

millenarie miniere di ferro, cave romane di granito, antichi santuari e pievi o misteriosi resti di mura ciclopiche. Due passi nei paesini di collina fra scenografie da presepio, e riaffiorano i segni di una solida cultura rurale e pastorale. Due chiacchiere con l'elbano, ed è uno scoppietto di storie e di personaggi con soprannomi assurdi, ed eletti a protagonisti di vicende fuori dal comune, di aneddoti incredibili e di favole leggendarie.

L'elbano sa essere un favoleggiatore alla Munchausen, il barone che cavalcava le palle di cannone, non batte ciglio quando narra, con tranquilla disinvoltura, l'inverosimile come potesse capitare anche a te. Così, quando infuria violento l'uragano e il mare schiumeggia con onde alte 10 metri fra i merli della torre pisana di Marciana Marina, le trombe marine scompigliano i flutti e risalgono le colline per rovesciare, alla fine di una rovinosa corsa, abbondanti piogge di pesci in testa alla gente. Laddove falliscono i colpi a pallettoni del cacciatore, soccorre il tramaglio del pescatore che tira su i 200 chili del cinghiale precipitato in mare dal dirupo di Punta della Zanca. Se poi le reti restano sgonfie dopo una battuta in barca ti rifai

scaricando umori e volt di una batteria d'auto nei fossi di Rio Mercoio o di Pedalta per fulminare anguille nascoste nei fondi melmosi delle pozze d'acqua. In settembre segui le scie dei pescatori che, lasciate le reti a terra, risalgono la costa occidentale per riempire le barche di funghi porcini raccolti tra le scope basse (l'erica) a qualche metro dal mare. E ancora se si guasta il frigorifero e si avariano chilate di pesci, puoi sempre seppellire il marciume nell'orto e fertilizzare di fosforo il frutteto. Che l'anno seguente ti apparirà come in miracolo della natura con eccezionali frutti al sapore di mare. Per convincersi che non sono balle, provare a vivere davvero l'Elba. Se non la violenti con le bramosie cittadine, l'isola va a braccetto con te, e ti offre gratis le ricette della buona salute e della lunga vita. L'Elba è popolata da pensionati di ogni angolo del mondo, soprattutto da ex emigranti nelle Americhe del Sud e dell'Australia, e i vecchietti in gamba costituiscono l'ossatura portante delle famiglie residenti, originarie o di adozione. Solo a Portoferraio un decimo della popolazione è ultraottantenne e tiene alta la bandiera del record italiano della longevità.

Tratto dal Libro "Mai Panchinari!" dell'amico Bartoloni, dell'Associazione Stampa Romana, questo capitolo, piuttosto encomiastico nei confronti dell'Elba e degli elbani.

Desinari e cene

IL ROSSO E IL NERO

di Chichibio Cuoco

Fuorviato dal titolo a colori, il lettore potrebbe scambiare questo pezzullo per un soffietto editoriale, dedicato alla ipotetica ristampa del celebre capolavoro stendhaliano. Accipicchia, non siamo tanto locchi da portare altra sabbia sulla spiaggia, andando al mare. Il genio letterario della Francia napoleonica dorma pure sugli allori, senza patire il ronzio oltraggioso di una innocua ape elbana. Rigido subentra il divieto d'accesso ai sentieri della fantasia, quando s'intenda praticare davvero l'arte culinaria nella varietà delle soluzioni locali. I colori mentovati sono quelli propri del cavolo nero e dei fagioli rossi impiegati nell'omonima minestra di verdure e legumi. Cotta dentro una pentola a pressione, ove manchi ormai è peccato veniale il classico "aveggio" di antica memoria. Orbene, procediamo spediti, dopo aver sciupato carbone e chiacchiere nell'approccio culturale alla facile ricetta.

Solito soffritto, su base di cipolla, con aggiunta a libbre di fagioli borlotti; si riduca tutto in pappa col prescritto mestolo di castagno (privo del suffisso *ca*, il cucchiaino di semplice stagno riesce inservibile alla bisogna). Di seguito, una bordata a salve con sale, pepe, carote, carrube e pomodori: i migliori li protegge San Lorenzo in Timonaia, terra marciinese. Versare acqua del Poggio, che sgorga leggera da fonte algida e nobile. La levata del bollire a fuoco smorzato richiede circa un'ora, da passare introducendo nella "caldera" (ma con la pentola a pressione, come cavolo si fa?) singole foglie di cavolo nero, appunto, alternate a petali di rosa callida, che mitigano la noia crescente ed ingentiliscono l'agro sentore. Recita il proverbio: "alle pentole che bollono non s'accostano i gatti". Se poi il contenuto è quello appena illustrato, nemmeno i cani da guardia.