

Gisberto il castagnacciaio

di Ugo Sassi

Via del Mercato Vecchio è quella strada nel centro storico di Portoferraio che da Piazza Hutre va - o meglio andava - a "sbucare" quasi nel secchio dei polpetti di Bacocco.

Una viuzza obsoleta, ma animatissima per tradizioni..... castagnacciaie. Infatti nella pizzeria con l'insegna "Il Castagnacciaio", fino a 30-35 anni fa si sfornavano soltanto castagnacci e torte di ceci. Mentre adesso il locale è dotato di due stanze e un'ampia vetrata esterna, prima tutto si svolgeva in una sola stanza, quella cioè del forno e del bar.

L'esercizio ha quasi un secolo di vita. A iniziare l'attività del "Forno di castagnacci", così era indicato nell'insegna del negozio, fu Meco, che si calava da Altopascio da settembre a primavera. A Meco verso il 1915, subentrò il figlio Gilberto (in arte.... Gisberto) che dopo alcuni anni allargò l'attività dedicandosi nel periodo estivo al gelato.

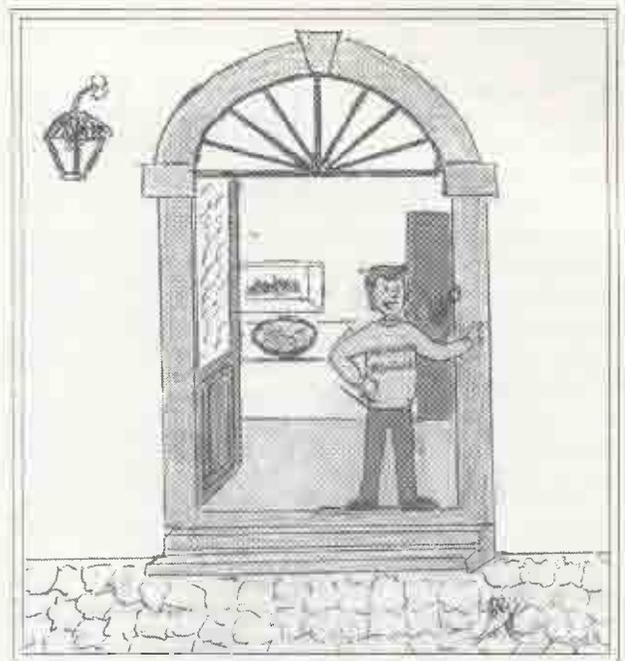
Per un certo periodo anni venti-trenta, contribuirono all'animazione di via del Mercato Vecchio il negozio di carbone di Alfredo Caracci e quello di fiori di Umberta Giani madre di Giulio e Elvio Fantini che le domeniche, giorni di chiusura, trasformavano il negozio in "bisca clandestina" per giocare con gli amici a "mazzetto", "toppa" e "sette e mezzo". E non erano pochi i ragazzi che al tavolo da gioco consumavano i 55 centesimi che avevano dato loro i genitori per andare al Cine Elbano.

Però l'attore principale di quell'animazione era Gisberto. Chi degli anziani portoferraiesi non lo ricorda? Alto, segaligno, con la faccia ossuta e bonaria e con il grembiule portato a bandoliera.

Ammanniva senza sosta, castagnacci, vino, gazzose e torta di ceci, quella bassa con la crosta croccante, profumata, cotta, al punto giusto. Il suo locale non era frequentato soltanto dai devoti del... "quartuccio", ma anche da noi ragazzi. Con un "ventino" compravamo due grosse fette di torta di ceci con la "giunta" (non sempre elargita), crogiolandoci poi al calore del forno e dei "topini", finché Gino (cognato di Gisberto) non ci buttava fuori perché impacciavamo il lavoro del negozio.

Mi ricordo che Silvano Mellini (Bubi) assiduo consumatore di castagnaccio e rinomato rompicoglioni, pretendeva con soli dieci centesimi: una fetta abbondante, la giunta, il foglio grande di carta gialla, la forchetta e un bicchiere d'acqua, tanto che Gisberto a volte gli chiedeva se doveva masticargliela lui o faceva da solo.

Quando mia madre mi incaricava di comprare tre o quattro etti di torta per fare merenda, era una occasione inconsueta come una festa.



Uscivo dal castagnacciaio con il grosso fagotto di carta gialla, bollente, molle, fragrante; lo tenevo solitamente tra il maglione ed il cappotto perché si mantenesse caldo; poi di corsa a casa. Gustavo quella delizia come un cibo prelibato, soffiando sulle fette ancora calde, scottandomi invariabilmente le papille per l'ingordigia e l'appetito che allora non mancava davvero.

Quante volte ho ricordato la torta di Gisberto, il locale pieno di gente, il gradevole calore del forno saturo degli odori di torta, di castagnaccio e di vino; quella strada demodé, opaca, senza lumi, l'usciale i cui vetri erano sempre appannati.

Allora un'ombra di mestizia cala dentro di me perché risveglia una giovinezza quanto mai lontana. Rivedo quei volti rubizzi, scanzonati, pieni di sagacia dei miei compagni, quelle ginocchia "arrossate" dal pallone, i cappotti frutto sovente di riivoltature: tutti bravi ragazzi, tutti cari amici, che purtroppo, in buona parte, ho perduto quasi senza accorgermene, lungo la strada della vita.

Ora la pizza è la prima donna nelle sue diverse composizioni, poi ci sono i canapè, i calzoni, le crepes, i sandwich, gli hamburger e tanti altri ancora; certamente c'è più scelta nelle proposte, ma soprattutto più.... "palanche".

Però un fatto rimane affrancato, sicuro, indiscutibile, questo benessere, di cui oggi tutti beneficiamo, è frutto di quelle straordinarie generazioni che formavano la clientela di Gisberto □.

da "Il Corriere ELBANO"