präsidentin von Assocom Elba, spricht über das Projekt Coordinamento delle Marine elbane, das 2025 auf Initiative von Assocom Elba und Confindustria ins Leben gerufen wurde. Es vereint Häfen, Anlegestellen und Bereiche für Bojen mit dem Ziel, die Insel Elba als nautische Spitzendestination zu positionieren, ohne dabei den Umweltschutz aus den Augen zu verlieren.*

*Ziel ist es, die bisherige Kleinteiligkeit zu überwinden, um international wettbewerbsfähig zu werden. Der Fokus liegt klar auf Servicequalität, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und ökologischen Liegeplätzen. Der Nautiksektor ist nach Ansicht von Präsidentin Rosso ein wesentlicher wirtschaftlicher Motor. Wassersporttouristen haben einen positiven Effekt auf Gastronomie, Handwerk und lokale Dienstleistungen.*

*Darüber hinaus setzt das Coordinamento delle Marine elbane auf eine Saisonverlängerung. Dank des milden Klimas sollen auch im Frühjahr und Herbst mehr Touristen angezogen werden. So könnte man auf Elba wirtschaftliche Kontinuität und Beschäftigung zu sichern.*

## Porto di Marina di Campo

**Lamberto Ferrini, un veterano dell' "andar per mare"**

Per l'Isola d'Elba, il futuro non è solo nella terra, ma nel mare. Lamberto Ferrini sottolinea come la nautica sia un volano economico unico, capace di generare un indotto straordinario che va dalla cantieristica ai servizi di bordo, fino al commercio locale. Nonostante una stagione consolidata, l'isola soffre la mancanza di infrastrutture adeguate e una burocrazia lenta che rischia di frenare gli investimenti.

"Dobbiamo accogliere chi viene dal mare", afferma Ferrini, evidenziando la necessità di servizi efficienti, come i campi boe attrezzati, e offrendo attracchi a imbarcazioni anche di grandi dimensioni, in totale sicurezza. Guardando agli hub nautici elbani, prendendo spunto dalla Francia, emerge l'urgenza di una visione a lungo termine che superi i limiti attuali: "Il porto di Marina di Campo - continua - è di piccole dimensioni ma è l'unico a sud dell'Isola.

Siamo penalizzati dallo scirocco ma abbiamo clienti affezionati, soprattutto francesi, e i traffici aumenterebbero sensibilmente con strutture adeguate". È fondamentale diffondere una vera "cultura del mare", investendo nella formazione e nelle nuove tecnologie, per intercettare il ricco mercato dello yachting, un settore che non conosce crisi e che può portare ricchezza e occupazione per i giovani elbani.



## Porto del Cavo

**Steve Ballini: Investimenti per la qualità dell'accoglienza nautica**

Siamo orgogliosi di dare il via a un'operazione che mette al centro la riqualificazione urbana e la qualità dell'offerta turistica di Cavo. Il nostro progetto per il porto, frutto di un profondo amore per il territorio, prevede investimenti stimati in oltre due milioni di euro per i prossimi vent'anni.

Tra i primi interventi chiave spicca il dragaggio dello specchio acqueo, un'opera fondamentale per garantire l'accesso in sicurezza a imbarcazioni con pescaggio maggiore.

Nonostante i piccoli disagi iniziali, per i quali stiamo già predisponendo soluzioni provvisorie, il nostro obiettivo è ridisegnare i quasi 10.000 mq di area portuale secondo una logica più efficiente. Manterremo fermo l'impegno verso la comunità, garantendo la tutela dell'occupazione e i 70 posti barca riservati ai residenti a tariffe comunali."



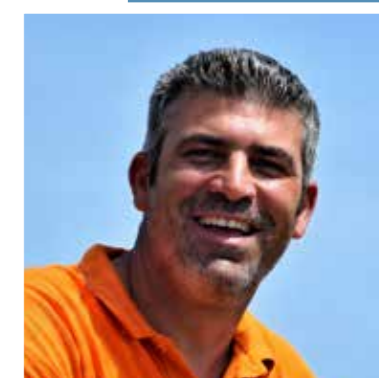
## Porto di Rio Marina

**Massimo Gori: La rete permette standard di servizi più elevati e maggiore visibilità sui mercati internazionali**

Il Coordinamento Marine Isola d'Elba rappresenta il futuro dell'isola, dove i porti non sono più realtà isolate ma porte di accesso a un territorio che offre itinerari culturali, ambientali ed enogastronomici unici in Toscana.

Crediamo che il turismo nautico debba evolversi verso un modello integrato, efficiente, sostenibile e capace di valorizzare l'identità autentica di ciascun paese. Rio ha una antica tradizione marinara - famosa per i suoi cantieri che costruivano bastimenti che viaggiavano per i mari di tutto il mondo - oltre che mineraria, aprendo ai diportisti uno scrigno di storia, geodiversità e biodiversità, unici sull'Isola.

Per Rio Marine Service e per le altre imprese aderenti al coordinamento, fare rete significa migliorare i servizi, creare standard di accoglienza sempre più alti e presentarsi insieme sui mercati internazionali con una proposta forte e riconoscibile. Manterremo fermo l'impegno verso la comunità, garantendo la tutela dell'occupazione e i 70 posti barca riservati ai residenti a tariffe comunali."



# Elba, Hub nautico

Patrizia Lupi

Umberto Buzzoni è una figura centrale della nautica elbana e toscana. Oltre a essere il Presidente del neonato Coordinamento Marine Isola d'Elba, è il titolare e Amministratore Unico di Esaom Cesa, uno dei cantieri navali più importanti e storici del Mediterraneo, situato a Portoferraio. Come presidente del Coordinamento delle Marine, agisce come "collante" tra le diverse realtà portuali dell'isola (Portoferraio, Marina di Campo, Rio Marina, Cavo) sotto l'egida di Confindustria. Grazie alla pluriennale esperienza e alla sua visione strategica promuove il progetto "Porto Cantieri", un'iniziativa volta a integrare le attività di cantiere con l'accoglienza turistica di alto livello. Qual è il suo obiettivo? Si definisce un tecnico che predilige i fatti alle dispute politiche, orientato a fare dell'Elba un hub nautico d'eccellenza che sia sostenibile e competitivo a livello internazionale.

*Esaom Cesa è un colosso del refitting. In che modo l'esperienza industriale di un grande cantiere può aiutare la gestione dei piccoli approdi e dei campi boe dell'isola?*

L'esperienza in Esaom ci insegna l'importanza dell'efficienza e dell'innovazione tecnologica. Portiamo nel Coordinamento questo approccio: migliorare l'offerta nautica significa digitalizzare i servizi, puntare sulla sostenibilità ambientale e garantire standard qualitativi alti ovunque un diportista decida di approdare, dal grande porto al piccolo campo boe.

*Avete presentato il progetto a Genova, in una vetrina internazionale. Qual è stata l'accoglienza degli operatori stranieri verso questo nuovo "modello Elba"?*

C'è stato un vivissimo interesse. Gli armatori e le agenzie cercano affidabilità e servizi integrati. Sapere che l'Elba si muove in modo coordinato, garantendo una sinergia tra porti e servizi a terra, ci rende molto più appetibili rispetto al passato e getta le basi per un lavoro strategico atto a internazionalizzare la nostra offerta.

*Parliamo di sostenibilità. Il testo cita questo valore come pilastro del Coordinamento. Come si concilia la crescita del turismo nautico con la tutela del fragile ecosistema dell'arcipelago?*

È la nostra sfida principale. Essere "isolani" significa rispettare il mare perché è la nostra risorsa primaria che deve essere tutelata, rigenerata e valorizzata. Il coordinamento serve anche a ridurre l'impatto ambientale mediante best practices e promuovendo una nautica che sappia conservare quello "spirito isolano" ma non isolato dalle evoluzioni che stanno caratterizzando questo settore.

*Qual è il primo obiettivo concreto che si è posto per il suo mandato come Presidente?*

Mettere a sistema il comparto. Abbiamo già adesioni importanti da Portoferraio a Rio Marina e Cavo. Il mio obiettivo è far sì che ogni marinaio che tocca le nostre coste percepisca di essere in un sistema accogliente, moderno e organizzato, dove la storia del territorio e l'avanguardia dei servizi viaggiano insieme. Raggiunto questo obiettivo saremo in grado di integrarci uniti e strutturati nei più importanti network della nautica con una offerta adeguata agli standard internazionali ora necessari per lo yachting



*Umberto Buzzoni, as head of EsaomCesa and the newly formed Coordinamento Marine Isola d'Elba, is aiming to turn Elba into a leading nautical hub.*

*The plan is to create a synergetic network between harbours and moorings by digitising services and ensuring high quality standards. With a focus on sustainability and innovation, Buzzoni intends to make Elba's proposal internationally competitive, combining marine conservation with the development of modern, well-organised yachting tourism.*

*Umberto Buzzoni, Leiter von EsaomCesa und des neu gegründeten Coordinamento Marine Isola d'Elba, möchte Elba als nautischen Standort von internationalem Rang positionieren. Sein Ziel ist es, ein eng vernetztes System von Häfen und Anlegestellen zu schaffen, Dienstleistungen zu digitalisieren und hohe Qualitätsstandards sicherzustellen. Durch Nachhaltigkeit und Innovation soll das nautische Angebot der Insel international wettbewerbsfähig werden, wobei der Schutz der marinen Umwelt mit der Entwicklung eines modernen und gut organisierten Yachttourismus einhergehen soll*

## Esaom, eccellenza nei servizi nautici

Situata a soli 500 metri dal centro storico di Portoferraio, Esaom Cesa S.p.A. non è solo un porto, ma un hub d'eccellenza per la nautica nel Tirreno.

Posizionata nella baia più protetta dell'Isola d'Elba, questa struttura offre ai diportisti un rifugio sicuro e strategico per esplorare l'Arcipelago Toscano tutto l'anno. Il marina dispone di 300 posti barca in grado di ospitare imbarcazioni fino a 65 metri di lunghezza, con un fondale massimo di 5,5 metri. L'accoglienza, multilingue e cordiale, include assistenza all'ormeggio, sorveglianza e servizi moderni come Wi-Fi, lavanderia e docce impeccabili. Per i grandi yacht è disponibile anche il bunkeraggio direttamente in banchina. Esaom Cesa vanta uno dei cantieri navali più grandi del Mediterraneo, con 120.000 mq di aree attrezzate.

Forte di un'esperienza di oltre 70 anni, l'area tecnica offre mezzi di sollevamento con Travel lift di ultima generazione fino a 880 tonnellate.

Eccellenza nel Refit e riparazioni garantisce manutenzioni specializzate, dalla carpenteria in teak all'elettronica e verniciatura Awl Grip. È inoltre dotato di un'Officina autorizzata con assistenza per i principali marchi di motori e yachting. Il soggiorno dei diportisti è arricchito da servizi dedicati al benessere degli equipaggi e degli armatori, come l'uso gratuito di biciclette per raggiungere il centro o i centri commerciali vicini. Grazie a numerose convenzioni locali, i clienti possono godere di hotel, attività sportive e siti archeologici, con accompagnamento di guide, alla scoperta di un'isola ovunque bella.



Coordinate GPS:  
+42° 4' 35.1", +10° 18' 55.53"  
Canale VHF: 09

Via G. Cacciò 23-25  
Portoferraio, Isola d'Elba

+39 0565 919311 • +39 347 6401030  
commerciale@esaom.it  
www.esaom.it



*The Esaom Cesa S.p.A. in Portoferraio is a premier nautical hub. The marina has 300 berths for vessels up to 65 metres in length and has services such as mooring assistance, WiFi and on-quay bunkering for large yachts. The real centrepiece is the 120,000 m<sup>2</sup> technical area, one of the largest shipyards in the Mediterranean.*

*There is an 880-tonne Travel Lift and over 70 years of experience and the facility specialises in refits, electronics and Awl Grip painting. Comfort is guaranteed by the on-site facilities and the proximity to the centre of Portoferraio that is only 500 metres away. We have numerous partnerships with local businesses to help you to explore Elba and the Archipelago*

*Die Esaom Cesa S.p.A. in Portoferraio ist ein wichtiger nautischer Standort auf Elba. Die Marina verfügt über 300 Liegeplätze für Boote und Yachten bis zu 65 Metern Länge. Angeboten werden unter anderem Unterstützung beim Anlegen, WLAN sowie die Möglichkeit für größere Yachten direkt an der Pier zu tanken. Zum Betrieb gehört ein 120.000 Quadratmeter großes technisches Areal, somit eine der größten Werften im Mittelmeerraum. Die Anlage verfügt über einen Travel Lift mit 880 Tonnen Tragkraft und ist auf Refit-Arbeiten, Elektronikcheck sowie Lackierarbeiten mit Awlgrip spezialisiert.*

*Die Marina liegt rund 500 Meter vom Zentrum Portoferraios entfernt. Weitere Dienstleistungen vor Ort und Vereinbarungen mit lokalen Betrieben ergänzen das Angebot für Gäste, die Elba und das Toskanische Archipel erkunden möchten.*



## Campo: un Marina nel Sud dell'Elba

Il Porto di Marina di Campo rappresenta l'unico approdo del versante sud-ovest dell'Isola, configurandosi come una vera "isola nell'isola". Immerso nel cuore di un antico borgo marinaro, il porto unisce il fascino storico di una flotta di pescherecci d'eccellenza alla modernità dei servizi per il diportismo internazionale. Indicato da un caratteristico fanale rosso, l'approdo offre circa 150 posti barca. Può ospitare imbarcazioni fino a 25 metri di lunghezza, con fondali che variano da uno a sei metri di profondità. Grazie alla sua posizione strategica nell'angolo nord-ovest del golfo, il porticciolo risulta ottimamente riparato dai venti settentrionali, garantendo sicurezza e tranquillità agli armatori. Sotto la guida di Igiene Service S.r.l., il porto punta su un'accoglienza d'eccellenza e una gestione efficiente. I diportisti possono usufruire

di una gamma completa di servizi a partire dall'Assistenza tecnica per ormeggio con trappa, assistenza sommozzatori su richiesta, scivolo e gru. Carburante, acqua ed energia elettrica sono situati in banchina. Per il confort dei diportisti completano l'accoglienza i servizi igienici, docce, Wi-Fi, videosorveglianza e una gestione attenta dei rifiuti, inclusi oli esausti. Marina di Campo è un hub strategico. La vicinanza all'aeroporto de La Pila, a soli 2 km, crea un connubio unico per chi viaggia con velivoli privati. Inoltre, la posizione centrale permette di raggiungere a piedi boutique, ristoranti tipici e la spiaggia più lunga dell'isola. Marina di Campo è anche il punto di partenza ideale per esplorare Pianosa o far rotta verso la Corsica, distante circa 30 miglia.

## Cavo: uno scalo accogliente

Nella parte nord-orientale dell'Isola d'Elba, il porto di Cavo è un approdo turistico funzionale, gestito da Cavo Rent. Il bacino è protetto da diga foranea con ingresso a nord, segnalato da fanali verde e rosso. La marina dispone di banchine e tre pontili galleggianti per circa 120 posti barca. Può ospitare unità fino a 12 metri (in alcuni casi fino a 14 m) con pescaggio compreso tra 0,5 e 1,80 m. Fondali sabbiosi con presenza di fango, buona tenuta. Ormeggi su catenaria con anelli in banchina. Accesso semplice sia di giorno che di notte, velocità massima 3 nodi. È consigliato il contatto preventivo via VHF canale 09 o telefono per assegnazione posto. Orario di accesso continuo. Ridosso buono dai venti di scirocco,

mezzogiorno, ponente e nord-ovest; più esposto alle traversie da nord e nord-est. In caso di condizioni meteo avverse sono disponibili rade alternative nella zona.

Servizi portuali completi: acqua ed energia elettrica in banchina, illuminazione, videosorveglianza, carburante, servizi antincendio e assistenza all'ormeggio. Presenti scalo di alaggio, gru mobile, scivolo e assistenza tecnica. A terra, a breve distanza, servizi essenziali per il diportista: bar, ristoranti, alimentari, farmacia e negozi nautici. Il paese è raggiungibile a piedi. Approdo indicato per soste brevi e medie, con buoni servizi per unità di piccole e medie dimensioni. Attenzione a bassi fondali e spazi di manovra limitati in alcune aree del porto.



Coordinate GPS:  
42° 44.60' N, 10° 14.22' E  
Canale VHF: 09

Piazzale della Salata  
Marina di Campo, Isola d'Elba  
+39 333 8475728  
info@portodimarinadicampo.it  
www.portodimarinadicampo.it

*The harbour of Marina di Campo, managed by Igiene Service S.r.l., is the only marina in the south-west of Elba. With 150 berths for yachts up to 25 metres in length, it offers excellent services: mooring assistance, fuel, WiFi and waste disposal. Its strategic location, sheltered from the north winds, makes it an ideal hub thanks to its proximity to the airport and its connections to Pianosa and Corsica, combining maritime history and modernity.*

*Der von Igiene Service S.r.l. betriebene Hafen von Marina di Campo ist der einzige Anlegeplatz im Südwesten Elbas. Mit 150 Liegeplätzen für Yachten bis zu 25 Metern bietet er ein umfassendes Serviceangebot, wie die Unterstützung beim Anlegen, eine Treibstoffversorgung, WLAN und Abfallentsorgung. Seine vor Nordwinden geschützte Lage und die Nähe zum Flughafen machen ihn zu einem strategischen Knotenpunkt. Von hier aus bestehen zudem Verbindungen nach Pianosa und Korsika. So verbindet Marina di Campo die lange maritime Tradition Elbas mit den Anforderungen eines modernen Yachthafens.*



Coordinate GPS:  
42° 51.58' N, 10° 25.33' E  
Canale VHF: 09

Lungomare Vespucci  
Località Cavo, Rio nell'Elba  
+39 380 775 9760  
cavorent@gmail.com • cavorent.it

*Cavo harbour (Elba) has around 120 berths for vessels up to 14 metres in length. Access is straightforward and unrestricted but subject to a speed limit of 3 knots; contact via VHF (channel 09) is recommended. The facility provides a full range of services: water, electricity, fuel, a crane and technical assistance. It is well sheltered from the sirocco and westerly winds but exposed to north/north-easterly ones. Shops and essential services are easily available onshore. Take care of shallow waters in some areas.*

*Der Hafen von Cavo auf Elba verfügt über rund 120 Liegeplätze für Boote bis zu einer Länge von 14 Metern. Die Einfahrt ist unkompliziert und rund um die Uhr möglich, allerdings gilt im Hafenbereich eine Geschwindigkeitsbegrenzung von drei Knoten. Eine vorherige Kontaktaufnahme per UKW-Funk auf Kanal 09 wird empfohlen. Die Anlage bietet alle wesentlichen Serviceleistungen: Wasser- und Stromanschlüsse, Kraftstoff, einen Kran sowie technische Unterstützung. Gut geschützt ist der Hafen bei Scirocco und Westwind; bei Winden aus Nord bis Nordost ist er eher stärker exponiert. Geschäfte und grundlegende Versorgungsmöglichkeiten befinden sich in unmittelbarer Nähe. In einigen Bereichen ist wegen geringer Wassertiefen besondere Aufmerksamkeit geboten.*



# Rio Marina: ospitalità nautica a due passi dalle miniere

Situato sul versante orientale dell'Isola d'Elba, il porto di Rio Marina rappresenta un punto di approdo unico, dove la storia mineraria dell'isola si fonde armoniosamente con l'accoglienza turistica moderna. Dominato dall'antica Torre rinascimentale e circondato dalle caratteristiche colline di terra rossa, il borgo medievale, offre ai navigatori un'atmosfera autentica e rilassata, ideale per chi cerca una sosta fuori dai circuiti di massa. Il porto, il cui specchio acqueo e le relative pertinenze sono oggetto di progetti di riqualificazione per potenziare l'offerta turistica, si avvale dell'operatività della "Rio Marina Service", che garantisce assistenza qualificata all'ormeggio e una serie di servizi essenziali per il diportista.

La struttura dispone di circa 100 posti barca su pontili galleggianti, di cui 15 riservati al transito, con fondali che variano da 1 a 4 metri. Le imbarcazioni, fino a una lunghezza massima di 15 metri, possono contare su colonnine per acqua e corrente elettrica. Tra i servizi a terra, sono disponibili bagni, docce, postazioni internet e meteo, oltre alla possibilità di noleggiare auto e scooter per esplorare le bellezze dell'entroterra elbano.

A pochi passi dai pontili, i visitatori trovano bar, ristoranti, peschierie e negozi per il rifornimento della cambusa. Il porto, ben protetto ma suscettibile di risacca con venti di Scirocco, Libeccio, Grecale e Levante, offre un'esperienza intima: il borgo, con i suoi vicoli e la storica torre poligonale, regala scorci incantevoli. Per chi ama il mare, è possibile organizzare escursioni verso baie vicine, come la splendida baia di Ortano, o esplorare le straordinarie miniere a cielo aperto del Parco Minerario, testimoni del passato industriale dell'isola.

Rio Marina non è solo un porto, ma un'esperienza di navigazione che unisce la comodità dei servizi nautici al sapore autentico di un borgo marinaro, rendendola una base strategica e affascinante per scoprire l'intero Arcipelago Toscano.

# “Un amore così grande”: l'eredità di Marcello Gori

Ilaria Bacherini

Con lo sguardo rivolto al mare e una passione condivisa, il 15 marzo 1956, a Rio Marina, nacque il primo Centro Velico dell'isola.

A fondarlo fu un gruppo di appassionati del mare e della vela, per la maggior parte minatori, che con un'autotassazione costruirono la loro prima barca: "Elba". A realizzarla fu Gigetto Giannoni.

Alla partenza della regata non c'erano strumenti ufficiali, ma un grande orologio costruito a mano che scandiva gli ultimi minuti, mentre una freccia indicava il lato delle boe in base al vento - scirocco o maestrale.

Nel 1957 il CVE si affacciò sulla scena nazionale con vittorie che portarono la vela elbana oltre i confini dell'isola fino alla conquista della coppa A.I.C.O Campioni d'Italia nel 1988.

Il confronto con il continente aprì anche a nuove soluzioni costruttive: dalle barche in legno si passò alla vetroresina, materiale più leggero e resistente.

Grazie ai risultati raggiunti il CVE divenne uno stimolo per nuove realtà veliche sull'isola e, nel 1992, prese forma il Comitato dei Circoli Velici Elbani, tra i primi esempi di coordinamento in Italia.

Tra le figure più significative del Centro Velico Elbano emerse Marcello Gori. Nato a Rio Marina nel 1949, uomo di mare per professione, comandante sulle navi Toremar, sviluppò nel tempo una passione profonda per la vela. Ufficiale di gara, stimato per le sue competenze e amato per la sua simpatia "Marcellino" ricoprì importanti incarichi anche per la Federazione Italiana della Vela.

Una perdita dolorosa, nel 2016, per tutta la comunità velica elbana che ancora oggi lo ricorda, ogni ottobre, a Rio Marina con il Trofeo Marcello Gori organizzato dal Centro Velico Elbano, insieme agli altri circoli elbani che, grazie alla visione del figlio Massimo e del presidente Corrado Guelfi, guarda avanti, forte di radici solide e di passioni condivise. L'obiettivo è tornare a trasmettere ai giovani l'amore per la navigazione e per la vela, da sempre parte integrante della cultura locale come modo naturale di stare in relazione con



il mare e con la comunità. Da non perdere il suo libro "Un amore così grande" dove Marcello ripercorse la storia del Circolo con aneddoti e immagini: le persone, le trasferte, gli inizi con i gozzi adattati a vela, le barche costruite a mano secondo l'antica tradizione riese quando numerosi erano i cantieri che realizzavano "bastimenti" destinati a navigare nei mari del mondo.

The Centro Velico Elbano (CEV) was established in Rio Marina in 1956 by a group of enthusiastic miners who built their first boat, the "Elba", by hand. From their national successes in the 1950s up to winning the Italian Championship in 1988, the CEV has led the island's technical and sporting development, encouraging the creation of the Committee of Elban Sailing Clubs in 1992.

The central figure in this story is Marcello Gori, a Toremar commander, race official and respected member of the Italian Sailing Federation. Following his passing in 2016, the community honours him every October with a trophy named in his memory. His legacy lives on in the book "Un amore così grande" and in the CEV's commitment to passing on the culture and the practice of sailing to young people.

Das Centro Velico Elbano wurde 1956 in Rio Marina gegründet. Initiatoren waren mehrere segelbegeisterte Bergleute, die ihr erstes Boot, die „Elba“, von Hand bauten.

Von nationalen Erfolgen in den 1950er-Jahren bis hin zum Titel als italienischer Meister. 1988 spielte der CEV eine wichtige Rolle in der technischen und sportlichen Entwicklung des Segelsports auf der Insel. 1992 trug der Verein zudem zur Gründung des Comitato dei Circoli Velici Elbani, des Komitees der elbanischen Segelclubs bei. Eine zentrale Figur dieser Geschichte ist Marcello Gori: Kapitän der Toremar, Wettkampfrichter und angesehener Vertreter des italienischer Segelverbands.

Nach seinem Tod im Jahr 2016 ehrt die Gemeinschaft mit einem ihm gewidmeten Preis der jedes Jahr im Oktober vergeben wird. Sein Vermächtnis lebt im Buch „Un amore così grande“ weiter und im Engagement des CEV, jungen Menschen die Kultur und Praxis des Segelns zu vermitteln.



Coordinate GPS:  
42° 48' 54" N - 10° 25' 45" E  
Canale VHF: 10

Rio Marina Service • Calata dei Voltoni, 4  
Rio Marina, Isola d'Elba  
39 0565 925050 - 335 5444507  
info@riomarinaservice.it  
www.riomarinaservice.it

Rio Marina's harbour, on the eastern coast of Elba, combines its historic mining heritage with modern tourist facilities. Managed in partnership with "Rio Marina Service", the marina offers around 100 berths for vessels up to 15 metres in length, with all the essential services like fresh water, electricity, showers and equipment hire. With its medieval charm and proximity to the amenities of the village, it serves as a strategic base for exploring the Tuscan Archipelago.

Der Hafen von Rio Marina liegt an der Ostküste Elbas und verbindet die Geschichte des Bergbauortes mit einer heute vor allem touristischen Nutzung. Der Anleger wird mit Unterstützung von „Rio Marina Service“ betrieben und verfügt über rund 100 Liegeplätze für Boote bis zu einer Länge von 15 Metern. Zur Ausstattung gehören unter anderem Wasser- und Stromanschlüsse, Sanitäreinrichtungen sowie ein Fahrzeugverleih. Durch seine Lage nahe am Ortszentrum eignet sich der Hafen als Ausgangspunkt für Touren im Toskanischen Archipel.



www.centrovelicoelbano.it



# Umberto Paoletti: il futuro della Blue Economy

Intervista di Patrizia Lupi

©Michele Martina

*Dopo oltre quarant'anni al servizio dell'industria livornese, come valuta lo stato di salute della nautica in Italia e, in particolare, sulla nostra costa?*

Viviamo una fase di spiccato ottimismo. A livello nazionale, il settore è in ripresa da circa tre anni, trainato dal desiderio di esperienze all'aria aperta e dal mercato dei superyacht. Per il 2026 le previsioni restano positive, con una crescita stimata del giro d'affari e degli ormeggi. In Toscana, siamo in una posizione di assoluto privilegio: circa l'80% dei grandi yacht prodotti in Italia nasce nei nostri cantieri. La nostra regione non è solo un "museo", ma una piattaforma industriale che genera occupazione e innovazione lungo l'asse che va da Piombino a Carrara, comprendendo l'Arcipelago.

*L'Isola d'Elba ha recentemente compiuto un passo storico con la nascita di "Marine Isola d'Elba". Qual è il significato di questo coordinamento?*

È la risposta a una necessità di governance unitaria. Confindustria ha sostenuto questo coordinamento che unisce porti, approdi e campi boe sotto un unico brand per valorizzare l'offerta dell'isola. Non si tratta solo di marketing, ma di una voce ufficiale verso le istituzioni per alzare gli standard di accoglienza e coordinare i servizi. Come sottolineato dal presidente Buzzoni, la rotta è segnata-



©Caetano Triscari

da cinque priorità: digitalizzazione, sostenibilità ambientale (con eco-ormeggi e carburanti alternativi), procedure snelle per i dragaggi, destagionalizzazione e formazione di nuove competenze. È l'unico modo per restare competitivi: innovare rendendo le strutture più efficienti e accessibili.

*Si parla molto di sostenibilità e riforme. Quali sono le sfide legislative più urgenti per le marine toscane?*

Il punto critico è la revisione del DPR 509/1997. Serve snellire i procedimenti per permettere interventi di riqualificazione essenziali: dall'elettificazione delle banchine alla transizione ecologica. Chiediamo misure agevolative per il rinnovo "green" delle attrezzature marine. Sosteniamo con forza, insieme ad Assomarinas, che i porti turistici debbano essere esclusi dalla Direttiva Bolkestein, poiché non c'è scarsità della risorsa ma necessità di continuità gestionale per chi ha investito.

*Quali prospettive vede per i giovani e per l'occupazione locale in questo scenario?*

La "Tuscany Yachting Week" ha dimostrato che la nautica è un sistema integrato dove la formazione è un pilastro strategico. Il settore cerca maestranze qualificate e nuove professionalità legate alla blue innovation e all'intelligenza artificiale. Per l'Elba e la costa livornese, la sfida è trasformare le potenzialità in crescita occupazionale reale, creando un dialogo costante tra imprese, mondo accademico e istituzioni. Il dialogo fra il settore pubblico e quello privato, con la partecipazione della cittadinanza alla realizzazione di possibili scenari economici che vadano oltre la stagione estiva, è fondamentale. L'equilibrio tra competitività e cura del territorio non è solo possibile, è il nostro unico futuro.



*Umberto Paoletti has been the Director of Confindustria in Livorno for over 40 years and he paints a highly optimistic picture for the Italian and Tuscan yachting industries, the latter being a world leader in the production of superyachts.*

*Central to his analysis is the launch of "The Marinas of the Island of Elba", a coordinating body established under the auspices of Confindustria to unify the governance of harbours and moorings. There are five strategic priorities: digitalisation, sustainability, streamlining dredging operations, seasonality management and training. Paoletti emphasises the urgent need for legislative reforms such as the revision of the DPR 509/1997 and the exclusion of marinas from the Bolkestein Directive, to encourage "green" investment.*

*The future of the Blue Economy lies in striking a balance between industrial competition and environmental protection, focusing on new skills and public/private dialogue.*

*Umberto Paoletti, über 40 Jahre lang Direktor bei Confindustria Livorno, zeichnet ein ausgesprochen optimistisches Bild der italienischen und insbesondere der toskanischen Nautikbranche, die weltweit führend in der Produktion von Superyachten ist. Im Mittelpunkt seiner Überlegungen steht die Entstehung von „Marine Isola d'Elba“, einer unter dem Dach der Confindustria gegründeten Plattform, die die Organisation von Häfen und Anlegestellen bündeln soll.*

*Fünf zentrale Themenfelder stehen dabei im Vordergrund: Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Vereinfachung von Baggerarbeiten, Entsaisonalisierung und Ausbildung. Paoletti betont die Dringlichkeit gesetzlicher Reformen, etwa einer Überarbeitung des DPR 509/1997 sowie des Ausschlusses der Marinas aus dem Geltungsbereich der Bolkestein-Richtlinie, um „grüne“ Investitionen zu fördern. Die Zukunft der Blue Economy hängt von einem ausgewogenen Verhältnis zwischen industrieller Wettbewerbsfähigkeit und dem Schutz des Territoriums ab und setzt zugleich auf neue Kompetenzen sowie auf einen engen Dialog zwischen öffentlicher Hand und Privatwirtschaft.*

# Marina Militare Nastro Rosa Tour 2026: l'eccellenza della vela approda a Portoferraio

Nina Catta



Portoferraio si conferma protagonista del grande sport internazionale ospitando una delle tappe più attese del Marina Militare Nastro Rosa Tour 2026.

Giunta alla sua sesta edizione, la manifestazione - nota come il "Giro d'Italia a vela" - non rappresenta solo una sfida agonistica ai massimi livelli, ma un progetto strategico di valorizzazione delle coste e dei fari più iconici del Paese, inserito nel piano governativo «Valore Paese Italia».

Il cuore dell'evento risiede nella sua formula multidisciplinare, che vedrà atleti di fama internazionale sfidarsi per oltre quaranta giorni lungo un percorso di dieci tappe, da Venezia a Genova.

Il programma sportivo si articola in tre categorie all'avanguardia: gli scafi offshore Figaro Beneteau 3, protagonisti di estenuanti regate di lunga percorrenza (come la tratta Napoli-Portoferraio), e le spettacolari classi foiling Waszp e Wing Foil, capaci di "volare" sull'acqua a velocità impressionanti.



La rada di Portoferraio

Portoferraio diventerà un palcoscenico per l'eccellenza sportiva: dal 5 all'8 luglio, il pubblico potrà assistere a regate inshore mozzafiato che animeranno lo specchio acqueo antistante la città, trasformando il golfo in uno stadio naturale della vela. Le attività inizieranno ogni mattina con i briefing tecnici per gli atleti, seguiti dalle competizioni che si protrarranno per l'intera giornata. Eventi di questo livello sono fondamentali per consolidare la rete dell'accoglienza nautica e Portoferraio, con il suo mix unico di storia, cultura e patrimonio naturale. L'Elba, con manifestazioni di tale livello si offre come meta ideale per un turismo "blu" di qualità. La manifestazione attira un flusso di visitatori selezionato e genera una visibilità mediatica globale, con contenuti distribuiti in 160 Paesi, promuovendo l'immagine della Toscana e dell'Italia come destinazione costiera d'élite. La tappa elbana è frutto della stretta sinergia tra gli organizzatori - Difesa Servizi SpA e Sailing Series International - e il tessuto locale. Fondamentale è il supporto del Comune di Portoferraio,

del Parco Nazionale Arcipelago Toscano e delle realtà imprenditoriali come AssocomElba aderente a Confindustria Toscana Centro e Costa, che, insieme alle istituzioni, garantiscono la logistica e l'ospitalità necessarie per accogliere le oltre 100 persone tra atleti e staff. Numerosi altri partner sostengono l'iniziativa testimoniando l'interesse che la comunità elbana ha nel promuovere l'Isola valorizzandone il mare e gli approdi, ma anche il suo ricchissimo e antico patrimonio identitario. Il Race Village, allestito nel centro cittadino, sarà il punto di incontro tra sport e territorio. Qui, imprese locali e partner istituzionali avranno l'opportunità di presentare i prodotti del "Made in Elba", da quelli enogastronomici ai brand manifatturieri che rappresentano l'immagine dell'isola nel mondo. Al termine, la premiazione finale sarà una vera festa per tutti, rappresentando il momento istituzionale di ringraziamento per gli stakeholder, all'insegna dell'amore per il mare, della bellezza delle nostre località turistiche e dello sport.

*Portoferraio is getting ready to host a leg of the 2026 Marina Militare Nastro Rosa Tour, the famous 'Giro d'Italia a vela' (the Italian sailing Tour). The event, part of the strategic 'Valore Paese Italia' project, aims to showcase Italy's coastlines, harbours and lighthouses through a high-level, multi-disciplinary competition. The sporting programme features a contest between international athletes in three categories: the Figaro Beneteau 3 offshore yachts, the inshore Waszp and the Wing Foil.*

*From July 5th to 8th, the Gulf of Portoferraio will turn into a natural arena for inshore regattas, encouraging high-quality 'blue' tourism and ensuring global media coverage across 160 countries. Thanks to the collaboration between Difesa Servizi SpA, Sailing Series International and local institutions, the Elba leg will also feature a Race Village in the city centre. Here, combining sport with the promotion of 'Made in Elba', the event will celebrate the link between competitive sport, environmental protection and the Island's cultural heritage.*

*Portoferraio wird 2026 eine Etappe der Marina Militare Nastro Rosa Tour ausrichten, Teil des renommierten „Giro d'Italia unter Segeln“. Die Veranstaltung gehört zum Projekt „Valore Paese Italia“ und soll Küsten, Häfen und Leuchttürme als Elemente Italiens maritimem Kulturerbes stärker in den Fokus rücken. Auf dem Programm stehen Wettkämpfe internationaler Athleten in den Klassen Figaro Beneteau 3, Waszp und Wing Foil. Vom 5. bis 8. Juli wird der Golf von Portoferraio zum Schauplatz der Inshore-Regatten. Die Etappe soll den Tourismus am Meer qualitativ aufwerten und dem Ort internationale Sichtbarkeit verschaffen. Im Stadtzentrum ist zudem ein Race Village geplant, getragen von der Zusammenarbeit zwischen Difesa Servizi SpA, Sailing Series International und den lokalen Institutionen. Die Veranstaltung vereint Spitzensport mit der Entwicklung der Region und der Präsentation des „Made in Elba“. So wird der Event zu einem Schaufenster, das die Verbindung von sportlichem Wettbewerb, Landschaftsschutz und lokaler Identität hervorhebt.*

# Marta e l' "Ammiraglio" della Mammoletta

Patrizia Lupi



All'Isola d'Elba si racconta una storia che profuma di sale e di speranza. È una storia d'amore. È la storia di Stanislao Pecchioli, per tutti semplicemente "l'Ammiraglio", e di sua moglie Marta Del Bono.

Insieme dal secolo scorso - ormai non contano più gli anni - guidano la comunità "La Mammoletta", avamposto elbano della Fondazione Exodus di Don Mazzi, dedicandosi ad una battaglia, ogni giorno più difficile, contro le dipendenze. I ragazzi che arrivano da loro sono quasi bambini, le famiglie sempre meno attrezzate, i linguaggi ormai incomprensibili. E le sostanze sempre più pericolose e devastanti. Per non parlare delle dipendenze digitali. Non possono abbassare la guardia. La loro attenzione, vigile ma affettuosa, è incessante come il tempo. È fatta di parole e abbracci stretti, ma anche di rimproveri, di corvèe e di ramazze. Perché in trincea può accadere di tutto e servono le regole. Amore è prendersi la responsabilità di dire di no. Di naufragi ne hanno visti già abbastanza. Forse per questo amano la barca, unico guscio di salvezza in un mare dove le tempeste sono sempre più frequenti. L'amore, si sa, è esigente, non chiede e non fa sconti, non si arrende. E le parole non bastano. Servono esempi. Servono

fatti. Lo dimostrano le mani di Stanislao, segnate dal lavoro come quelle della sua compagna che lo ha accompagnato, a volte anticipandolo, dai pascoli della Caldana alla spiaggia della Cala o di Lacona, fino alle Picchiaie. L'amore si legge negli occhi di Stani che hanno scrutato l'orizzonte per oltre 80mila miglia, quattro volte la circonferenza della terra, ed anche in quelli di Marta che sono dello stesso verde acquamarina dell'isola, un destino. Quel mare che per molti è solo svago, per l'Ammiraglio è diventato una scuola di vita itinerante. Sulle barche Bamboo e Maria Teresa, Stanislao non insegna solo a manovrare il timone o a leggere i venti; insegna a restare in piedi nelle bufere. In mare, come nella vita, non si può scappare: bisogna lavorare in squadra, fidarsi dell'altro e, soprattutto, assumersi la responsabilità delle proprie azioni. In barca gli spazi sono ristretti, non si può fuggire dai conflitti e ogni gesto ha ripercussioni sull'intero equipaggio.

