

in diverse ore della mattina.

Da buon còrso amava la cucina a base di aglio e di olio.

Durante la campagna d'Italia ebbe per cuoco un certo Dunan, anche la sera della vittoria di Marengo. In quella occasione il Primo Console si accorse che lo stomaco aveva le sue esigenze come qualsiasi fantaccino. Ordinò quindi che gli fosse servito da mangiare subito, sul campo di battaglia. Lui non voleva attendere, per abitudine. Dunan non sapeva a che santo votarsi, non avendo sottomano niente di pronto. Però osservò che un gruppo di ulani avevano scovato e catturato dei polli dietro il muro diroccato di un cascinale abbandonato. Anche Dunan ne afferrò due o tre, poi li pelò, li pulì alla meglio e li fece a pezzi. Ebbe da un ufficiale due capi d'aglio selvatici, scavati con la sciabola, e un mazzolino di prezzemolo. Con un po' d'olio, qualche pomodoro, presi chissà dove, un bicchiere di cognac, mise tutto in padella con i pezzi di pollo già rosolati

"Delizioso questo pollo!" esclamò Napoleone.

I suoi generali si disputarono i resti, Murat addirittura intinse grosse fette di pane nella padella. La giornata di Marengo segnò una strepitosa vittoria per Napoleone, ma anche il lancio del famoso "pollo alla Marengo".

Un episodio non certo da trascurare avvenne a Portoferraio. Passando dalla Calata, Napoleone notò

dei marinai, seduti per terra, che divoravano letteralmente un fumante cacciucco. Si avvicinò alla barca, dal capitano si fece dare una scodella e mangiò anche lui il pesce con gusto. Invitò poi il pescatore/cuoco perché gli cucinasse un identico piatto ai Mulini. Ma non riuscì saporito come quello mangiato sulla Calata.

Inviava spesso in Corsica il Capitano Pontier perché gli procurasse le prelibate ostriche dello stagno di Diana, vicino ad Alesia.

Non beveva molto vino, e quel poco lo annacquava. Quello da lui preferito era lo Chambertin. Apprezzava anche l'aleatico, nel quale inzuppava i biscotti. Spesso si fermava a Porto Longone in casa del suo ufficiale d'ordinanza Carlo Perez, sedendosi sopra una sedia, il bicorno sotto di essa, a centellinare il passito che gli veniva offerto. A Rio Marina stavano celebrando un matrimonio e, passando davanti al banchetto, volle fermarsi a brindare con gli sposi. Gli dissero che avrebbe potuto esporsi a qualche mancanza di rispetto. Rispose: *"Mi hanno solo offerto un bicchiere di aleatico!"*

Ebbe qualche problema però con il vino da pasto dell'Elba, il procanico (risulta anche dalle sue lettere), talvolta acetoso e rifiutato dalla truppa. Dette perciò ordine che se ne acquistasse *"solo se ritenuto buono"*.

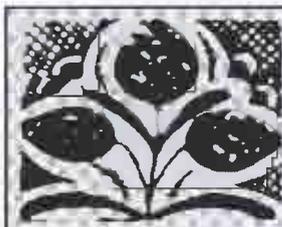
"ELISA", LA BACIOCCA IN SCENA AI MULINI

Per tre serate consecutive nel salone delle feste della Villa dei Mulini è andata in scena una recente opera di Ernesto Ferrero, vincitore fresco fresco del XXXI premio Elba Brignetti, nonché cittadino onorario di Portoferraio, anche se nato altrove. Interprete d'eccezione della *piece* la bravissima attrice romana Laura Milani, degnamente accompagnata al pianoforte da Daphne di Mario, con musiche di Bach, Listz e Ravel. In questo monologo Ernesto Ferrero coglie Elisa, sorella del Grande Còrso, donna ambiziosa e capace, plasmata dal fratello Luciano, il più colto e intellettuale dei Bonaparte, nell'imminenza della sua caduta. Principessa di Piombino e di Lucca, Granduchessa di Toscana

rievoca la sua giovinezza solitaria, il matrimonio con il capitano di fanteria Pasquale Felice Baciocchi, la ricerca di una identità, i complessi rapporti con la famiglia e con i numerosi favoriti, la passione per il teatro, i suoi trionfi, i suoi dolori. L'eccezionale spettacolo è stato prodotto dal Comune di Portoferraio in collaborazione con la Soprintendenza ai Monumenti di Livorno, Lucca, Pisa e Massa Carrara, dal direttore artistico del Teatro dei Vigilanti Andrea Buscemi e col contributo dell'Hotel Villa Ottone.

In libreria; di Ernesto Ferrero

"ELISA" - Sellerio editore Palermo al prezzo di 5 Euro.



CERAMICHE PASTORELLI
Pavimenti Rivestimenti Arredo Bagno
Arredo Giardino

Loc. Orti - Portoferraio - Tel. e fax: 0565 917801
www.pastorelli.isoladelba.it