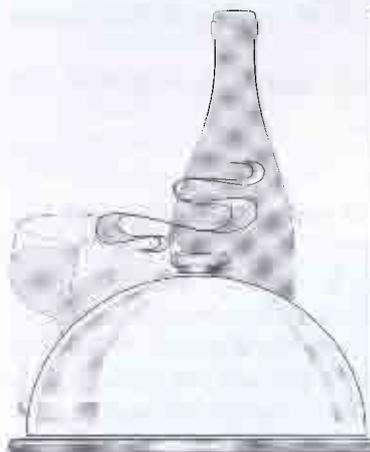


CARNE, PESCE E DUE FOGLIE DI ALLORO

Questo che leggete non è un messaggio promozionale truccato, bensì una comunicazione di servizio per lettori goderecci. "Il Mondo" ha svolto d'estate un'ampia inchiesta titolandola "Gola e Affari / 76 cuochi per il 2000". In poche parole il settimanale economico di Rizzoli/Corsera ha voluto premiare la capacità "tecnica" di chi elabora cucina locale usando la formula che fa la differenza: ingredienti genuini, creatività e innovazione. Con piatti onesti che meritano spesso una deviazione e talvolta il viaggio. Nel gruppo esiguo di ristoratori - 76, appunto - selezionato dagli esperti sul territorio nazionale, troviamo in bella evidenza l'elbano Publio Fontana, proprietario e gestore a Poggio del notissimo "Publius", dove si gusta "un'ottima cucina di terra". La sua affermazione ci rende doppiamente lieti. Anzitutto, perché



Ristorante
Publius

Cucina toscana
Cerimonie
Banchetti

Loc. Poggio - Marciana - Isola d'Elba
Tel. 0565 99208

conseguita da un uomo che il mestiere lo ha imparato da solo, sul campo, unendo passione, serietà, volontà e tenacia. Inoltre last but not least, alla maniera degli inglesi in quanto Publio, nonché amico, è da sempre fedele sostenitore del nostro "Scoglio".



NOTIZIE IN BREVE

La nostra concittadina LAURA ZOLO, tra le migliori veliste in attività sui mari del mondo, a metà settembre ha felicemente concluso il "Progetto Zeno". Navigazione in solitario da Venezia (con sosta obbligatoria a Portoferraio) fino alla Nuova Scozia, seguendo la rotta ardua e tempestosa del nord Atlantico. Quella di Laura è una storia di coraggio, perseveranza e determinazione; il suo fisico minuto non lascia trasparire la grande forza di volontà; la giovane età nasconde l'importanza eccezionale dell'impresa compiuta. Alla quale hanno reso omaggio le massime autorità canadesi ed il sindaco di New York.

Sul numero precedente è proseguita la pubblicazione di alcune schede descrittive intorno alla pesca elbana del tonno. Materiale che fa parte di un capitolo del libro "Le tonnare dell'Elba" d'imminente uscita e di cui è autore il Prof. Arch. Rino Manetti. Nel volume vengono analizzati di questa attività elbana, i vari e molteplici aspetti, talvolta complessi, non solo per i metodi e strumenti di pesca e confezione del pescato, ma anche per l'impegno dei tonnarotti e degli imprenditori succedutisi nei secoli, dando vita ad interessanti aspetti socio-economici, tali da contribuire alla tessitura della storia umana dell'Elba.

Purtroppo, anche su questo numero dobbiamo registrare la triste scomparsa di cari lettori e amici. In ordine di tempo la signora GIGLIOLA DIVERSI, consorte di Eliseo PALOMBO, gestore della locale Agenzia "Toremor", e madre di Riccardo e Stefano.

A Faenza è poi mancato il generale dei Carabinieri a riposo VITTORIO CARPINACCI, nativo di San Piero, dove è stato tumulato alla presenza delle maggiori autorità provinciali.

Chiodiamo con la morte dell'ing. ENZO BALLINI, insegnante all'Istituto Professionale e valido redattore del "Corriere Elbano". Ai congiunti vada l'espressione sincera del nostro cordoglio.



Il drappello napoleonico, organizzato dagli Amici di Portoferraio e da Anastasi Turismo, è costituito da sei figuranti in uniforme napoleonica e si ispira alla "Petite Armée" creata da Napoleone durante la sua permanenza all'isola d'Elba. In occasione di cerimonie particolari, al drappello si uniscono anche l'Imperatore ed il suo fedele mamelucco Ali.

Durante la stagione estiva il Drappello ha sfilato per il centro storico e la Calata di Portoferraio, ed ha partecipato a diverse manifestazioni sul territorio elbano.

Gli organizzatori che curano le rievocazioni storiche a Portoferraio, in collaborazione con l'Amministrazione, intendono collegarsi alle società che in Italia e in tutta Europa, organizzano manifestazioni legate all'epopea napoleonica, nelle quali il Drappello potrà partecipare in rappresentanza dell'Elba.