Bisogna coordinarsi, imparare ad ubbidire e, soprattutto, venire a patti con la natura che comanda. Con il progetto "Cambio di rotta", realizzato in collaborazione con la Fondazione Isola d'Elba ETS, Stanislao e Marta hanno portato questa filosofia oltre i confini della comunità, coinvolgendo centinaia di studenti elbani. Hanno insegnato loro che la libertà non è assenza di regole, ma la capacità di governare la propria esistenza facendo delle scelte. Guardandolo oggi, con la saggezza di chi ne ha viste tante e il cuore ancora capace di commuoversi, si capisce che l'Ammiraglio ha compiuto imprese difficili: non solo ha navigato per oceani, ma ha curato ferite invisibili spingendo tanti giovani a mettersi in viaggio, cercando porti più sicuri. Perché, come ama ricordare, non importa quanto sia forte il vento contrario: se sai dove andare e hai qualcuno che crede in te - Marta ne è un esempio - troverai sempre il coraggio di farlo.

On the Island of Elba, the story of Stanislao Pecchioli, known as 'The Admiral', and his wife, Marta Del Bono is a tale of love and resilience. For decades, they have led the "La Mammoletta" community run by the Exodus Foundation, in the fight against devastating addictions, including digital ones, that are starting at an increasingly young age. There is a "battlefield" of strict rules and unwavering affection where to say no is a necessary responsibility to prevent further setbacks. Stanislao uses his trips on board the sailing boats Bamboo and Maria Teresa to turn the sea into a travelling school of life. With their cramped quarters and storms, the young people learn not to shy away from conflict, to work as a team and to take control of their own lives. It is a constant sacrifice that heals invisible wounds, teaching vulnerable young people to find the best direction to safer harbours.

Auf Elba stehen Stanislao Pecchioli, den alle nur „den Admiral“ nennen, und seine Frau Marta Del Bono seit Jahrzehnten an vorderster Front im Kampf gegen Sucht und soziale Verwahrlosung. In der Gemeinschaft „La Mammoletta“ der Stiftung Exodus begleiten sie Jugendliche, die oft schon in sehr jungen Jahren in Abhängigkeiten geraten sind - heute nicht nur durch Drogen, sondern zunehmend auch durch digitale Süchte. Ihr Alltag ist geprägt von Disziplin und klaren Grenzen. Wer hier lebt, erfährt schnell: Ein Nein ist kein Mangel an Liebe, sondern Ausdruck von Verantwortung um Rückfälle zu vermeiden. Eine zentrale Rolle spielt dabei das Meer. An Bord der Boote Bamboo und Maria Teresa wird Segeln zu einer Schule des Lebens. In der Enge unter Deck, im Rhythmus der Mannschaft und in den Unwägbarkeiten von Wind und Wetter lernen die Jugendlichen, Konflikte auszuhalten, Verantwortung zu übernehmen und sich auf andere zu verlassen. Tag für Tag helfen Pecchioli und Del Bono jungen Menschen, unsichtbare Verletzungen zu verarbeiten und einen neuen Kurs zu finden - hin zu einem Leben mit mehr Stabilität.

Fondazione Exodus di Antoni Mazzi "La Mammoletta"

Via di Colle Reciso 92 • Portoferraio  
+39 0565 96 44 88 • elba@exodus.it  
www.exodus.it



I ragazzi e gli amici della Fondazione Exodus "La Mammoletta"



# Con Blu Navy l'Elba è più vicina

Alessandro Talini

Foto: ©Aethalia

C'è un tratto di mare che non divide, ma unisce. È la filosofia di Blu Navy, la compagnia di navigazione elbana che opera da oltre dieci anni sulla tratta Piombino-Portoferraio, trasformando un semplice spostamento in una parte piacevole del viaggio.

Fondata nel 2010, l'azienda è oggi una realtà solida, con una flotta composta da tre navi moderne e affidabili - Acciarello, Tremestieri e Aethalia - attive tutto l'anno e riconosciute per puntualità e continuità del servizio. I numeri confermano la crescita della Compagnia: con un'operatività che raggiunge le 24 corse giornaliere, Blu Navy ha recentemente tagliato il prestigioso traguardo di oltre un milione di passeggeri in un solo anno grazie all'impegno costante verso l'efficienza e la sostenibilità. Blu Navy mette al centro le esigenze dei passeggeri con servizi pensati per rendere la traversata ancora più semplice. Tra questi spicca il "Parti prima o parti dopo", che permette di anticipare o posticipare gratuitamente la partenza nello stesso giorno, in base alla disponibilità. Basta presentarsi direttamente all'imbarco con il proprio biglietto. Mentre per chi pianifica il viaggio, la convenienza è assicurata dallo sconto fino al 20% applicato sulla tariffa "Andata e Ritorno", se acquistata in un'unica soluzione. L'assistenza è continua: dal call center, la chat sul sito e via WA ogni passeggero può contare su un supporto attento e cortese. L'anima "isolana" della Compagnia è particolarmente attenta alla comunità dei residenti e frequentatori abituali. Con la Carta Residente chi abita all'Elba o a Piombino, così come i nativi elbani, possono prenotare online, tramite call center o ai totem self check-in, andando direttamente all'imbarco. La Tessera Seconda Casa offre uno sconto fino al 30% per una persona con veicolo al seguito.

[www.blunavytraghetti.com](http://www.blunavytraghetti.com)



Blu Navy è anche un partner strategico per il settore professionale. Le agenzie di viaggio possono registrarsi in autonomia sul sito per diventare rivenditori ufficiali. I gruppi turistici (minimo 20 persone, sia a piedi che con bus o veicoli), possono accedere a tariffe dedicate scrivendo a [gruppi@blunavytraghetti.com](mailto:gruppi@blunavytraghetti.com). Una soluzione pensata per chi organizza tour, eventi e trasferimenti in gruppo. E dopo aver scelto l'orario e mostrato il biglietto, non resta che salire a bordo. La traversata diventa il primo assaggio dell'Isola d'Elba: coste frastagliate, borghi adagiati sulle spiagge dai mille colori, colline ricoperte di vigne e pinete dove, inaspettate, si aprono fortezze. Un'emozione senza tempo che inizia prima ancora di toccare terra.

*The Blu Navy shipping company was founded in 2010 and operates a year-round service between Piombino and Portoferraio. It has a fleet of three modern vessels: the Acciarello, the Tremestieri and the Aethalia. Its efficiency means that it can allow for up to 24 daily sailings in the summer and the company now carries over a million passengers a year.*

*The service focuses on flexibility: the "leave earlier or later" option lets you change your departure time free of charge on the same day, whilst those who purchase a return ticket have the advantage of up to a 20% discount. There are special rates and concessions for residents and second-home owners. Blu Navy also works alongside travel agencies and tour groups with tailor-made solutions, turning the crossing into an unforgettable panoramic experience.*

*Die 2010 gegründete Reederei Blu Navy verbindet das ganze Jahr über Piombino und Portoferraio mit einer Flotte modernster Fähren: Acciarello, Tremestieri und Aethalia. Dank einer Effizienz, die im Sommer bis zu 24 Überfahrten täglich ermöglicht, hat das Unternehmen die Marke von einer Million Fahrgästen pro Jahr überschritten.*

*Der Service setzt auf Flexibilität: Mit der Option „Früher oder später abfahren“ kann die Uhrzeit am selben Tag kostenlos geändert werden, während alle, die ein Hin- und Rückfahrtticket kaufen, Rabatte von bis zu 20 % erhalten. Besondere Aufmerksamkeit gilt den Inselbewohnern und Besitzern von Zweitwohnungen, für die spezielle Tarife und Vergünstigungen vorgesehen sind. Darüber hinaus unterstützt Blu Navy auch Agenturen und Reisegruppen mit maßgeschneiderten Lösungen und macht die Überfahrt zu einem einzigartigen Erlebnis.*

## Blu Navy

Calata Italia 22 • Portoferraio  
+39 0565 26 97 10  
[info@blunavytraghetti.com](mailto:info@blunavytraghetti.com)

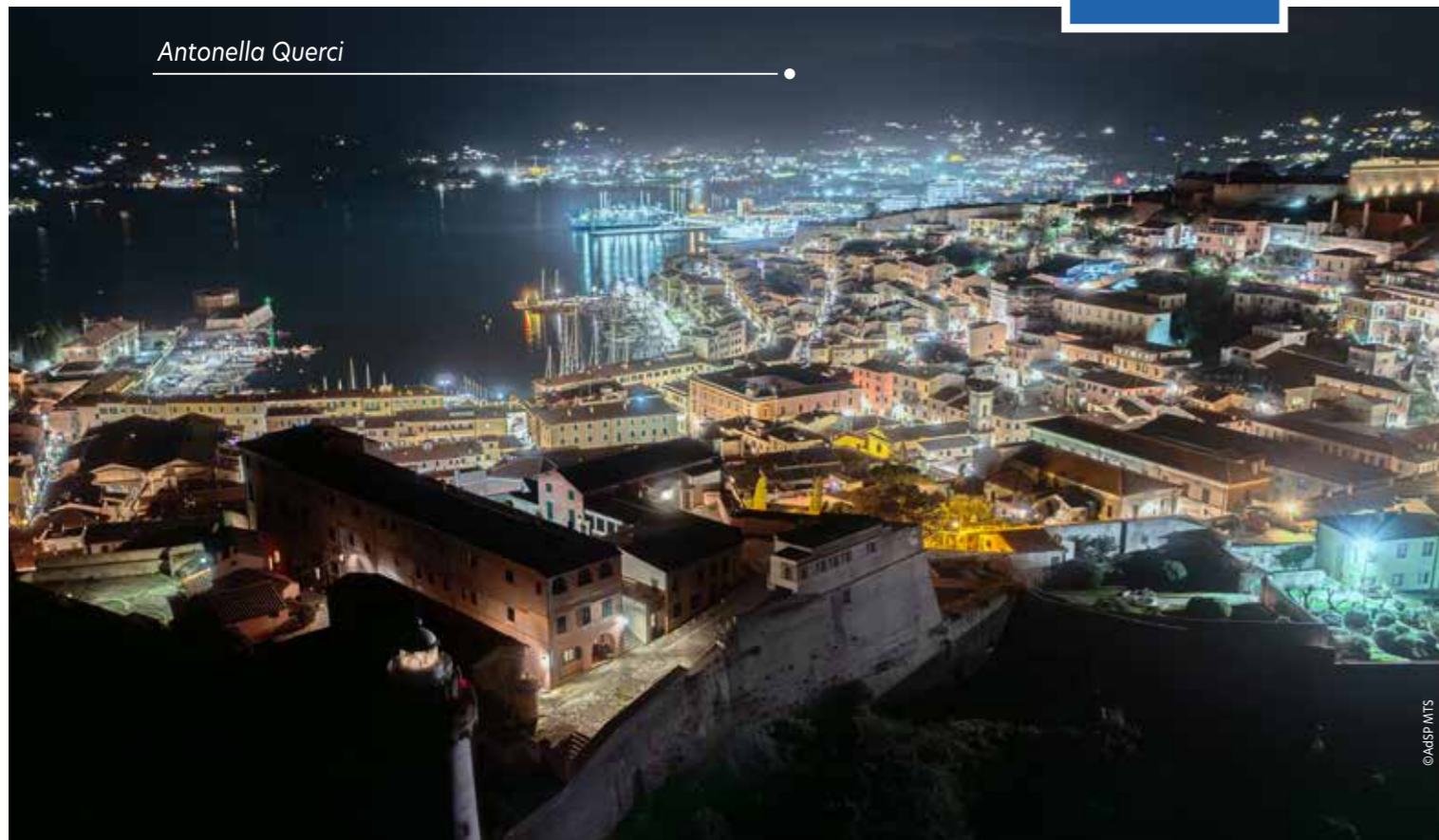
Stazione Marittima  
Piazzale Premuda 8, Piombino  
[piombino@blunavytraghetti.com](mailto:piombino@blunavytraghetti.com)



# Elba, laboratorio del Mediterraneo



Antonella Querci



©AdSP MTS

Dalla sperimentazione tecnologica alla transizione energetica, fino alla costruzione di nuove competenze: l'isola come piattaforma avanzata della blue economy.

L'Isola d'Elba è spesso raccontata per ciò che è. Molto meno per ciò che può diventare. Eppure, è proprio qui che oggi si apre una prospettiva nuova, che riguarda non solo il futuro dell'isola, ma il ruolo stesso delle realtà insulari nel Mediterraneo. In uno scenario in cui le dinamiche geopolitiche stanno ridefinendo rotte, relazioni economiche e centralità strategiche, le isole tornano ad essere luoghi chiave: spazi di connessione, ma anche ambienti privilegiati di sperimentazione.

L'Elba, per posizione, dimensione e complessità, ha tutte le caratteristiche per assumere un ruolo più avanzato: non solo destinazione turistica di eccellenza, ma piattaforma per lo sviluppo della blue economy su scala mediterranea. È in questa direzione che si colloca il lavoro dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Settentrionale, chiamata anche per la propria specificità, unica in Italia a comprendere nella propria circoscrizione porti insulari, a svolgere una funzione che va oltre la gestione delle infrastrutture. Una funzione di costruzione.

Costruzione di modelli capaci di integrare innovazione tecnologica, transizione energetica, sviluppo imprenditoriale e qualità della vita.

In questo quadro, l'Elba si configura come un ambiente di sperimentazione in scala reale, un contesto in cui imprese e centri di ricerca possono sviluppare e testare soluzioni direttamente sul campo. Non un laboratorio chiuso, ma un sistema aperto. Un sistema che, per funzionare, ha bisogno di connessioni forti con il territorio.

In questa direzione si inserisce il lavoro avviato con la Fondazione Elba, intesa come spazio di attivazione e connessione territoriale, in grado di favorire il dialogo tra istituzioni, ricerca e comunità locale, nel rispetto dei ruoli delle rappresentanze economiche e sociali.

Accanto a questo, assume un rilievo centrale il coinvolgimento diretto delle associazioni di categoria, con cui avviare un programma strutturato di lavoro finalizzato a sviluppare iniziative condivise sui temi dell'innovazione, della sostenibilità e della qualificazione delle attività economiche legate al mare. L'obiettivo è costruire, insieme agli operatori locali, un contesto capace di valorizzare le specificità elbane e di inserirsi con maggiore forza in reti nazionali ed europee. Dentro questa visione si collocano le principali linee di lavoro già avviate.



Il porto si configura innanzitutto come piattaforma di innovazione aperta, secondo un approccio che trova una prima concretizzazione nel **BLUE HUB**, inteso non solo come iniziativa progettuale ma come metodo: un sistema che consente alle imprese, dalle startup alle PMI, di sperimentare soluzioni in ambiente operativo reale, riducendo la distanza tra sviluppo tecnologico e applicazione concreta.

Sul piano energetico, il percorso avviato con **RENEWPORT** apre una traiettoria altrettanto rilevante, orientata a trasformare i porti dell'isola in nodi attivi della transizione energetica. In questa prospettiva, il porto non è più soltanto luogo di consumo, ma parte integrante di una rete di produzione e gestione dell'energia da fonti rinnovabili, anche attraverso soluzioni modulari adattabili ai contesti insulari.

Accanto a questo, il progetto **GREENBAY** introduce una dimensione spesso trascurata: quella del porto come spazio urbano e ambientale. Un luogo che non si limita a svolgere funzioni operative, ma che contribuisce alla qualità della vita della comunità, integrando sostenibilità, gestione dei rifiuti, decoro e fruibilità degli spazi.

Parallelamente, si sviluppano iniziative orientate al monitoraggio avanzato dell'ambiente marino, che attraverso l'utilizzo di tecnologie come reti di idrofoni ed eDNA consentono di raccogliere dati ad alta risoluzione su biodiversità, rumore subacqueo e qualità degli ecosistemi. Strumenti fondamentali per trasformare la tutela in governo attivo, orientando le scelte e definendo modelli replicabili anche in altri contesti portuali europei.

Queste linee di lavoro, pur nella loro specificità, concorrono a costruire un unico disegno: quello di un sistema portuale e territoriale capace di affrontare in modo integrato le sfide dell'energia, dell'ambiente, dell'innovazione e della competitività. Affinché questo percorso possa consolidarsi, è necessario affiancare alle sperimentazioni un lavoro strutturato sulle competenze. In questa prospettiva, anche il rapporto con il mondo della formazione è destinato a evolvere. Non si tratta soltanto di orientare i giovani verso le professioni del mare, ma di creare condizioni affinché possano partecipare direttamente ai processi di innovazione, entrando in contatto con tecnologie, imprese e iniziative in corso.

Da qui nasce una riflessione più ampia, che riguarda la possibilità di sviluppare sull'isola un'iniziativa capace di integrare formazione tecnica avanzata, sperimentazione applicata e supporto allo sviluppo imprenditoriale, costruendo un punto di riferimento per le competenze della blue economy. Si tratta di un percorso ancora in fase di definizione, che richiederà il coinvolgimento delle istituzioni e del territorio, ma che rappresenta una delle direttrici più promettenti per rafforzare il ruolo dell'Elba in un contesto nazionale ed europeo.

In un Mediterraneo sempre più attraversato da nuove dinamiche economiche e strategiche, le isole sono chiamate a ridefinire il proprio ruolo. L'Elba può essere parte attiva di una rete di realtà insulari che condividono sfide e opportunità, contribuendo alla costruzione di modelli innovativi nei campi dell'energia, della sostenibilità e dei servizi legati al mare. Le iniziative oggi in corso rappresentano i primi passi di questo percorso. Nei prossimi anni, la sfida sarà consolidare questo approccio, rafforzando le relazioni con il sistema delle imprese, sviluppando nuove progettualità a livello europeo e costruendo un ecosistema stabile, capace di attrarre competenze, investimenti e innovazione. È da qui che può partire una nuova fase per l'Elba.



[www.portaltotirreno.it](http://www.portaltotirreno.it)





©Alessandro Talini

Elba is often described for what it is. Far less for what it could become. Today, however, the island stands at the centre of a new perspective, one that goes beyond its own future and reflects the evolving role of islands across the Mediterranean. As geopolitical dynamics reshape routes, economic relations and strategic priorities, islands are regaining importance not only as points of connection, but also as ideal environments for testing new development models. Thanks to its position, scale and complexity, Elba has the potential to move beyond its traditional identity as a leading tourist destination and become a platform for Mediterranean blue economy development. In this context, the North Tyrrhenian Sea Port Authority is working to promote an integrated approach that goes beyond infrastructure management, focusing instead on building models that combine innovation, energy transition, environmental sustainability and business development. Elba can be seen as a real-world testing environment, where companies and research actors are able to develop and validate solutions directly in operational conditions. Several key initiatives already contribute to this vision.

BLUE HUB promotes the port as an open innovation platform, enabling companies to test solutions in real operational environments.

RENEWPORT explores new pathways for energy transition, aiming to transform ports into active nodes within renewable energy systems, with solutions specifically designed for insular contexts.

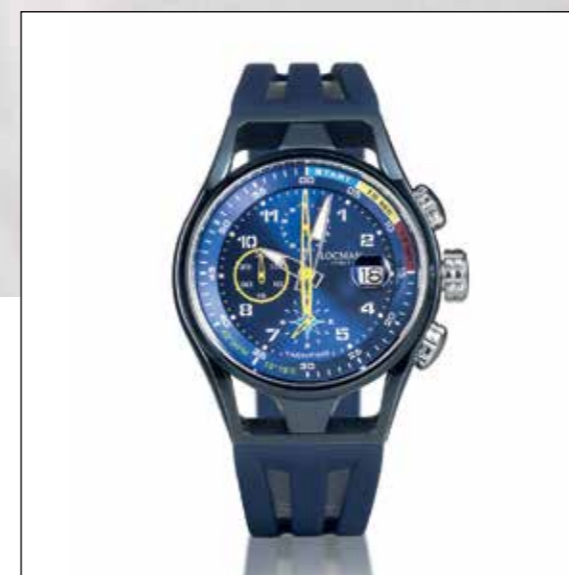
GREENBAY focuses on the relationship between port, environment and community, enhancing sustainability, waste management and the overall quality of port areas.

At the same time, advanced environmental monitoring activities, including the use of hydrophone networks and environmental DNA, support a more informed and proactive management of marine ecosystems. Together, these actions contribute to a broader trajectory: building an integrated system capable of addressing energy, environmental and innovation challenges. Looking ahead, Elba has the opportunity to play an active role within a wider network of Mediterranean islands, increasingly involved in shaping new models for sustainability, energy and maritime services. The initiatives currently underway represent only the first steps. The real challenge will be to consolidate this approach, strengthen cooperation with the business community and build a stable ecosystem capable of attracting skills, investment and innovation.

Elba wandelt sich vom Tourismusstandort zu einem Experimentierfeld der Blue Economy im Mittelmeer. Die Hafenbehörde des nördlichen Tyrrhenischen Meeres treibt diese Entwicklung gemeinsam mit der Stiftung Isola d'Elba und den Wirtschaftsverbänden voran. Im Zentrum stehen drei Projekte: BLUE HUB ein innovationsorientierter Ansatz um Start-ups und kleinen sowie mittleren Unternehmen zu helfen den Weg vom Pilotprojekt zur realen Umsetzung zu verkürzen; RENEWPORT zur Rolle der Häfen in der Energiewende und GREENBAY richtet den Blick auf das Zusammenspiel von Hafen, Umwelt und lokaler Gemeinschaft und setzt dabei auf Nachhaltigkeit, Abfallmanagement und die Qualität des Hafenraums insgesamt. Elba versteht sich damit nicht mehr nur als touristischer Ort, sondern als offenes System, das Kompetenzen aufbaut und seine Rolle in nationalen und europäischen Innovationsnetzwerken stärkt.



**LOCMAN**  
ITALY



**MONTECRISTO YACHTING**

CRONOGRIFO CON CASSA IN ACCIAIO E TITANIO  
VETRO ZAFFIRO ANTIGRAFFIO  
IMPERMEABILE FINO A 10 ATM

[www.locman.it](http://www.locman.it)

MARINA DI CAMPO, PIAZZA G. DA VERRAZZANO, 7 - TEL +39 0565 977734  
PORTOFERRAIO, CALATA MAZZINI, 17 - TEL +39 0565 915896

# Elba, museo e giardino per crocieristi

Alessandro Talini

C'è un momento magico, quando la prua di una nave taglia l'acqua cristallina del Tirreno e il profilo dell'Isola d'Elba emerge come uno smeraldo incastonato nel blu. Non è solo un approdo per moderni viaggiatori ma è un microcosmo dove il tempo sembra aver rallentato per preservarne la bellezza.



©Michele Martini



©Alessandro Talini

Dati  
a cura di:



[www.portaltotirreno.it](http://www.portaltotirreno.it)



Il 2026 segna una nuova stagione d'oro per Portoferraio e per l'Elba, che si appresta ad accogliere numerosi crocieristi. Ma dimenticate le grandi folle che scalano porti più grandi in tutto il mondo: l'Elba ha scelto la via dell'esclusività e del turismo sostenibile. Dopo l'arrivo nel periodo pasquale della SevenSeas Splendor, nave extra lusso della Regent Seven Seas Cruise, e la Silver Shadow, della SilverSea Cruises sono confermate prestigiose compagnie da crociera, con un'offerta che varia dal segmento di lusso al mass market. Tra le principali novità dell'anno, gli approdi del mega Yacht VidantaWorld's Elegant (della Vidanta World) e della Four Season I, il primo superyacht della Four Season, che entrerà ufficialmente in servizio a marzo.

Previsti inoltre gli scali inediti della compagnia Oceania Cruises, che per la prima volta si affaccia a Portoferraio, e quelli della Evrima, il nuovissimo yacht della compagnia extra lusso Ritz-Carton, che va così a rafforzare la propria presenza nello scalo elbano, già toccato nel 2025 con la nave Luminara.

Appena sbarcati, l'accoglienza è quella di una comunità che ha imparato a convivere con i propri ospiti in un equilibrio delicato e prezioso. La sfida vinta è quella di un turismo che non invade, ma attraversa l'isola con rispetto. Il viaggiatore che scende dalla passerella non cerca solo un souvenir, ma un'esperienza sensoriale.

*2026 looks set to be a golden year for the cruise industry in Portoferraio. The island is focusing on an exclusive, sustainable model of tourism, welcoming prestige luxury cruise lines. Among the most eagerly awaited developments are the maiden calls of the Superyacht Four Seasons 1 and the Vidanta World's Elegant as well as the arrival of Oceania Cruises.*

*There is plenty on offer for travellers, ranging from the Renaissance history of Cosmopoli to culinary delights such as the Aleatico wine. The commitment to the environment is very real: by spring 2026, the harbour will be one of the first to complete the electrification of its quays, drastically reducing emissions and noise to protect the fragile beauty of Elba's ecosystem.*

Dalla banchina Alto Fondale, recentemente riqualificata per essere più efficiente e sicura, ci si addentra in un labirinto di storia. Portoferraio, l'antica Cosmopoli città rinascimentale, o Fabricia come la chiamavano i Romani che vi avevano costruito maestose ville, con i suoi musei, le numerose fortezze e le residenze napoleoniche, è un museo a cielo aperto. Ma l'invito è ad andare oltre. Fra spiagge e miniere, per perdersi nei vicoli dei piccoli borghi collinari, dove il profumo del rosmarino si mescola a quello del salmastro, o visitare le accoglienti tenute agricole dove si produce l'Aleatico, il vino passito che racchiude in un sorso il calore del sole elbano.

L'isola è un territorio fragile e bellissimo che oggi punta tutto sulla trasformazione ecologica. Entro la primavera del 2026, il porto sarà uno dei primi a completare l'elettrificazione delle banchine, abbattendo emissioni e rumori per proteggere questo paradiso.

È questo impegno per il futuro che rende l'Elba così appetibile: un luogo dove la tecnologia più avanzata serve a conservare la natura ancora genuina.

Una giornata a terra è spesso solo un assaggio, un "trailer" che lascia addosso il desiderio di tornare per una vacanza più lunga, per esplorare ogni caletta e ogni sentiero minerario. Perché l'Elba non si visita semplicemente: ci si innamora, e chi ne scopre l'anima non può che promettere di tornare.

*Für den Kreuzfahrtsektor wird in Portoferraio 2026 ein deutlicher Zuwachs erwartet. Die Insel setzt dabei auf einen stärker exklusiven und nachhaltigen Tourismus und will vor allem hochwertige Kreuzfahrtanbieter anziehen. Zu den angekündigten Neuerungen zählen die ersten Besuche der Four Seasons 1 und der VidantaWorld's Elegant sowie die Aufnahme von Portoferraio in die Routen von Oceania Cruises.*

*Das touristische Angebot für Kreuzfahrtgäste reicht von der Renaissancegeschichte Cosmopolis bis zu regionalen Spezialitäten wie dem Süßwein Aleatico. Im Hafen ist zudem bis Frühjahr 2026 die Elektrifizierung der Kais vorgesehen. Sie soll Emissionen und Lärm reduzieren und damit die Umweltbelastung für Portoferraio und das Ökosystem Elbas verringern.*



## Teseo Tesei: ingegno e coraggio elbano

Giorgio Giusti  
da "Marina di Campo, con la passione per la storia del territorio"

Molto è stato scritto su questo Eroe elbano della Seconda Guerra Mondiale, valoroso ufficiale della Marina ma anche geniale inventore.



Il monumento a Teseo Tesei nel porto di Campo ad opera del maestro Luca Polesi

Teseo nasce a Marina di Campo nel gennaio 1909, ottavo figlio di Rosa Carassale e Ulisse Tesei, ha un fratello, Demetrio, di dieci anni più grande e sei sorelle. La famiglia, per seguire la fiorente attività di import-export del nonno paterno, si sposta a Firenze in autunno e rientra all'Elba in primavera. All'Elba la famiglia Tesei possiede aziende agricole dalle quali trae il prezioso vino che verrà commercializzato utilizzando imbarcazioni di proprietà per essere inviato nei porti del Mediterraneo ma anche oltre oceano. La fanciullezza del giovane Teseo scorre serena, segue con profitto la scuola e trascorre le giornate estive tra la bianca spiaggia granitica e l'azzurro mare del golfo di Marina di Campo. A soli nove anni, però, la vita tranquilla di Teseo e di tutta la famiglia viene sconvolta dalla morte della madre Rosa, appena cinquantenne. Un colpo durissimo cui seguirà, l'anno successivo, nel 1918, anche la prematura scomparsa del padre Ulisse. Il fratello Demetrio prende le redini di famiglia e il giovane Teseo prosegue i suoi studi frequentando con profitto l'istituto dei Padri Scolopi. Sarà uno zio, ufficiale della Regia Marina, a raccogliere quanto aveva lasciato scritto il padre Ulisse prima di morire: "pensa te al futuro di questo mio giovane figlio". A sedici anni, nel 1925, Teseo entra nella Regia Accademia Navale di Livorno dove incontra amici che resteranno tali per l'intero percorso militare: Piccagli, Toschi, Birindelli ed altri. Dimostra subito una intelligenza spiccata, vivace e curiosa per tutte le materie, dalla tecnica, alle arti alla filosofia, ma l'andar per mare sarà il settore più congeniale, diventerà un esperto della vela. Durante una conferenza tenuta da un ufficiale della prima guerra, Teseo avrà la prima intuizione per il "Progetto" che porterà a termine qualche anno dopo: modificare un ordigno trasportato in superficie da due sommozzatori con un apparecchio di nuova concezione, "cavalcato" da due uomini, capace di scendere per diversi metri sott'acqua per violare nottetempo le basi nemiche e lasciare una carica esplosiva sotto la carena del naviglio nemico, per poi rientrare con lo stesso mezzo ad un punto di raccolta.

Conseguita la laurea in Ingegneria Navale e Meccanica, con il collega Elios Toschi che con lui aveva condiviso quel progetto, scelse come destinazione la Base Sommergibili di La Spezia. Dopo moltissime ore trascorse insieme a studiare ogni minimo dettaglio, il "Progetto" venne inviato a Roma e nel 1935 il Ministero autorizzò la costruzione dei primi due prototipi. In una freddissima mattina del gennaio 1936, Tesei e Toschi, infreddoliti nella loro tuta di gomma, si trovavano al bordo del bacino nord dell'arsenale di La Spezia dove in acqua li attende quello che sarà il nuovo "Siluro a Lenta Corsa". L'esito della prova è eccellente. Teseo proprio in quel giorno compie 27 anni e può ritenersi a pieno titolo "Inventore" di una nuovissima ed insidiosissima arma che potrebbe, in caso di una eventuale entrata in guerra contro la temibile flotta inglese, cambiare il percorso del conflitto al suo inizio affondando le navi nemiche nelle rispettive basi navali, costringendo il nemico a sedersi al tavolo delle trattative.





Teseo seleziona gli uomini che dovranno sottoporsi ad allenamenti estenuanti. Vengono studiati scafandri per le basse temperature, le opportune maschere e soprattutto gli autorespiratori a circuito chiuso che non emettano bolle così da passare inosservati.

Molti altri problemi impegnano Teseo, il quadro strumenti dovrà avere un orologio, un profondimetro, una bussola fortemente schermata e tutti dovranno avere una illuminazione visibile solo a piccola distanza e non dalla superficie durante le incursioni nelle ore notturne. Lo stesso orologio che avranno al polso i due operatori dovranno avere una debole illuminazione; viene prodotto dalla ditta Panerai un l'orologio dotato del "Luminor", una polvere luminescente. Teseo continua a perfezionare i modelli ma i nuovi mezzi tardano ad arrivare. Siamo nel 1938. In quell'anno Teseo fu contattato dal Comandante Mariano, uno dei sopravvissuti della "Tenda Rossa". 10 anni prima, si ricorderà, era avvenuta la "Spedizione del Dirigibile Italia" di U. Nobile al Polo Nord. Tutto andò bene per il viaggio di andata con il raggiungimento delle coordinate del Polo il 25 maggio conclusosi con il lancio della Croce donata dal Papa e della bandiera Italiana ma le condizioni avverse durante il ritorno provocarono l'impatto sul Pak e solo 9 su 16 uomini sopravvissero.

Mariano raccontava che nel mese trascorso sui ghiacci prima dell'arrivo dei soccorsi un solo essere vivente faceva capolino dalle fenditure del ghiaccio, la foca; un mammifero come l'uomo.

Mariano voleva tornare al Polo, per rendere omaggio ai compagni caduti, ma questa volta, essendo lui un sommergebilista, sarebbe voluto andare con un sommergibile. Ci si poteva riuscire, secondo lui, con un sommergibile tradizionale dotato di trivelle per forare lo spesso strato di ghiaccio e fuoriuscire sul pack. Ma ci voleva un progettista: Tesei. L'ambizioso progetto di un "Sommergibile Artico" spunta dalle lettere del 1938 e 1939 fornite dai pronipoti di Teseo, Laura e Stefano Matteotti. Una ventina dove emergono le varie fasi del progetto e le molte problematiche, principalmente le "Trivelle" necessarie per forare fino a 6 metri di ghiaccio. Si parla dell'utilizzo di "ossigeno liquido" e di "masse di mercurio" per i timoni, concetti nuovissimi per le tecnologie dell'epoca. Teseo, studia e svolge un'accurata ricerca in Nord Europa, per gli equipaggiamenti e strumenti che garantissero la sopravvivenza dell'equipaggio. Agli inizi del 1940 il progetto era pronto ed era stato individuato il sommergibile da utilizzare. Ma l'Italia entrò in guerra e il progetto del "Sommergibile Artico" è rimasto chiuso nell'archivio familiare delle discendenti di Adalberto Mariano che pochi mesi fa ho avuto il piacere di sfogliare e riportare in parte in un volume che porta questo titolo: Teseo Tesei, eccellenza dell'Ingegneria Navale del '900 Un doveroso omaggio ad un nostro concittadino, Medaglia d'Oro al Valore alla Memoria, che ha dedicato tutta la sua vita alla Patria e alla Bandiera, fino al Sacrificio Estremo nelle acque di Malta il 26 luglio 1941.

Teseo Tesei was born in Marina di Campo in 1909 and entered the Naval Academy in Livorno in 1925 where he stood out for his brilliance and his culture.

After graduating with a degree in engineering, he and Elios Toschi devised the Slow-Speed Torpedo, an underwater assault craft designed to strike enemy ships in port. In addition to developing cutting-edge equipment and instruments, between 1938 and 1939, Tesei worked on an ambitious project for an Arctic submarine fitted with ice-drilling rigs.

The outbreak of the Second World War brought his research to a halt. Tesei died heroically in Malta on July 26th, 1941 and was posthumously awarded the Gold Medal for Military Valour.

1909 in Marina di Campo geboren, trat Teseo Tesei 1925 in die Marineakademie von Livorno ein und fiel dort durch seine Begabung und seine kulturelle Bildung auf.

Als Ingenieur entwickelte er gemeinsam mit Elios Toschi den Siluro a Lenta Corsa, ein Unterwasserfahrzeug geeignet um im Hafen liegende feindliche Schiffe anzugreifen. Zugleich arbeitete er an neuartigen Geräten und Instrumenten sowie 1938-1939 an dem visionären Entwurf eines arktischen U-Boots das sich Dank seiner Bohrvorrichtungen als Eisbrecher eignete. Der Krieg setzte diesen Forschungen ein Ende. Tesei starb am 26. Juli 1941 bei Malta und erhielt posthum die Goldmedaille für militärische Tapferkeit.

## La Signora dei Fari

Patrizia Lupi

C'è un momento preciso, ogni mattina a Portoferraio, in cui il cielo e il mare prendono forma dal buio della notte. È in quel momento che Francesca Fabrizi, cinquantenne romana dal temperamento d'acciaio, si carica in spalla la cassetta degli attrezzi. Non è una pendolare come le altre: il suo "ufficio" non ha pareti, ma lenti di Fresnel e il sapore del sale. Francesca è l'unica donna farista in Italia, la custode solitaria che veglia sulle coste dell'Isola d'Elba e sulle sentinelle luminose del Tirreno.

La storia di Francesca sembra uscita da un romanzo d'avventura d'altri tempi, ma è radicata in una determinazione modernissima.

Prima di diventare la "reggente elbana" per conto della Marina Militare, la sua vita ha attraversato mondi apparentemente distanti.

È stata una campionessa di lotta libera - arrivando fino ai Mondiali di Oslo - e una comandante di stazione del Corpo Forestale dello Stato. Proprio tra i boschi dell'Isola del Giglio, dove rimase per 18 anni dopo un infortunio a un piede che le cambiò il destino, ha capito che la sua anima non poteva restare chiusa tra le pareti di una caserma.

Così Francesca ha scelto di svestire la divisa dei Carabinieri per indossare i panni della Marina. Una scelta di libertà, un ritorno a quell'elemento, il mare, che faceva parte del suo DNA fin da quando, studentessa di psicologia, vendeva il pesce al mercato Trionfale di Roma per pagarsi gli studi.

Oggi, Francesca supervisiona cinque lanterne e diciassette fanali di segnalamento, sparsi tra l'Elba, lo Scoglio d'Africa e l'ex penitenziario di Pianosa. Un rito quotidiano tra ferro e salsedine. Il suo lavoro è un mix di fatica fisica e precisione certosina: ripristina intonaci, pulisce i vetri dalle incrostazioni marine, verifica le resistenze elettriche e sfoltisce la vegetazione che tenta di assediare le strutture. Particolarmente simbolico è il suo impegno nel restauro del faro del Forte Stella. Qui, Francesca lavora da sola per riportare alla luce l'antica pietra, curando le ferite inferte dal tempo e dai colpi di cannone della storia. Per lei, laureata in psicologia, quelle torri non sono solo ausili alla navigazione, sono punti di riferimento.

In un mondo ancora fortemente maschile, Francesca ha dovuto abbattere barriere invisibili ma resistenti come la ruggine. Ha affrontato lo scetticismo di chi non credeva che una donna potesse sollevare pesi o governare una barca tra le onde agitate del Tirreno in ogni stagione. Eppure, oggi la sua presenza è parte integrante del paesaggio elbano.

Essere l'unica farista d'Italia significa accettare la solitudine come compagna di viaggio, ma anche godere di un privilegio raro: quello di "curare" la luce. Mentre il turismo di massa consuma le coste, Francesca resta lì, custode di un tempo lento, fatto di vento, silenzi e lanterne che, grazie a lei, non smettono mai di indicare la via di casa.

Francesca Fabrizi is the only female lighthousekeeper in Italy, appointed by the Italian Navy with the task of patrolling the coasts of the Island of Elba and the Tuscan Archipelago. She has a background as a freestyle wrestling champion and a commander in the Forestry Corps and she has chosen to devote herself to the solitude and freedom of the sea.

