

All'inizio della prima guerra mondiale Bonaventura Braschi, semianalfabeta e cagionevole di salute, con l'ausilio della moglie Santina Braschi (avevano lo stesso cognome), completamente analfabeta, aprì a Marciana Marina l'albergo "La Pace" (7 camere con trattoria). Era considerato, dopo l'"Ape Elbana" di Portoferraio, il secondo albergo dell'intera isola.

Ad appena otto anni, cominciai ad aiutare il nonno, il quale voleva ad ogni costo che proseguissi la sua attività e che studiassi "l'inghilese", poiché secondo lui era pane assicurato per l'avvenire. Quale giusta profezia!! Cosa che feci, imparando l'inglese pratico durante cinque anni di prigionia in India. Perfezionai poi la conoscenza della grammatica con quattro anni di magistero a Genova. Trovai quindi un'ottima occupazione presso una nota compagnia di navigazione straniera..

Aiutavo comunque il nonno, dopo la scuola, e facevo del mio meglio per accontentarlo, sebbene ad otto anni vi siano dei limiti. Ricordo, ad esempio, quando, durante un pranzo delle Cantine Sociali da poco costituite, dovetti servire una minestrina in brodo ad un avventore. Mi videro arrivare come un bastimento con mare forza cinque e quando gliela gettai addosso, le stelline gli arrivarono fino agli orecchi. Mio nonno lo ripulì alla meglio, ma credo che quel signore, almeno nei ristoranti non abbia più chiesto minestrine in brodo.

Durante un altro pranzo la feci ancor più grossa. Stavo aiutando la nonna e avevo in mano un pentolino di acqua bollente quando un gatto, che soleva arrivare sempre nell'ora di punta, addentò una triglia di un chilo e fuggì passandomi sotto il naso. Fu così che gli scaricai l'acqua del pentolino sulla schiena. Il gatto mollò subito la preda e infilò la porta del salotto, miagolando e con la groppa arcuata. Tutti gli avventori, spaventati ed urlanti, salirono sui tavoli per evitare i salti rabbiosi del felino. Mio nonno, in mezzo a quel frastuono, sembrava che ballasse la "mascarena" ed aveva, oltre la bava alla bocca, anche i bianchi baffi ritti come una spazzola. Io, nascosto dietro il divano di finta pelle, aspettavo il momento propizio per svignarmela, quando sentii mio nonno urlare furioso: "Se lo piglio, gli stacco le orecchie". "Ma signor Ventura (così lo chiamavano i conoscenti) disse una gentile signora *si tratta solo di un gatto!*". "Gatto un corno, rispose, io parlo del nipote... Se lo piglio...!".

Dopo tre giorni mi ripresentai e, attaccato alle sottane della nonna, attesi la punizione. Ma già tut-

to era passato. Mangiai al tavolo del nonno, al posto d'onore come al solito e l'aiutai anche a fare i conti, trasferendo i fagioli da una tazzina all'altra, creando così le premesse del futuro pallottoliere prima, e del calcolatore dopo, e infine dell'odierno computer.

A settantatré anni il nonno morì lasciando capitale ed esercizio (mura comprese) alla figlia Francesca, mia mamma, che con il valido ausilio della nonna Santina e del marito Goffredo, continuò l'attività. L'albergo di sette camere era dotato di un unico gabinetto, pomposamente definito dal nonno "Water closet", ma l'acqua arrivava da un deposito sul tetto, riempito ogni mattina da una pompa a mano, pescante nel pozzo sottostante. Le camere erano dotate di un mobile con un piano in marmo, di una catinella e di un "mesciante" coperto da un asciugamano di bucato. Ai piedi del mobile un secchio smaltato con chiusura automatica, nel quale si versava l'acqua adoperata.

Poi, anche la mamma morì e il babbo continuò l'attività con alterna fortuna, sopraelevando l'edificio e raddoppiando le camere (da sette a quattordici), dotandole di acqua corrente, naturalmente fredda.

Già prima della morte di Goffredo Ducati la figlia Teresa, meglio conosciuta come Teresina, con il marito Aldo Polmonari, aveva preso le redini dell'esercizio, conservando le basilari regole del locale, che prevede l'uso di prodotti elbani (vino, frutta, ortaggi, pesce) con tempi di cottura ancorati alle usanze gastronomiche del secolo passato. Basti pensare, per esempio, che la frittura di Teresina avviene nella classica padella, ignorando la comoda friggitrice considerata dai buongustai "livellatrice dei sapori".

**AFFARI SU
INTERNET!**

Navigare in rete,
trovare pagine
dedicate all'Elba,
sfruttarne tutte le
opportunità al costo di una telefonata urbana



ELBALINK è un servizio de "Il Libraio" e di un'agenzia di comunicazione per fornire accesso e presenza su INTERNET all'Isola d'Elba

Per informazioni: **ELBALINK**

Tel. 0565 917135 - Fax 0565 930309
<http://www.elbalink.it>

Elba ieri, oggi, domani

lo scoglio