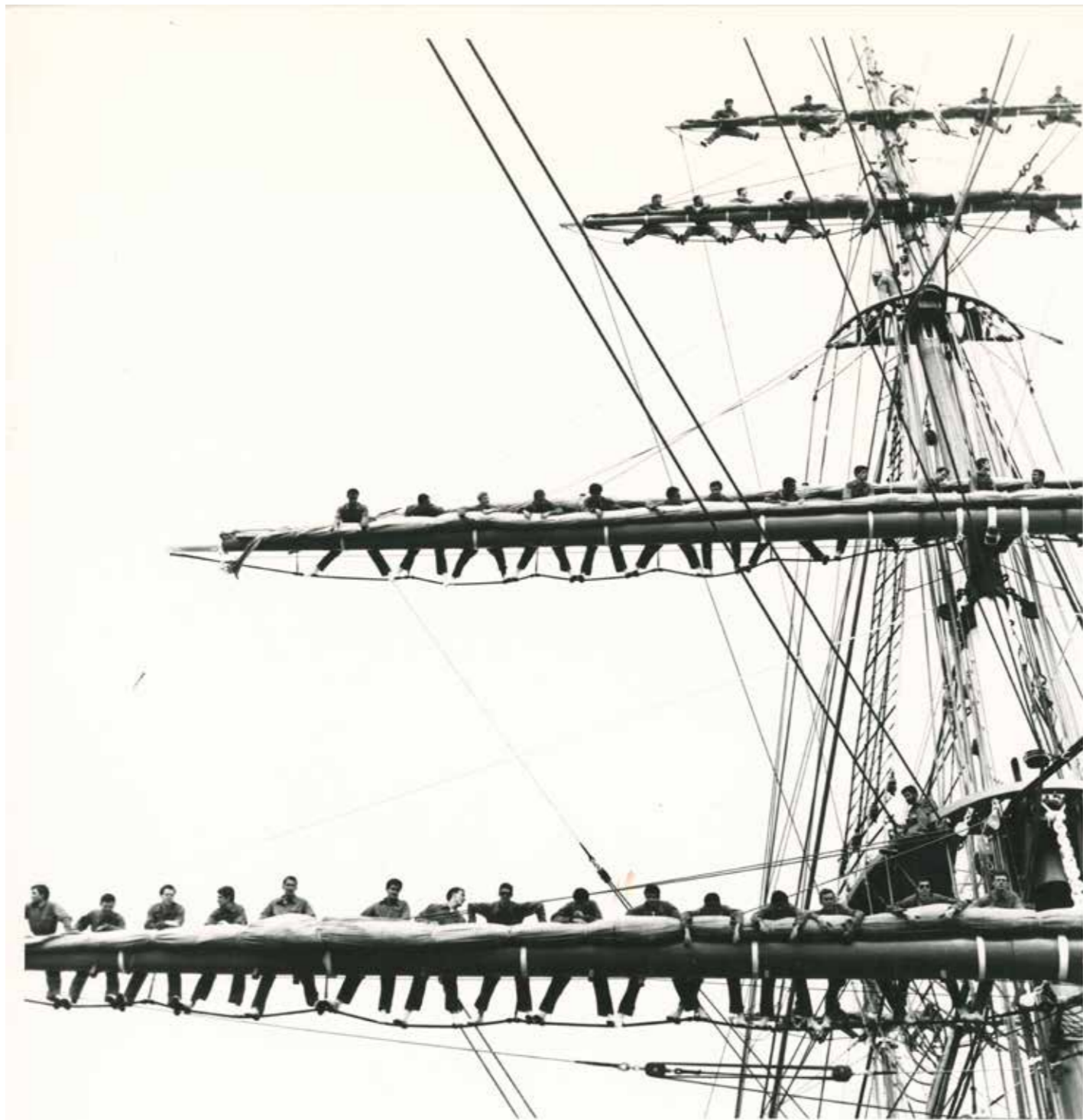
She is looking after five lighthouses and seventeen beacons, personally dealing with their technical and structural maintenance. She has a degree in psychology and Francesca has broken down the prejudices of a predominantly male sector, turning her work into a mission: to tend to the light and provide reliable landmarks in a slow-moving world, made up of wind and silence.

Francesca Fabrizi ist die einzige Leuchtturmwärterin Italiens. Im Auftrag der italienischen Marine überwacht sie die Küsten der Insel Elba und des toskanischen Archipels.

Fabrizi war früher Freistilringerin und Kommandantin der Forstpolizei. Heute ist sie für fünf Leuchttürme und siebzehn Leuchtfeuer zuständig. Sie übernimmt sowohl technische als auch bauliche Wartungsarbeiten.

Die studierte Psychologin arbeitet in einem traditionell männlich geprägten Beruf. Ihre Aufgabe beschreibt sie als Dienst an der Sicherheit der Schifffahrt: Sie sorgt dafür, dass die Seezeichen in einer Umgebung in der Wind und Stille den Alltag bestimmen funktionieren und den Schiffen verlässliche Orientierung bieten.





©Archivio Memoria Elbana - Fondo Andrea Sardi

## Gente di mare

Andrea Sardi

L'Elba è terra di Ammiragli, ma anche di comandanti, marinai e pescatori legati al mare e all'Isola; uomini come Sergio Spina, che alla ricerca e alle creazioni navali ha dedicato la vita.

Alcuni li conosco per fama - come il Comandante Teseo Tesei, inventore e Medaglia d'Oro al Valor Militare (ndr. vedi pagina 138) - altri, come Sergio, li ho conosciuti di persona. Tra questi l'Ammiraglio Romeo Bernotti, cugino di mio nonno. Lo ricordo nel suo completo bianco di lino: una figura monumentale per me bambino, emozionato come mai il giorno della mia prima comunione. Teorico di strategia navale e fondatore dell'Istituto di Guerra Marittima, fu antesignano sostenitore dell'impiego strategico delle portaerei e del declino delle corazzate. Critico verso una politica navale ancorata al passato e contrario all'entrata in guerra, fu congedato come Sottocapo di Stato Maggiore e nominato Senatore del Regno poco prima del conflitto. Un "contentino" per un uomo coerente e determinato, come oggi non ne esistono quasi più. Ricordo poi il figlio Piero, anche lui Ammiraglio, dal temperamento più vivace del



©Archivio Memoria Elbana - Fondo Andrea Sardi

A fianco: la nave scuola della Marina Militare Italiana «Amerigo Vespucci»

Sotto: il comandante Pierluigi Sardi (a destra) nel 1951, giovane Ufficiale di rotta su un cacciatorpediniere con altri ufficiali



padre, di cui conservo impresso un riserbo glaciale. Lo incrociavo d'estate col suo kayak: lui in pensione, io agli esordi della carriera di ufficiale. Se son qui a scrivere lo devo anche a lui, che un mattino mi rimorchiò a riva dopo avermi "pescato" in preda a una congestione tra la Fenicetta e la Cala. Comandò il Vespucci, l'unità che ho amato più di ogni altra e che annovero tra i suoi comandanti anche l'Ammiraglio Nicola Murzi, altro illustre marinense e genero di Romeo, avendone sposato la figlia Giannina. Il "salino" si trasmetteva col DNA e si manifestava in età precoce: Romeo Bernotti entrò in Accademia a 12 anni; mio nonno imbarcò a 8 anni su un veliero dello zio. Custodisco, come reliquie, il cannocchiale di quell'antenato, il sestante e la sciabola di mio nonno e quelli di mio padre, che a 15 anni decise il suo primo imbarco estivo come mozzo. Bevevo i loro racconti rapito, quando accompagnavo mio

nonno a "La Perla", il bar dove si ritrovavano nelle sere d'estate. Vedere quel luogo oggi, così lontano dalla grandezza e semplicità di quegli uomini, trasformato in vetrina luccicante e vuota, induce in me una profonda malinconia. Tempo fa una persona mi disse: "Se tu scrivessi un libro su come si diventa comandante, lo comprei". Forse quella frase è dimenticata; eppure quegli uomini che ebbi come Maestri - e tanti altri di cui ricordo solo i nomi di battesimo - non scrissero manuali. Diedero l'esempio. Un esempio, che ho interiorizzato, di capacità di sacrificio, abnegazione e resilienza. Uomini di parola, pronti ad assumersi ogni responsabilità derivasse dal loro sentire, di volontà ferrea e logica ineludibile. Figure ormai rare, sostenute da uno spirito che le ha rese vive, entusiaste e giovani nell'anima fino all'ultimo giorno.

*Elba is a land with deep historical ties to maritime trades from illustrious naval figures and admirals to humble fishermen. The island was the birthplace of war heroes like Teseo Tesei and brilliant shipbuilders like Sergio Spina, but the focus is above all on the family ties with Admiral Romeo Bernotti, a pioneer of naval strategy and advocate of aircraft carriers, and his son Piero, former commander of the ship "Vespucci". The text describes an almost innate calling to the sea that led young men to set sail or enrol in the Academy at a very early age. These men, described as true 'Masters', have passed on a legacy of integrity, a spirit of sacrifice and resilience. They were authoritative, responsible figures, possessing an iron will, yet capable of great humanity.*

*Elba ist seit jeher eine Insel, deren Geschichte und Identität untrennbar mit allen maritimen Berufen verbunden ist, von berühmten Admirälen und Marineoffizieren bis hin zu den einfachen Fischern. Hier wurden Kriegshelden wie Teseo Tesei geboren oder geniale Schiffskonstruktoren wie Sergio Spina. Eine gewissermaßen familiäre Verbindung zu Admiral Romeo Bernotti ist besonders hervorzuheben. Er war ein Pionier der modernen Seestrategie und ein früher Verfechter von Flugzeugträgern, sowie zu seinem Sohn Piero, der später das Segelschulschiff Amerigo Vespucci kommandierte. Der Text zeichnet das Bild einer nahezu angeborenen maritimen Berufung, die viele junge Burschen schon in frühester Jugend zur Seefahrt brachte oder sie in die Marineakademie einzutreten ließ. Diese Männer, zu Recht als echte „Meister“ bezeichnet, hinterließen ein Erbe, das von Geradlinigkeit, Opferbereitschaft und Widerstandskraft geprägt ist. Es waren Persönlichkeiten von großer Autorität und Verantwortung, ausgestattet mit eisernem Willen und zugleich mit einer tiefen Menschlichkeit.*



# hospitality

# Living Elba: quando il lusso diventa ecosistema

Patrizia Lupi



LIVING ELBA  
Luxury Travel

Intervista a  
Edoardo Guarducci Bernard



©Michele Meritina

*Il turismo oggi non è solo accoglienza. Cosa c'è dietro l'idea di Living Elba?*

Living Elba - Luxury Travel nasce da una consapevolezza maturata in quasi vent'anni: una singola struttura, per quanto "speciale" come Baia Bianca Suites, di proprietà della mia famiglia, non può cambiare il destino di un territorio complesso come l'Elba. Abbiamo bisogno di una rete. Penso per questo a un "Club", una rete di imprenditori illuminati del settore lusso, che condividano la stessa visione: promuovere l'isola come un ecosistema d'eccellenza. Non è un'operazione di facciata: farne parte significa investire concretamente in comunicazione e grandi eventi internazionali. Se vogliamo parlare a mercati globali, dobbiamo presentarci con una massa critica di qualità, selezionata e coerente.

*L'Elba è spesso percepita come una meta stagionale legata al classico turismo balneare. Come può, il settore lusso, cambiare il paradigma?*

Il lusso non è sfarzo fine a se stesso, ma capacità di offrire il "su misura" e valorizzare l'identità profonda del luogo. La nostra strategia per destagionalizzare passa per l'integrazione di esperienze che prescindono dal calendario balneare. Penso al diving esclusivo a Pianosa, al Sailing ed allo Yachting fra le Perle del Tirreno, all'e-bike o al trekking

per scoprire l'Elba più intima. Vogliamo che l'ospite internazionale arrivi qui anche a ottobre o ad aprile per "respirare" l'Elba napoleonica o etrusca, perdersi nei vigneti che sanno di sale per vivere un lusso esperienziale che è, per definizione, fuori dal tempo e impagabile. L'inserimento dell'isola nel mondo esperienziale e Longevity potrà sicuramente essere un fattore trainante nella destagionalizzazione.

*Hai accennato a un concetto molto interessante: il turismo rigenerativo che "restituisce" qualcosa al territorio. Come si sposa con i bisogni dell'ospite moderno?*

L'ospite contemporaneo, di un certo tipo di mondo lusso, cerca una connessione profonda con la terra e con la comunità che lo accoglie. Cerca emozioni genuine ed attività che arricchiscano il suo bagaglio di conoscenze. Nel progetto Living Elba, ogni esperienza - che sia il cibo, il vino, il kayak o l'equitazione - mira a creare un dialogo silenzioso con la natura e la cultura dei luoghi lasciando un segno nella memoria. Noi intendiamo accompagnare chi deciderà di visitare la nostra isola in questa scoperta. Il benessere, in questo senso, non sarà volto solo a curare il corpo, ma sarà la ricerca dell'equilibrio tra corpo, mente ed il ritorno alla natura. Con Living Elba vogliamo far conoscere un'offerta che rigeneri chi ne vorrà usufruire e, al contempo, rispetti e valorizzi l'isola.

*La rete tra imprese richiede una visione condivisa. Come si convincono gli operatori locali a fare squadra?*

È una sfida culturale, superando le consuete dinamiche relazionali. Il messaggio è chiaro: chi entra in questa rete deve credere nel progetto al punto da finanziarlo. Solo così si ha la forza di portare uno chef stellato o un fotografo di fama o di entrare nei circoli privati più esclusivi per raccontare la nostra offerta. Dobbiamo creare uno standard di qualità comune. Se un ospite dorme in una suite di lusso ma poi non trova un servizio di yachting o un'esperienza di wine tasting all'altezza, l'intera catena del valore si spezza. Living Elba serve a garantire la qualità di ogni esperienza.

*Parlando di futuro e innovazione, quali sono i prossimi passi per consolidare un posizionamento internazionale?*

Dobbiamo essere presenti dove si muovono i flussi del lusso mondiale, ma con un approccio sartoriale e non di vendita. Dobbiamo raccontare senza porporci, forti e coscienti della bellezza e qualità di quello che l'isola offre.

Non vogliamo un turismo di massa; vogliamo persone che sappiano apprezzare sia la storia che la natura selvaggia, che rispettino e si prendano cura di questa isola bellissima per quanto fragile.

La cultura è parte integrante del benessere dell'anima. Il nostro obiettivo è trasformare l'Elba in una destinazione dove l'innovazione tecnologica - necessaria per la promozione e i servizi - si fonde con l'accoglienza umana più autentica. Siamo solo all'inizio di questa "rivoluzione gentile" del lusso elbano.



*The Living Elba - Luxury Travel project stems from Edoardo Guarducci Bernard's idea to turn the Island of Elba into an ecosystem of excellence. His initiative goes beyond the concept of one single establishment to build a network of forward-thinking entrepreneurs ready to invest in quality, communication and major events. The target is to present the project to global markets with a coherent 'critical mass', able to guarantee high standards in every service, from accommodation to yachting.*

*The new model of luxury is not about flamboyance, rather it is about the ability to offer a tailor-made experience that brings out the identity of the place. The strategy aims to reduce the seasonal nature of tourism by suggesting experiences that go beyond the beach, ranging from itineraries following in Napoleon's footsteps or the Tuscan Renaissance to nature-based tours exploring the island's biodiversity and geological diversity. We are talking about regenerative tourism where well-being comes from a balance between people, culture and the environment. Living Elba wants to attract international visitors who are looking for real, genuine connections, making the island into a place where technical innovation blends with the warmest of hospitality.*

*Das Projekt Living Elba - Luxury Travel geht auf eine Initiative von Edoardo Guarducci Bernard zurück. Ziel ist es, die Insel Elba touristisch stärker im gehobenen Segment zu positionieren. Im Mittelpunkt steht nicht ein einzelner Betrieb, sondern der Aufbau eines Netzwerks von Unternehmern, die in Qualität, Kommunikation und größere Veranstaltungen investieren wollen.*

*Die Initiative soll dazu beitragen, Elba auf internationalen Märkten mit einem einheitlicheren Profil zu positionieren und von der Übernachtung bis hin zum Yachting einen hohen Standard zu garantieren. Luxus wird hier nicht als Zurschaustellung verstanden, sondern als individuell zugeschnittenes Angebot mit Bezug zur lokalen Identität. Die Strategie zielt zudem darauf ab, den Tourismus stärker über das Jahr zu verteilen. Angebote die nicht allein vom Meer abhängen wie z.B. die Spuren Napoleons oder die der toskanischen Renaissance erkunden, sowie Naturerlebnisse, die biologische und geologische Vielfalt der Insel zeigen, rücken zunehmend in den Mittelpunkt.*

*Living Elba versteht sich als Ansatz für einen regenerativen Tourismus, der Kultur, Umwelt und Gastfreundschaft stärker miteinander verknüpft. Zielgruppe sind internationale Gäste, die unmittelbare Einblicke in Kultur und Inselalltag suchen. Die Insel soll damit als Destination positioniert werden, in der qualitätsorientierte Dienstleistungen, lokale Identität und moderne Innovation zusammenwirken.*

*Diese Männer, zu Recht als echte „Meister“ bezeichnet, hinterließen ein Erbe, das von Geradlinigkeit, Opferbereitschaft und Widerstandskraft geprägt ist. Es waren Persönlichkeiten von großer Autorität und Verantwortung, ausgestattet mit eisernem Willen und zugleich mit einer tiefen Menschlichkeit.*

hospitality



## Gabriele Rotellini: cuore, impresa e visione per l'Elba

Intervista di Patrizia Lupi

*Imprenditore, Amministratore pubblico, Vicepresidente di Assocom Elba, Consigliere del PNAT, ma soprattutto "Elbano", Gabriele Rotellini rappresenta una figura poliedrica che ha saputo coniugare l'amore per la propria terra con una gestione manageriale e innovativa del turismo. In questa intervista, esploriamo la sua visione tra passato, presente e futuro.*



© Omar Galletti

© Gabriele Rotellini

*Da dove nasce questo legame così profondo con la sua Isola?*

Nasce dalle mie radici. I miei nonni erano agricoltori e dove oggi sorge il nostro campeggio a Lacona un tempo c'erano campi e pascoli. L'idea di ospitalità è nata spontaneamente quando i primi turisti stranieri chiedevano di piantare le tende in riva al mare. I miei nonni, Salvatore ed Anna, e poi i miei genitori, Massimo e Miria, hanno capito che il motore economico dell'Isola stava cambiando e si chiamava turismo. Ma per me, l'Elba non è solo una meta turistica, è un gioiello che richiede cura, rispetto e visione.

*In qualità di consigliere del Comune di Capoliveri e delegato alla Gestione Associata del Turismo, qual è la sua idea di futuro del turismo elbano?*

I dati della Regione Toscana mostrano un quadro positivo e si registra una crescita costante delle presenze. Questo successo è merito dell'esposizione mediatica continua e dell'azione della GAT, che ha aiutato la destinazione a superare le sfide proponendo un territorio fragile ma accogliente, genuino e ricco di proposte anche per un turismo del "benessere", open air, per attività sportive o per i bellissimi sentieri che percorrono tutta l'Isola invitando a scoprirla, passo dopo passo. Credo che la stagione si possa ampliare, da marzo a novembre, cercando di intercettare un turismo straniero, soprattutto tedeschi, austriaci e svizzeri, che ha vacanze durante alcuni periodi dell'anno diversi dai nostri.



Il Camping Valle Santa Maria alla fine degli anni '60

*Lei è stato un pioniere nell'uso dei Social Media per la Pubblica Amministrazione. Qual è il ruolo del digitale?*

Fondamentale. Abbiamo puntato su Instagram, Facebook e blog come Visitelba per raccontare l'emozione del territorio attraverso gli occhi dei cittadini e degli stessi turisti. A Capoliveri ad esempio, strumenti come il Wi-Fi libero in piazza e i contest fotografici servono a creare una narrazione spontanea e immediata di ciò che è veramente il paese. Le innumerevoli iniziative che si svolgono in tutti i comuni elbani raccontano un territorio risalendo alle radici ed ai valori identitari della comunità: dagli antichi mestieri, al cibo, alle tradizioni enogastronomiche.

*Come immagina l'Elba del futuro?*

Sogno un'isola accogliente, con servizi efficaci, che superi i campanilismi comunali. Immagino una mobilità sostenibile con navette elettriche e collegamenti via mare più efficienti. Dobbiamo puntare su settori strategici come la mountain bike (MTB) e le attività open air per allungare la stagione. Ma dobbiamo curare anche target di nicchia, come chi vuole portare in vacanza i propri pet o i turisti con fragilità psicomotorie. Il progetto "Il cuore dell'Elba", ad esempio, da oltre dieci anni grazie alla collaborazione con Vanessa Bay, giornalista e manager di Primus Communications, porta giornalisti tedeschi, austriaci e svizzeri a scoprire l'Isola per raccontarla sulle loro testate. Abbiamo la fortuna di essere una destinazione allettante non solo per la spettacolare biodiversità e geodiversità, ma per il patrimonio artistico, storico e culturale. Un territorio pronto ad accogliere i turisti anche prima di Pasqua, è l'investimento più importante per il nostro futuro economico e sociale.

*Come si traduce questa filosofia nella gestione del Camping Valle Santa Maria?*

La nostra è una gestione familiare che dura dal 1968, ma che si è evoluta costantemente. Oggi puntiamo molto sull'ambiente, certificati Ecolabel siamo nella Carta Europea del Turismo Sostenibile. Utilizziamo il fotovoltaico per l'acqua calda e attrezzature a batteria per la manutenzione del verde, riducendo a zero le emissioni. L'obiettivo è offrire un'esperienza ricca, anche da un punto di vista emotivo, dove l'ospite si senta prima di tutto un amico, immerso in un ecosistema protetto.

*Gabriele Rotellini, a key figure in Elba's business and institutional circles, whose family has a long tradition in tourism through their campsite in Lacona, sets out his vision for the future, based on sustainability and seasonality management.*

*His aim is to encourage eco-friendly transport, cultural tourism and the expansion of outdoor activities and mountain biking to extend the season from March to November. Opening up to foreign, specialist markets is crucial. His project "Il cuore dell'Elba" stands out in this context; for over ten years, in collaboration with the journalist Vanessa Bay, it has been promoting the island in the German, Austrian and Swiss press.*

*Gabriele Rotellini zählt zu den prägenden Persönlichkeiten im wirtschaftlichen und öffentlichen Leben der Insel Elba. Seine Familie arbeitet seit Langem im Tourismus, sie führen unter anderem einen Campingplatz in Lacona. Rotellini setzt auf Nachhaltigkeit und entwickelt Konzepte um die Tourismussaison von März bis November zu verlängern. Der Fokus liegt auf Mobilitätskonzepten mit geringer Umweltbelastung, die Ausweitung von Kulturangeboten sowie dem Ausbau von Outdoor- und Mountainbike-Angeboten. Wichtig ist die Öffnung gegenüber ausländischen Märkten und die gezielte Erschließung spezialisierter Zielgruppen. Ein Beispiel dafür ist das Projekt „Il cuore dell'Elba“ das Elba seit mehr als zehn Jahren in Deutschland, Österreich und der Schweiz medial sichtbar macht. Entstanden ist es in Zusammenarbeit mit der Journalistin Vanessa Bay.*

[www.vsmaria.it](http://www.vsmaria.it)





## Baia Bianca Suites: lusso con gusto alla Biodola

Patrizia Arnaldi

Nel cuore dell'Isola d'Elba, dove la sabbia dorata della Biodola incontra le sfumature turchesi del Tirreno, si svela il Baia Banca Suites.

La gestione di questa enclave da sogno, è guidata dalla famiglia di Marc Bos e Lucilla Guarducci che ormai da anni portano avanti un progetto che arricchisce il concetto di accoglienza e si immerge profondamente nel mondo dell'Elba: il lusso non è ostentazione, ma "gusto". Una sintesi di semplicità raffinata, attenzione al dettaglio e profondo rispetto per il territorio che punta a far sentire ogni ospite al centro della cura. Ho parlato con Edoardo Guarducci Bernard, in rappresentanza della sua famiglia, che ci ha raccontato l'idea alla base del loro progetto: Baia Bianca è per loro Quiet Luxury e turismo esperienziale.

Queste due anime si inseriscono ed intrecciano nella cornice del Baia Bianca Suites, un gioiello dell'accoglienza elbana, quest'anno completamente rinnovato.



Oltre alle camere dagli arredi semplicemente raffinati, il resort offre una nuova sala massaggi, una palestra all'avanguardia e una zona benessere esterna con sauna e, presto, anche Cold Plunge per trattamenti di longevità. Completano l'offerta esclusiva le escursioni in yacht privato, il diving a Pianosa e le convenzioni con le migliori strutture sportive dell'Isola, dai campi da golf al club padel. Per chi invece volesse solo condividere un'esperienza di gusto Baia Bianca offre una doppia anima, pensata per soddisfare ogni desiderio sensoriale.

Adiacente al Resort, la proposta gourmet in cucina celebra la filosofia slow food. Al B.Bistrot, sotto la guida dello Chef Giuseppe Brescia, con un curriculum stellato, il menù esalta il pesce freschissimo dell'arcipelago e ingredienti a chilometri 0. Con l'obiettivo ambizioso di entrare nella Guida Michelin, la cucina fonde tradizione e innovazione, completata da una pasticceria d'eccellenza curata da Milena Scolari, professionista svizzera che intende cimentarsi con le meraviglie di un'isola mediterranea.

Per chi cerca un'esperienza più dinamica e informale, la grande novità è "The Lounge". In continuità con la sabbia dorata e un nuovo ingresso scenografico, questo spazio offre un "invito al palato" più easy ma altrettanto elegante. Qui sarà possibile consumare pasti veloci e freschi - come tartare di pesce o carne, gazpacho e piatti vegetariani - o scoprire una selezione di pizze gourmet e tapas ricercate. Il tutto è accompagnato da mixology di alto livello e da serate con musica dal vivo.

Che sia per una vacanza intima e riservata, per una cena romantica sulla terrazza vista mare, per un matrimonio o un evento speciale, per un aperitivo al tramonto, il Baia Bianca Suite con B.Bistrot e The Lounge sono un rifugio dove il tempo rallenta per lasciare spazio all'emozione. Aperto a tutti coloro che amano la bellezza, a chi sa che il tempo ben speso è il massimo del lusso.

### Baia Bianca Suites

Località La Biodola, 16 • Portoferraio, Isola d'Elba  
+39 0565 96 99 16 • info@baiabiancasuites.com  
www.baiabiancasuites.it



*The Baia Bianca Suites on Biodola Beach offer a concept of luxury defined as 'good taste' and refined simplicity. Under the new management of Edoardo Guarducci and his family, the hotel gives a guarantee of excellence. Its strong points are the B.Bistrot Restaurant and the latest addition, The Lounge, both of which are also open to the general public. The gourmet restaurant, run by Chef Giuseppe Brescia and pastry chef Milena Scolari, follows the Slow Food philosophy, serving the freshest fish and locally sourced ingredients. The Lounge, however, reflects an informal, dynamic spirit: a stunning space just a stone's throw from the sea where you can enjoy a light meal, gourmet pizzas or tapas, accompanied by high level mixology and live music. A well-chosen haven for those seeking beauty and quality time.*

*Das Baia Bianca Suites am Strand von Biodola steht für ein Verständnis von Luxus, das auf Geschmack, Schlichtheit und zurückhaltende Eleganz setzt. Unter der neuen Leitung von Edoardo Guarducci und seiner Familie verfolgt das Haus einen klaren Qualitätsanspruch. Beide Restaurants, B.Bistrot und das neu eröffnete The Lounge, stehen auch externen Gästen offen. Geführt von Küchenchef Giuseppe Brescia und Chefpatissière Milena Scolari orientiert sich die Küche an der Slow-Food-Philosophie und setzt auf frischen Fisch sowie regionale Zutaten. Mit The Lounge erweitert das Haus sein gastronomisches Angebot um ein informelleres Format: In unmittelbarer Nähe zum Meer werden schnelle Gerichte, Gourmet-Pizzen und Tapas serviert, begleitet von Cocktails und Live-Musik. Das Baia Bianca Suites spricht damit Gäste an, die Wert auf eine hochwertige Unterkunft in ruhiger Strandlage legen.*

# Tenuta delle Ripalte: un'Isola nell'Isola

Alessandro Talini

Sulla punta estrema del versante orientale dell'Isola d'Elba, dove il mare accoglie le radici profonde delle colline, sorge la Tenuta delle Ripalte.



Sulla punta estrema del versante orientale dell'Isola d'Elba, dove il mare accoglie le radici profonde delle colline, sorge la Tenuta delle Ripalte. Un regno magico di 450 ettari di natura incontaminata, un "tempio" sospeso tra terra e mare dove il tempo sembra fermarsi per ascoltare il sussurro della terra rosso ruggine. Raggiungibile percorrendo 9 km di suggestiva strada bianca, il wine resort si estende lungo 12 chilometri sulla spettacolare Costa dei Gabbiani. La Tenuta offre un mosaico di accoglienza: dal fascino storico dell'hotel nell'antica villa padronale alle sedici ville esclusive con piscina privata, fino all'emozione del glamping. Angoli di Paradiso immersi in 17 ettari di vigneti d'eccellenza, curati dalla famiglia Ederle e dall'enologo Piermario Meletti Cavallari. (n.d.r. Vedi articolo pag. 180).

Le spiagge attrezzate e accoglienti di Istia, Calanova e Remaiolo, sgombre dalle folle stive, le escursioni in barca, i momenti di relax e vita all'aria aperta, dallo yoga all'alba alle escursioni a cavallo, il benessere nei trattamenti taylor made, le passeggiate in bicicletta o nelle viscere profonde delle miniere, fino alle sfide sui campi da tennis (già cari a campioni come Sinner), ogni istante alle Ripalte è un incontro profondo con l'anima più autentica dell'Elba. Eccellenti le proposte gastronomiche del ristorante per assaporare una cucina genuina e salutare all'ombra della fresca pineta.

La grande novità di quest'anno offre una nuova opportunità per gli ospiti della Tenuta: le nuove Garden Suite. Pensate per chi cerca un equilibrio perfetto tra comfort moderno e privacy assoluta, queste camere hotel sono incastonate in una struttura di nuova costruzione, eco-friendly e perfettamente integrata nel paesaggio mediterraneo.

Ogni Garden Suite è un rifugio di luce e spazio, caratterizzato da interni raffinati: camera matrimoniale e soggiorno luminoso con ampie vetrate per accogliere i colori delle stagioni. La privacy totale è assicurata da due ingressi indipendenti e un patio privato con solarium per vivere il silenzio della natura.



## Tenuta delle Ripalte

Località Ripe Alte • Capoliveri, Isola d'Elba  
+39 0565 94 211  
[www.tenutadelleripalte.it](http://www.tenutadelleripalte.it)



On the eastern tip of the Island of Elba, lies the Ripalte Estate, a 450-hectare wine resort in the unspoiled natural surroundings of the Costa dei Gabbiani (the Seagull Coast). The access is along a beautifully panoramic unpaved road and the resort itself offers a range of accommodation options: from the historic charm of the original villa to the choice of exclusive villas with private pools, or even glamping.

Among the exceptional vineyards tended by the Ederle family, the new Garden Suites are worth a mention: eco-friendly, modern accommodation with complete privacy and plenty of natural light. Guests can enjoy private beaches, genuine cuisine and a wide range of activities from tennis to horse-riding.

It is a truly unique retreat where well-being meets the authentic spirit of the island.

An der Ostspitze Elbas liegt die Tenuta delle Ripalte, ein 450 Hektar großes Wine Resort an der Costa dei Gabbiani. Erreichbar ist das Resort über eine Schotterstraße. Zum Angebot gehören verschiedene Unterkünfte: die historische Villa padronale, Villen mit Pool und Glamping-Lösungen.

Die zur Familie Ederle gehörende Tenuta umfasst Weinberge, zum Resort gehörige Strände, Restaurantangebote und Sportmöglichkeiten wie Tennis und Reiten. Neu hinzugekommen sind die Garden Suites: moderne, ökologisch ausgerichtete Unterkünfte mit viel Tageslicht und hoher Privatsphäre.

Die Anlage versteht sich als Rückzugsort für Gäste, die Natur, Wein und Ruhe auf Elba verbinden möchten.



## Borgo dell'Uccellaia: un luogo sospeso tra mare, silenzio e bellezza

Laura Martoni

Borgo dell'Uccellaia è un luogo raro, per chi desidera un ambiente esclusivo e per i cercatori di meraviglie: il posto ideale per vivere momenti unici e esperienze indimenticabili.

Adagiato su una collina con vista panoramica sul mare, antistante al paese di Marciana Marina, è uno spazio pensato per vivere momenti autentici, intimi, destinati a restare.

La vegetazione mediterranea, il mare che si apre all'orizzonte, i colori mutevoli delle stagioni e la posizione privilegiata, rendono questo piccolo Borgo un luogo sospeso, quasi segreto, che si rivela lentamente a chi lo scopre e magico agli occhi di chi lo vive.

Il parco, il bosco e le dimore adagate sugli antichi terrazzamenti a sasso, disegnano un paesaggio armonioso e un ambiente esclusivo dove l'architettura si integra con il verde che la circonda in perfetta armonia.

Ne nasce un equilibrio silenzioso, fatto di natura e tranquillità.

Borgo dell'Uccellaia è il riflesso di un modo di sentire la vita: un incontro tra visione, estro e gusto. Un luogo che porta con sé l'impronta di chi lo ha inizialmente sognato, poi immaginato e costruito, e che continua a trasmetterne l'anima a chi sceglie di viverlo.



Il parco, ombreggiato da rigogliose piante mediterranee, invita a rallentare. È uno spazio in cui passeggiare immersi nella natura riscoprendo profumi intensi, luce filtrata, silenzi pieni: avvolti da un'atmosfera suggestiva lontana dalla confusione.

Le sette dimore, ognuna con una forte continuità tra interno ed esterno, prendono il nome di pietre preziose: Ambra, Ametista, Giada, Quarzo, Rubino, Smeraldo e Turchese e offrono spazi indipendenti progettati in modo funzionale e armonioso, esclusivi e riservati. Ogni dimora ha un accesso indipendente, posto auto e giardino, spazi esterni attrezzati,



terrazzi vista mare con lettini prendisole, verande arredate con sedie e tavoli, salotti, barbecue, connessione wi-fi, impianto di condizionamento / riscaldamento indipendente in ogni stanza e locale lavanderia.

Un luogo non si descrive mai da un'unica prospettiva, è necessario filare una trama di opinioni raccontate da sguardi diversi, miscelare le tinte ed unirle in un unico quadro e i racconti di chi ha vissuto il Borgo dell'Uccellaia restituiscono proprio questo: l'esperienza di un luogo unico, sospeso tra natura, bellezza e silenzio.

*The Borgo dell'Uccellaia is an exclusive retreat set on a panoramic hillside in Marciana Marina nestling between the greenery of the Mediterranean scrub and the blue of the sea. It sits in luxuriant parkland that is the epitome of tranquillity and the architecture blends in harmoniously with its natural surroundings.*

*The property consists of seven independent units, each one named after precious stones: Amber, Amethyst, Jade, Quartz, Ruby, Emerald and Turquoise. Each holiday home gives you complete privacy and every modern comfort including private gardens, terraces with sea views, barbecues, WiFi and air conditioning. It is a truly magical place, inspired by an artistic vision, perfect for those wanting a really relaxing experience, far away from the madding crowds.*

*Auf einer Anhöhe oberhalb von Marciana Marina liegt der Borgo dell'Uccellaia, eine kleine Anlage inmitten der Macchia und mit Blick auf's Meer. Eingebettet in einen großen Park liegen die Ferienunterkünfte in sehr ruhiger Lage.*

*Zur Anlage gehören sieben unabhängige Wohneinheiten, die nach den Edelsteinen benannt sind: Ambra, Ametista, Giada, Quarzo, Rubino, Smeraldo und Turchese. Die Häuser verfügen über private Gärten, Terrassen mit Meerblick, einen Grillbereich, WLAN und natürlich Klimaanlage. Das Angebot richtet sich an Gäste, die auf Elba Privatsphäre, Natur und Abstand vom touristischen Trubel suchen.*



Località Uccellaia  
Marciana Marina, Isola d'Elba  
+39 379 1821218  
www.borgodelluccellaia.it  
info@borgodelluccellaia.it



## Moddissi Charme, architettura con vista

Ilaria Bacherini

Un paradiso di charme sospeso tra silenzio e mare, dove la luce disegna gli spazi e il tempo sembra rallentare.

A Morcone, a pochi minuti da Capoliveri, Moddissi Charme è una villa che incarna un'idea di lusso contemporaneo, discreto e profondamente autentico: qui ogni dettaglio è pensato per offrire bellezza, comfort e una sensazione immediata di armonia.

**Moddissi Charme**

Località Morcone  
Capoliveri , Isola d'Elba  
+39 389 9155939 (Serena)  
elbaislandholidayhouse@gmail.com



Moddissi Charme - è il progetto di Serena e Vittorio, due giovani che hanno dato forma al loro spazio con uno sguardo intuitivo e sorprendentemente maturo. Non architetti di formazione, ma nel pensiero: hanno studiato personalmente ogni scelta, costruendo un equilibrio perfetto tra estetica e funzionalità. Il loro stile è fatto di linee pulite, luce naturale ed eleganza dove il lusso si riconosce nei dettagli. All'esterno si rivela subito l'anima più scenografica della villa: una piscina a sfioro sospesa sopra la valle e affacciata sul mare, che diventa un punto magnetico, quasi contemplativo. Circondata dal verde, una raffinata area lounge fronte giardino con piante di diverse tonalità che aggiungono vitalità all'ambiente. Gli spazi invitano naturalmente al relax, con angoli raccolti e silenziosi dove fermarsi. Gli interni proseguono questo dialogo con l'esterno: l'ampio salone, si apre privo di



interruzioni sulla terrazza con vista mozzafiato sul mare del Golfo di Morcone, dove la luce accompagna ogni momento della giornata.

Accanto, la cucina, moderna, completamente attrezzata, riflette la stessa attenzione progettuale, pensata per vivere la casa con semplicità ma senza rinunciare al comfort. Nulla è lasciato al caso, dagli arredi alla biancheria, fino agli asciugamani personalizzati. Moddissi è anche uno spazio ideale per eventi intimi, in un contesto riservato e scenografico. Intorno, una delle zone più suggestive dell'isola: sentieri tra macchia mediterranea e mare, da esplorare a piedi o in e-bike, disponibili su richiesta. La soddisfazione più grande per Serena e Vittorio? Gli ospiti che tornano. Perché Moddissi non è solo un luogo, ma un'esperienza che resta.



*Moddissi Charme is a villa at Morcone, near Capoliveri, where luxury and nature combine in a setting of complete privacy and tranquillity.*

*Serena and Vittorio, who designed it, have paid meticulous attention to every detail, creating an elegant, light, practical space. The infinity pool overlooks the valley down to the sea, surrounded by an aromatic garden and a lounge area. The interior features a spacious living room opening onto a panoramic terrace and a fully equipped kitchen. All the furnishings are of the highest quality. Among the services available, there is e-bike hire to explore the nearby trails. It is an exclusive retreat where architecture and landscape blend in perfect harmony.*



*Moddissi Charme ist eine Villa in Morcone bei Capoliveri, in der diskreter Luxus, Natur und Ruhe zu einem stimmigen Ganzen zusammenfinden. In absoluter Privatsphäre gelegen, öffnet sich das Anwesen weit über das Tal und das Meer. Serena und Vittorio haben den Ort mit viel Sorgfalt gestaltet und dabei Wert auf Eleganz, Helligkeit und Funktionalität gelegt. Herzstück ist der Infinity-Pool, umgeben vom Kräutergarten und der Lounge-Area. Innen verbinden sich ein großzügiger Wohnraum, eine ausgestattete Küche und eine Panoramaterrasse zu einem offenen, lichtdurchfluteten Ensemble. Auch die Einrichtung ist bis ins Detail überlegt. Zum Angebot gehören E-Bikes um die Umgebung zu erkunden. Moddissi Charme ist damit ein Rückzugsort, an dem Architektur und Landschaft miteinander verschmelzen.*

# Le Acacie: relax a due passi dal mare

Patrizia Lupi



Sognate un luogo dove aprire le finestre e sentire il rumore delle onde sul bagnasciuga? Un angolo di paradiso dove il tempo sembra rallentare, permettendo alla natura di raccontare la sua storia millenaria?

A Naregno, incastonato in una delle baie più suggestive dell'Isola d'Elba, il Residence & Club Hotel Le Acacie non è semplicemente una destinazione, ma un modo di vivere l'isola in completa armonia.

Da oltre settant'anni, la famiglia Bartolini accoglie i propri ospiti con un calore autentico, trasformando ogni soggiorno in un'esperienza sartoriale. Immersa in un parco rigoglioso dove palme, pini ed eucalipti tessono trame di luce e ombra, la struttura svela le sue due anime.

La prima, quella dell'hotel 4 stelle, offre ambienti dai colori chiari che catturano la luce dell'alba, ideali per chi cerca una cura meticolosa in ogni dettaglio.



La seconda, il residence, è il rifugio perfetto per chi desidera l'indipendenza di un appartamento privato senza rinunciare alla qualità dei servizi d'eccellenza. Per chi ama la vitalità, il grande giardino offre attività che spaziano dal tennis al tiro con l'arco, mentre le famiglie possono contare sulla dedizione dello staff del mini e junior club, che trasforma la vacanza dei più piccoli in un'avventura sicura e creativa. La grande piscina offre un'alternativa alla spiaggia ben attrezzata. Ma Le Acacie è anche un viaggio nei sapori e nella storia.



Il ristorante celebra l'Elba e la Toscana con piatti genuini che profumano di territorio, mentre un piccolo sentiero panoramico tra i profumi della macchia mediterranea conduce fino a Forte Focardo, per immergervi nella storia dell'Isola. In questo luogo che sa di casa, anche i vostri amici a quattro zampe sono i benvenuti, con servizi dedicati e la libertà di accompagnarvi fin sulla spiaggia. Scegliere Le Acacie significa scegliere un'oasi di pace tra Capoliveri e Porto Azzurro, dove ogni tramonto è una pillola di benessere.

*The Residence and Club Hotel Le Acacie in Naregno Bay, between Capoliveri and Porto Azzurro, has been run by the Bartolini family for over seventy years. Sitting in lush parkland, the establishment offers two options: a 4-star hotel that pays attention to every detail or a residence for those seeking independence. The well-maintained, fully equipped beach is beautiful. With its sports facilities, swimming pools and kids' clubs, there is something for everyone to enjoy, including your four-legged friends. The cuisine highlights the flavours of Tuscany while nearby trails lead you to explore local history like the Focardo Fort.*

*In der Bucht von Naregno, zwischen Capoliveri und Porto Azzurro, liegt das Residenz & Club Hotel Le Acacie, seit über siebenzig Jahren geführt von der Familie Bartolini. Inmitten eines üppigen Parks steht das gepflegte 4-Sterne-Hotel und eine Ferienresidenz für alle, die Wert auf Unabhängigkeit legen. Das Strandbad ist besonders schön und sehr gepflegt. Neben Sportangeboten, Pools und Kinderclub bietet das Haus Erholung und Unterhaltung für alle - auch für vierbeinige Freunde. Die Küche serviert toskanische Speisen, während nahegelegene Wege dazu einladen, die geschichtsträchtige Umgebung zu entdecken, etwa das Forte Focardo.*

Hotel & Residence Le Acacie

Spiaggia di Naregno, Isola d'Elba  
+39 0565 966111  
info@acacie.it  
www.acacie.it



# Residence dei Fiori e Hotel Elba : a pochi passi dal mare



Residence dei Fiori e Hotel Elba si trovano a Marina di Campo, porta di accesso alle spiagge della Costa del Sole, a pochi minuti dai borghi antichi di San Piero e Sant'Ilario. L'Hotel Elba offre un'accoglienza raccolta e curata: una struttura intima, dove l'ospitalità mantiene un carattere familiare e discreto.

Il residence dei Fiori dispone di appartamenti, pensati per offrire autonomia e comfort in un contesto raccolto e immerso nel verde con ingressi indipendenti, patio o terrazze dove il tempo rallenta tra colazioni gustose e cene all'aperto. Completano l'accoglienza sobria il giardino silenzioso e la piscina.

Qui la libertà è parte dell'esperienza: raggiungere la spiaggia a piedi, rientrare senza orari, scegliere se cucinare oppure lasciarsi viziare dai servizi dell'Hotel Elba, tra colazioni, aperitivi in terrazza o ristorante.

Il paese a due passi e la natura sempre presente completano un contesto ideale per una vacanza all'insegna del relax. Residence dei Fiori e Hotel Elba restituiscono un'idea essenziale e autentica di ospitalità, dove la leggerezza diventa valore e il tempo ritrova ritmi lenti.

*In Marina di Campo, nestled between the villages of San Piero and Sant'Ilario, near some of the most beautiful beaches of Elba, the Residence dei Fiori and Hotel Elba offer a tranquil stay in beautiful natural surroundings. Its simple flats and rooms, gardens, a swimming pool and unobtrusive service strike a balance between privacy and hospitality, between the sea, nature and the freedom to experience the island at a leisurely pace.*

*In Marina di Campo, zwischen einigen der schönsten Strände Elbas und den Dörfern San Piero und Sant'Ilario, bieten die Residenz dei Fiori und das Hotel Elba einen Aufenthalt in ruhiger Lage und im Grünen. Schlichte Zimmer und Apartments, die Gärten, der Pool und ein unaufdringliches Serviceangebot schaffen eine stimmige Verbindung von Unabhängigkeit und Gastfreundschaft. Ein Ort zwischen Meer und Natur, an dem sich die Insel in entspanntem Tempo erleben lässt.*

**Residence dei Fiori  
Hotel Elba**

Via per Portoferraio 319  
Marina di Campo, Isola d'Elba  
+39 0565 976224  
info@hotelelba.it



## Agenzia La Torre: il valore della relazione, oltre la mediazione



A Marina di Campo, Agenzia Immobiliare La Torre da 45 anni è una presenza discreta fatta di gentilezza e affidabilità che si percepisce nella cura e nel tempo dedicato al cliente che cerca non solo una casa, ma una misura personale: di spazio, di ritmo, di vita. Alessandro Gentini, un nome nel panorama immobiliare elbano, si dedica in particolare alle compravendite di attività nei settori agricolo, turistico e industriale. C'è chi si lancia in una sfida imprenditoriale, chi cerca un rifugio per l'estate, chi un investimento, chi un luogo dove abitare. Ma il punto non cambia: non esiste una proposta standard ma una ricerca che si costruisce intorno alla persona. In questo, Agenzia La Torre conserva qualcosa di raro: la capacità di tessere relazioni che non si esauriscono nella vendita.

Le case dell'Elba, o le attività imprenditoriali, oggi, non parlano solo italiano. L'Agenzia La Torre ha costruito una presenza solida su portali internazionali, portando gli immobili dell'isola in oltre 20 paesi e rendendoli accessibili in più lingue.

Questo significa intercettare un pubblico che cerca autenticità, qualità, identità ed occasioni. Un pubblico che spesso arriva da lontano, ma con un'idea molto precisa: trovare un luogo che sia "unico".

Da una parte, una rete ampia, capace di portare l'Elba oltre i suoi confini. Dall'altra, una cura concreta, quotidiana, che rimane profondamente locale. È questa doppia anima che fa la differenza e crea legami che rimangono.

*In Marina di Campo, the La Torre Estate Agency is discreetly present and is based on kindness and reliability, evident in the way it has conducted its business over the years. It does not offer standard solutions, rather it tends to create tailor-made plans, truly listening to those looking for a home.*

*Alongside this human touch, there is an open outlook towards the wider world: properties listed in over 20 countries without losing touch with the island. It is a rare balance between human connection and vision, between local roots and international scope.*

*Die Agenzia La Torre in Marina di Campo steht für persönliche und verlässliche Immobilienvermittlung. Statt standardisierter Angebote setzt sie auf individuelle Beratung und begleitet die Wohnungssuche mit Aufmerksamkeit und Ortskenntnis. Zugleich vermarktet sie die Immobilien in mehr als 20 Ländern, ohne die enge Verbindung zur Insel aus dem Blick zu verlieren. So verbindet Ortsverbundenheit mit internationaler Reichweite.*



**Agenzia Immobiliare La Torre**

Lungomare Mibelli 29  
Campo nell'Elba, Isola d'Elba  
+39 0565 976493  
+39 3401706800  
Email: info@agenziaatorre.it



## Nuova vita per il Saint Claire a Marciana Marina

Parole oneste quelle di Luciano Puppo:  
sufficienti per un consiglio giusto,  
per coloro che decidono che l'Elba  
merita più di una vacanza.

Sono passati diversi anni da quando, a metà degli anni '80, Luciano ha iniziato la sua carriera, sia nella gestione di residence e alberghi che nel mercato immobiliare, per affitti e compravendite. Nel 1986 è il direttore dell'Hotel Saint Claire, appena inaugurato a Marciana Marina.

Lo lascia quando la nuova proprietà decide di cambiare la destinazione da turistica a residenziale, ma il mercato non risponde come si sperava e si chiudono i battenti. Luciano lascia e si mette in proprio, apre una agenzia di viaggi ma soprattutto si dedica alla gestione del Condominio Zeus, aperto tutto l'anno, 26 appartamenti dove ritornano spesso gli stessi affezionati clienti perché quando c'è fiducia e servizi efficienti non si cambia.

Oggi la gestione è passata al figlio Giovanni perché Luciano, ironia della sorte, è tornato da dove è partito, al Saint Claire. Ma questa volta è tutta un'altra musica.

Completamente ristrutturato, a qualche centinaio di passi dal lungomare ma immerso in un bel parco con piscina, il Saint Claire sfoggia la sua nuova veste, elegante, accogliente e confortevole. Superfici calpestabili dai 30 ai 70 metri, 39 appartamenti tutti con uno spazio all'aperto, terrazza o giardino.

Sono state adottate le più moderne tecniche di costruzione per garantire confort e privacy: intonaci fonoassorbenti, scarichi con isolamento acustico, cappotto esterno, pompe di calore indipendenti. Un plus il posto macchina per ciascun appartamento, alcuni con tettoia, e comodi spazi condominiali per i servizi comuni. E per chi preferisce arrivare chiavi in mano è possibile trovarli già arredati con gusto e qualità.

Il Saint Claire è una soluzione ottima sia per una vacanza sia per chi vuole investire ed avere la certezza di un reddito perché si sa che nel paese più piccolo dell'Elba c'è la corsa alla prenotazione. Luciano vi seguirà anche nel post vendita: sarà la Brauntour a prendersi cura del condominio e a gestire l'appartamento, se vorrete affittarlo quando non serve alla vostra famiglia. Luciano vi mostrerà le planimetrie per aiutarvi a scegliere una soluzione tailor made. Due passi nel cantiere e l'onestà del vostro consulente immobiliare, faranno il resto.



Agenzia Immobiliare  
Brauntour

Piazza della Vittoria 19  
Marciana Marina,  
Isola d'Elba  
+ 39 0565 996873  
+ 39 335 6532323  
infovendite@brauntour.it  
www.appartamentibrauntour.it



*Luciano Puppo has worked in the Elban hospitality sector since 1986, first as manager of a hotel in Marciana Marina, the Saint Claire, one of the most modern for its time. He then moved on to real estate as an agent and opened up a tourist agency. In recent years, he has been managing the Zeus Apartments which are also open in winter, and where the same guests often return year after year, thanks to the relationship of trust and the excellent services offered. Now, Zeus is run by his son, Giovanni, while Luciano is back where he started.*

*The Saint Claire has changed its designation from tourist to residential. 39 flats from 30 to 70 square metres, complete with every amenity, built according to the latest energy efficiency standards, with a beautiful garden and pool and communal areas for shared services. Each flat has its own parking space and an outdoor area, either garden or terrace, to enjoy the breeze of the smallest village on Elba, Marciana Marina, a gem. Luciano is ready for you in the agency to show the different models available to those who intend staying on Elba for more than just a holiday, or to those who want to make an investment to have a revenue with the advice of Brauntour who would manage the rental for you according to your needs.*

*Luciano Puppo ist seit 1986 im Bereich Tourismus auf Elba tätig - zunächst als Hoteldirektor des damals modernen Saint Claire in Marciana Marina, später als Immobilienmakler und Gründer einer Tourismusagentur. Zuletzt leitete er das ganzjährig geöffnete Condominio Zeus, das sich durch treue Stammkundschaft und hohe Servicequalität auszeichnet.*

*Heute wird das Zeus von seinem Sohn Giovanni geführt, während Luciano zum Saint Claire zurückkehrt ist. Das St. Claire wurde in eine hochwertige Wohnanlage umgewandelt. Die Anlage mit Blick auf Marciana Marina, dem kleinsten und charmanten Ort Elbas umfasst 39 Wohnungen (30-70 m²) mit modernen Energiestandards, privatem Außenbereich (Garten oder Terrasse), eigenem Parkplatz, Pool und Serviceflächen im Park. Luciano berät Interessierte direkt vor Ort - ob für einen dauerhaften Aufenthalt auf Elba oder als Kapitalanlage.*

*Die Agentur Brauntour übernimmt auf Wunsch die professionelle Vermietung nach individuellen Vorgaben.*



# ELBACASA: per chi cerca libertà e qualità della vita

Giulia Barbetti

Nel panorama immobiliare italiano, esistono realtà che non si limitano a vendere metri quadrati, ma costruiscono ponti verso nuovi stili di vita. ELBACASA - Best Real Estate in Elba è l'emblema di questa filosofia: un'attività a conduzione familiare che, dal 1986, trasforma il desiderio di "casa" in un'esperienza sensoriale ed emozionale.

Con radici profonde nell'Isola d'Elba - luogo dove il mare incontra una natura ancora genuina - l'azienda ha saputo espandere i propri orizzonti verso le località più prestigiose d'Italia, mantenendo intatta un'etica del lavoro fondata sulla trasparenza e l'eccellenza.

Fondata dal Dott. Ruggero Barbetti, ELBACASA, con competenza e passione, mette insieme l'esperienza dei fondatori con il dinamismo della nuova generazione.

La missione è chiara: offrire servizi immobiliari orientati alla massima qualità e alla totale soddisfazione del cliente, integrando le più moderne tecnologie con un approccio umano e discreto.

Grazie a una rete di portali specializzati - da elbaluxury.it per le proprietà di alto profilo a uniqueproperty.it per le dimore di charme e elbabnb.it per le location uniche - l'azienda

garantisce una visibilità d'élite e una ricerca meticolosa per chi vuole affittare una villa esclusiva o una casa per le vacanze.

Il vero valore aggiunto di ELBACASA risiede nella capacità di offrire soluzioni su misura. Ogni cliente è unico e ogni progetto di compravendita viene trattato come un abito sartoriale: le proposte sono il frutto di anni di visite, controlli rigorosi e confronti costanti.

Che si tratti di un investimento a Milano, di una villa storica a Firenze o di un rifugio esclusivo all'Elba, il team di ELBACASA agisce come un consulente di fiducia, guidando l'acquirente o il venditore attraverso ogni fase burocratica e tecnica con cortesia e professionalità.

Scegliere ELBACASA significa dare sicurezza ai propri investimenti, ma anche abbracciare valori come la libertà e la qualità della vita. In un mercato spesso omologato, questa azienda si distingue per la ricerca di realtà e stili di vita non convenzionali, offrendo a chi cerca casa non solo una dimora, ma la chiave per accedere a un sogno autentico, solido e destinato a rivalutarsi nel tempo.

*Founded by Dr Ruggero Barbetti, ELBACASA is a family-run business that turns buying and selling property into a tailor-made experience. It is based on the Island of Elba but is also operating in Milan and Florence, offering professional advice on investment and premium properties.*

*Thanks to specialist websites such as elbaluxury.it, uniqueproperty.it and elbabnb.it, it guarantees exclusive visibility and customised solutions for upmarket rentals or sales. Tradition and technology come together to offer not just homes, but authentic lifestyles, ensuring transparency and a return on investment over time.*

*ELBACASA ist ein 1986 gegründetes Familienunternehmen mit Wurzeln auf Elba und Aktivitäten in Mailand und Florenz. Das Unternehmen berät bei Immobilieninvestitionen und vermittelt hochwertige Objekte. Über die spezialisierten Online-Portale, elbaluxury.it, uniqueproperty.it und elbabnb.it, vermarktet ELBACASA exklusive Ferienunterkünfte und Immobilien zum Verkauf oder zur Miete und verbindet dabei lokale Marktkenntnis mit digitaler Reichweite.*

## WELCOME TO MY ISLAND

## MY NAME IS ELBA THE SEA IS MY HOME

ELBACASA Real Estate

Via Manganaro, 98  
Portoferraio, Isola d'Elba

Via Circonvallazione, 95  
Capoliveri, Isola d'Elba

Desk Point: Firenze e Milano

+39 0565 917618  
+39 348 8098790 • 340 2727377  
info@elbacasa.it  
www.elbacasa.it



WWW.ELBACASA.IT  
BEST REAL ESTATE IN ELBA

# Porto Sole B&B: la scelta di accogliere



Nel cuore di Portoferraio, affacciato sulla Darsena Medicea, Porto Sole Rooms è prima di tutto una scelta di vita. È una casa abitata e pensata per restare aperta anche quando l'isola rallenta e torna a sé stessa.

L'accoglienza di Davide e Anna non segue il calendario turistico, ma quello umano: c'è chi arriva fuori stagione, chi cerca un'isola più nuda, più vera. E accoglierli, in questi mesi, non è sempre semplice.

A Portoferraio molte attività chiudono, trovare un ristorante aperto diventa quasi un esercizio di pazienza. È proprio qui che si riconosce una differenza sottile ma sostanziale. Continuare ad accogliere anche quando i flussi si diradano, significa scegliere di appartenere davvero a un luogo. Non limitare l'esperienza ai mesi più facili, ma contribuire, con discrezione, a mantenerlo vivo. Porto Sole nasce da questa visione familiare, radicata e concreta.

Gli ospiti sono accolti in camere luminose, vista mare, spazi raccolti che invitano a una dimensione semplice, quasi domestica. Un'ospitalità che non rincorre, ma accompagna. Accanto a questo progetto, si muove anche la nuova generazione. Margherita e Simone portano avanti Agricola Piano B, condividendo lo stesso principio: lavorare la terra senza forzarla, tra vini di aleatico, birra artigianale e UNO, vermout unico al mondo prodotto con aleatico. In questo intreccio si legge un modo di stare sull'isola, silenziosamente, anche quando resta solo l'essenziale.

Porto Sole, in fondo, è questo: un equilibrio gentile tra accoglienza e responsabilità. Un luogo che non si limita a offrire l'isola, ma sceglie, giorno dopo giorno, di sostenerla.

*In the heart of Portoferraio, Davide and Anna's B&B Porto Sole offers hospitality that extends beyond the tourist season. Staying open all the year round, they have chosen to experience the island in its most genuine, tranquil form. This connection with the local area is shared by the younger generation: their daughter, Margherita and Simone run Agricola Piano B, producing wines and craft beers. A family project that combines hospitality with a commitment to Elban traditions.*

*Das B&B Porto Sole im Zentrum von Portoferraio ist das ganze Jahr über geöffnet und setzt damit bewusst auf Gastfreundschaft jenseits der klassischen Urlaubssaison. Geführt wird es von Davide und Anna, deren enge Verbindung zur Insel auch die nächste Generation prägt: Tochter Margherita und Simone betreiben mit Agricola Piano B ein eigenes Projekt und produzieren Wein sowie handwerklich gebräutes Bier. So verbindet die Familie den Hotelbetrieb mit elbanischer Tradition.*



**Porto Sole Rooms**  
Via delle Galeazze 30  
Portoferraio, Isola d'Elba  
info@elbaportosole.com  
www.elbaportosole.com  
+39 3887433736 (Anna)

Porto Sole rooms

**Agricola Piano B**  
+39 327 3607719  
(Margherita)  
+39 329 6118202 (Simone)  
info@agricolapianob.it



## Il latte nella neve

Stefano Bramanti

Adriano Pierulivo, maestro in pensione, nato a San Piero poi emigrato a Livorno per formare generazioni di studenti, è un artista a tutto tondo, poeta e scrittore ed ha vinto diversi concorsi con le sue pubblicazioni. Vere eccellenze. Ecco una sintesi del suo racconto breve "Il latte nella neve", un modo per raccontare il passato di un'Elba che ormai non c'è più.

Il racconto presenta un fatto realmente accaduto, a metà gennaio del 1932. Sono protagoniste due famiglie contadine di Vallebua, molto solidali tra loro.

Quella di Antonio Pierulivo e Teresa Lorenzi della zona sud est e quella di Romualdo Rocchi e Elba Pisani nella opposta area a nord ovest. Teresa allattava la sua piccola Bruna, ma anche la neonata Adina Rocchi e andava ogni giorno dagli amici perché Elba non aveva latte.

Antonio una mattina fu svegliato presto dal

ragliare del somaro. Indossò i suoi modesti abiti da lavoro, aprì la porta e trovò il gelo. Aveva nevicato. Raggiunse la stalla e rificillò la povera bestia. Anche Romualdo fu svegliato ma dal pianto di Adina affamata. E andò nella stalla scoprendo la nevicata. Munse la capra per dare del latte ad Adina, ma la piccola non gradiva quel latte.

Intanto al Pierulivo la moglie ricordò che doveva andare ad allattare Adina.

Bisognava spalare la neve. I due coniugi si prepararono, e dopo aver ben catechizzato i figli più grandi perché badassero alla piccola Bruna, uscirono ben coperti. Antonio prese una zappa per aprire un viottolo e raggiungere la casa di Adina. Dall'altra parte della campagna, Romualdo ebbe lo stesso pensiero. Armato di pala e di buona volontà cominciò a spalare, con la speranza di raggiungere Teresa in un paio d'ore. Dopo un'ora di fatiche i due uomini videro in lon-

tananza ombre umane, "Strano", pensarono. E avvenne poi l'incontro tra loro ed ecco qui un passaggio quasi originale. "Poi le ombre divennero persone e quando si raggiunsero Teresa a testa bassa sfilò accanto a Romualdo, allungando il passo per raggiungere Adina. I due uomini si guardarono e si salutarono dicendo entrambi "Oh" e con un altro "Oh" si salutarono e tornarono ognuno sui propri passi". Una solidarietà grande non ha bisogno di tante parole.

Adina quel giorno si sfamò grazie a quel latte che aveva sconfitto la neve. Quando da vecchia Teresa fu tumulata nel cimitero di San Piero, indossava un vestito che le aveva regalato Adina. Per leggere l'intero racconto, reso ancor più autentico dal lessico elbano, e capire il carattere e il modo di vivere di un tempo passato, cercate sulla rete "Pierulivo, il latte nella neve"

*In the past, solidarity was not simply a value, but a strategy for survival. Against a backdrop of poverty and hardship, a culture of mutual aid flourished.*

*One example of this is the story of Adina Rocchi who was being breastfed by Teresa Pierulivo who had a daughter, Bruna, of the same age. They lived in the same valley but quite a distance apart. One winter's day, it snowed so heavily that the houses were cut off from the outside world. Without thinking twice, the two men set about clearing the pathway half each so that the wet-nurse could reach the baby to ensure her survival. This brotherly love was the only way to combat isolation and adversity.*

*Früher war Solidarität nicht nur ein Wert, sondern eine Überlebensstrategie. In einer Welt voller Armut und Entbehrungen war gegenseitige Hilfe eine Notwendigkeit. So die Geschichte von Adina Rocchi. Sie wurde von Teresa Pierulivo gestillt.*

*Teresa's Tochter Bruna war im gleichen Alter. Beide Familien lebten zwar im selben Tal, doch weit voneinander entfernt. In einem Winter fiel so viel Schnee, dass die Häuser von der Außenwelt abgeschnitten waren. Ohne lange zu zögern machten sich die Männer der Familien daran, den Weg freizuschaukeln, jeder von seiner Seite aus. So konnte die Amme das Kind erreichen und ihm das Überleben sichern. Brüderlichkeit war damals das einzige Mittel, um der Isolation und den Widrigkeiten der Natur zu trotzen.*

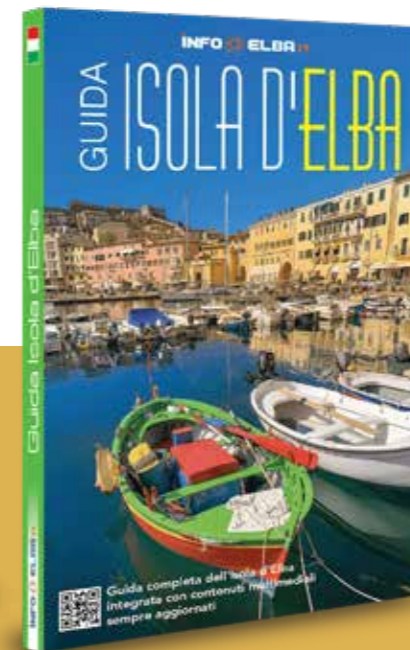
# Infoelba: Scopri l'Isola con Elby

Franco De Simone

All'Isola d'Elba l'intelligenza artificiale è già realtà. Anche nel turismo sta trasformando il modo in cui le informazioni vengono cercate, offerte e utilizzate, rendendo il rapporto tra utente e territorio sempre più immediato e personalizzato.

Un esempio è Elby, l'assistente virtuale integrato nel portale *Infoelba.it*, progettato per rispondere in modo immediato e preciso alle domande degli utenti. Dalle spiagge più adatte alle famiglie, ai consigli su cosa vedere, fino alle informazioni pratiche per organizzare una vacanza, Elby è stato addestrato sui contenuti del portale per offrire risposte coerenti, aggiornate e contestuali. Questo tipo di tecnologia rappresenta un'evoluzione importante: non più una semplice consultazione di pagine web, ma una conversazione, capace di interpretare le esigenze dell'utente e guidarlo nella scelta. Dietro questo progetto c'è Infoelba Srl, una realtà che dal 1999 opera nel mondo del turismo digitale e dello sviluppo software, affiancando strutture ricettive, enti e operatori del territorio. In oltre venticinque anni di attività, l'azienda ha seguito l'evoluzione del web turistico, passando dai primi siti informativi fino agli attuali sistemi integrati di comunicazione e gestione. Oggi l'intelligenza artificiale rappresenta una nuova opportunità, non solo per i portali turistici, ma per tutte le aziende, in particolare nel settore turistico. L'AI può automatizzare le risposte alle richieste dei clienti e migliorare la qualità del servizio. Ad esempio può essere integrata nei siti web delle strutture

ricettive, rispondendo come un concierge alle domande degli utenti, nei sistemi di prenotazione, nelle email e persino nei processi interni, rendendo le attività più efficienti e veloci e fornendo preventivi e link diretti alla prenotazione. Per le strutture turistiche, questo significa offrire un'esperienza più fluida e personalizzata, rispondendo in tempo reale alle esigenze degli ospiti, anche fuori dagli orari di lavoro. Per le aziende in generale, significa ottimizzare tempi e risorse, mantenendo sempre alto il livello di attenzione verso il cliente. L'AI non sostituisce il valore umano, ma lo amplifica. Permette di dedicare più tempo alla relazione, lasciando alla tecnologia i compiti ripetitivi e operativi. Il futuro del turismo - anche all'Elba - passa da qui: dalla capacità di unire esperienza, conoscenza del territorio e innovazione tecnologica. E questo futuro, in parte, è già iniziato. Infoelba Srl affianca strutture ricettive e aziende in questo percorso, progettando soluzioni basate sull'intelligenza artificiale integrate nei processi di comunicazione e vendita. Un supporto concreto per affrontare la trasformazione digitale con strumenti efficaci e su misura. Perché il futuro del turismo non è qualcosa che deve ancora arrivare: è qualcosa che si può iniziare a costruire, oggi.



Infoelba

Viale Teseo Tesei 12  
Portoferraio, Isola d'Elba  
+ 39 0565 918864  
www.infoelba.it



*AI is revolutionising tourism on Elba, creating a more direct connection between visitors and the local area. One example is "Elby", the virtual assistant from Infoelba.it, which helps to guide its users with accurate answers about beaches and logistics. Infoelba Srl has been in business since 1999 and has developed this tool that converts web browsing into a personalised conversation. AI does not replace humans but it enhances their value: it automates repetitive tasks and acts as a 24-hour digital receptionist that enables hospitality facilities to save time and improve the visitor service. The future of the sector lies in this combination of local knowledge and new technology.*

*Künstliche Intelligenz revolutioniert den Tourismus auf Elba. Die Interaktion zwischen Reisenden und Region wird direkter und personalisierter. Ein Beispiel dafür ist „Elby“, der virtuelle Assistent von Infoelba.it, der den Nutzer mit präzisen Informationen zu Stränden, Mobilität und Logistik unterstützt. Entwickelt wurde das Tool von Infoelba Srl, einem seit 1999 aktiven Unternehmen, das nun die klassische Webnavigation in einen personalisierten Dialog verwandelt hat. Künstliche Intelligenz ersetzt nicht den Menschen, sondern erweitert die Möglichkeiten: Sie automatisiert wiederkehrende Aufgaben und fungiert als digitaler Concierge rund um die Uhr. So können touristische Betriebe ihre Abläufe effizienter gestalten und gleichzeitig die Qualität der Gastfreundschaft verbessern. Die Zukunft des Sektors liegt in der Verbindung von fundierter Ortskenntnis und technologischer Innovation.*





# Coltivare il futuro dell'Elba

Gennaro Giliberti



Vino, paesaggio e turismo lento tra identità e nuove prospettive. Ci sono territori in cui agricoltura, paesaggio e cultura coincidono quasi perfettamente. L'Isola d'Elba è uno di questi.

Nell'Arcipelago la viticoltura non è soltanto una produzione agricola: è una forma di presidio del territorio, una narrazione storica e una prospettiva economica per il futuro. Ho avuto modo di riflettere su questi temi nel mio intervento a Portoferraio, nel maggio 2025, durante il convegno dedicato alle rotte mediterranee e alla storia dell'isola. In quell'occasione abbiamo parlato di un passaggio fondamentale: il ruolo dei consorzi di tutela come strumenti moderni di governance territoriale, capaci non solo di proteggere una denominazione ma di costruire sviluppo, identità e nuove opportunità economiche. Per questo motivo non posso che salutare con grande favore la recente nomina di Antonio Arrighi alla guida del Consorzio di Tutela dei Vini dell'Elba. La sua elezione rappresenta un segnale importante di coesione e di visione tra i produttori dell'isola. Il Consorzio riunisce oggi 19 aziende e circa 500.000 bottiglie annue e ha tra le priorità il rafforzamento della struttura consortile e la promozione dei vini elbani sui mercati nazionali e internazionali. La viticoltura elbana ha radici antichissime, che risalgono all'epoca etrusca e romana, e ha saputo mantenere una propria identità nei secoli grazie ai vitigni e al paesaggio che la caratterizzano. Oggi questo patrimonio può diventare la base di una nuova stagione di sviluppo. Ma perché ciò accada è necessario compiere un salto di qualità nella gestione collettiva della denominazione. Un consorzio riconosciuto e forte significa poter accedere con maggiore efficacia agli strumenti europei e nazionali di sostegno, coordinare la promozione, dialogare con il turismo e costruire una strategia condivisa di valorizzazione del territorio.



La Toscana, in questo senso, ha compreso bene il valore strategico dei suoi territori insulari. L'attenzione della Regione verso le piccole isole dell'arcipelago toscano non riguarda soltanto l'agricoltura, ma un modello più ampio di sviluppo sostenibile che integra ambiente, cultura, turismo e produzioni locali.

Ed è qui che il vino diventa molto più di un prodotto: diventa una chiave di accesso al territorio.

L'enoturismo, oggi, rappresenta una delle leve più promettenti per le economie rurali. Sempre più viaggiatori cercano esperienze autentiche: visitare una cantina, conoscere i produttori, camminare tra i vigneti terrazzati che guardano il mare, scoprire i vitigni che raccontano la storia di un luogo. All'Elba questa prospettiva è particolarmente forte, perché il paesaggio vitato è parte integrante dell'identità dell'isola. In questo scenario l'Elba può diventare un laboratorio straordinario. Non solo enoturismo, ma una rete di esperienze che collegano agricoltura, paesaggio e mobilità dolce: percorsi tra vigneti e borghi rurali, itinerari naturalistici, cammini agricoli e nuove forme di turismo esperienziale. Naturalmente tutto questo non sostituisce il turismo balneare che ha reso celebre l'isola. Piuttosto lo integra e lo arricchisce, contribuendo a destagionalizzare i flussi turistici e ad attrarre visitatori interessati alla qualità dell'esperienza.

Il vino, in questo quadro, diventa il filo conduttore di una narrazione più ampia: quella di un'isola che custodisce il proprio paesaggio agricolo e lo trasforma in valore economico, culturale e sociale.

Il rilancio del Consorzio Elba DOC, l'impegno dei produttori, l'attenzione delle istituzioni e le nuove reti del turismo sostenibile rappresentano tasselli di uno stesso percorso. Un percorso che richiede visione, cooperazione e capacità di fare sistema. L'Elba ha tutte le carte in regola per riuscirci. Perché tra il dire e il fare, soprattutto in agricoltura, c'è sempre di mezzo il coltivare. E coltivare, in un'isola come questa, significa prendersi cura non solo della terra, ma del futuro.



*There are places where agriculture and culture go hand in hand: the Island of Elba is one such place. Here, viticulture is not merely about production, but about safeguarding the local landscape and telling a story that has its roots in Etruscan and Roman times. Today, this ancient heritage is set to enter a new phase of growth, thanks to a renewed sense of unity among producers.*

*Having relaunched the Conservation Consortium, bringing together 19 producers and around 500,000 bottles a year, represents a significant step forward in the management of the appellation. Working as a team means being able to engage with the authorities, access European funding and develop a shared promotional strategy.*

*In this context, wine becomes the gateway to slow, experimental tourism. Strolling through the terraced vineyards overlooking the sea complements the traditional beach experience, attracting visitors who are looking for authenticity and helping to spread visitor numbers more evenly throughout the year. Cultivating Elba today means safeguarding the island's future through cooperation and landscape conservation.*

*Auf Elba gehören Landwirtschaft und Kultur seit je zusammen. Der Weinbau ist hier nicht nur Wirtschaftszweig, sondern Landschaftspflege und gelebte Geschichte - mit Wurzeln, die bis in etruskische und römische Zeit reichen. Nun soll dieses Erbe neuen Auftrieb durch mehr Zusammenhalt unter den Produzenten erleben. Die Wiederbelebung des ‚Consorzio di Tutela‘, in dem sich 19 Betriebe mit rund 500.000 Flaschen Jahresproduktion zusammengeschlossen haben, stärkt die Herkunft und schafft neue Möglichkeiten in Förderung und Vermarktung.*

*Zugleich öffnet der Weinbau der Insel den Weg zu einem entspannteren Tourismus. Wer durch Terrassenweinberge mit Meerblick geht, erlebt Elba anders: langsamer, authentischer, jenseits des Strandbetriebs. Die Insel zu kultivieren heißt damit auch, ihre Zukunft zu bewahren.*



## Il vino come paesaggio interiore

Patrizia Lupi

C'è un'Elba che non si impone allo sguardo, ma si lascia scoprire con lentezza. Non è l'isola della superficie, ma quella dei pendii silenziosi, dei muretti a secco, delle vigne che si arrampicano ostinate verso la luce. È un'isola che trova nel vino una delle sue forme più sincere di racconto. Non è quella delle spiagge affollate né delle estati rumorose, ma un'isola più silenziosa, fatta di pendii scoscesi, muretti a secco e filari che si arrampicano ostinati verso la luce.

È l'Elba del vino, raccontata come una trama sottile che intreccia natura, memoria e visione contemporanea. All'Elba, e in tutto l'Arcipelago, la viticoltura non è solo produzione: è gesto culturale, atto di resistenza e cura del paesaggio. Le vigne disegnano il territorio seguendone l'asprezza, custodendo una sapienza antica che ha saputo adattarsi alla geologia complessa dell'isola, al vento salmastro, alla luce intensa che modella ogni cosa. Ogni bottiglia diventa così racconto, testimonianza di un equilibrio fragile ma vitale.

Con questo spirito, affondando le radici nella storia antica dell'Isola, nasce il Consorzio di Tutela del Vino elbano.

Presidente è Antonio Arrighi, ambasciatore dell'Elba nel mondo, che racconta i suoi vini ma anche l'identità di un'isola.

Le vigne emergono come chiave di lettura del territorio: un modo lento di attraversarlo, di comprenderlo senza consumarlo. Camminare tra le viti, ascoltare le storie dei produttori, osservare il lavoro paziente delle mani significa entrare in una dimensione più profonda del viaggio, dove il turismo si fa esperienza consapevole e relazione autentica.





©Fondo Giuseppe Battaglini / Archivio della Memoria Eibana

Nel racconto visivo, l'enoturismo appare come una possibilità concreta per ridare centralità alle aree interne, alle isole, ai borghi, a un'economia legata alla qualità più che ai numeri. Non un ritorno nostalgico al passato, ma una continuità evoluta, capace di dialogare con il presente senza tradire l'identità del luogo.

L'Elba che nasce da questo sguardo è un'isola che si assapora lentamente, che invita a fermarsi, a osservare, a comprendere. Un'isola che non chiede di essere attraversata in fretta, ma sorvegliata, abitata - anche solo per il tempo di un calice - lasciando che sia il vino, ancora una volta, a raccontare ciò che le parole spesso non riescono a dire.

*There is a hidden side to Elba that does not reveal itself at first glance, far from the hustle and bustle of the crowded beaches. It is an island of quiet slopes and dry stone walls, where the vines climb stubbornly towards the light, becoming a true reflection of the land. In this setting, viticulture is not merely about production but a cultural act of resilience and care for the landscape. Antonio Arrighi, the president of the new Conservation Consortium, acts as the guardian of this heritage, interpreting wine as a strong link between nature and contemporary memory. In this way, every glass becomes an invitation to enjoy the Island at a leisurely pace, transforming wine tourism into an experience of genuine connection. It is a journey that spans generations, where ancient knowledge defies the salty wind to offer a vital balance. This is an island that does not ask to be consumed, but to be lived in and understood.*

*Es gibt auf Elba noch eine andere Topografie, eine, die sich dem ersten Blick entzieht, fernab dem sommerlichen Gedränge an den Stränden. Hier beginnt ein stilleres Elba: eines aus Hängen und Trockenmauern, auf denen sich die Reben mit beinahe trotziger Beharrlichkeit dem Licht entgegenziehen und dem salzigen Wind trotzen. Hier oben erscheint der Weinbau nicht als bloßer Wirtschaftszweig. Die Rebe wird zum Ausdruck eines Territoriums, das nicht nur von klimatischen Bedingungen, sondern auch von Erinnerung, Erfahrung und handwerklicher Disziplin geprägt ist. Zu verdanken ist diese veränderte Wahrnehmung heute Winzern wie Antonio Arrighi, dem Präsidenten des neuen Consorzio di Tutela. In seiner Sicht ist Wein nicht einfach ein Erzeugnis, er ist ein Medium, in dem sich Natur und Gegenwart begegnen. So bekommt auch der Enotourismus auf Elba eine andere Bedeutung. Er erschöpft sich nicht in den Verkostungen sondern wird zu einer Form der Annäherung zu den Menschen auf Elba, langsam, aufmerksam, jenseits jeglichen Konsumgedankens. Vielleicht liegt gerade darin die besondere Anziehungskraft. Elba will nicht konsumiert werden. Es will erlaufen, erschmeckt, verstanden werden.*



©Foto Tenuta delle Ripalte

# “Quattro Moschettieri” visionari all'Acquabona

Patrizia Lupi



©Michele Martina

Fra i più vivaci protagonisti di questo cambiamento ci sono i “Quattro Moschettieri” del vino elbano, un team di giovani che dal maggio 2024 ha preso le redini della storica Tenuta Acquabona per traghettarla nel futuro.

L'Acquabona affonda le sue radici alla fine degli anni '50, quando Piero Roveda, incantato dalla bellezza del luogo, decise di acquistare i terreni. Nel 1987, la gestione passò a tre agronomi - Marcello Fioretti, Lorenzo Capitani e Ugo Lucchini - che per 37 anni hanno reso l'azienda una delle realtà più dinamiche dell'isola, con 15 ettari di vigneto e una produzione orientata alla naturalezza e alla salvaguardia dell'ambiente. Oggi, quella stessa terra “profuma di storia” ma guarda avanti con coraggio e tante nuove idee. I “Quattro Moschettieri” hanno messo insieme un puzzle di competenze, svolgono ruoli complementari che fondono tradizione familiare e modernità manageriale in un mix esplosivo.

L'Isola d'Elba, terra di vino dai tempi più remoti, sta vivendo un nuovo rinascimento vitivinicolo grazie ai suoi produttori riuniti nel Consorzio di tutela.

Federico Capitani, 33 anni, è il “custode” della Vigna. Laureato in scienze agrarie a Bologna, rappresenta il legame viscerale con la terra. Ha ereditato dal padre Lorenzo il ruolo di “vignaiolo” e conosce singolarmente ogni ceppo dei 15 ettari coltivati. Il suo carattere è connotato da un senso di responsabilità fuori dal comune e da una dedizione totale: parla con le viti e lascia che sia la natura a dettare il ritmo. Si occupa con il padre anche degli aspetti tecnici, è lui che cura il “parco macchine” e provvede alle necessità operative in vigna.



©Michele Martina

**Riccardo Fioretti** rappresenta l'anima culturale e commerciale del team. Laureato in tecnologie agrarie a Firenze, Riccardo gestisce l'amministrazione e l'area commerciale. È il narratore dell'azienda: creativo e propenso alle relazioni umane, si occupa di wine tour e della promozione territoriale attraverso il Consorzio di Tutela. La sua vision punta a dare valore ai prodotti raccontando la storia antica della viticoltura elbana attraverso eventi innovativi come "Libri in cantina" o la "Festa di maggio all'Acquabona".

**Federico Ballati**, 37 anni, è l' "architetto del vino". Enologo laureato a Pisa con una solida scuola "in vigna ed in cantina" tra le colline senesi, quelle grossetane e la Maremma, è colui che trasforma i frutti della terra in vini d'eccellenza. Con 14 anni di esperienza tra serbatoi e botti, possiede una visione che va oltre la produzione: è lui che studia il giusto equilibrio per trasformare il mosto in "nettare", declinato in una gamma di prodotti di rara eccellenza. La sua determinazione è la spinta propulsiva che non pone limiti alla crescita qualitativa e identitaria dei vini. Instancabile è un vulcano di idee alle quali sa dare gambe e cuore.

**Pietro Vallardi** è invece lo stratega del gruppo. Giovanissimo, non ancora trentenne, milanese, laureato in economia e commercio alla Bocconi è il nipote del fondatore Piero Roveda. Con lui ha imparato ad amare quella terra e a capirne il valore. Pietro porta nel team le competenze

economico-finanziarie maturate nella consulenza manageriale, con un'attenzione certosina al dettaglio. Metodico e strutturato, è responsabile del marketing e della comunicazione fuori dall'isola.

La sua vision è chiara: superare il concetto classico di azienda agricola per creare un contesto d'eccellenza che valorizzi i prodotti grazie alla qualità indiscussa, alla coerenza dei processi produttivi e alla comunicazione efficace. I giovani dell'Acquabona condividono valori come la sostenibilità - essendo nati in un'epoca segnata dal cambiamento climatico - senza dimenticare la tradizione. Ma al centro dei loro progetti c'è l'innovazione. Dall'e-commerce alla sponsorizzazione di eventi alla Design Week di Milano, le novità sono innumerevoli. Ad esempio, dopo l'aleatico DOCG e la Grappa, l'ultimo nato "in bottiglia" è Birdie, un brandy unico come il suo territorio.

L'obiettivo finale è ambizioso: consolidare l'Acquabona come polo di riferimento dell'Elba, non solo per i suoi vini pluripremiati - quattro i bianchi: Elba Bianco, Elba Ansonica, Elba Vermentino, il vivace Le Prade; quattro i rossi: Elba Rosso, Elba Rosso Riserva, Benvenuto, Voltraio; un rosato: Elba Rosato ed infine l'Aleatico Passito dell'Elba, fiore all'occhiello dell'azienda - ma come esempio di comunità e rispetto per il territorio. Un viaggio appena iniziato, ma già capace di emozionare chiunque decida di vivere una wine experience tra i loro vigneti.

## Aquabona

Località Acquabona, 1  
Portoferraio, Isola d'Elba  
+39 0565 933013  
info@acquabonaelba.it  
www.acquabonaelba.com



©Alessandro Talini

The long-standing Acquabona Winery that lies between Porto Azzurro and Portoferraio, is run by the "Four Musketeers", a team of young people who are combining tradition with innovative management. Each one brings his specific skills to the table to steer the company into the future.

**Federico Capitani** is the 'vineyard manager'. He is a graduate in agricultural science and looks after the 15 hectares of land, overseeing the health of the vines and the technical and operational aspects of the production. **Riccardo Fioretti** is the driving force behind the business and the cultural aspects of the venture. He looks after the administration and promotes the local area through events, tastings and wine tours, sharing the history of Elba's wine-growing tradition.

**Federico Ballati** is the oenologist and the 'wine architect'. Drawing on his extensive experience in Tuscany, he turns the grapes into highest quality wines, carefully balancing the musts to ensure the excellence and the distinctive character.

**Pietro Vallardi** is the economic strategist. He is the grandson of the founder of the Winery and the Golf Club, a graduate of the Bocconi University in Milan and he handles the marketing, external communications and financial planning with a modern, methodical approach.

Together, they are focusing on sustainability and innovation, expanding their range of 10 wines - including whites, reds, rosés and dessert wines - with new products like their Grappa and their Birdie brandy.

Die historische Tenuta Acquabona zwischen Portoferraio und Porto Azzurro wird von einem jungen vierköpfigen Team geführt, das Tradition und moderne Unternehmensführung verbinden möchte.

**Federico Capitani**, Agrarwissenschaftler, verantwortet die Pflege der 15 Hektar Rebfläche sowie die technischen und operativen Aspekte der Produktion.

**Riccardo Fioretti** ist für Verwaltung, Vertrieb und Veranstaltungen zuständig. Über Wine Tours und weitere Formate vermittelt er auch die Geschichte des elbanischen Weinbaus.

**Federico Ballati** ist der Önologe des Betriebs. Er hat Erfahrung in der Toskana gesammelt und verantwortet die Weinproduktion mit dem Ziel, Qualität und Profil der Weine zu garantieren.

**Pietro Vallardi**, Enkel des Gründers der Tenuta und des Golfclubs, hat an der Bocconi studiert. Er kümmert sich um das Marketing, die externe Kommunikation und die Finanzplanung.

Der Betrieb setzt auf Nachhaltigkeit und Innovation. Das Sortiment umfasst zehn Weine, darunter Weiß-, Rot- und Roséweine sowie den Passito. Hinzu kommen neue Produkte wie ein Grappa und der Brandy Birdie.



# Tenuta delle Ripalte: la cultura del vino nel calice

Alessandro Talini

La storia dell'enologia elbana è un viaggio tra paesaggio e memoria, che interpreta il vino non come semplice prodotto, ma come espressione profonda del territorio

Un racconto che nasce dalla terra e ritorna alla terra, attraversando generazioni, stagioni, trasformazioni. È il caso della tenuta delle Ripalte, i cui vini hanno il sapore del ferro e della terra bruciata dal sole a oriente dell'isola. Il cuore del progetto batte all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, all'interno di una proprietà di 450 ettari, su 16,5 ettari di vigneti impiantati tra i 170 e i 350 metri di altitudine, dove i suoli di origine vulcanica donano una mineralità inconfondibile.

A guidare questa visione produttiva è Carlo Ederle che, con Piernario Meletti Cavallari, già protagonista a Bolgheri con Grattamacco, hanno saputo valorizzare la bellezza cruda di questa terra. La conduzione agronomica segue i principi dell'agricoltura sostenibile: concimazioni organiche, pratica del sovescio, assenza di irrigazione e lotta integrata per proteggere l'integrità dell'ecosistema. Il protagonista indiscusso è l'aleatico, il vitigno più celebre dell'isola. Dalle sue uve nasce l'Aleatico Passito dell'Elba docg, etichetta di punta dell'azienda. Una felice intuizione ha portato alla creazione dei vini più "alla moda": l'aleatico rosato e il brut rosé metodo charmat, dove il carattere salino incontra profumi di macchia mediterranea. Completa la linea una rara grappa distillata da Vittorio Capovilla dalle vinacce di aleatico.

L'eccellenza si estende ai vini bianchi, come il Bianco delle Ripalte (vermentino), sapido e profumato, nato dai vigneti del Gorgaccio e dei pascoli alti. Sul fronte dei rossi, spicca



©FrancescoLasciallar

il Rosso delle Ripalte, un blend armonico di alicante e carignano perfetto per la cucina di mare. Nelle annate migliori, la gamma si arricchisce delle selezioni "mediterraneo": il Bianco (vermentino e fiano) e il Rosso (alicante in purezza). Degustare questi vini nella cantina di design progettata da Tobia Scarpa e inserita nel circuito delle 14 design wineries di Toscana wine architecture, non è solo un piacere per il palato, ma un'esperienza sensoriale che lega indissolubilmente l'architettura d'autore alla tradizione vitivinicola millenaria dell'Elba.

Da non perdere una wine experience con degustazioni e prodotti locali per scoprire il legame tra i vini e le tradizioni dell'isola. Oppure un aperitivo esclusivo presso l'Alcova del Vignaiolo, tra i filari di Poggio Turco oppure di fronte al mare in una location riservata per godersi un tramonto romantico. Si può esplorare la tenuta anche a bordo di una jeep fra i filari profumati o a cavallo per una sosta di gusto in uno dei ristoranti della Tenuta. Mille occasioni di vita genuina, lontana dai clamori del turismo estivo, all'insegna della bellezza, del buongusto e del buon vino.



©Donato Creti

*On the wild side of the Island of Elba, the Ripalte Estate manages to turn volcanic soil and sunshine into a sip of poetry. Carlo Ederle and Piernario Meletti Cavallari's sustainable farming brings out the best in their Aleatico, the Island's signature grape variety which takes centre stage in its passito, rosé and sparkling versions. From the savoury notes of Vermentino to the harmony of the reds, every sip reflects a unique terroir. With Tobia Scarpa's designer winery and the charm of tastings amongst the vines, the experience becomes an art form, oddly linking architecture, the sea and age-old traditions. It is worth trying the Wine Experience that features tastings of local produce.*

*Im Südosten der Insel Elba liegt die Tenuta delle Ripalte, ein Weingut, das dank der vulkanischen Böden und dem sonnigem Klima Weine mit besonderem Charakter keltert. Unter der Leitung von Carlo Ederle und Piernario Meletti Cavallari setzt der Betrieb auf nachhaltige Landwirtschaft und auf die Aleaticotraube, eine für Elba typische Rebsorte. Der Aleatico wird zu Passito, Rosé und Spumante ausgebaut. Ergänzt wird das Sortiment durch den Weißwein Vermentino und territorial geprägte Rotweine. Auch architektonisch ist das Weingut bemerkenswert: Die Kellerei wurde von Tobia Scarpa entworfen. Besucher können an Verkostungen in den Weinbergen teilnehmen und im Rahmen der „Wine Experience“ Weine und lokale Produkte kennenlernen.*

WINE EXPERIENCE

+39 348 5841295

experience@tenutadelleripalte.it  
degustazioni@tenutadelleripalte.it



©Tenuta delle Ripalte



## Antonio Arrighi: un dialogo tra archeologia e identità enologica

Ilaria Bacherini

Sulle colline di Porto Azzurro, dove il paesaggio alterna vigneti, vento e memoria mineraria, l'azienda agricola Arrighi non si limita a produrre vino, ma costruisce un racconto stratificato di territorio e tempo.



Azienda Agricola Arrighi

Viale Europa  
Località Pian del Monte  
Porto Azzurro, Isola d'Elba  
+39 335 6641793  
Cantina: +39 0565 95604  
info@arrighivini.it

www.arrighivigneolivi.it



Giulia Arrighi e  
Antonio Arrighi

I suoi vigneti sono immersi in un ambiente in continuo mutamento: filari affacciati sul mare, pendii attraversati dal maestrale e rilievi che conducono verso il Monte Castello. In questo equilibrio, la viticoltura diventa gesto culturale, capace di mettere in relazione storia e sperimentazione contemporanea.

Da questa visione nascono vini come Nesos, espressione radicale di un'identità che affonda nel passato per parlare al presente.

Guidata da Antonio Arrighi, l'azienda ha sviluppato nel tempo un percorso coerente, fondato su un dialogo costante tra paesaggio mediterraneo e memoria produttiva. Un lavoro che si estende oltre la vigna, attraverso un'intensa attività di divulgazione e relazioni con il mondo accademico, trasformando ogni progetto in occasione di confronto. Elemento centrale è la vinificazione in anfora, ispirata ai *dolia defossa* rinvenuti nella Villa romana delle Grotte. Vini come Valerius ed Hermia recuperano nomi e suggestioni dell'antichità, costruendo un linguaggio che intreccia archeologia e identità enologica.

Il progetto più radicale resta Nesos, il cosiddetto "vino marino". Le uve di Ansonica vengono immerse per alcuni giorni in mare, secondo pratiche descritte dalle fonti classiche. L'assorbimento salino, seguito da appassimento e fermentazione spontanea in anfora, restituisce un vino essenziale, che rilegge il passato senza forzature stilistiche. Un progetto che ha contribuito a far conoscere l'Elba nel mondo, diventando un segno distintivo e un simbolo di innovazione legata al territorio.

Questa visione trova piena espressione all'interno di TourismA 2026, rassegna internazionale dedicata al dialogo tra ricerca archeologica, paesaggio e valorizzazione del patrimonio. Nel contesto del progetto ArcheoVinum, iniziativa di ricerca che mette in relazione archeologia e cultura del vino, Arrighi ha presentato la propria esperienza da cui emerge una direzione chiara: il turismo culturale evolve verso forme immersive, dove il vino diventa racconto sensoriale. All'Elba, la ricerca sul passato si trasforma così in esperienza viva, capace di attrarre un pubblico consapevole e di restituire al territorio una narrazione autentica e contemporanea.

*On the hillside of Porto Azzurro on the Island of Elba, the Arrighi Winery sees wine as a story of places and memories. In his vineyards overlooking the sea and with traces of mining activity, a viticultural tradition has emerged that is deeply rooted in history.*

*From his wine matured in amphora inspired by the *dolia defossa* to Nesos, a marine wine that is submerged in the island's waters, every project weaves together archaeology and innovation. This vision has come to life at TourismA 2026 with ArcheoVinum, where wine becomes a cultural experience and recounts the local area.*

*Das Weingut Arrighi auf Elba liegt in den Hügeln von Porto Azzurro. Der Betrieb schlägt eine Brücke zwischen klassischem Weinbau und der Geschichte der Insel.*

*Die Reben liegen sowohl nah am Meer als auch nah an den alten Bergbaustollen. Hier entstehen Projekte, die historische Verfahren aufgreifen und neu interpretieren. Dazu zählt die Vinifikation in Amphoren nach dem Vorbild der *dolia defossa* sowie Nesos, Wein, der im Meerwasser vor Elba reift.*

*Mit ArcheoVinum stellt Arrighi diesen Ansatz auch auf der TourismA 2026 vor, ein Zusammenspiel von Wein, Archäologie und regionaler Identität.*





## Longevity tutto l'anno

Donato Creti

All'Elba la longevità non è soltanto un dato anagrafico: è un modo di abitare il tempo. Uno studio del CNR sullo stato di salute dei residenti negli otto comuni dell'isola, su dati di mortalità 2000-2009, ha rilevato una mortalità inferiore rispetto all'area di confronto e un'aspettativa di vita alla nascita di 84,6 anni per le donne e 80,7 per gli uomini. Numeri che non autorizzano miti facili, ma invitano a guardare l'isola come a un laboratorio mediterraneo di benessere.

La sua forza non è la dieta come rinuncia, ma il cibo come equilibrio. Pesce, verdure, legumi, olio extravergine, erbe della macchia, vino con misura, miele, castagne, funghi e piatti poveri della memoria costruiscono un modello sobrio e vitale. D'estate dominano ortaggi, pescato fresco e profumi vegetali; in autunno arrivano vendemmia, olio nuovo, castagne e funghi; in inverno la cucina ritrova la sua anima con zuppe, bietole, legumi, pesce povero, sburrita e gurguglione.

A questo si aggiunge il movimento naturale. Sull'isola si cammina senza dover "fare sport": nei borghi, lungo i sentieri, tra vigne, orti, scogliere e boschi. Il corpo si riabituava al passo, al respiro del mare, la mente a un ritmo meno aggressivo. È un benessere quotidiano che nasce dall'incontro tra ambiente, relazioni, cibo e memoria.

Per questo l'Elba merita di essere vissuta oltre l'estate. Chi arriva fuori stagione scopre un'isola più intima, dove si ha il tempo di conoscere gli abitanti, ascoltarne i racconti, entrare nei ritmi dei paesi. Negli orti compaiono frutti e verdure che una cultura antica trasforma in conserve, sottoli, confetture e ricette semplici. Lontano dal rumore estivo, l'isola invita a smettere di correre: camminare, respirare, osservare, mangiare con lentezza diventano esercizi di meditazione. Isolarsi qualche giorno all'Elba anche in questo periodo non significa fuggire dal mondo, ma ritrovare la misura delle cose e apprendere uno stile di vita più sano per l'equilibrio psicofisico. Qualcuno la chiamerebbe serendipità, cioè la fortuna di trovare, fuori stagione, molto più di ciò che si era venuti a cercare.

*On Elba, well-being is not just a feature of summer. Longevity, Mediterranean cuisine, seasonal produce, walking trails, vegetable gardens, home-made preserves and the village community spirit, all paint a picture of an island to be enjoyed all the year round. Out of season, the pace slows down, nature's sounds are heard more clearly and your trip becomes an opportunity to regain your balance, your health and a more genuine way of living your day-to-day life in peace and mindfulness.*

*Auf Elba ist Erholung nicht auf den Sommer beschränkt. Longevity, mediterrane Küche, saisonale Produkte, Wanderwege, Gemüsegärten, hausgemachte Konserven und das soziale Leben in den Dörfern prägen eine Insel, die zu jeder Jahreszeit attraktiv ist. Außerhalb der Saison tickt die Uhr langsamer. Die Natur tritt stärker in den Vordergrund, und der Aufenthalt schafft Raum für Erholung, Gesundheit und mehr Bewusstsein im Alltag.*



## Un amaro... "Aureo"

Patrizia Lupi

Aureo non è soltanto un amaro, è un tributo sensoriale all'Elba, nato per racchiudere in un profilo liquido l'incanto della spiaggia della Biodola al tramonto. L'idea di Edoardo Guarducci, da tredici anni nel mondo dell'hospitality, nasce osservando il sole che si immerge al centro della baia, tingendo di riflessi dorati anche il mare.

Il nome evoca la perfezione della sezione aurea, richiamando la bellezza naturale del luogo e la ricerca di un equilibrio assoluto tra le erbe della macchia mediterranea elbana, i gusti ed i colori. Bella nella sua sobria eleganza e nel design la confezione da 750 ml. dalle linee geometriche. Tecnicamente, Aureo si distingue per un profilo aromatico pensato per superare i confini del classico dopocena.

Con una gradazione alcolica di 25°, si posiziona come un prodotto estremamente versatile e polifunzionale. A differenza degli amari tradizionali, spesso caratterizzati da note decise e dominanti, Aureo è stato concepito per essere un liquore armonico. Questa caratteristica lo rende un alleato prezioso nella mixology moderna: è infatti in grado di sostituire le componenti dolci nei cocktail, ma con una complessità tutta nuova percepibile già all'olfatto. Alla realizzazione di questo liquore hanno collaborato assieme a Edoardo alcuni dei più riconosciuti baristi italiani a livello internazionale: Matteo di Lenno, che con le sue creazioni ha portato Il Locale di Firenze nei Top 50 al mondo, Julian Bondi, tra i 10 migliori Bartender Italiani per Gambero Rosso e creatore del format Viaggi di Spirito e Stefano Cicalese il più giovane "master distiller" italiano.

Il risultato è un'esperienza gustativa che accarezza il palato con gentilezza, mantenendo una struttura che non aggredisce, ma accompagna. È il perfetto connubio tra la passione per i liquori di alta qualità e la volontà di offrire un prodotto originale e al tempo stesso territoriale, che porti con sé, in ogni goccia, la pace e i colori preziosi di una vacanza indimenticabile centellinata al calare del sole.

*Aureo is not just an amaro, but a sensory tribute to the Island of Elba, created by Edoardo Guarducci, to evoke the golden hues of an Elban sunset.*

*It has an alcohol content of 25% and a harmonious character that stands out from traditional amaro liqueurs due to its extreme versatility.*

*Its delicate structure makes it perfect as an after-dinner drink, but also as a new mixology ingredient where it can replace sweet components whilst adding an extra aromatic complexity.*

*Aureo ist ein Amaro von Elba, der die goldenen Reflexe des Sonnenuntergangs auf der Insel aufgreift. Entwickelt wurde er von Edoardo Guarducci. Mit 25 Prozent Alkohol und einem ausgewogenen Profil ist er milder und vielseitiger als viele klassische Bitterliköre.*

*Er eignet sich als Digestif, aber auch für Cocktails, wo er süße Bestandteile ersetzen und zusätzliche aromatische Tiefe geben kann.*





# Ristorante Ferrigna: il segreto del gusto nel cuore di Portoferraio

Ilaria Bacherini

Ferrigna si rivela come una di quelle scoperte che valgono il viaggio. Una gemma discreta dove il gusto incontra l'autenticità, nel cuore del centro storico di Portoferraio.

Dietro a questo progetto c'è la storia di una giovanissima famiglia, con radici lontane ma che all'Elba ha trovato casa vent'anni fa. Alex, anima della cucina, si è formato proprio qui costruendo il proprio percorso di esperienze e affinando tecnica e visione.

Accanto a lui Elena, sua compagna di vita e di lavoro, cresciuta osservando la nonna Maria ai fornelli e sviluppando negli anni una grande sensibilità nel gusto e nell'assaggio, un palato fine e consapevole, insieme a una passione per le erbe aromatiche, cresciuta con il suo arrivo all'Elba, dove il clima ne offre una straordinaria varietà.

Negli anni ha anche approfondito le ricette tradizionali elbane, sui libri di Alvaro Claudi, che consulta con rispetto quasi affettuoso, mostrando uno dei suoi volumi consumati dalle molte letture, testimonianza viva di un sapere che continua a passare di mano in mano. In sala, la presenza

attenta e sorridente di sua sorella completa un equilibrio familiare che si riflette naturalmente nell'accoglienza. Ferrigna è un luogo curato, vivo, con grande attenzione ai dettagli, ai sapori e alla selezione delle materie prime. Qui si lavora fianco a fianco, con una sintonia che si percepisce nei ritmi e nei piatti: Alex predilige i primi, costruiti con precisione ed equilibrio, mentre Elena si occupa principalmente dei dolci. Tra le proposte che raccontano meglio la loro identità spiccano i tagliolini con bottarga e cannolicchi, decisi ma raffinati, con una delicata nota di limone che ne esalta l'eleganza.

Una cucina che si muove con equilibrio tra tecnica e semplicità autentica: i piatti colpiscono per eleganza, ma non si fermano all'estetica. C'è sostanza, ricerca e una coerenza rara. Il menu non segue le mode: evolve lentamente, stagione dopo stagione, con consapevolezza e precisione.



C'è qualcosa di profondamente umano in questo luogo. Forse perché tutto è nato da un incontro tra Alex ed Elena, da una conversazione sulla cucina che è diventata un linguaggio comune, un legame, una visione.

E poi il finale: la cheesecake con salsa al caramello salato, un equilibrio perfetto tra cremosità, dolcezza e profondità. Un dolce che da solo vale la visita. Nella mappa gastronomica dell'Isola d'Elba, Ferrigna è una di quelle mete del gusto che si scoprono quasi per caso e poi non si dimenticano.



Foto: ©Matteo Migliozi

Ristorante Ferrigna

Piazza della Repubblica 22  
Portoferraio, Isola d'Elba  
+39 0565 885290

@ferrigna.ristorante



©Michele Martina

*In the centre of Portoferraio, La Ferrigna is a sophisticated culinary destination where technical skill and artistic flair come together. It is a well-run, lively restaurant that pays great attention to detail, flavours and their choice of ingredients.*

*The cuisine is the result of the partnership between Alex and Elena with a strong focus on quality yet never losing sight of tradition and the use of local ingredients, starting with herbs.*

*Their dishes impress with their elegance but there is more than just the appearance. They are tasty, simple and well-balanced, from the tagliatelle with bottarga and razor clams to the salted caramel cheesecake: a harmony of taste and character that will tempt you back for more.*

*Ferrigna im Herzen von Portoferraio ist eine stilvolle Adresse für zeitgenössische Küche. Hier wird mit Gespür und Technik gekocht. Die Gerichte sind klar und durchdacht mit besonderem Augenmerk auf die Gewürze und die Auswahl der Zutaten.*

*Der klare Qualitätsanspruch von Alex und Elena kombiniert Tradition und lokale Produkte, wie ausgewählte Kräuter. Kreationen wie Taglierini mit Bottarga und Schwertmuscheln bis hin zum Cheesecake mit Salzkaramell überzeugen nicht nur durch ihre Eleganz, sondern auch durch Präzision und Geschmack. Eine Küche mit Balance, Aroma und klarer Handschrift.*

# I Cinquant'anni di Cipolla di Rio nell'Elba

Ilaria Bacherini

Nel cuore antico di Rio nell'Elba, dove la piazza si apre come un salotto naturale e la chiesa dei Santi Giacomo e Quirico veglia con la sua bellissima facciata rinascimentale, da mezzo secolo, il Ristorante e Bar Da Cipolla racconta storie di gusto, incontri e appartenenza.

Nato nel 1976 da Clelia e Francesco - genitori di Davide - fu soprannominato affettuosamente "il Cipolla" in onore del nonno che la leggenda narra facesse piangere una donna ad ogni porto, il locale è un segno identificativo del paese, un presidio di convivialità e sorrisi.

Oggi il Cipolla vive nel ritmo quotidiano di Davide Carletti, proprietario e anima della cucina, e di sua moglie Monica, padrona di casa instancabile e solare, che ha la capacità di far sentire ogni ospite come se fosse di famiglia. Per lei il Cipolla non è un lavoro: è casa, è il piacere di condividere storie, risate, accoglienza generosa.

La cucina di Davide racconta la tradizione e il territorio che definisce l'identità di Rio e dell'Elba: i piatti della via del mare, La sburrita cucinata secondo tradizione, con nepitella e peperoncino; gli gnocchetti al pesce sono piccoli scrigni di sapore che parlano del legame antico tra l'isola e il mare; la schiaccia briaca, dolce di farina, uvetta, noci, pinoli figlia di questa cucina di resistenza, nata dall'esigenza di nutrirsi con energia e oggi simbolo di festa condivisa. Ogni famiglia elbana ha la sua variante: qui ne custodiscono la versione riese con rispetto quasi rituale.

Il Cipolla è molto più di un ristorante: è bar attivo quasi tutto l'anno, aperto dalle 6:30 fino alle 22:00 e oltre, rifugio di chi attraversa la piazza.



Bar Ristorante Cipolla

Piazza del Popolo 1  
Rio nell'Elba  
+ 39 0565 943068

 Cipolla-Rio-Elba



©Archivio della Memoria Elbana - Fondo Renzo Paoli



D'inverno è calore e caffè, d'estate animazione spontanea di una comunità viva, con tavoli all'aperto e luce che scivola lenta sulle storie di ciascuno.

Monica e Davide sono una coppia perfetta: lui, riservato e concentrato sui piatti; lei, accogliente e socievole, trasforma ogni visita in un momento unico, con il sorriso che illumina la piazza.

Monica ha già iniziato a pensare a tutto ciò che renderà speciale la festa dei cinquant'anni che si terrà a settembre, e Davide scherza: "E da qui a settembre...". Ma lei sorride e risponde: "Arriva in un lampo!" Perché ogni dettaglio conta. In un paese che non dipende dal turismo di passaggio ma conserva un'identità forte, il Cipolla ha costruito qualcosa di



©Alessandro Taini



raro: qui non si è ospiti, si diventa parte di una conversazione lunga cinquant'anni. Ogni piatto è memoria, ogni brindisi racconto, ogni sedia vuota invita a sedersi ancora.

E mentre il cinquantesimo si avvicina, il Cipolla conferma il suo ruolo: cuore sociale di Rio, presidio di umanità, di pause lente e di sapori che restano impressi.

Sotto questo cielo e in questa piazza, ogni visita al Cipolla è un ritorno a casa. Non perdetevi la festa del cinquant'esimo: seguiteli su Facebook per saperne di più.

*In the heart of Rio nell'Elba, Cipolla is celebrating fifty years of traditional cuisine and hospitality. The local dishes reflect the island's identity: sburrita (a fish soup) with calamint, potato dumplings with fish and schiaccia briaca (Tipsy cake) - all created as sustenance for sea trips and spending days away from home. Monica, with her beaming smile and red hair, welcomes every guest as if they were part of the local community, turning the restaurant into a lively, homely living-room.*

*Davide quietly carries on the culinary tradition, his experienced hands serving dishes with simple ingredients and time-honoured stories. Fifty years of flavours, memories and shared festivities: do not miss the celebrations in September - follow them on Facebook to find out all the details.*

*Seit fünfzig Jahren steht das Ristorante Cipolla im Herzen von Rio nell'Elba für traditionelle Inselküche und herzliche Gastfreundschaft. Gerichte wie Sburrita mit Nipitella, Gnocchetti mit Fisch und Schiaccia Briaca erzählen von den Aromen, der Geschichte und der Seele Elbas.*

*Gerichte die einst den Navigierenden mitgegeben wurden und jene stärkten, die tagelang fern von zu Hause lebten. Mit ihrer offenen, einladenden Art macht Monica das Restaurant zu einem geselligen Ort, während Davide die kulinarische Tradition mit Feingefühl und Können weiterführt. Fünfzig Jahre Geschmack, Erinnerung und Geselligkeit: Die Jubiläumsfeier findet im September statt. Aktuelle Informationen gibt es auf Facebook.*



## La Rosa dei Venti: un matrimonio riuscito fra mare e terra

Alessandro Talini

Nel cuore della campagna di Marina di Campo, lontano dal caos dei circuiti turistici più frenetici, esiste un luogo dove il tempo sembra essersi fermato.

È l'ittiturismo La Rosa dei Venti, una realtà pionieristica nata ventidue anni fa come uno dei primi esempi di ittiturismo in Toscana. Più che un ristorante, varcare il cancello di Via del Brumaio, significa entrare in una casa, condividere un pasto e ascoltare una storia che profuma di salsedine e terra.

I protagonisti di questa avventura sono Paola Andrianò e Marco Greco, "due anime dello stesso scoglio". Paola è cresciuta tra i boschi e i muretti a secco sotto Monte Castello, imparando dalla nonna Zaira i segreti delle erbe selvatiche e dell'orto. Marco è l'erede di una dinastia di pescatori che risale al 1901. Insieme hanno unito i loro saperi. L'accoglienza è semplice e genuina: si cena sotto una rigogliosa pergola d'uva, con il pescato del giorno che detta le regole del menù. Con la barca Fumè, ormeggiata al porto di Campo, Marco esce per pescare tonni, pesci spada, aragoste e pesce azzurro che Paola trasforma con fantasia ed esperienza.

### La Rosa dei Venti

Via del Brumaio 760  
La Pila • Marina di Campo, Isola d'Elba  
+39 329 228 6333 • paolandriano@gmail.com



L'offerta culinaria è un inno alla tradizione elbana a partire dai prodotti preparati in inverno, come la tonnina salata, la bottarga e la bresaola di tonno al mirto e nepitella. Primi e secondi a base di pesce: dalle pennette con uova di pesce spada e fiori di zucca alle mitiche aragoste al forno. Anche i dolci sono fatti in casa, come l'Aleatico prodotto nella vecchia vigna di famiglia. Un "home restaurant", dove tra un piatto e l'altro Paola e Marco raccontano storie di mare e di vita, rendendo ogni cena un'esperienza di ospitalità antica e generosa.

*In the countryside of Marina di Campo, La Rosa dei Venti is a pioneering fishing tourism project founded twenty years ago by Paola Andrianò and Marco Greco.*

*The experience is a perfect blend of land and sea: Marco catches the fresh fish in his boat Fumè and then Paola prepares it in the traditional Elban way. In a friendly, homely atmosphere, guests dine beneath a vine-covered pergola, savouring specialities like home-made bottarga and lobsters, while enjoying stories of life and generous hospitality.*

*Im Hinterland von Marina di Campo liegt der Fischerhof La Rosa dei Venti - ein Pionierprojekt, das Paola Andrianò und Marco Greco vor 22 Jahren ins Leben riefen.*

*Land und Meer greifen hier unmittelbar ineinander: Marco fischt mit seinem Boot Fumè, Paola bringt den Fang nach elbanischer Tradition auf den Teller.*

*Gegessen wird unter einer Weinpergola, in familiärer Atmosphäre, mit Spezialitäten wie hausgemachter Bottarga und Langusten dazu ein paar Geschichten, die so sehr zum Abend gehören wie die großzügige Gastfreundschaft.*



# Osteria del Noce a Marciana

Federico Ceschin



©Paiziza Lupi



©Donato Creti

## Osteria del Noce

Via della Madonna 14  
Marciana, Isola d'Elba)  
+39 0565 901284  
+39 338 2112995



Nel borgo di Marciana, uno dei più antichi e autentici dell'isola, si trova Osteria del Noce con la bellissima terrazza, incastonata tra la pietra delle case e il verde dei giardini, da dove si apre una vista sorprendente su Marciana Marina fino all'Enfola ed alla costa. È un orizzonte che segue la luce e restituisce una costante sensazione di spazio e respiro.



La cucina di Diego Pinna nasce dall'esperienza e dall'amore per il suo mestiere. Ingredienti genuini, selezionati secondo le stagioni, cucinati con semplicità e rispetto.

Nessuna sofisticazione superflua, in continuità con le tradizioni gastronomiche elbana e sarda, interpretate con misura e autenticità.

Il pane e i dolci sono fatti in casa, anche per chi segue una dieta senza glutine. Il menù riflette questo approccio: qualità al primo posto, per una proposta che contempli le diverse necessità alimentari.

Dagli antipasti sfiziosi e colorati, agli gnocchetti, ai dolci prelibati, al pesce fresco fino agli ottimi vini anche locali, tutto è costruito su un equilibrio di gusto, profumo e voglia di proporre sempre nuove combinazioni.

Osteria del Noce non è solo un ristorante, è un rifugio dell'anima e del palato, dove conviene fermarsi per una sosta che rigenera. Il tempo rallenta, lo sguardo si perde fino all'orizzonte. L'aria fresca lungo le pendici del Capanne, lontani dalla costa chiassosa, fa respirare il tempo lento e buono della vacanza.

*Osteria del Noce is a landmark restaurant in Marciana that keeps a strong connection with genuine Elba cuisine. Their terrace overlooks the western part of the Island and their cuisine reflects the place featuring fresh fish, meat from the inland areas and simple, seasonal dishes.*

*The menu features dishes like tagliolini with octopus sauce and the island-style cacciucco (fish soup). Under Diego Pinna's management, the restaurant keeps a sense of continuity and balance, with attentive yet unobtrusive service. It is a tavern that stands out for its stability and consistency over the years.*

*Die Osteria del Noce in Marciana zählt zu den traditionsreichen Adressen der Insel und bleibt eng mit der ursprünglichen Küche Elbas verbunden.*

*Auf der Terrasse mit Blick auf den Westen der Insel serviert das Restaurant eine territorial geprägte Küche mit lokalem Fisch, Fleisch aus dem Inselinneren und saisonalen Gerichten. Zu den Klassikern gehören Tagliolini mit Oktopusragout und Cacciucco nach Inselart.*

*Diego Pinna führt die Osteria mit Kontinuität und bietet einen Service, der nie aufdringlich wirkt. Ein Lokal, das sich durch Konstanz und einen unverwechselbaren Stil auszeichnet.*



©Angela Ciusti



©Donato Creti



## Elba Kitchen Club: autentica convivialità

Ilaria Bacherini

Elba Kitchen Club nasce dall'energia di Andrea e Cristina, che hanno trasformato un'antica cantina nel cuore di Capoliveri, in un luogo di cucina condivisa, guidato con professionalità e calore.

Le volte in mattoni, gli archi e il legno antico custodiscono la memoria del passato contadino. Oggi quello spazio respira una nuova vita: una grande cucina a vista, ordinata e accogliente, dominata da un tavolo conviviale dove, a fine esperienza, gli ospiti si siedono per assaggiare ciò che hanno preparato. Un ambiente curato nei dettagli, dove si percepisce subito la passione di chi fa le cose bene, con naturalezza e generosità.

Ciò che colpisce non è soltanto la qualità delle ricette - paste fresche tirate a mano, sughi che raccontano l'isola, dolci della tradizione - ma soprattutto l'atmosfera. È un'esperienza intima, dove si impara davvero divertendosi, si ride, si condivide il vino e si esce con la sensazione di aver vissuto uno scambio autentico.

Cristina trasmette entusiasmo e dietro ogni esperienza si percepisce la sua regia attenta, fatta di tempi ben organizzati e attenzione sincera per ogni ospite. Elba Kitchen Club è questo: un laboratorio di convivialità dove la cucina diventa incontro e scoperta. Non si viene solo per imparare una ricetta, ma per condividere un tempo, seduti attorno a un tavolo, come in una piccola comunità temporanea.

E quando si esce, con le mani ancora profumate di farina e basilico, resta il ricordo di un'esperienza autentica dell'Elba, fatta di persone, gesti e memoria.



Elba Kitchen Club

Via delle Grazie 6  
Capoliveri, Isola d'Elba  
+39 339 1249528 whatsapp  
elbakitchenclub@gmail.com



*Elba Kitchen Club, in Capoliveri, offers you a shared dining experience managed with professionalism and warmth. Andrea and Cristina have renovated an old wine cellar and now receive their guests in a bright, welcoming space where the open-plan kitchen is at the heart of the gathering. With home-made pasta, local recipes, friendly conversation, cooking together, you laugh and learn in a natural way. A communal table brings everyone together at the end, the act of cooking becoming a shared moment. Not a lesson but time spent together. An authentic slice of Elba to take home with you.*

*Der Elba Kitchen Club in Capoliveri ist eine Kochschule die Andrea und Cristina mit Professionalität und Herzlichkeit leiten. In einem liebevoll restaurierten alten Weinkeller empfangen sie ihre Gäste. Die offene Küche ist im altem Stil restauriert und der Mittelpunkt des Kochevents. Zwischen hausgemachter Pasta, Rezepten der Insel und geselligen Erzählungen wird zusammen gekocht, gelacht und ganz ungezwungen gelernt. Am Ende versammelt sich die Gruppe an einem großen Tisch und das Kocherlebnis wird mit jedem Bissen genossen. Keine klassische Kochstunde, sondern gemeinsam verbrachte Zeit, ein unverfälschtes Stück Elba das man mit nach Hause nimmt.*



©Riccardo Berzino

## Calafata: cibo e anima a Porto Azzurro

Ilaria Bacherini

Dal 2013, a Porto Azzurro, il Ristorante Calafata rappresenta un punto di riferimento grazie a Emiliano, che ne ha fatto un indirizzo riconoscibile. Seleziona personalmente ciò che porta in tavola, seguendo freschezza, gusto e coerenza. Sei persone in cucina, in parte a vista: una presenza importante, rara per un locale di queste dimensioni, che racconta un modo di lavorare reale, quotidiano.

Il vino è un'altra passione dichiarata. D'inverno Emiliano si prende il tempo di viaggiare con gli amici, visitando cantine in tutta Italia tra degustazioni e incontri, per riportare ogni volta etichette nuove da proporre ai clienti abituali. Qui si dice: "Il vino lo sceglie Emi".

La cucina segue lo stesso ritmo: pasta ai calamari con carciofi, lasagne che attirano anche ospiti dall'Emilia e dolci fatti in casa ogni giorno da Manuela.

L'ambiente è raccolto: una sala interna con i vini a vista e tavoli esterni affacciati sul lungomare di Porto Azzurro. Calafata è un presidio aperto quasi tutto l'anno, un luogo in cui ci si può fermare anche solo per un piatto e due parole, senza fretta e senza obblighi. L'accoglienza è completata da Emilia, presenza sorridente e attenta, capace di entrare in relazione con gli ospiti con autenticità. Qui la passione e la professionalità non vengono raccontate: si riconoscono. Ad ogni piatto, ad ogni gesto, ad ogni assaggio.

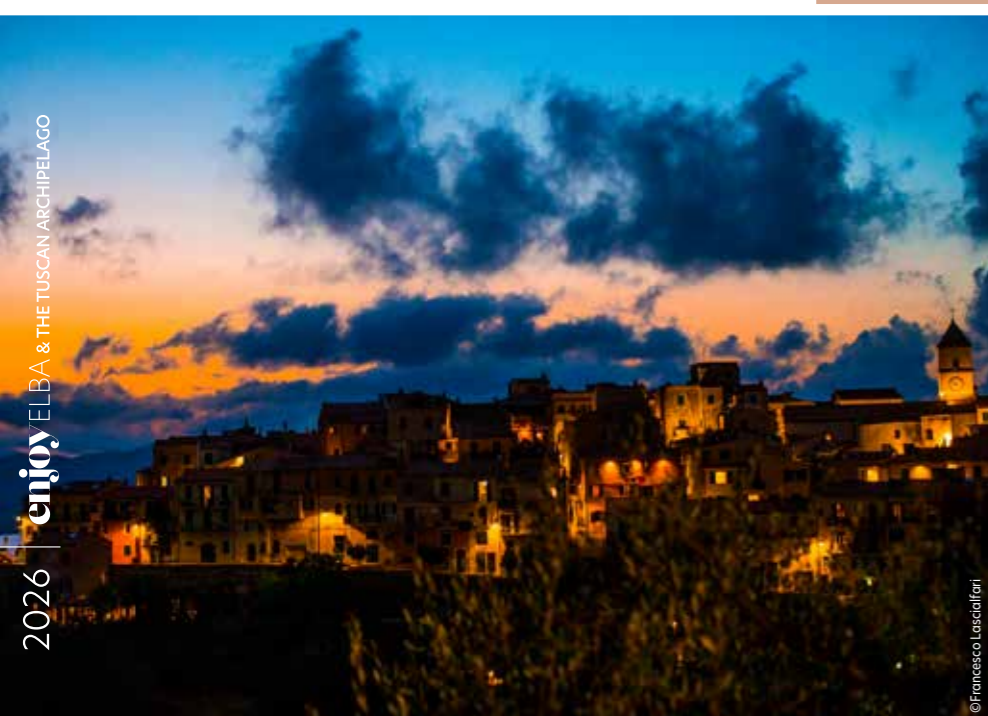
Ristorante Calafata

Via Vitaliani 8  
Porto Azzurro, Isola d'Elba  
+39 342 8427473



*The Calafata Restaurant in Porto Azzurro has been run since 2013 by Emiliano who personally selects every ingredient and every dish based on the freshest produce of the day and a clear culinary philosophy. He has a staff of six working in the kitchen, often visible from the dining room. The wine list is extensive and carefully chosen, the result of his genuine passion for wine. The menu features dishes that are simple yet refined, prepared with an eye to detail. The restaurant, overlooking the seafront, has a warm, welcoming atmosphere and it is open all the year round.*

*Das Ristorante Calafata in Porto Azzurro wird seit 2013 von Emiliano geführt. Seine Küche folgt einer klaren Linie: entschieden wird nach Qualität, Frische und Stimmigkeit. Jede Zutat, jedes Gericht ist Ausdruck dieses Anspruchs. In der Küche arbeitet ein sechsköpfiges Team, das man vom Gasträum aus beobachten kann. Die mit großer Sorgfalt und Leidenschaft zusammengestellte Weinkarte, harmoniert perfekt mit den servierten Gerichten. Diese wirken schlicht, sind aber mit Präzision und Sinn für Nuancen ausgearbeitet. Das Calafata liegt direkt an der Promenade, ist das ganze Jahr über geöffnet und überzeugt mit seiner Atmosphäre und Gastlichkeit.*



## La Lampara dal 1988: una cucina che sa di casa

Ilaria Bacherini

Ristorante La Lampara

Via Tito Speri 28  
Capoliveri, Isola d'Elba  
+39 0565 968970  
+39 338 744 1371



Alla Lampara passione e sincera generosità ti fanno sentire a casa.

Nel 1988 Michelangelo e Rosalba arrivano da Napoli e, dopo l'esordio nella baia di Straccoligno, diventano un riferimento a Capoliveri durante quasi tutto l'anno.

Il figlio Vittorio, sua moglie e il cognato Nicola consolidano la gestione profondamente familiare. In cucina domina una linea concreta: pasta fatta a mano, materie prime freschissime, piatti fuori carta che seguono ciò che offre il giorno.

Le novità nascono spesso dal dialogo con i clienti.

Restano i grandi classici, come le penne in barca o alla Lampara e il cocktail di gamberi, difesi con orgoglio da chi li sceglie da oltre quarant'anni. La pizza, introdotta tra le prime della zona - napoletana e "al metro" - ha reso celebre l'abbinamento salsiccia e friarielli, arrivati grazie a Giuliana, storica fornitrice locale che negli anni ha ampliato la sua produzione per rispondere alla loro richiesta.

L'accoglienza completa l'esperienza: Vittorio guida la sala con una cordialità naturale e una professionalità rara, Nicola crea in cucina e Michelangelo passa tra i tavoli scambiando parole e sorrisi. I dolci, tutti fatti in casa - dalla crostata ai fichi di Daniela al babà - chiudono il percorso con coerenza e dolcezza.

La Lampara, in inverno, è un rifugio quando il vento attraversa le vie silenziose di Capoliveri: un luogo che accoglie con calore quando l'isola rallenta e si fa intima.

D'estate, tra agrumi e luci, si apre come un giardino vivo. In ogni stagione resta una certezza: qui servizio, gusto e professionalità non sono contorno, ma il piatto principale.

*La Lampara has been a landmark in Capoliveri since 1988 and is renowned for its simple, wholesome cuisine: homemade pasta, fresh fish, daily specials and classic dishes like 'penne in barca' and prawn cocktail as well as Neapolitan pizza and pizza ordered by the metre. It is open almost all year round both summer and winter and it stands out for its warm, friendly welcome.*

*Seit 1988 gehört La Lampara zu den festen Adressen in Capoliveri. Die Küche setzt auf das, was hier zählt: handgemachte Pasta, frischen Fisch, wechselnde Tagesgerichte und Klassiker wie Penne in barca oder der Garnelencocktail. Daneben stehen neapolitanische Pizza und Pizza vom Meter auf der Karte. Geöffnet ist sommers wie winters, bis auf wenige Ausnahmen fast das ganze Jahr. Was La Lampara besonders macht, ist nicht nur die unkomplizierte Küche, sondern auch die herzliche und familiäre Gastlichkeit.*



## Capo Nord: eleganza e tradizione nel piatto



Sulla spiaggia della Fenicia, a Marciana Marina, il ristorante Capo Nord non è solo un luogo di ristoro, ma un pezzo di storia dell'Isola.

L'essenza del ristorante risiede nella sua tradizione familiare, che affonda le radici nella maestria di mamma Fillide. Oggi quella passione è portata avanti con orgoglio da Attilio Adriani, affiancato dai figli Tommaso e Alberto, che rappresentano la terza generazione di ospitalità.

In sala, la cortesia è di casa, mentre la cucina sposa tecniche innovative e sapori autentici. Un "must" che omaggia il passato è lo spaghetti al ragù di polpo, cucinato proprio alla maniera di mamma Fillide.

La posizione è mozzafiato: un dehors che sembra il pontile di una barca, dove il parquet ricorda gli antichi leudi.

Ristorante Capo Nord

Località La Fenicia  
Marciana Marina, Isola d'Elba  
+ 39 0565 996983

info@ristorantecaponordelba.it  
www.ristorantecaponordelba.it



Qui, tra ciottoli di granito e acque dai toni smeraldo, è possibile ammirare uno dei tramonti più romantici dell'isola, con il sole che scompare dietro il profilo del Nasuto e l'isola di Capraia all'orizzonte.

Oltre al pesce freschissimo di Marciana Marina, il ristorante vanta una cantina d'eccellenza curata da Attilio, sommelier professionista, che propone oltre 60 etichette di Champagne e i migliori vini locali.

Che sia per un menù degustazione o per i nuovi cocktail creativi da sorseggiare in terrazza, Capo Nord rimane una "stella polare" del gusto elbano.

*Capo Nord Restaurant on the Fenicia Beach in Marciana Marina, has been an iconic venue on the Island of Elba since 1958.*

*It is run by the Adriani family and it combines the long-standing culinary traditions of Mamma Fillide with the innovative approach of the chef Daniele Ricciardi. Its panoramic terrace gives truly breathtaking sunsets over Capraia, it serves outstanding cuisine that is based on the freshest seafood, it has a distinguished champagne cellar and of course prepares classic dishes such as spaghetti with an octopus sauce.*

*Das Restaurant Capo Nord am Strand La Fenicia in Marciana Marina zählt seit 1958 zu den gastronomischen Institutionen der Insel Elba. Geführt von der Familie Adriani, bringt das Küchenteam die überlieferten Rezepte von Mamma Fillide mit der zeitgemäßen Handschrift von Chef Daniele Ricciardi zusammen.*

*Von der Panoramaterasse schweift der Blick bis nach Capraia - besonders eindrucksvoll, wenn die Sonne im Meer versinkt. Kulinarisch setzt das Capo Nord auf eine Küche höchster Qualität, fangfrischer Fisch, ikonische Gerichte wie die Spaghetti mit Oktopus-Ragù und einer renommierten Champagnerauswahl.*



# Hotel Ristorante L'Ogliera: al mare con gusto

Patrizia Lupi

Hotel Ristorante L'Ogliera

Via del Mare, Pomonte • Marciana. Isola d'Elba  
+39 0565 906012 • +39 338 9710453 WhatsApp  
info@hoteloglieria.it • www.hoteloglieria.it



A Pomonte, dove l'Isola d'Elba mostra il suo volto più autentico, l'Hotel L'Ogliera interpreta la vacanza con uno stile sobrio e naturalmente mediterraneo.

Qui tutto invita a rallentare: il mare a pochi passi, la luce che cambia nel corso della giornata, il silenzio del paese e quel senso di libertà che solo i luoghi speciali riescono a trasmettere.

La struttura unisce ospitalità e posizione privilegiata: camere con vista sulla Costa del Sole, una grande terrazza affacciata sull'orizzonte.

Pomonte conserva l'atmosfera di un borgo contadino ancora sincero, ideale per chi desidera vivere il mare senza filtri, tra bagni, passeggiate e tramonti lasciandosi guidare dal carattere discreto dell'isola per vivere momenti che restano impressi nella memoria. L'indirizzo è perfetto per chi immagina l'estate come una parentesi di benessere semplice, fatta di cibo genuino, paesaggi fra mare e granito, giornate scandite dal ritmo dell'isola.

Accanto all'hotel il ristorante, molto apprezzato, accompagna l'esperienza con una proposta che valorizza la cucina tradizionale, da gustare in un contesto informale e affacciato sul mare. Un dettaglio importante che completa una vacanza all'insegna del benessere.

Lo scoglio dell'Ogliera con un relitto a Pomonte



*In Pomonte, a village that has retained its authentic rural character, the Hotel L'Ogliera offers simple, genuine hospitality. It is ideal for those who want to enjoy the sea through walks, swimming and sunsets. A stay here combines rooms with views, a panoramic terrace and renowned local cuisine.*

*It is a simple place where you can slow down and breathe in the real Elba. A peaceful retreat set between the sea and natural surroundings, it is perfect for a leisurely holiday.*

*Im noch ursprünglich geprägten Ort Pomonte bietet das Hotel L'Ogliera eine schlichte und authentische Gastlichkeit. Der Aufenthalt richtet sich an Gäste, die das Meer bei Spaziergängen, beim Baden und in den Abendstunden erleben möchten. Zimmer mit Aussicht, eine Panoramaterasse und eine renommierte lokale Küche prägen das Haus. Ein Rückzugsort zwischen Meer und Natur, der für einen erholsamen Aufenthalt steht.*



## Sapori i con vista Da Beppe

Con una vista unica che abbraccia il lungomare di Marciana Marina fino agli scogli del Cotone Il Ristorante da Beppe è una tappa imperdibile per chi visita il più piccolo borgo dell'Isola in cerca di bellezza e sapori.

Ristorante Pizzeria Da Beppe

Viale Regina Margherita 67  
Marciana Marina, Isola d'Elba  
+39 0565 904606  
www.ristorantedabeppe.it



Lo sguardo corre dal piatto alle barche ormeggiate nel porto turistico all'ombra della bella "Tore" rinascimentale. Un'oasi la terrazza sul mare, ideale per una cena romantica o una serata tra amici.

La cucina è un omaggio ai sapori autentici dell'isola, capace di coniugare un'altissima qualità delle materie prime a un eccellente rapporto qualità-prezzo. Lo chef seleziona ingredienti freschissimi per creare piatti irresistibili, spaziando dal pescato del giorno a specialità di terra.

Tra le prelibatezze spiccano le linguine all'astice e l'iconica frittura di pesce, accompagnate da ottimi vini o birre locali. Non mancano le pizze, celebri per l'impasto eccellente e disponibili anche da asporto. Beppe, insieme alla moglie Barbara e a uno staff sempre cordiale, fa sentire ogni ospite come a casa.

Particolare attenzione è rivolta alle famiglie, con un menù dedicato ai bambini e agli amici a quattro zampe, accolti con ciotole d'acqua e spazi confortevoli. In ogni stagione troverete una dedizione costante verso residenti e turisti e un approdo sicuro per il palato.

*The restaurant "Da Beppe" serves traditional cuisine and has breathtaking views of the seafront and the village of Il Cotone. With the terrace over the sea and the view of the village tower, guests can enjoy specialties like linguine with lobster, fried fish and excellent pizzas.*

*The chef uses the freshest ingredients, ensuring excellent value for money. Beppe and Barbara give you with warmest of welcomes and pay special attention to families, children and four-legged friends too.*

*„Da Beppe“ steht für typische elbaner Gerichte gepaart mit einer traumhaften Lage und einem atemberaubendem Blick auf die Uferpromenade und das Viertel Cotone. Die Terrasse liegt direkt am Meer, ganz nah am ehemaligen Wachturm. Hier genießen die Gäste Spezialitäten wie Linguine mit Hummer, frittierten Fisch und ausgezeichnete Pizzen.*

*Der Küchenchef setzt konsequent auf frischeste Zutaten und vereint hohe Qualität mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Beppe und Barbara sorgen mit ihrer Herzlichkeit dafür, dass sich Familien, Kinder und auch vierbeinige Begleiter rundum willkommen fühlen.*



## Gabriele Messina: la passione elbana in cucina

Patrizia Lupi

Elba Magna

Località Lido • Capoliveri, Isola d'Elba  
+39 0565 940088  
email: info@elbamagna.it



*In Lido di Capoliveri, Gabriele Messina is safeguarding the identity of the Island of Elba through Elba Magna. He is a "Messenger of traditions" and he rescues old recipes that were created in the vineyards and in the mines.*

*From nostalgic desserts like the Sportella to the dishes at his Ristoro that give a new life to humble fish like the morey eel and the conger eel, his cuisine is an act of cultural survival. With his chef, Walter, Gabriele turns local ingredients into true stories to be enjoyed.*

*Am Lido di Capoliveri führt Gabriele Messina in seinem Restaurant Elba Magna das gastronomisches Erbe der Insel Elba weiter. Er versteht sich als Vermittler lokaler Traditionen und bringt Rezepte zurück auf den Tisch, die ihren Ursprung zwischen den Weinbergen und den Bergwerken der Insel haben. Dazu gehören Süßspeisen wie die Sportella ebenso wie Gerichte aus seinem Lokal.*

*Wenig geschätzten Fischarten, wie etwa Muränen oder Meeraale, erlangen neue Aufmerksamkeit.*

*Messinas Küche ist damit mehr als eine regionale Gastronomie, seine Küche setzt der Vereinheitlichung des Geschmacks etwas Eigenes entgegen. Gemeinsam mit Küchenchef Walter macht Gabriele aus lokalen Zutaten Geschichten, die eng mit der Insel verbunden sind und die man schmecken kann.*

In alto:  
Gabriele Messina con Alvaro Claudi

Sotto: la spiaggia di Lido di Capoliveri



Claudio Peria

Le sue radici affondano a Pomonte, nell'agrumeto e frutteto della casa della nonna. Da questo patrimonio prende forma il progetto di Claudio, valorizzare i frutti e gli agrumi locali trasformandoli in liquori che conservano memoria e territorio. La produzione prende forma in modo spontaneo, quasi domestico. Le domeniche in famiglia diventano un rito: si sbucciano limoni insieme, si assaggiano le prime ricette, si ride tra bottiglie e profumi.

I primi prodotti sono i grandi classici - mirto, limoncello, amaro - realizzati con erbe e agrumi raccolti a mano sulla Costa del Sole, dove la macchia mediterranea è ancora protagonista.



## Conte Peria: l'essenza distillata dell'isola

Ilaria Bacherini

Conte Peria

Via Donizzetti 5 • Marina di Campo, Isola d'Elba  
+39 339 2486530  
liquorielbaperia@gmail.com  
www.liquorielbaconteperia.com



Conte Peria è una produzione artigianale di liquori e distillati che nasce da una storia familiare.

Con il tempo, la creatività prende spazio alla tradizione e nascono nuove interpretazioni: il Tiramisù, dal profumo inconfondibile di caffè, il Melagrana, il Trittico del Conte e una linea di gin, nelle versioni Dry e Botanic, che ampliano lo sguardo verso una mixology più contemporanea. Ma Conte Peria non è solo prodotto. È soprattutto relazione. In negozio, ogni assaggio è accompagnato da un sorriso, da una battuta, da quella leggerezza tipica di chi vive il proprio lavoro come un'estensione della propria personalità. L'uomo dietro tutto questo è sempre presente: ironico, diretto, capace di trasformare ogni incontro in racconto.

*Conte Peria is a family story that began on the Island of Elba, amidst the citrus groves and orchards of Pomonte, in his grandmother's house. From a piece of neglected land, a handcraft project took shape, turning memories and tradition into authentic liqueurs. Myrtle, Limoncello and Amaro del Conte lead the way, followed by creations such as Tiramisu, Pomegranate and the Trittico del Conte as well as a range of Gins. Every product is crafted from local ingredients and made by hand, blending innovation with tradition. In their shop, tastings and smiles reflect a direct, personal connection with their customers, telling a story that captures the true spirit of Elba.*

*Die Geschichte von Conte Peria beginnt in Pomonte, zwischen Zitrusbäumen, Obstgarten und dem Haus der Großmutter. Aus einem verlassenen Stück Land entstand dort ein kleines handwerkliches Projekt, das familiäre und insulare Traditionen in Liköre und Destillate übersetzt. Den Anfang machten die Liköre Mirto, Limoncello und Amaro. Heute reicht die Linie von Kreationen wie Tiramisù und Melagrana über den Trittico del Conte bis hin zu einer eigenen Gin-Serie. Gefertigt wird mit lokalen Zutaten und viel Handarbeit. Verkostungen Gespräche und eine herzliche Atmosphäre im Geschäft machen den Besuch zu mehr als einem Einkauf. Hier wird nicht nur abgefüllt, was auf der Insel wächst. Hier wird ein Stück Elba destilliert.*

# C'era una volta Cesira allo Schiopparello

Ilaria Bacherini



©Archivio della Memoria Elbana - Fondo Renzo Paoli

Ci sono luoghi che non esistono più come una volta, eppure continuano a vivere nella memoria collettiva, come stanze interiori in cui è ancora possibile entrare. Le botteghe di campagna appartengono a questa geografia silenziosa: spazi semplici, necessari, dove il tempo aveva un altro ritmo e la vita si intrecciava senza bisogno di essere raccontata.



La bottega di Cesira allo Schiopparello negli anni '70

È proprio da questa materia viva che nasce il nuovo libro di Alvaro Claudí, "Storia di una bottega di campagna. Schiopparello: racconti di una famiglia, di un territorio e di cucina" (Edizioni Persephone), un'opera che restituisce il respiro autentico di una frazione dell'Isola d'Elba sospesa tra terra e mare. Al centro c'è la bottega della famiglia Marinari, la famiglia della moglie di Claudí, Elisabetta, raccontata con attenzione e affetto: un luogo concreto e simbolico dove generi alimentari, emporio e bar convivevano in equilibrio naturale. Qui si acquistava il necessario, ma soprattutto si costruivano relazioni: parole, consigli, gesti quotidiani che tracciavano una trama umana discreta e coesa. Tra scaffali colmi di conserve e quaderni di scuola, la vita scorreva secondo una misura semplice, fatta di prossimità e fiducia.

Le introduzioni di Rossana Galletti e Antonello Marchese ampliano lo sguardo, restituendo profondità affettiva e culturale a questo racconto. Ne emerge il ritratto di un territorio fatto di lavoro e appartenenza: campagne coltivate, vigneti, orti, animali da cortile. Anche la cucina era espressione diretta della vita, e i piatti raccontavano stagioni, necessità e identità. Come scrive Claudí: «Dare voce ai loro ricordi è un'operazione culturale importante per non dimenticare la storia del luogo e delle persone che lo hanno abitato in un periodo di grande trasformazione per l'Isola d'Elba».

Il suo sguardo nasce da una biografia profondamente intrecciata con questi temi. Nato a Scarperia, in provincia di Firenze, Alvaro eredita dalla nonna Luisa, abile cuoca, la passione per la cucina, coltivata fin da ragazzo insieme all'interesse per la storia, la letteratura e le tradizioni popolari. Dopo studi e perfezionamenti nel settore della ristorazione, nel 1973 approda all'Elba per lavoro, scegliendo poi di farne la propria casa. Da allora, il suo percorso si muove tra ricerca, insegnamento e divulgazione, sempre con uno sguardo attento alla memoria gastronomica come forma di identità culturale.

Claudí, cuoco e studioso, non si limita a rievocare: ricompone. Attraverso sapori, ricordi e storie familiari, costruisce una narrazione che è insieme personale e collettiva. La bottega diventa così il centro di un microcosmo, il luogo in cui un'intera epoca si lascia ancora intuire. In un tempo in cui le botteghe di prossimità sono quasi scomparse, questo libro assume un valore che va oltre la nostalgia: è un gesto di restituzione, un invito a riconoscere ciò che ha costruito l'identità dei luoghi. E forse è proprio qui la sua forza più autentica: ricordarci che la memoria, quando è custodita con cura, non è eco del passato, ma radice viva. Un insegnamento silenzioso che continua a nutrire il presente, offrendo misura, identità e un modo più consapevole di abitare i luoghi.

Alvaro Claudí's new book, "Storia di una bottega di campagna. Schiopparello" (Persephone Editions), tells the story of his wife Elisabetta's family and the daily life of a little country shop on the Island of Elba. Amidst shelves of preserved foods, notebooks and everyday objects, a microcosm of relationships, work and belonging come to light.

Through memories, flavours and familiar gestures, Claudí brings to life the living memory of a place, demonstrating that the history of people and places, if carefully safeguarded, remains the foundation of the present day.

Alvaro Claudí's neues Buch „Storia di una bottega di campagna. Schiopparello“ (Edizioni Persephone) erzählt die Geschichte der Familie seiner Frau Elisabetta und beschreibt den Alltag eines Dorfladens auf der Insel Elba. Zwischen Regalen voller Konserven, Heften und Dingen des täglichen Bedarfs entfaltet sich ein Mikrokosmos der auf Basis von Beziehungen, Arbeit und Heimatverbundenheit funktioniert. Mit Erinnerungen, Aromen und vertrauten Gesten lässt Claudí die Seele dieses Ortes lebendig werden. Dabei zeigt er, dass die Geschichte von Menschen und Orten, wenn sie sorgsam bewahrt wird, in der Gegenwart fortlebt.



## Dal Baiocchi, l'ultima cantina di Rio

Ilaria Bacherini

Tra i vicoli silenziosi di Rio si apre ancora oggi una porta che conduce in un tempo sospeso.

Dietro, una piccola cantina umida, profumata di mosto e pietra antica, accoglie chi desidera ascoltare storie di vigna e di vita. Qui Piero Baiocchi accoglie amici e viaggiatori nella sua cantina, trasformando ogni incontro in un momento condiviso, fatto di racconti, memoria e buon vino. Uno sguardo al passato rivela che le vigne di Rio non sono una novità: la coltivazione della vite sull'isola risale a secoli fa, intrecciata con le miniere, il mare e la vita dei paesi. Le uve crescevano sui terrazzamenti affacciati sul mare, tra salmastro e terre rosse, in un equilibrio delicato tra fatica e bellezza. Vino e comunità hanno sempre viaggiato insieme qui: piccoli filari, ceste d'uva trasportate a mano o con l'asino, vendemmie scandite dal sole e dal vento. Una tradizione che sopravvive oggi grazie a chi ha scelto di custodirla con passione, senza trasformarla in mestiere industriale.



© Francesco Lascialfari

A Rio il Baiocchi è noto a tutti. Nato il 24 maggio 1941, la sua cantina è oggi l'ultima del paese dove la vinificazione avviene ancora come gesto personale, con mani esperte e ritmi lenti, legati alla tradizione. Oggi le uve arrivano dalla sua vigna poco sopra il paese, un luogo sospeso nel tempo, dove i filari guardano il golfo e il vento porta il profumo del mare e della terra rossa. Qui la vita segue ancora i ritmi della natura: non mancano mai un uovo fresco delle sue galline, un bicchiere di vino appena versato, piccoli gesti che intrecciano lavoro, ospitalità e memoria. Salendo tra i filari si percepisce la continuità di un sapere antico, fatto di cura e semplicità. Le botti della sua cantina restano sigillate con paraffina e mattoni, come un tempo, e ogni incontro diventa un rito conviviale. Un tempo si produceva anche lo spumante, tra amici e risate, dove l'imperfezione non toglieva mai spazio alla gioia della condivisione.

Oggi io e Stefano siamo ospiti del Baiocchi con Alberto, suo amico fraterno, per una serata in cantina.

Con noi c'è anche Paloma, che viene da Parigi e che entra nel rito della convivialità, lasciandosi guidare dall'atmosfera semplice e autentica della cantina. Ha portato un dolce morbido e profumato, imparato dalla madre Dorianne, pasticciera francese, che riempie la stanza di un intenso profumo di burro e casa. Semplice e genuino, conquista tutti: un piccolo ponte tra culture che si integra naturalmente nel racconto della serata.



La vera ricchezza del Baiocchi non è solo il vino, ma l'accoglienza. Ogni bicchiere è memoria, ogni racconto un frammento di vita condivisa.

Le serate scorrono lente, tra brindisi e parole, e gli occhi di Piero brillano come quando si assapora un sorso riuscito. Il giorno seguente, salendo alla vigna, restano i segni della terra: grappoli maturi, uova fresche, odore di sole ed erba. In un mondo che corre veloce, luoghi come questa cantina di Rio restano rari. Non è solo un luogo dove si fa il vino: è uno spazio di umanità, risate e racconti, dove la memoria diventa gesto vivo. E quando la notte cala sul paese e i bicchieri si svuotano lentamente, resta una verità semplice: alcune storie non vivono nei libri. Vivono in angoli sospesi nel tempo, con un bicchiere di buon vino in mano.

*Nestled amongst the narrow streets of Rio, lies Piero Baiocchi's Tavern, a welcoming place where wine is the celebration of life and shared memories. Here, friends and visitors alike, come together to meet, to share stories, traditions<> and glasses of wine.*

*The vineyards overlooking the village remind us of the hard work and the beauty, the story that lives on in Baiocchi's slow, deliberate movements. In the tavern, every evening is a friendly occasion, warm, welcoming and sharing. It is a rare glimpse of Elba, where time seems to stand still.*

*In den engen Gassen von Rio liegt der Weinkeller von Piero Baiocchi, ein behaglicher Ort, an dem der Wein zum Ausdruck des Lebens und gemeinsamer Erinnerung wird. Zwischen Geschichten, Tradition und gefüllten Gläsern begegnen sich Freunde und Reisende.*

*Die Weinberge über dem Dorf erzählen von einer alten und beschwerlichen Welt die noch heute in Baiocchis ruhigen Gesten spürbar ist.*

*Im Keller wird jeder Abend zu einem Moment der Geselligkeit – nicht die Produktion zählt, sondern Gastfreundschaft, Menschlichkeit und das Miteinander. Ein seltenes Stück Elba, in dem die Zeit still steht.*



# lifestyle



## “Elba Isola Musicale d’Europa” trent’anni di incontri con l’isola

Roberto Valentino

Trent’anni di concerti nei luoghi più belli dell’Arcipelago.

Trent’anni di musiche nel solco di una grande varietà di generi, ritmi, colori.

“Elba Isola Musicale d’Europa” si appresta a tagliare, dal 28 agosto al 13 settembre, un importante traguardo: «Sarà una grande festa musicale che coinvolgerà tutta l’Elba», precisa George Edelman, Direttore Artistico del Festival: «Avremo concerti a Portoferraio, che rimane la nostra sede principale, a Rio Elba, Capoliveri, Marciana, Marciana Marina, ma anche a Porto Azzurro e a Marina di Campo».

Oltre 70 musicisti di diverse nazionalità europee, ma non solo, diffonderanno una molteplicità di suoni abbracciando la musica barocca e da camera, spingendosi sino al repertorio contemporaneo e al jazz.

Protagonista di alcuni eventi sarà, ancora una volta, l’Elba Festival Orchestra, formata da affermati concertisti e da giovani musicisti che, insieme ai loro insegnanti, potranno vivere un’importante esperienza artistica e formativa. Verranno ricordati i 400 anni dalla nascita dell’illustre compositore, organista ma soprattutto clavicembalista francese Louis Couperin, rievocato nel concerto inaugurale di cui sarà ospite, tra gli altri, la clavicembalista Giulia Nuti; i 200 anni dalla morte di Carl-Maria von Weber, precursore del Romanticismo musicale, e i 50 dalla scomparsa dell’inglese Benjamin Britten, personalità centrale della musica del XX secolo.

Nel riavvolgere il nastro della propria memoria, “Elba Isola Musicale d’Europa 2026” non potrà mancare di accogliere

nuovamente alcuni grandi nomi che ne hanno scandito i 30 anni della sua storia, da Gidon Kremer, che terrà due concerti spaziando da Mozart a Piazzolla e Weinberg, a Mario Brunello, al quale sarà dedicata un’intera giornata, con tanto di trekking musicale al Santuario della Madonna Monserrato, alla grandissima Martha Argerich, che chiuderà il Festival.

Non mancheranno anche il jazz, con il pianista Danilo Rea e il quartetto del chitarrista americano Peter Bernstein, e gli incontri con il cinema, con la sonorizzazione di Go West di Buster Keaton. E a riannodare le fila napoleoniche dell’Isola d’Elba ci penserà un altro ospite di riguardo: la Principessa Caroline Murat, discendente di Gioacchino Murat, cognato di Napoleone Bonaparte.

Il programma completo della 30ª edizione di “Elba Isola Musicale d’Europa” è disponibile sul sito.

Elba Isola Musicale d’Europa

Roberto Valentino (Ufficio stampa)  
+39 335 5201930 • [www.elba-music.it](http://www.elba-music.it)



From 28th August to 13th September 2026, the “Elba Isola Musicale d’Europa” festival will mark its 30th anniversary with a grand celebration taking place across the island.

Under the direction of George Edelman, over 70 international musicians will perform a repertoire ranging from Baroque to jazz with concerts in Portoferraio – both at the Villa Romana della Linguella and at the Teatro dei Vigilanti – as well as in Rio Elba, Capoliveri, Marciana, Marciana Marina Porto Azzurro and Marina di Campo. Among the distinguished guests expected to attend are Gidon Kremer, Mario Brunello – who will lead a musical walk to the Sanctuary of Monserrato – and Martha Argerich for the finale.

The programme also includes tributes to Louis Couperin, Weber and Britten, as well as performances by the Elba Festival Orchestra and Princess Caroline Murat in a tribute to Napoleon.

The full programme is available on the website [www.elba-music.it](http://www.elba-music.it).

Vom 28. August bis 13. September 2026 feiert das Festival „Elba Isola Musicale d’Europa“ sein 30-jähriges Bestehen mit einem großen, über die ganze Insel verteilten Festprogramm.

Unter der Leitung von George Edelman präsentieren mehr als 70 internationale Musiker ein Repertoire, das vom Barock bis zum Jazz reicht. Die Konzerte finden in Portoferraio im Teatro dei Vigilanti und in der Villa Romana della Linguella statt, sowie in Rio Elba, Capoliveri, Marciana, Marciana Marina, Porto Azzurro und Marina di Campo.

Weltbekannte Musiker werden erwartet, z.B. Gidon Kremer, Mario Brunello mit einem musikalischen Trekking zum Santuario di Monserrato sowie Martha Argerich zum Abschluss des Festivals.

Auf dem Programm stehen Hommagen an Louis Couperin, Weber und Britten, vor Ort ist das Elba Festival Orchestra sowie Prinzessin Caroline Murat mit einer Würdigung Napoleons.

Das vollständige Programm ist auf der Website [www.elba-music.it](http://www.elba-music.it) zu finden.



George Edelman

# Perle dell'Elba: indossare il mare, custodire l'isola

Ilaria Bacherini



dal 2019, prende forma un progetto capace di trasformare l'acqua in materia, memoria e bellezza: Perle dell'Elba.

Un brand di gioielli emozionali nati dal mare, espressione di un lusso discreto e profondamente radicato nel territorio, dove la scienza si fa gesto poetico.

Tutto nasce dall'acqua della Spiaggia de Le Chiaie che prende forma tra le mani dell'artista elbana Elisa Boccia attraverso un processo di cristallizzazione unico al mondo. Un gesto antico nella sua lentezza, radicalmente contemporaneo nella sua visione. La tecnica è tutelata dal brevetto d'invenzione rilasciato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy ed esteso successivamente a livello europeo, motivo di orgoglio per l'intera comunità dell'Elba. Il progetto oggi continua a crescere e si apre a nuovi spazi con le due nuove sedi di Campo nell'Elba e Porto Azzurro, oltre che a Portoferraio.

Accanto all'elemento acqua, si sviluppa una ricerca sui materiali utilizzati. Oro e Argento lavorati secondo la tradizione orafa toscana, dove il sapere artigianale conserva una dimensione profondamente umana. Il design esclusivo completa e approfondisce questa identità. Le Perle non sono racchiuse in montature convenzionali, ma in forme essenziali ispirate al profilo dell'isola: una presenza discreta sul corpo, capace di riattivare memorie e sensazioni, di riportare istantaneamente alla mente un luogo, un momento, un'esperienza di vita.

Perle dell'Elba è un ricordo che prende forma. Indossare il mare significa portare con sé, ogni giorno, un frammento autentico dell'isola.

Per chi arriva, resta come traccia viva di un tempo vissuto. Per chi l'isola la abita, assume un significato ancora più sottile: la possibilità di partire senza davvero allontanarsi, di attraversare il mondo custodendo sempre con sé un legame indissolubile.



## Perle dell'Elba

- Campo nell'Elba - Via Roma 107
  - Porto Azzurro - Piazza Matteotti 16
  - Portoferraio - Via Giosuè Carducci, 52/A
- + 39 376 062 5777  
www.perledellelba.com • @perledellelba



*The Pearls of Elba were created from a clear vision: to give the sea a tangible form. Through a patented, handcrafted process of crystallising seawater, water from the Chiaie Beach has been transformed into a stable, luminous presence.*

*This project with a patent granted by the Ministry of Enterprise and by Made in Italy - subsequently extended to European level - combines science and creativity, producing jewellery designed to safeguard memories and identity.*

*Today, in addition to its headquarters in Portoferraio, the company now has branches in Marina di Campo and Porto Azzurro, upholding a constant vision that is deeply rooted in the Island.*

*Perle dell'Elba entstand aus der klaren Idee, das Meerwasser gestalterisch fassbar zu machen. In einem patentierten, von Hand ausgeführten Kristallisierungsverfahren wird das Wasser der Spiaggia delle Chiaie zu einem stabilen Material verarbeitet.*

*Das vom italienischen Ministerium für Unternehmen und Made in Italy erteilte und später auf Europa aus-geweitete Patent verbindet handwerkliche Arbeit mit technischem Anspruch.*

*So entstehen Schmuckstücke, die eng mit der Insel und ihrer Identität verbunden sind. Neben dem Standort in Portoferraio ist das Unternehmen heute auch in Campo nell'Elba und Porto Azzurro vertreten.*



©Foto Locman



©Foto Locman

## Locman: quarant'anni con stile

Patrizia Lupi

Quarant'anni fa, fondata nel 1986 da Marco Mantovani, nasceva all'Isola d'Elba, Locman. Una maison che non è solo un caso di successo imprenditoriale, ma la testimonianza di come l'artigianato possa farsi arte, premiando il "saper fare" italiano sul mercato internazionale.



Piazza da Verrazzano 7 - Campo nell'Elba  
+39 0565 979003 • www.locman.it



©Adriano Locci

La sede di Locman  
a Marina di Campo

Il legame con la Toscana non è solo geografico. Locman è la sintesi di quel "Rinascimento senza fine" che ha reso grande questa terra. Un filo rosso unisce l'ingegno di Brunelleschi, Da Vinci e Galilei alla precisione millimetrica dei movimenti S.I.O. (Scuola Italiana di Orologeria). Per Locman, l'orologio non è un semplice strumento di misura, ma un oggetto che, come scriveva Pavese, serve a "scandire le emozioni e dividerle in attimi di vita".

La chiave del successo di Locman risiede in una cultura dell'innovazione che fonde la creatività con una sperimentazione materica pionieristica. Già nel 1988, il brand stupiva il mondo con la cassa in radica di erica, legno tipico del Mediterraneo, per poi passare all'uso rivoluzionario dell'alluminio nel 2000 e della fibra di carbonio nel 2003, una prima assoluta nel settore, affiancandoli ai consolidati oro e acciaio, mantenendo un'anima profondamente artigianale e italiana. Ma è con Decimo Canto, presentato nel 2023 e progettato in collaborazione con Sandro Fratini, massimo esperto e collezionista mondiale di orologi, che Locman esprime tutta la sua creatività e il suo design, con un movimento meccanico manuale a 5 ponti made in Italy: un traguardo straordinario che conferma il coraggioso impegno dell'azienda nel promuovere l'arte orologiera italiana. L'autorevolezza tecnica del brand è sigillata dalle collaborazioni con il Ministero della Difesa.

Oltre agli orologi dedicati ai Paracadutisti della Folgore fino alla partnership con la Marina Militare e l'Amerigo Vespucci, Locman produce Aviatore Freccie Tricolori, per i sessantacinque anni dalla fondazione delle Pattuglia: una collezione che coniuga gli stringenti coefficienti tecnici caratteristici degli orologi da pilota con un design ispirato ai primi modelli in uso negli anni Quaranta. Allo stesso tempo, lo stile inconfondibile di Locman ha sedotto il jet set internazionale, conquistando polsi come quelli di Elton John e Jennifer Lopez.

Locman ha festeggiato i 40 anni con una mostra delle sue creazioni a Vicenza Oro, esponendo modelli iconici come il "Teseo Tesei" nato dalla collaborazione con la Marina Militare o il "Ducati D120", cronografo dedicato alla vittoria in MotoGP 2021 sino alla collaborazione con OISA 1937 per i movimenti meccanici 100% italiani. Per l'occasione, sempre in collaborazione con Sandro Fratini, è stato presentato "XXIV Canto", l'orologio animato da un movimento cronografo a carica manuale.

Il filo conduttore di tutte le collezioni è l'ingegno e l'ispirazione che trae linfa vitale dalla natura e dalla bellezza dell'Isola. Indossare un Locman oggi significa onorare una storia di coraggio e tenacia, visione e stile, portando al polso una testimonianza di quel genio toscano che non smette mai di innovare, forte di una cultura secolare.

*Founded in 1986 on the Island of Elba by Marco Mantovani, Locman is celebrating forty years of success. It is a shining example of Tuscan craftsmanship and the brand combines artistic expertise with pioneering experimentation in materials ranging from briar root to aluminium and carbon fibre.*

*Thanks to partnerships with the Italian Navy and leading Italian brands like Ducati, Locman has brought the 'Made in Italy' name to the world, combining technical skill and style and captivating icons of the international jet set like Elton John.*

*Among his latest models, the newest addition is the Montecristo Yachting, but Locman's creative genius continues to lead the way in the name of beauty.*

*Locman wurde 1986 von Marco Mantovani auf der Insel Elba gegründet und feiert heute vierzig Jahre Erfolgsgeschichte. Als Ausdruck toscanischer Handwerkskunst verbindet das Haus kunsthandwerkliche Tradition mit einer wegweisenden Experimentierfreude bei den Materialien; Wurzelholz über Aluminium werden bis hin zu Carbon verarbeitet. Dank Kooperationen mit der italienischen Marine und bedeutenden italienischen Marken wie Ducati trägt Locman das Made in Italy in die Welt und steht für technische Kompetenz und stilvolle Gestaltung. Im Laufe der Zeit hat die Marke auch internationale Jetset-Ikonen wie Elton John für sich gewonnen. Zu den jüngsten Modellen zählt die Uhr Montecristo Yachting. Der kreative Geist von Locman entwickelt sich im Zeichen der Schönheit stetig weiter.*

# Golf Club Acquabona: uno sport per tutti

Patrizia Lupi



Pietro Vallardi presidente (a destra)  
Federico Ballati, vicepresidente (a sinistra)

Il colore dell'Elba non è solo azzurro: lungo i morbidi pendii dell'Acquabona, tra Portoferraio e Porto Azzurro, l'Isola si tinge di un verde riposante e morbido.

È qui che l'Elba Golf Club Acquabona disegna un ambiente incontaminato di 168.000 metri quadrati, offrendo una vista panoramica mozzafiato fin sulla costa.

Nato nel 1971 su disegno dell'architetto Gianni Albertini, l'Acquabona è stato uno dei primi campi costruiti su un'isola italiana. Oggi il percorso si presenta come un tracciato di 9 buche con doppie partenze, per una lunghezza complessiva di 5.144 metri (Par 68).

Sebbene i fairway siano ampi e circondati da ulivi ed eucalpti, il campo nasconde insidie tecniche che affascinano i giocatori esperti come La Buca 2: Un par 3 in discesa di 177 metri, caratterizzato da un vento trasversale costante e la Buca 8. Un impegnativo dog-leg a destra in salita, dove tre file di eucalpti mettono alla prova la precisione del colpo.

Ma al di là dell'aspetto sportivo, il club si distingue per un'atmosfera professionale ma familiare. Il personale è cordiale a partire da Daniela Cardella in segreteria e dai maestri iscritti alla Federazione, come lo "storico" Giovanni Inglese, capaci di rendere "semplice e facile" il primo approccio.

Trovano accoglienza anche familiari e amici, il club non è

solo per golfisti: lo snack bar è un punto di ritrovo per un drink al tramonto, mentre la struttura offre servizi che vanno dalla piscina al noleggio attrezzature, fino agli appartamenti del Residence.

Il club sta vivendo una vera e propria "rinascita" grazie a una gestione giovane e visionaria. Una delle novità volute da Pietro Vallardi (Presidente) e Federico Ballati (Vicepresidente) è la sinergia con la storica Azienda Agricola Acquabona.

Il nuovo format "Golf & Wine" unisce una lezione introduttiva sul green a una visita guidata nei vigneti del Settecento, fino alla degustazione di eccellenze locali come il Vermentino, l'Elba Rosato e il pregiato Aleatico Passito per un brindisi allo stile e allo sport.

## Golf Club Acquabona

Località Acquabona  
Portoferraio, Isola d'Elba  
+39 0565 940066  
segreteria@elbagolfacquabona.it  
www.elbagolfacquabona.it



*The Acquabona Golf Club on the Island of Elba lies between Portoferraio and Porto Azzurro.*

*The 168,000 sq. metres oasis was founded in 1971. Its 9-hole course (Par 68) winds its way through olive groves and eucalyptus trees, presenting technical challenges like the panoramic 2nd hole. Under the leadership of President Vallardi and vice-President Ballati, the club is enjoying a revival due to an opening and collaboration with the Acquabona Farm, with the "Golf & Wine" format.*

*Vallardi is following a long-standing family tradition and is hoping to dispel preconceived ideas about golf: the club remains open all the year round so that everyone, including young people, can live this experience of combining sport, nature and relaxation, far away from the hustle and bustle of city life, where the game can become a refreshing way of life.*

*Zwischen Portoferraio und Porto Azzurro liegt der Golf Club Acquabona - eine 168.000 Quadratmeter große grüne Oase.*

*Der 9-Loch-Platz, Par 68, führt durch Olivenhaine und Eukalyptusbäume und verbindet mediterranes Flair mit sportlichem Anspruch. Das besonders reizvolle Loch 2 zeigt wie sehr Sport und Natur ineinandergreifen.*

*Unter der Führung von Präsident Vallardi und Vizepräsident Ballati erlebt der Club ein Revival. Dazu passt auch das Format „Golf & Wine“, das gemeinsam mit der Azienda Agricola Acquabona entwickelt wurde und den Platz stärker mit der lokale Weintradition verbindet. Vallardi, der eine langjährige Familientradition fortführt, möchte vor allem mit gängigen Vorurteilen gegenüber dem Golf-sport brechen.*

*Der ganzjährig geöffnete Club für junge und erfahrene Golfer versteht sich damit als ruhiger Gegenpol zur sommerlichen Movida: ein Ort für Sport, Natur und Entspannung, an dem Technik, Rhythmus und Präzision zu einer wohltuenden Auszeit vom Alltag werden.*

## Quattro chiacchiere con il Presidente: Pietro Vallardi

La guida del club è un affare di cuore e famiglia. Pietro Vallardi ha ripreso il testimone in onore del nonno Piero, fondatore del campo, e del padre Carlo, che ha presieduto il club per 31 anni.

*Presidente Vallardi, qual è l'anima di questo nuovo corso dell'Acquabona?*

Negli ultimi due anni abbiamo risvegliato l'anima di questo angolo di paradiso e lo abbiamo aperto a tutti coloro che desiderano assaporare tempi lenti e profumi di natura, distanti dalla movida elbana, in un clima di pieno relax. Il nostro obiettivo è presentare questo luogo come unicum aperto fino al mare, dove l'azienda agricola e il club del golf si fondono in un unico sogno di benessere e salute.

*Cosa risponde a chi pensa che il golf sia uno sport d'élite?*

È un pregiudizio. Il golf è adatto a tutti, favorisce l'equilibrio e la concentrazione, stimola un dialogo interiore e con la natura. In particolare il golf è uno sport per tutti.

Vale la pena provare e da noi è possibile farlo. Grazie alla pazienza e all'esperienza di Giovanni Inglese si possono apprendere le regole di base, senza alcuna formalità e senza costi. Se poi una persona si appassiona e decide di continuare si potrà associare e seguire i nostri corsi tailor made.

*Quali sono i vostri progetti nel breve periodo?*

Siamo aperti tutto l'anno e quindi siamo un luogo di ritrovo per tutti: anche per i giovani che possono cimentarsi con uno sport open air, stimolante e mai scontato. Stiamo organizzando eventi, non solo sportivi, come la Festa del Golf per dare la possibilità di comprendere il golf e sperimentarlo. Questo sport non è solo tecnica, è un modo di vivere la natura e il tempo. Da quest'anno abbiamo attivato una collaborazione con il Golf Club Riva Toscana di Follonica.

La sfida fra i due circoli non si basa sulla competizione sfrenata ma stimola l'antagonismo positivo per chiudersi con momenti di sincera convivialità. Un modo per invitare i golfisti del "continente" a venire anche solo per un giorno all'Elba, per poi magari tornarvi e scoprire il resto dell'Isola. Positivo anche il riscontro da parte di aziende che hanno attivato partnership con noi, sponsorizzando eventi o brandizzando alcune aree, non solo per avere visibilità ma per sostenerci in questo nuovo corso, aiutandoci a crescere e crescendo con noi.

*Perché Scegliere Acquabona?*

Il Golf Club Acquabona non è solo un centro sportivo, ma un'esperienza sensoriale. Che siate golfisti esperti o semplici curiosi in cerca di una nuova passione, troverete un ambiente accogliente e rilassato, un'istruzione di alto livello e la bellezza senza tempo dell'Elba.

# Quando il respiro incontra il mare

Michele Bovo

C'è un luogo in cui il respiro si fa mare, e il mare diventa ascolto. Un luogo in cui corpo e mente smettono di essere due strade separate e tornano a riconoscersi nella stessa direzione.

È all'Isola d'Elba, nel cuore del Parco dell'Arcipelago Toscano, che questa possibilità prende forma.

Un equilibrio raro, dove la natura non è sfondo ma presenza viva, e l'eleganza silenziosa armonia. Alla Tenuta delle Ripalte, la bellezza non si mostra, si respira. Si entra piano, come si entra in acqua. Qui nasce un incontro tra antiche tradizioni e una visione contemporanea del benessere. Il metodo Of Breath and Mind, ideato da Michele Bovo, è un invito a ritrovare ciò che è già nostro: il respiro.

Un ponte tra Yoga, Mindfulness e consapevolezza, capace di riportare l'attenzione nel presente. Le giornate iniziano con il respiro che si allunga, si radica, si apre.

Il corpo si muove, la mente si acquieta. E poi il mare.

L'apnea non è una sfida, è un ritorno. Il modo più naturale di entrare nell'acqua, senza separazione.

Alla spiaggia del Remaiolo, il centro di Apnea Freediving Elba accompagna dalla superficie all'ascolto, dallo sforzo alla presenza. Si impara a lasciarsi andare, a fidarsi del corpo, a entrare in relazione con il mare e con se stessi. Non serve esperienza. Solo disponibilità.



© Francesco Lascialfari

Corsi, training e workshop si intrecciano a momenti di quiete e scoperta. Percorsi per chi inizia, per chi approfondisce, e corsi speciali per i più piccoli. In questo luogo, l'ospitalità diventa relazione.

Ogni attività, sportiva e non, diventa connessione. Un patto silenzioso tra chi accoglie e chi arriva: donarsi cura, qualità, presenza. Un respiro più ampio. Che si rinnova, anno dopo anno, come una silenziosa promessa.



Yoga e respirazione presso il Wine Resort Tenuta delle Ripalte a Capoliveri

*There is a place where breath becomes the sea, and the sea, in turn, becomes a form of listening. A place where body and mind are no longer separate paths, but gently return to move in the same direction.*

*On the Island of Elba, in the heart of the Tuscan Archipelago National Park, this possibility takes shape. What emerges is a rare equilibrium, where nature is not a backdrop but a living presence, and elegance reveals itself as a quiet, understated harmony. At Tenuta delle Ripalte, beauty is not something to be observed - it is something to be breathed. One arrives softly, as one would enter the water. Here, ancient traditions meet a contemporary vision of wellbeing. At the centre of this encounter lies the Of Breath and Mind method, created by Michele Bovo - an invitation to rediscover what is already ours: the breath. A refined synthesis of yoga, mindfulness and conscious practice, it draws attention back to where everything unfolds - the present moment. Days begin with breath expanding, grounding, opening. The body moves with intention, the mind begins to settle. And then, the sea. Freediving is not approached as a challenge, but as a return - the most natural way of entering the water, without division. At Remaiolo beach, the Apnea Freediving Elba centre accompanies this transition: from surface to awareness, from effort to presence.*

*There is a quiet learning here - the art of letting go, of trusting the body, of entering into a more intimate relationship with the sea, and with oneself. No prior experience is required. Only a willingness to be present. Courses, training sessions and workshops in breath and mindfulness unfold alongside moments of stillness and discovery. Programmes are designed for beginners and experienced practitioners alike, with dedicated paths also created for younger guests. Within this setting, hospitality becomes something more than service - it becomes relationship. Every activity, whether sporting or otherwise, becomes a form of connection. What takes shape is a silent understanding between those who welcome and those who arrive: a shared language of care, quality and presence. A wider breath. A clearer gaze. Renewed, year after year, like a quiet promise.*

*Am Strand Remaiolo auf Elba bietet die Tenuta delle Ripalte ein Programm, das Naturerfahrung und Körperarbeit miteinander verbindet.*

*Die Anlage liegt in einer Umgebung, in der das Meer, die Landschaft dieses Küstenabschnitts und die Ruhe den Rahmen für ein Angebot bilden, das auf Entschleunigung und Achtsamkeit ausgerichtet ist.*

*Im Zentrum steht die Methode Of Breath and Mind von Michele Bovo. Sie verbindet Elemente aus Yoga, Mindfulness und Atemarbeit und zielt darauf, die Aufmerksamkeit auf den gegenwärtigen Moment zu lenken.*

*Der Atem dient dabei als Ausgangspunkt für körperliche und mentale Wahrnehmung. Zum Programm gehören Kurse, Trainings und Workshops sowie Angebote Freitauchen zu erlernen.*

*Freitauchen wird nicht als Leistungsdisziplin verstanden, sondern als bewusste und natürliche Form der Bewegung im Wasser. Es gibt Kurse für Einsteiger, Kurse für Fortgeschrittene und spezielle Kurse für Kinder.*

*Der Ort setzt damit auf eine Form von Gastlichkeit, die Erholung, Naturbezug und ein zeitgemäßes Verständnis von Wohlbefinden miteinander verbindet.*



Michele Bovo

+39 348 7397957

ofbreathandmind@gmail.com

@ofbreathandmind



© Roberto Aidi

## “Giannutri” di Fabio Concato: un capolavoro dimenticato

Alessio Zipoli

È il 1990 e parte così, uno dei viaggi più emozionanti della musica leggera italiana. Leggera e finissima com'è sempre piaciuta a Fabio Concato, vero nome Fabio Piccaluga, prima professione cabarettista e brutto anatroccolo del Derby di Milano, tramutatosi poi nel cigno più raffinato del pop made in Italy degli anni Ottanta.

Era il 1982 quando la voce delicata e incredibilmente duttile di Concato proponeva quella “Domenica Bestiale” dove la coppia di protagonisti fuggiva per un giorno di relax sul lago per “parlare d'amore tra un fritto e un'insalata”. Una poetica ironica e romantica allo stesso tempo, che decanta lo straordinario nell'ordinario.

Gli anni passano e i nostri amanti evolvono, ma a modo loro: il lago lascia presto il posto al mare, anche se la successiva “Guido piano” ribadisce come Concato non è tipo da “vite spericolate” e anzi sta preparando una delle trasferte più antieroeiche della nostra letteratura musicale, in un album atteso da quattro lunghi anni. On The Road americani? Meditazioni in India? No, una piccola vacanza nell'arcipelago toscano.

Si parte la notte prima dell'alba “Senza far Rumore”, ma dopo le prime ore si comincia a scorgere qualcosa: “È molto buio, ma quello laggiù non ti sembra il mare?”.

L'ossessione marittima di Concato si concretizza nella costa vicina all'Argentario e ha deciso che un'isola sarà la bussola dell'intera avventura.

Se personalità esuberanti come Napoleone o Alexandre Dumas avevano già fatto le loro scelte tra Elba e Montecristo, Concato non poteva che stupire tutti con una scelta da outsider qual è: “Siccome si vede Giannutri/ vuole dire che piove...”. Rimane colpito da un antico detto per cui la visione dell'isola di Giannutri dal “continente” simboleggia un tale culmine di nitidezza solare da far temere, come un contrappasso meteorologico, il successivo inizio del maltempo.

Insomma un'antitesi del “Rosso di sera...” ma senza timori: “D'altronde il sole l'abbiamo preso abbastanza...”.

Ed è così che comincia a fendere le onde la canzone-guida dell'album, “Speriamo che piova”, ode al ribaltamento dei luoghi comuni per godersi il bello dell'imprevisto: “Quando c'è brutto mi ami più forte”. Siamo dentro a una gita improbabile ma condotta con mano ferma, alla ricerca

L'isola di Giannutri

Un ritratto  
di Fabio ConcatoL'artwork dell'album  
realizzato da  
Francesco Messina  
(in basso)

*“È stata davvero un'idea partire in carriera. A noi piace tanto viaggiare, specialmente di sera...”*

Fabio Concato “Speriamo che piova” dall'album “Giannutri”

The article pays tribute to “Giannutri” (1990), an album by Fabio Concato, considered a masterpiece of Italian music. Following his successes in the 1980s, the singer-songwriter from Milan, moved away from urban themes to embark on a journey to the sea and the islands: he chose the Tuscan Archipelago which he loves dearly.

The album marks an artistic maturity that blends his personal memories with existential reflections.

Der Artikel würdigt „Giannutri“, das 1990 erschienene Album von Fabio Concato, als ein bedeutendes Werk der italienischen Popmusik.

Nach seinen Erfolgen in den Achtzigerjahren entfernt sich der Mailänder Cantautore von urban geprägten Themen und richtet den Blick auf das Meer und die Inselwelt des Toskanischen Archipels. Das Album gilt als Ausdruck seiner künstlerischen Reife, in der persönliche Erinnerungen und existenzielle Überlegungen miteinander verbunden werden.

di una bellezza primigenia che permea il “sentire”, in accezione sia sonora che sentimentale: dal commovente racconto dell'infanzia musicale dedicata a “Gigi”, il padre chitarrista dell'autore, passando dalla nascita dell'ispirazione compositiva in “Quasi quasi mi metto a cantare”.

Ma l'intero prodotto è un'esperienza totalizzante e finalmente ambiziosa come nessun album precedente di Concato: dagli arrangiamenti poliglotti dell'ex Jethro Tull Peter-John Vettese, al respiro internazionale della produzione del leggendario Phil Ramone, fino alla copertina d'autore curata da Francesco Messina, con una sensuale “dea del mare”, allegoria della misteriosa isola toscana.

“Giannutri” rappresenta quel salto in alto mai più ritentato da Fabio Concato, un gioiello al salmastro prezioso in ogni suo singolo tassello.



# Elba Glam: stile, benessere e bellezza made in Elba

Patrizia Lupi

L'Elba non è solo una ambita meta turistica, ma un incubatore di creatività e artigianalità. Da questa consapevolezza nasce Elba Glam, un progetto collettivo ideato da Assocom Elba (Associazione Commercio Turismo e Servizi) sotto la guida della presidente Franca Rosso. L'obiettivo è ambizioso: fare rete tra le eccellenze locali nei settori della moda, del benessere e del design, promuovendo uno stile di vita raffinato e profondamente legato al territorio. Elba Glam è un mosaico di talenti: sette realtà imprenditoriali femminili, che trasformano l'essenza dell'isola in prodotti esclusivi.

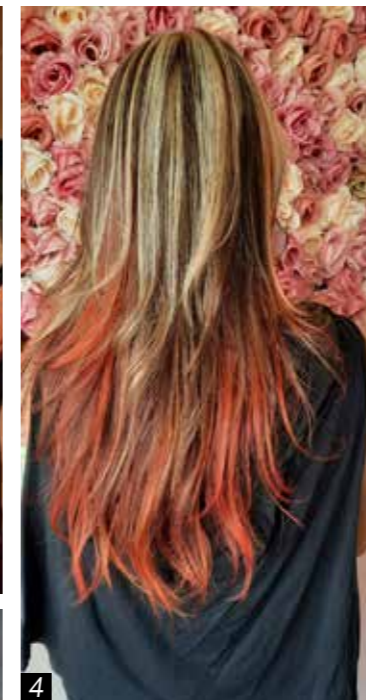
Sarà possibile apprezzare i prodotti Made in Elba in occasione dei "Salotti Glam": eventi esperienziali in cornici di pregio. Queste serate mescolano moda e intrattenimento, coinvolgendo personaggi dello spettacolo e la comunità locale.

Elba Glam dimostra così che la forza del territorio risiede nella capacità di fare sistema, unendo la tradizione manifatturiera a una visione estetica moderna e sostenibile.



Franca Rosso

- 1\_ **Ozono Health & Beauty** > Pioniera nella "cosmeceutica", utilizza olio ozonizzato stabilizzato per unire la cura della pelle alla salute, ispirandosi al benessere rigenerante del mare elbano.
- 2\_ **Elba Wedding Style** > Silvia Sottocasa mette la sua esperienza di wedding planner al servizio di eventi esclusivi, celebrando l'isola come cornice perfetta per il giorno più bello.
- 3\_ **Zoccolifantasia** > Unisce tradizione e design contemporaneo con sandali d'autore che puntano su comfort e artigianalità autentica.
- 4\_ **Fabiola Mazzei** > Personal & Hair Designer che cura l'immagine con un approccio sartoriale, unendo bellezza e stile contemporaneo.
- 5\_ **Perle dell'Elba** > Elisa Boccia trasforma l'acqua di mare in gioielli unici, cristallizzando la bellezza del Mediterraneo in creazioni di luce.
- 6\_ **Sara Spadone Demicouture** > Firma abiti su misura eleganti e senza tempo, che interpretano con tessuti di pregio la luce e i colori dell'isola.
- 7\_ **Aetalia** > Brand di borse artigianali di lusso create a mano da Federica Berselli. Recentemente ha riscosso grande successo in Svizzera (Zurigo e Ginevra), confermando il fascino internazionale del Handmade Luxury elbano.
- 8\_ **Barbara Pastore Blin** > L'artista "turchese" delle Rose dei Venti, decora interni ed esterni con gusto e gentilezza ed è autrice di libri per bambini.



Elba Glam is a group of women whose arts and crafts are being launched by Assocom Elba in order to create a network of local talents.

The eight women - Franca Rosso, Federica Borselli, Silvia Sottocasa, Elisa Boccia, Fabiola Mazzei, Barbara Pastore, Giovanna Manduca and Sara Spadone - are turning the soul of the island into luxury products, ranging from cosmeceuticals to fashion and design. Through the "Salotti Glam", Made in Elba is encouraging a refined lifestyle, combining craftsmanship and modernity.

Assocom Elba setzt mit Elba Glam auf die Vernetzung weiblicher Kreativität und lokaler Handwerkskunst.

Acht Akteurinnen, Franca Rosso, Federica Borselli, Silvia Sottocasa, Elisa Boccia, Fabiola Mazzei, Barbara Pastore, Giovanna Manduca, Sara Spadone aus den Bereichen Kosmetik, Mode und Design verwandeln das Herz der Insel in exklusive Produkte und stehen exemplarisch für ein Made in Elba, das Qualität, Stilbewusstsein und regionale Identität verbindet.

Die „Salotti Glam“ machen diesen Ansatz sichtbar und inszenieren Elba als Ort eines modernen, kultivierten Lebensstils.





Foto: © davainapoli

# Goong:

## un tuffo fra musica, cultura e natura

Giacomo Spotti

A Redinoce, a pochi chilometri da Marciana Marina, dove la costa nord-occidentale dell'Isola d'Elba si fa intima e selvatica, il tempo sembra rallentare per seguire il rintocco di un gong



@GONG\_ELBA



La spiaggia di Redinoce fra Procchio e Marciana Marina (a sinistra)

Ed è qui che tre ragazzi intraprendenti hanno realizzato un sogno che si chiama Goong, un progetto nato dall'idea di trasformare uno stabilimento balneare in una esperienza emozionale.

La spiaggia di Redinoce è un gioiello incastonato in un'area naturale protetta, rifugio tra geologia e natura, caratterizzata da un arenile misto di sabbia e ciottoli levigati dal mare. Il fondale, che degrada dolcemente verso il largo, regala sfumature cangianti dal verde smeraldo all'indaco, rendendolo un paradiso per lo snorkeling grazie alla ricca biodiversità marina.

Alle spalle della spiaggia, la macchia mediterranea profuma l'aria di lecci ed erbe aromatiche, mentre di fronte svetta lo scoglio della Paolina, un isolotto avvolto dal mito e raggiungibile con una breve nuotata dal molo al quale è possibile attraccare con la barca, per chi viene dal mare. Altrimenti, un sentiero ombroso dalla strada provinciale si snoda fino a questo piccolo eden, riservato ed esclusivo.

All'ingresso, un vero gong artigianale accoglie gli ospiti, accolti con cura e gentilezza. Un suono che, da solo, riconnette con l'universo. Le proposte di accoglienza sono diversificate, per tutti i gusti, a tutte le ore.

La Spiaggia con Cucina, a partire dalle 12:30, invita all'assaggio di piatti a base di pescato e prodotti locali, con insalate coltivate sull'Isola e menu scritti sulla lavagna, che cambiano settimanalmente a seconda della stagione.

Dalle 18 aperitivo con vini bianchi locali e bollicine francesi, e cocktail su misura per un aperitivo con la suggestione del tramonto. La ricerca è semplice, il risultato speciale, grazie alla passione che orienta ogni scelta.

Il sabato è dedicato alla "Musica di Giorno" che è come una bandiera, alzata all'ora di pranzo. È la "Siesta Freestyle". Ritmo balearico e selezioni diverse di DJ in visita all'Elba, che accompagnano il pubblico dal pranzo fino al tramonto, creando un'atmosfera solare e vibrante.

La domenica pomeriggio è "Sport in Amicizia" a scaldare il clima con il torneo di bocce di "Gong Sport", un'occasione per fare amicizia e vincere aperitivi in un clima di totale informalità. Tre giorni di Yoga in primavera e altre iniziative sportive come la Maratona dell'Elba, si snodano durante tutta l'estate.

Ma Goong non è solo relax, è anche nutrimento per l'anima offrendo un'esperienza di cultura vista mare, grazie all'iniziativa "Ombrelloni da Sfogliare". Ogni postazione, con ombrelloni e comodi lettini, custodisce una poesia racchiusa in un libro di case editrici indipendenti, offrendo un momento di riflessione, cullati dalle onde.

La collaborazione con la libreria "Libri in Piazza" di Marciana Marina porta ogni settimana incontri letterari e letture direttamente sulla sabbia.

La spiaggia di Redinoce si conferma così come una delle mete elbane più autentiche per chi cerca un turismo diverso, lento, giovane, ma anche per chi rimane giovane per sempre, nel rispetto del delicato equilibrio tra uomo e natura.



Not far from Marciana Marina at Redinoce, Goong welcomes you to the beach for an unforgettable experience that turns the traditional beach resort into an exotic retreat.

Nestled in a protected area with crystal-clear waters and surrounded by Mediterranean scrub, the focus is on a slow, authentic tourism. The offer ranges from local cuisine featuring the catch of the day to themed events like the 'Siesta Freestyle', a musical event held on Saturdays from lunchtime until sunset, and Sunday tournaments of bocce.

Then culture is not overlooked: the idea of 'Umbrellas to Browse' and other literary events provide opportunities for reading and poetry right by the sea, offering nourishment for the soul in total harmony in the peace of natural surroundings.

In Redinoce, unweit von Marciana Marina, liegt das Strandbad Goong, das sich bewusst von klassischen Badeanstalten absetzen will.

Inmitten eines geschützten Küstenabschnitts mit kristallklarem Wasser und mediterraner Vegetation setzt das Konzept auf einen entschleunigten, naturbezogenen Tourismus. Das Angebot verbindet lokale Gastronomie, zubereitet wird fangfrischer Fisch verbunden mit einem originellen Veranstaltungsprogramm.

Dazu gehören die „Siesta Freestyle“ am Samstag, ein musikalisches Format von der Mittagszeit bis zum Sonnenuntergang, sowie Bocce-Turniere am Sonntag. Ergänzt wird das Profil durch kulturelle Initiativen wie „Lektüre unterm Sonnenschirm“, eine Zusammenarbeit mit örtlichen Buchhandlungen.

So sind Lesungen und poetische Formate direkt am Meer geboten. Der Anspruch: ein Ort, der Freizeit, Kultur und Natur verbindet.



Foto: ©Daniela Anichini

# Rio Castello: la piccola Betlemme elbana

Patrizia Lupi

Piazzette, scalinate, vicoli, murelle e balaustre affacciate sull'immenso, disegnano quel gioiello di storia e di saperi che sia chiama Rio nell'Elba.



www.prolocorio.it



PROLOCO  
Rio



Arroccato sul Monte Strega, guarda, 180 metri più sotto, il mare e l'orizzonte dove il "continente" - quando si svela nella giornate più chiare che sembra di toccarlo - promette ricchezze e nuovi mondi ma anche pericoli e predatori. Abitato fin dall'Età del Bronzo, generoso d'acqua e di miniere, con testimonianze di epoca rinaldoniana, etrusche e romane, questo versante dell'Isola non hai mai conosciuto abbandoni, nonostante le ferite della storia.

Si intuisce un fil rouge mai interrotto di presenze umane, con un continuo susseguirsi di genti e di mestieri, di lingue e tradizioni. Un luogo speciale dove la storia ha lasciato il segno. Lo sanno bene i suoi abitanti che, orgogliosi, conoscono e difendono il loro patrimonio identitario, materiale e immateriale.

Se non bastava il clima medioevale del paese, che si respira anche nelle calde notti d'estate dove le case ancora brillano di polvere d'ematite, lo si vive ancor più intenso nei giorni delle festività natalizie. È allora, fra ritualità religiosa e magia del nuovo anno, che il paese si anima e tutti i suoi abitanti tornano ad essere bambini, re magi, pastorelli e contadini. Prende vita il Presepe vivente, una vera Festa, che coinvolge i Riesi di ogni età. Il centro storico torna ad essere il vecchio Borgo di Rio Castello.

La grotta con Gesù bambino, Giuseppe e Maria, le stalle e le mangiatoie, qualche animale domestico, il vitello, l'immane asino, vecchi merletti e cesti intrecciati a mano, uva, castagne, cachi, melograni, schiacciate e schiaccie bria'e e tanto vino...tutti rispolverano ricordi e oggetti che rischiano di essere dimenticati, sepolti dalla polvere.

Sono venti anni che gli abitanti di Rio Castello, in particolare i ragazzi e le ragazze del Paese, mettono cuore ed anima per portare avanti questa tradizione, sotto gli occhi attenti e divertiti dei più anziani. Molti di questi se lo ricordano per davvero il Natale e la Befana, dove dentro un calzino di lana trovi un paio di noci, qualche "amandola". forse un mandarino, quando non ti toccava un pezzo di carbone, che era prezioso anche quello.

A dicembre, in questa ricostruita Betlemme elbana, il genius loci riese rivive, grazie all'impegno della Pro Loco di Rio, in collaborazione con il Comune di Rio e tutta la comunità riese, pronti a far rivivere le vecchie tradizioni proprie e identitarie del vecchio Borgo.

Locande, botteghe, artigiani e vignaioli, accoglieranno gli ospiti per festeggiare nelle piazze, come si faceva una volta, in un clima di amicizia, questi giorni di Festa. All' insegna della fratellanza perché Gesù è venuto al mondo proprio per regalarci la pace.

*The village of Rio nell'Elba, perched on Mount Strega, stands out against the horizon like a historic jewel, where time seems to stand still amidst low walls and haematite dust. This side of the island has been inhabited since the Bronze Age and still maintains an identity that dates back thousands of years, which comes alive with particular intensity during the Christmas period.*

*In December, thanks to the efforts of the Pro Loco and the young people of the village, the historic centre is transformed into a miniature Elban Bethlehem. Through a living Nativity Scene, involving every generation, the people of Rio bring back ancient crafts and long-lost memories; amidst old lace, forgotten recipes for schiaccia bria'a (a tipsy cake) and the warmth of the taverns, a ritual of brotherhood is celebrated.*

*It is a return to the roots, where hospitality turns the village into a magical place of peace and harmony.*

*Auf dem Monte Strega gelegen, öffnet sich Rio nell'Elba hin zum Horizont. An diesem Ort zwischen schmalen Gassen, Trockenmauern und dem rötlichen Staub des Hämatits hat sich ein Stück Inselgeschichte erhalten, das bis in die Bronzezeit zurückreicht. Dieser Teil Elbas bewahrt eine kulturelle Prägung von seltener Kontinuität, die in der Weihnachtszeit mit besonderer Deutlichkeit hervortritt.*

*Im Dezember verwandelt sich der historische Ortskern durch das Engagement der Pro Loco und der jungen Bewohner des Dorfes in eine kleine elbanische Variante Bethlehems. Das Presepe vivente, die lebende Krippe, verbindet die Generationen. Die Riesi erinnern dabei an altes Handwerk und traditionelle Speisen. Zwischen Spitzenarbeiten, der schiaccia bria'a und der Wärme der Schänken wird ein Geist der Gemeinschaft und Verbundenheit spürbar. Es ist ein Blick in die gute alte Zeit. Rio nell'Elba verwandelt sich in einen Ort wo die Gastfreundschaft dem Dorf den Charakter eines Ortes des Friedens und der Solidarität verleiht.*

# Fondazione Isola d'Elba ETS: la rete che connette i campanili

Alessandro Talini

Da oltre dieci anni, la Fondazione Isola d'Elba ETS non è solo un osservatore attento delle dinamiche isolane, ma il perno di un ecosistema che mette al centro la comunità locale.

Nata per tutelare un territorio fragile e prezioso, la Fondazione ha saputo evolversi, superando la logica del singolo intervento per farsi promotrice di una vera e propria rete tra gli Enti del Terzo Settore (ETS).

L'obiettivo dichiarato dal Presidente Marco Mantovani è chiaro: uscire dall'isolamento per diventare un modello di coesione e cambiamento sociale. In un contesto dove il volontariato opera spesso in un "cono d'ombra" - fatto di impegno eroico ma silenzioso e con scarse risorse - la Fondazione interviene come facilitatore. Non si tratta solo di erogare fondi, ma di produrre valore condiviso, drenando contributi e partecipando a bandi nazionali ed europei che le singole piccole realtà associative faticerebbero a intercettare da sole.

La strategia della Fondazione si fonda su quella che viene definita "economia della complessità": un legame sempre più stretto tra imprese, mondo no-profit e istituzioni pubbliche. Attraverso strumenti come la co-programmazione e la co-progettazione, la Fondazione lavora per prevenire il disagio e l'emarginazione, ricostruendo percorsi di fiducia tra i cittadini e le amministrazioni.

Dalla cultura alla sanità, dallo sport all'istruzione, l'azione è orientata ai 17 obiettivi dell'Agenda 2030, per garantire uno sviluppo che non comprometta il futuro delle nuove generazioni. Proprio per dare concretezza a questa missione di supporto e per celebrare il percorso iniziato una dozzina di anni fa,

la Fondazione annuncia un'importante novità operativa. È ufficialmente aperto, presso gli uffici della Fondazione a Portoferraio, uno sportello dedicato ai volontari e agli ETS elbani. Questo spazio nasce per essere molto più di un ufficio amministrativo.

Sarà un luogo di ascolto e consulenza: per orientare le associazioni nelle sfide burocratiche e gestionali, mettendo a sistema competenze professionali e tecniche.

Sarà anche un supporto strategico per la partecipazione a bandi regionali e nazionali, favorendo la creazione di partenariati. Per dare voce al volontariato nasce anche "Essere Elba. Rivista di Comunità" a cura di Patrizia Lupi e Ilaria Bacherini, dove gli Ets elbani troveranno una vetrina per raccontare le proprie realtà e i loro progetti.

In un'epoca di grandi cambiamenti, la Fondazione Isola d'Elba ribadisce così il suo ruolo di "casa comune" per chiunque voglia investire intelligenza e passione nella salvaguardia del patrimonio ambientale, storico e sociale dell'isola. "Perché, come sottolinea la Direttrice Patrizia Lupi, l'impegno di oggi è l'unico modo per consegnare ai nostri figli un mondo migliore".



For more than ten years, the Island of Elba Foundation has served as a cornerstone of the local community, having evolved from being an observer to a promoter of a network among third sector organisations. Under the leadership of President Marco Mantovani, the aim is to overcome isolation through collaboration between businesses, non-profit organisations and institutions.

The Foundation acts as a facilitator for voluntary work, securing national and European funding that would otherwise be out of reach for small organisations.

A dedicated helpdesk for ETS organisations is now operational in Portoferraio, offering administrative advice and strategic support in applying for grants. As Director Patrizia Lupi points out, the current initiative aims to safeguard the Island's heritage for future generations.

Seit mehr als zehn Jahren wirkt die Fondazione Isola d'Elba als Dreh- und Angelpunkt der lokalen Gemeinschaft. Aus einer zunächst beobachtenden Rolle ist sie Schritt für Schritt zur treibenden Kraft eines Netzwerks zwischen den Organisationen des Dritten Sektors geworden. Unter der Leitung ihres Präsidenten Marco Mantovani geht es darum, die Alleingänge der Gemeinden durch gemeinsames Planen und Handeln von Unternehmen, Non-Profit-Organisationen und Institutionen etwas abzumildern. Die Stiftung stärkt das freiwillige Engagement auf der Insel. Sie erschließt nationale und europäische Fördermittel, die für kleinere Organisationen sonst kaum erreichbar wären. In Portoferraio ist eine Anlaufstelle für Einrichtungen des Dritten Sektors entstanden, die bei bürokratischen Fragen berät, gemeinsame Dienstleistungen anbietet und Unterstützung bei der Teilnahme an Ausschreibungen leistet. Wie die Direktorin Patrizia Lupi betont, zielt das aktuelle Engagement darauf ab, das Erbe der Insel für kommende Generationen zu bewahren.



Fondazione Isola d'Elba  
Viale Teseo Tesei 12  
Portoferraio, Isola d'Elba  
fondazioneisoladelbaets@gmail.com



# Andre Silingardi: un attimo che sa di eterno

Patrizia Lupi



Uno sguardo gentile sul mondo, quello di Andre Silingardi, quasi una carezza.

Preciso, evocativo, netto, morbido, coglie l'essenziale trasformandolo in bellezza. Fotografo naturalista e paesaggista, ha amato l'Elba dal suo arrivo sull'Isola. Aveva appena a tre anni e non parlava una parola d'italiano. Forse per questo il suo dialogo era interiore e si esprimeva attraverso lo sguardo. Con gli occhi appena aperti sul mondo, non ha mai smesso di riempirsi di meraviglia di fronte alle sorprese della natura, cangiante ed evocativa, e dei paesaggi in continuo movimento.

Nato in Germania, da genitori italiani, vive e lavora all'Elba della quale conosce ogni sfumatura di colore e di luce. Nel tempo ha affinato tecniche sempre più sofisticate e continua a sperimentarne di nuove, dalla macro al teleobiettivo per cogliere quell'attimo che sa di eterno.

La fotografia, per lui, è soprattutto emozione e magia: capace di fermare il tempo, lascia intatto e incorruttibile un preciso istante nel continuo processo di trasformazione che è la vita. Cuore, intelligenza, sguardo e tecnica sono gli ingredienti di ogni suo scatto. Quello che non dice a parole lo esprime, condividendolo generosamente con tutti, attraverso le immagini.



andresilingardi



Foto: ©Andre Silingardi

*He is a photographer of nature and landscapes and has loved Elba since he came here at the age of three: his eyes barely open to the world, never ceasing to fill with wonder at the beauty around him. Born in Germany to Italian parents, he lives and works on Elba where he recognizes every nuance of colour and light. Over time, he has refined increasingly sophisticated techniques and continues experimenting with new ones, from macro to telephoto lens to capture that moment that feels eternal.*

*For him, photography is more than anything, sentiment and magic: capable of stopping time, it leaves intact and incorruptible that precise instant in the constant process of change, called life. Heart, intelligence, glance and technique are the ingredients for each of his shots. What he does not say in words, he expresses, generously sharing with everyone, through his images.*

*Andre lebt und arbeitet auf Elba - einer Insel, die ihn seit seiner Kindheit geprägt hat. Mit drei Jahren kam er zum ersten Mal hierher, und seither fasziniert ihn die Natur dieser einzigartigen Umgebung mit ihrer Farbenvielfalt, ihrem Licht und ihrem ständigen Wandel. Geboren in Deutschland als Sohn italienischer Eltern, hat er über die Jahre eine enge Verbindung zur Insel aufgebaut. Elba ist für ihn nicht nur Heimat, sondern Motiv, Inspiration und künstlerischer Raum zugleich. Andre nutzt das gesamte Spektrum - von der Makroaufnahme bis zum Teleobjektiv -, um den einen, besonderen Moment festzuhalten, in dem sich Zeit verdichtet - ein Ausdruck von Dauer inmitten von Veränderung. Fotografie bedeutet für ihn Emotionen sichtbar zu machen.*

*Ein Bild hält nicht nur einen Augenblick fest, sondern bewahrt eine Stimmung - ein stiller Dialog mit dem Betrachter. Technik, Intuition, Aufmerksamkeit und eine tiefe Liebe zur Natur fließen in jede seiner Aufnahmen ein. Was er nicht mit Worten ausdrücken kann, teilt er durch seine Bilder - offen, direkt und mit dem Wunsch, andere für die Schönheit dieser Insel zu sensibilisieren.*



## Il mondo interiore di Manuela Cenci

Ilaria Bacherini

La pittura di Manuela Cenci nasce da un gesto antico, quasi istintivo, una presenza costante: il pennello tra le mani già da bambina, i primi riconoscimenti, un percorso che non si è mai interrotto. Più che una pratica, una necessità.

Nel suo lavoro non c'è rigidità stilistica, ma una continua trasformazione. I soggetti cambiano, si lasciano attraversare da nuove suggestioni. Oggi questa evoluzione trova una direzione più consapevole in un dialogo profondo con l'Elba, che nei suoi dipinti non viene descritta in modo diretto, ma evocata.

Il mare, la luce, gli orizzonti diventano materia emotiva. Le forme si alleggeriscono, i contorni si dissolvono, lasciando spazio al colore, vero protagonista della sua ricerca. Toni intensi, accensioni luminose e profondità più scure costruiscono una pittura che non racconta, ma suggerisce. È uno sguardo che invita a sostare, più che a interpretare.

Negli anni, ha esposto tra isola e costa, dialogando con un pubblico sensibile a una dimensione più intima dell'arte. Le sue opere trovano spazio in gallerie e contesti espositivi dove il paesaggio si trasforma in esperienza.

Per Manuela, dipingere resta anche un atto profondamente personale. Una forma di equilibrio, di rigenerazione, quasi una pratica di ascolto. Non si tratta solo di creare immagini, ma di attraversare ciò che si vive e restituirlo in forma. Il suo lavoro guarda oggi a una nuova fase: una serie di dipinti dedicati all'Elba, non come veduta, ma come percezione. Non un'isola da rappresentare, ma da sentire. E forse proprio in questa direzione - più libera, più essenziale - si riconosce la voce più autentica della sua pittura.

*Manuela Cenci's painting is an inner calling that took root in her childhood. Her constantly evolving style now focuses on colour to evoke the essence of the Island of Elba. Rather than simply representing landscapes, the artist conveys feelings and emotions through her works that are exhibited across the island and along the coast. Through new collaboration, her art is more directly in contact with nature.*

*Die Malerei von Manuela Cenci entspringt einem inneren Antrieb, der sie seit der Kindheit begleitet. Heute arbeitet sie vor allem mit Farbe, um die Atmosphäre Elbas einzufangen. Im Mittelpunkt stehen weniger Landschaftsbilder als Wahrnehmungen und Emotionen. Ihre Arbeiten sind auf Elba und an der Küste zu sehen; neue Kooperationen verlagern ihre Kunst zunehmend in den Naturraum.*



Manuela Cenci

+39 33 45942523

[www.manuelacenci-arte-elba.it](http://www.manuelacenci-arte-elba.it)

[manuela@manuelacenci-arte-elba.it](mailto:manuela@manuelacenci-arte-elba.it)

 [manuela.cenci.79](https://www.facebook.com/manuela.cenci.79)



# L'Elba in sella: antichi sentieri per generare futuro

Maurizio Rosellini



- Riscoprire l'Isola d'Elba non più solo come meta balneare ma come scrigno di una ruralità antica che parla il linguaggio della terra, oltre che del mare.

Somareria dell'Elba

Traversa di Via Filetto 421/b  
57034 Camo nell'Elba, Isola d'Elba  
+39 338421 5060  
somareriadellelba@gmail.com

Tenuta delle Ripalte

Località Ripe Alte  
Capoliveri, Isola d'Elba  
+ 39 0565 94211  
www.tenutadelleripalte.it

È questa la sfida del turismo slow, una rivoluzione gentile che trova nel cavallo il suo ambasciatore ideale. Seguendo la visione di "Italia con il cavallo", non siamo più di fronte ad una semplice escursione ma ad un'immersione profonda nella vita reale di un territorio.

Sull'isola, questo significa riaprire le antiche mulattiere, quei sentieri panoramici che un tempo erano le arterie vitali per gli abitanti, percorsi quotidianamente a dorso di asino o cavallo per trasportare vino, minerali e speranze.

Passeggiare con il cavallo tra i profumi della macchia mediterranea e l'azzurro improvviso dell'orizzonte non è solo svago: è un atto di sostenibilità che preserva la biodiversità e sostiene le microeconomie locali.

Il cavallo è un "ponte tra mondo rurale e turismo" che consente di accedere a luoghi dove il motore non può arrivare, in totale armonia con l'ecosistema del Parco Nazionale Arcipelago Toscano.

Si pensi alle esperienze d'eccellenza come quelle offerte da Tenuta delle Ripalte (Capoliveri), dove la tradizione vitivinicola si sposa perfettamente con le uscite a cavallo fino alle spiagge. Così anche la Somareria a Marina di Campo: un presidio di lentezza assoluta che valorizza la relazione paritaria con gli equidi. Qui l'escursione diventa un racconto, ideale per chi desidera "viaggiare con un equide" anziché limitarsi a essere trasportato.

Sviluppare la rete di Destinazioni Slow anche all'Elba significa trasformare i vecchi tracciati in un catalogo nazionale di esperienze immersive, "ad elevata emozione aggiunta". Non solo turismo ma un ritorno a casa, con quel passo lento che consente di "raccogliere l'intima essenza dei luoghi" e di restituire futuro alle aree interne dell'isola.



Passeggiate a cavallo nella Tenuta delle Ripalte

*The island of Elba is undergoing a major transformation, moving beyond its reputation as merely a seaside destination, embracing its heritage of traditional rural lifestyle. At the heart of this 'gentle revolution', lies slow tourism, ideally represented in the horse. The intention is to turn a day trip into a complete experience into the everyday life of the local area. This idea involves the restoration of the ancient mule tracks, historic routes once used to transport minerals and wine. Riding amidst the scents of the Mediterranean scrub is not merely a leisure activity, but an exercise in sustainability that protects biodiversity and local micro-economies. In this way, the horse becomes a harmonious 'bridge', giving access to the most unspoiled parts of the National Park of the Tuscan Archipelago.*

*Exceptional experiences like those run by the Ripalte Estate or the Somareria of Marina di Campo show us how interacting with members of the horse family allows us to 'travel' rather than merely being transported. Developing this network of Slow Destinations means giving the inland areas of the island a future, offering visitors a range of experiences that are rich in emotional fulfilment.*

*Die Insel Elba verändert ihr touristisches Profil. Neben dem klassischen Badeurlaub rücken zunehmend ländliche Traditionen und Formen des Slow Tourism in den Vordergrund.*

*Eine zentrale Rolle spielt dabei der Reittourismus. Ziel ist es, aus einem Ausflug ein unmittelbares Eintauchen in das reale Leben der Insel zu machen.*

*Über die alten Maultierpfade wurde früher Wein und Erz transportiert. Das Reiten durch die mediterrane Macchia entlang der Maultierpfade gilt damit nicht nur als Freizeitangebot, sondern trägt auch zum Schutz der Biodiversität und zur Unterstützung kleiner Betriebe und lokaler Anbieter bei. Das Erlebnis steht im Vordergrund. Angebote wie die der Tenuta delle Ripalte oder der Somareria in Marina di Campo zeigen, wie Pferde und Esel in touristische Konzepte eingebunden werden können.*

*Der Ausbau solcher Slow-Destinationen eröffnet vor allem im Inselinneren neue Perspektiven und ermöglicht Besuchern intensivere Einblicke in das Leben, die Geschichte und die lokalen Traditionen der Insel.*



©André Stillingardi

## GTE: l'Elba passo dopo passo

Nei giorni più limpidi, dalle creste della Grande Traversata Elbana si distinguono Piombino, la Corsica e l'Arcipelago, come se il Tirreno si aprisse in tutte le direzioni. È da questa linea sospesa tra cielo e costa che prende avvio uno dei cammini più iconici dell'isola.

La GTE attraversa l'intera dorsale dell'Elba, da Cavo fino a Pomonte o Chiessi, seguendo sentieri antichi che per secoli hanno collegato le comunità locali. Sono circa cinquanta chilometri, con dislivelli importanti e tratti spesso impegnativi: un'esperienza autentica, mai banale. Il tempo di percorrenza varia tra le 19 e le 24 ore complessive, ma quasi tutti scelgono di viverla in tre giorni, scendendo nei paesi per riposare.

Si cammina tra macchia mediterranea, crinali aperti e silenzi profondi. Il paesaggio muta continuamente.

Dalle zone ferrose dell'est alle rocce granitiche dell'ovest, la GTE attraversa l'intera identità geologica dell'isola, con vedute che si aprono su entrambi i versanti e scorci tra i più spettacolari dell'Elba. Negli ultimi anni è diventata anche una sfida sportiva: alcuni atleti la percorrono in meno di cinque ore. Ma la sua anima resta quella del cammino lento.

Non è solo una traversata, ma un modo per entrare nell'isola passo dopo passo, seguendo un ritmo che obbliga a fermarsi, scegliere, adattarsi, per assaporarla con tutti i sensi.

Perché la GTE non è un percorso lineare, ma un equilibrio tra fatica e bellezza, isolamento e ritorno. Qui la natura non accompagna soltanto il cammino: lo guida.

One of the most fascinating trails on the Island of Elba is the Grande Traversata Elbana, a route that follows the crest of the Island from Cavo to either Pomonte or Patresi. Around 50-55 kilometres along ridges and through villages with views that, on clear days, stretch as far as Piombino, Corsica and Archipelago.

It is a challenging, authentic route that many choose to complete over three days. The GTE strikes a balance between exertion and beauty. It is a gradual walk where the scenery comes closer, the aromas alter and nature leads you every step of the way.

Einer der faszinierendsten Wanderwege der Insel Elba ist die Grande Traversata Elbana, ein Weg, der den Gebirgskämmen der Insel von Cavo bis Pomonte oder Patresi folgt. Etwa 50-55 Kilometer Wanderung über Höhenrücken und durch Dörfer wird an klaren Tagen mit einem großartigen Ausblick bis nach Piombino, Korsika und Pianosa belohnt. Es ist eine anspruchsvolle und naturbelassene Route, die viele in drei Tagen zurücklegen. Die GTE ist fordernd, doch die Schönheit der Insel entschädigt jede Anstrengung. Die Landschaft steht im Mittelpunkt, die Düfte wechseln mit jedem Abschnitt, und die Natur gibt den Rhythmus jedes Schrittes vor.



## Esplora l'Elba con Ina Mocan

Patrizia Lupi



Info: + 39 340 56x74653  
www.esploralelba.com

C'è un modo di scoprire l'Isola d'Elba che va oltre le spiagge.

È un'esperienza che passa attraverso il profumo del rosmarino o dell'elicriso, il rumore dei passi sul granito e il gusto deciso dell'aleatico sorseggiato davanti a un orizzonte senza confine.

A guidarvi in questo viaggio sensoriale è Ina Mocan, guida ambientale escursionistica che ha fatto del cammino una forma d'arte e dell'accoglienza una missione.

La storia di Ina è la storia di un legame viscerale con la terra elbana. La sua passione affonda le radici in una curiosità instancabile per la natura e per le storie che ogni sentiero custodisce. Per Ina, il lavoro non è solo "accompagnare", ma tradurre il linguaggio del bosco e della macchia mediterranea, è disvelare paesaggi ed emozioni.

Ogni escursione è un racconto vivo," ama dire Ina. "Non mostro solo un panorama; cerco di far sentire alle persone l'energia di un'isola che è un microcosmo di storia, geologia e vita."

Le sue passeggiate non sono sfide atletiche, ma immersioni e percorsi lenti. Mentre si sale verso le vette o si costeggiano le scogliere, Ina intreccia la narrazione naturalistica con aneddoti sulla flora locale e sulla storia millenaria dell'Arcipelago. È qui che l'esperienza si trasforma in emozione: l'odore resinoso dei pini e il profumo dolce delle fioriture stagionali diventano un ricordo indelebile.

Il culmine dell'esperienza arriva quando il sole inizia a scendere e Ina ti invita ad assaggiare l'Arcipelago a piccoli sorsi. Immaginate di trovarvi su un crinale panoramico, con lo sguardo che spazia sull'Arcipelago circondati dal silenzio della natura. Ina trasforma l'escursione in un momento conviviale indimenticabile. Il segreto del suo successo? La qualità. Ina seleziona i prodotti dei piccoli produttori locali. Formaggi tipici, salumi elbani e dolci della tradizione, oltre ai vini locali che diventano protagonisti di un aperitivo al tramonto. Non è solo cibo, è un rituale.

È il piacere di brindare alla bellezza della vita in mezzo alla natura incontaminata.



Ina Mocan is a Certified Hiking and Environmental Guide and is offering an original way to discover Elba through sensorial, 'slow' itineraries.

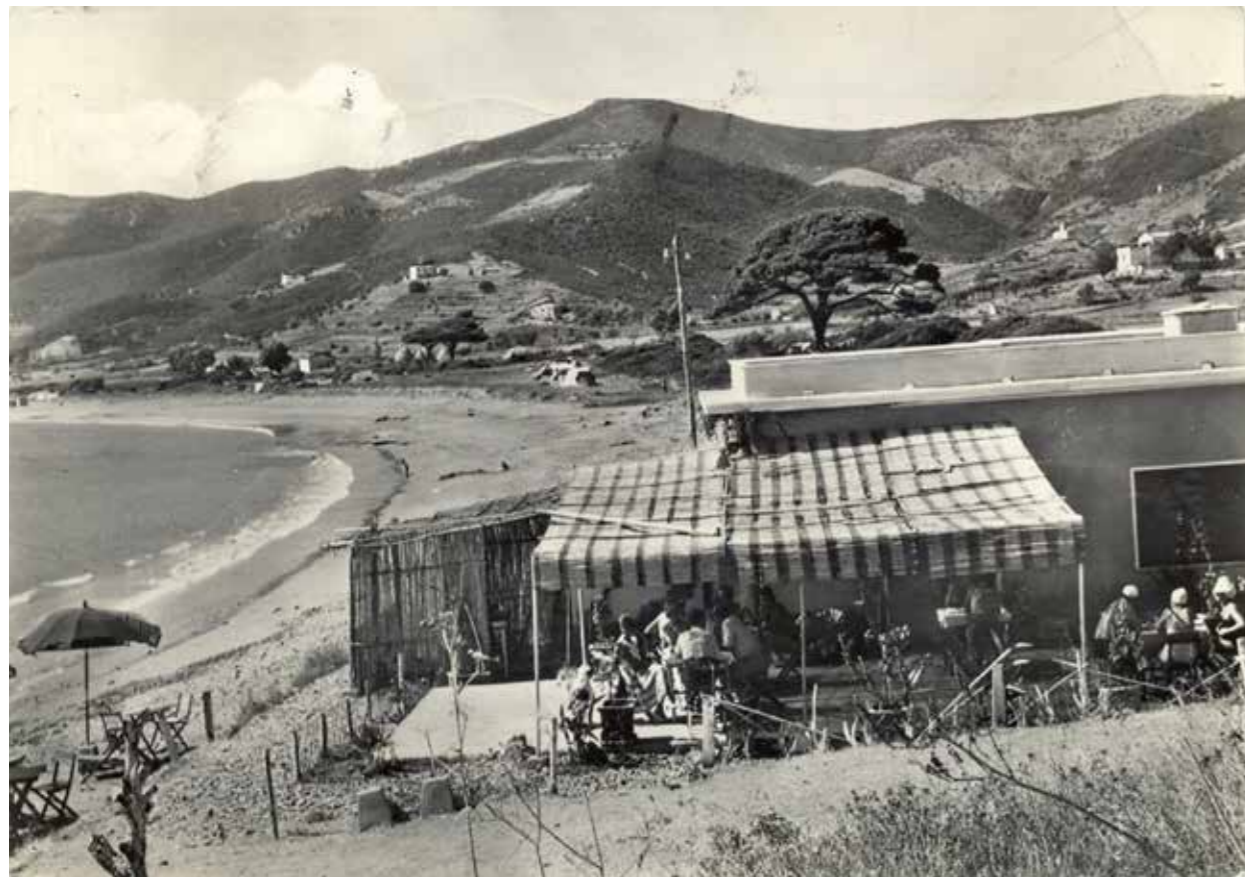
She takes you away from mass tourism and leads you along trails that combine geology and nature and tells the stories that make the island unique.

The highlight of the experience is the convivial moment at sunset: on panoramic hilltops overlooking the islands of the Archipelago, the participants can sample local specialities from cheeses to wines, turning the outing into a truly memorable experience.

Ina Mocan, zertifizierte Natur- und Wanderführerin, erkundet über ruhige und naturnahe Routen die Insel Elba.

Fernab des Massentourismus wird jede Wanderung zu einer Erzählung über die Geologie und die Flora der Insel verbunden mit historischen Anekdoten.

Den Höhepunkt bildet der gesellige Ausklang bei Sonnenuntergang: Auf aussichtsreichen Graten mit Blick auf die Inseln des Toskanischen Archipels genießen die Teilnehmenden die lokalen Spezialitäten - Käse und Wein verleihen der Wanderung am Ende eine besondere, fast feierliche Atmosphäre.



©Archivio della Memoria Elbana

## Le botteghe, ritagli di luoghi identitari

Patrizia Pellegrini



©Archivio della Memoria Elbana

Mi è capitato quasi per caso, rovistando tra vecchie carte, di ritrovare alcuni bozzetti pubblicitari realizzati dal mio babbo negli anni Sessanta del secolo scorso per la Flexografica Toscana, un'azienda livornese che produceva carta e carta velina per avvolgere i prodotti.

In quegli anni infatti in Italia, tutto, dalla frutta, ai fiori, ai dolci, ai vestiti, si vendeva sfuso: niente plastica o cellophane, ma pacchi confezionati dai negozianti con carta stampata specificatamente per loro. Erano fogli pensati per essere usati e poi buttati, e che invece, a distanza di tanti anni, si sono trasformati in piccole tracce di memoria, che racconta qualcosa del luogo e di chi lo abitava. Quei disegni, semplici ma curati, rendevano ogni acquisto un po' più personale. Scritte tracciate a mano, dove ogni disegno o parola sembra avere un carattere proprio, come se raccontasse qualcosa di chi stava dietro al bancone. Sapere che quei bozzetti sono stati fatti dal mio babbo rende tutto ancora più significativo. In quei tratti riconosco la sua precisione, il suo modo silenzioso di osservare e di restituire ciò che vedeva. Con naturalezza e con quel pizzico di ironia, che rendeva l'idea accessibile a chiunque.



©Mario Pellegrini

Oggi quei fogli sono diventati, quasi senza volerlo, piccole testimonianze di un tempo che non c'è più. Su questi ritagli compaiono anche negozi dell'Isola d'Elba: empori, fioristi, bar, pizzerie, confezioni, distillerie. Ritrovarli è stato come aprire una finestra su un passato vicino e lontano allo stesso tempo. Molti di quei negozi oggi non esistono più. Alcuni sono diventati altro, altri hanno semplicemente chiuso. Ma insieme agli spazi è scomparso anche un certo modo di stare insieme. Le Botteghe di Marciana Marina, di Portoferraio, di Porto Azzurro, non erano solo posti dove comprare, erano luoghi identitari, come li definisce Marc Augé e non "spazi di transito, di attraversamento, pensati a prescindere dalla relazione". Guardandoli ho avuto la sensazione di rivedere un'isola diversa, più lenta, fatta di abitudini quotidiane e di luoghi familiari, agli albori di un turismo che era ancora di prossimità.

Con l'avvento del boom economico e di altre forme di commercio moderno, la carta velina, il libretto dove si segnava il credito per la spesa, possono apparire nostalgiche rievocazioni della nostra identità passata. Al loro posto imperversano il packaging, il sacchetto di plastica e la carta di credito, per inseguire le numerose promozioni, il costante e seducente invito a consumare di più, secondo una precisa logica del profitto, e non certo come risarcimento delle disuguaglianze di un'epoca passata. Allora osserviamo questi bozzetti legati ad un tempo dove il telefono (se c'era) aveva solo pochi numeri, per farne un viaggio che risvegli un po' la realtà sopita del presente.

The discovery of advertising sketches from the 1960s, drawn up by Mario Pellegrini for Flexografica Toscana, takes us on a journey down memory lane. Those sheets of fine paper are showing us a period of commerce that was identity-based and human, in stark contrast to today's culture of consumption. Beyond the individual products, what emerges is the memory of a slow, authentic sense of community, now replaced by the cold, impersonality of modern packaging.

Der Fund von Werbeentwürfen aus den 1960er Jahren, die Mario Pellegrini für die Flexografica Toscana anfertigte, eröffnet einen Blick auf die Handelskultur jener Zeit. Die auf Transparentpapier ausgeführten Entwürfe dokumentieren eine Form des Handels, die stärker von persönlicher Beziehung und lokaler Identität geprägt war als von den heutigen Mechanismen des Konsums. Über die Darstellung einzelner Produkte hinaus vermitteln sie die Erinnerung an ein noch intaktes gesellschaftliches Miteinander, das heute größtenteils einer normierten Gestaltung moderner Verpackungen gewichen ist.



## Alle radici del turismo elbano: Pietro Mazzei

Ilaria Becherini



Pietro Mazzei al "Monte Capanne" negli anni '80

Era il 1935 quando nasceva Pietro Mazzei, in un tempo in cui il turismo non esisteva ancora e l'isola viveva ritmi lenti: essenziale, segnata dalla terra e dalle stagioni, la vita scorreva semplice e la comunità trovava, in ciò che aveva, tutto ciò di cui aveva bisogno.

Poggio, tra i castagni, era un paese povero ma vivo, segnato dalla guerra e dall'arrivo degli sfollati di Portoferraio. Non c'erano distrazioni: c'erano la terra, la chiesa e una comunità capace di accogliere.

Nel 1947, grazie alla visione di Giuseppe Cacciò, nasce il Palace Hotel Fonte di Napoleone. La villa, progettata nel 1899 da Adolfo Coppedè, diventa il primo albergo di lusso dell'Elba e il passaggio all'inizio dell'ospitalità moderna sull'isola. Cacciò intuisce il valore della narrazione.

La Fonte di Napoleone diventa racconto: "l'acqua che guarì l'imperatore e che cura l'umanità". Un marketing ante litteram che trasforma un luogo in favola. Arrivano ospiti d'élite: Winston Churchill, il duca di Windsor, Errol Flynn, Clara Calamai, Giorgio de Chirico. Un mondo internazionale che si ritrova in un contesto ancora rurale, ma che si integra nel ritmo del paese. Il Palace diventa un ponte tra due mondi, e qui lavora un ragazzo di dodici anni: Pietro.

Osserva, impara, assorbe con una formazione silenziosa: nel servizio nasce una scuola fatta di gesti, misura e rispetto. Racconterà poi l'emozione dell'arrivo dei primi ospiti fra i quali il Barone Rothschild.

Poggio, intanto, cambia senza perdere identità. Nascono i primi locali, luoghi di incontro e di svago. La sera si balla con le orchestre, si sale da Marciana Marina a piedi. La villeggiatura incontra la vita locale e la trasforma. Sulla costa, il turismo balneare comincia ad affacciarsi.

Nel 1975 Pietro torna a Poggio e ristruttura la Pensione Monte Capanne, trasformandola in un albergo che diventa un luogo vivo, dove gli ospiti tornano ogni anno. Non c'è separazione tra chi arriva e chi accoglie. La moglie Marcella e la figlia Anna Paola fanno parte dell'esperienza.



© Ilaria Becherini

Emerge così la differenza tra turismo e ospitalità. La cucina è parte del racconto, con gesti semplici e teatrali come la crêpe flambé preparata davanti agli ospiti e con piccoli segni di modernità, come i primi gelati nel paese.

La sua storia racconta una lezione semplice e profonda: il turismo nasce quando un luogo sa raccontarsi senza perdere se stesso. L'ospitalità non è servizio, ma relazione; la memoria non è nostalgia, ma strumento vivo.

E questo, Pietro lo insegnava - forse inconsapevolmente - nel gesto quotidiano dell'accoglienza. Oggi è la figlia Anna Paola a custodire e proseguire questa vocazione, nel suo bar ristorante a Poggio. E Pietro è spesso lì: tra le persone, nel suo mondo, come presenza discreta ma ancora viva di quella stessa idea di ospitalità.

*On Elba, that used to be a destination for leisurely holidays, the village of Poggio, modest yet vibrant, became a meeting place for the local community and the first international visitors.*

*When the Palace Hotel Fonte di Napoleone opened, a new concept of hospitality took shape.*

*Pietro Mazzei grew up here, at his Pensione Monte Capanne, where he used his experience to find a genuine way of welcoming his guests, based on personal connections, a sense of balance and a deep understanding of the local area, guiding the transition from holiday resorts to tourism without losing its true spirit.*

*Poggio war einst ein armes, aber lebendiges Dorf. In den Anfangsjahren des Tourismus wurde es zu einem Ort der Begegnung zwischen Einheimischen und den ersten internationalen Gästen.*

*Mit dem Palace Hotel Fonte di Napoleone entstand dort eine neue Form der Gastlichkeit. In diesem Umfeld wächst Pietro Mazzei auf. Geprägt von seinen frühen Erfahrungen nimmt später in seiner Pension Monte Capanne ein ganz eigenes Verständnis von Gastfreundschaft Gestalt an - schlicht, herzlich und tief mit dem Charakter des Ortes verwurzelt.*

*So begleitet seine Geschichte den Übergang von der einstigen Sommerfrische zum heutigen Tourismus, ohne dabei das Wesentliche aus dem Blick zu verlieren.*

# L'asinella Grisella parla tredici lingue

Maria Gisella Catuogno



La famiglia Olschki  
sulla spiaggia di Procchio

All'uscita il volumetto ebbe molto successo, non soltanto in Germania, tanto da essere tradotto in tredici lingue. Si racconta che a Procchio in quegli anni, si vedevano bambini con il libro in mano alla ricerca dei luoghi descritti nel racconto.

Tradotto da Manuela Mereu e pubblicato da Persephone Editore, il libro racconta la vicenda che ha il suo esordio a Procchio, dove la vecchia Petronella, padrona di un'asinella speciale, "magica", per un potere umano che possiede, lascia in eredità il suo animale prediletto a Tino, un ragazzino senza genitori, povero, vivace e coraggioso, tutto intriso, nel fondo del suo animo, di sentimenti di giustizia e di bontà. Il contesto geografico scelto dall'autore allude all'esperienza dei Pittori delle Dune.

Nell'estate del 1950 artisti di variegata provenienza, a Procchio, formavano un gruppo culturale di marcato carattere bohémien: erano giovani, liberi, anticonformisti e squattrinati. Campeggiavano tra le dune della spiaggia e per guadagnarsi un pasto alla trattoria Da Renzo, disegnavano le pareti del locale, improvvisando paesaggi, nature morte, personaggi e caricature. Fra questi il disegno di Marcella Olschki, proposto in copertina. Ma che ci fa un'asina in mezzo ad artisti più o meno illustri, scorci di mare e di monti, alberi della cuccagna?

Presto detto: Grisella passava ogni giorno per Procchio portando sul basto, oltre al suo padrone, Corrado Paolini, botticelle d'acqua e fasci di fieno. Tutti la conoscevano e le volevano bene. Così, Denneborg, attratto in quel paesino, come altri intellettuali, giornalisti e artisti, dall'esperienza dei Pittori delle Dune - la consuetudine di quelle estati elbane durò per tutti gli anni Cinquanta, ma fino agli anni Settanta alcuni artisti che passavano per Procchio lasciarono il loro segno - si innamorò di quell'asinella e la scelse come protagonista della sua fiaba.

Una fiaba vivace, dal ritmo incalzante, immersa nell'Elba che fu, quando il piroscampo univa Marciana Marina a Portoferraio, l'Hotel Darsena era stato appena inaugurato, la spiaggia semideserta era il posto prediletto di frotte di bambini in cerca di svago e di pescatori che fanno il bilancio della giornata o rammendano reti, ma anche il luogo d'approdo di ricchi stranieri che arrivano in motoscafo e credono di poter comprare tutto.

I veri protagonisti restano comunque Tino e Grisella, uniti dall'affetto reciproco e dal patto di non separarsi mai. Una lezione di amore tra creature senzienti, che oltrepassa il confine tra umano e animale, dimostrando la possibilità della più grande inventiva e dei più grandi sacrifici pur di vivere insieme nell'isola più bella del mondo.

*For decades, the Island of Elba has been a source of inspiration for artists and intellectuals.*

*In the 1950s, the 'Dune Painters', while on holiday on the beach in Procchio, brought a bohemian spirit to the island, leaving traces of their visit on the walls of the tavern "Da Renzo" in the form of playful drawings.*

*During this same period, the German writer H.M. Denneborg also visited the Island; he drew inspiration from local life for his famous fairy tale 'Grisella', turning a real donkey that lived in Procchio into the main character of a children's story that enjoyed international success and was translated into 13 languages.*

*Die Insel Elba ist seit Jahrzehnten Muse für Künstler und Intellektuelle. In den 1950er Jahren verließen die Pittori delle Dune, die ihre Ferien am Strand von Procchio verbrachten, der Insel einen bohèmehaften Geist und hinterließen mit scherzhaften Zeichnungen an den Wänden der Trattoria „Da Renzo“ die Spuren eines unbeschwernten Aufenthalts.*

*In jenen Jahren hielt sich auf der Insel auch der deutsche Schriftsteller H. M. Denneborg auf, der sich von der lokalen Stimmung angeregt zu seinem berühmten Märchen „Grisella“ inspirieren ließ.*

*Im Mittelpunkt steht eine Eselin, die tatsächlich in Procchio gelebt hat und die er zur Heldin einer Kindererzählung machte.*

*Das Märchen feierte internationalen Erfolg und wurde in dreizehn Sprachen übersetzt.*

Heinrich Maria Denneborg  
**L'Asinella Grisella**

Traduzione di  
Manuela Mereu



A cura di  
Maria Gisella Catuogno

Libro per ragazzi



Persephone Edizioni  
Via... 100  
MARABOTTI - 10000 CANTÙ

Nell'edizione originale "Das eselchen Grisella" di questa deliziosa fiaba moderna del tedesco Heinrich Maria Denneborg (1909/1987) - tutta incentrata sull'amore reciproco tra un bambino e un'asinella - mi sono imbattuta per la prima volta non molti anni fa, pur essendo stata pubblicata nel lontano 1955 dalla casa editrice Cecilie Dressler-Verlag.

# PG&W: comunicare il territorio per generare valore

di Alberto Gottardi



"C'è un turismo che consuma i luoghi. E poi c'è un turismo che si ferma, ascolta, rigenera."

Oggi la promozione territoriale non può più limitarsi a mostrare paesaggi suggestivi o lanciare campagne accattivanti: deve diventare uno strumento capace di generare relazioni autentiche, consapevolezza e valore duraturo per chi quei territori li abita ogni giorno.

È la direzione indicata dal dibattito internazionale sul turismo rigenerativo: un modello che non si limita a ridurre gli impatti del turismo, ma punta a lasciare un'eredità positiva sui luoghi, sulle persone e sulle economie locali. In questo scenario si inserisce il lavoro di PG&W, agenzia di comunicazione e marketing nata nel 2005 a Bergamo, che ha trasformato la progettazione territoriale in un metodo fondato su una convinzione precisa: i territori non sono prodotti da vendere, ma sistemi viventi complessi, fatti di relazioni, memoria, cultura, paesaggio e comunità.

Un approccio che dà attenzione a ruralità e cultura autoctona, lavorando con uno sguardo che non si ferma al presente ma si proietta sull'eredità che ogni progetto lascia nel tempo.

Questa visione trova naturale continuità con il mio ingresso come fondatore e CEO di PG&W, in **simtur**, una rete attiva in tutta Italia che promuove un modello di turismo consapevole, sostenibile, rigenerativo.

Un ecosistema di professionisti, enti, imprese e realtà che condividono gli stessi obiettivi: valorizzare i luoghi in modo autentico, generare connessioni, costruire progettualità capaci di produrre valore duraturo.

Muovendosi in questo quadro, PG&W opera intrecciando comunicazione strategica, storytelling, eventi, branding territoriale e valorizzazione culturale. Un lavoro di alta sartoria, costruito su misura, in cui ogni territorio diventa racconto, esperienza e visione condivisa. Nel corso degli anni l'agenzia ha collaborato con enti, istituzioni e progetti nazionali e internazionali legati a turismo, cultura ed enogastronomia, contribuendo alla costruzione di nuove reputazioni territoriali. Perché oggi promuovere un territorio significa soprattutto questo: rendere visibile e memorabile ciò che lo sguardo del turismo veloce non vede, ma soprattutto generare opportunità di crescita ispirate a responsabilità e sostenibilità nel tempo, nel rispetto delle persone che lo abitano e del genius loci.

*PG&W, a communication agency based in Bergamo, is promoting a model of regenerative tourism that goes beyond the mere exploitation of places.*

*According to the agency, local areas are complex living entities that should be appreciated through authentic connections and a lasting legacy. This vision is strengthened by having joined simtur, a national network for sustainable tourism. By combining storytelling and strategy, PG&W turns every area into a shared experience and a solid reputation.*

**pg&w** | CULTURA E TERRITORIO



# The Slow Rhythm of Beauty

Ogni viaggio ha il suo ritmo.  
All'Isola d'Elba trovi il tuo.



**Elba  
Promotion**

**Associazione Albergatori Isola d'Elba**  
Agenzia Ilva Viaggi e Turismo  
[www.elbapromotion.com](http://www.elbapromotion.com)





*L'essenza del mare*

**[acquadellelba.com](http://acquadellelba.com)**