

# Il Convio del Minatore

di Alvaro Claudi

La storia dell'Isola d'Elba è fortemente legata alle miniere di ferro. L'attività estrattiva ha avuto inizio molti secoli prima dell'era volgare, sembra ad opera di abitanti provenienti dall'attuale Liguria chiamati "Ilvates", da cui sarebbe poi derivato il nome "Ilva" antica denominazione dell'Isola.

Resti di antichi forni fusori e cumuli di scorie testimoniano che le attività metallurgiche erano molto sviluppate anche nel periodo degli Etruschi e dei Romani. L'estrazione e la lavorazione del ferro continuò anche sotto le dominazioni della Repubblica Pisana e della Signoria dei Medici, proseguendo fino alla svolta industriale che condusse nel 1899 alla nascita della Società Elba, con la costruzione a Portoferraio dei primi altoforni, poi distrutti durante il secondo conflitto mondiale del '900.

Nel dopoguerra inizia la decadenza dell'attività estrattiva fino alla chiusura definitiva nel 1981 dell'ultima miniera attiva. Il comprensorio minerario dell'Elba si sviluppava nei comuni di Rio nell'Elba, Capoliveri e in parte nel comune di Porto Azzurro.

Lo sfruttamento industriale vero e proprio cominciò a metà Ottocento, dalla famiglia Tonietti di Rio Marina che si aggiudicò il capitolato delle miniere per vent'anni. Fu l'input che portò alla costituzione del trust del ferro che dette vita alla Società Elba.

La maggior parte dell'estrazione avveniva "a cielo aperto" e all'inizio l'escavazione veniva fatta manualmente: "a zappa e coffa". Le poche gallerie, che arrivavano a grande profondità, perfino molti metri sotto il livello del mare, erano anguste e malsane e il lavoro dei minatori era estremamente duro. Si lavorava otto ore al giorno, anche il sabato. I tempi della giornata lavorativa venivano scanditi dal suono della sirena: l'inizio, la pausa per il convio, la



fine della giornata. La sirena suonava anche quando, a causa del maltempo, i minatori venivano rimandati a casa, naturalmente senza paga. Il segnale era un fischio lungo, uno corto e uno lungo. Questo segnale era chiamato dai minatori "consolato". Il fischio che annunciava la pausa del convio (dal latino convivium: banchetto) era accolto sempre con piacere da tutti, anche se il pasto che si apprestavano a consumare era piuttosto frugale. Ognuno portava il mangiare dentro un contenitore metallico, quasi sempre una gavetta militare, chiuso ermeticamente, che poteva essere messo a scaldare sul fuoco. Il cibo era caratterizzato per lo più dalle stesse cose, un piatto unico che variava a seconda delle stagioni. In estate solitamente era un piatto freddo tipo panzanella, gurguglione, minestrone di verdura, pomodori, tonnina ... Nella stagione fredda invece si preferiva un pasto caldo come la sburrata di zeri o di baccalà, lo stoccafisso, patate o fagioli in umido con qualche pezzetto di salsiccia. Non era insolito che avvenisse uno scambio di cibi, come ci racconta un vecchio minatore. Spesse volte i riesi "del coccolo in su" (Rio nell'Elba) barattavano volentieri i fichi secchi con il pesce "scavecciato" portato dai compagni della "piaggia" (Rio Marina). Il vino era la bevanda principale che naturalmente veniva bevuto preto e in abbondanza. Le vivande e le bevande venivano trasportate dentro un panierino di vimini coperto con canovaccio detto "pezzòla". In tempi di "magra" quando il vitto era scarso si diceva: "oggi pane e pezzòla..." per non dire solo pane!

*Per saperne di più, consultare il pregevole volume "Elba con gusto" edito dalla Comunità Montana dell'arcipelago toscano nel luglio 2008 (Bacchetta editore-Albenga)*

## Gaspaccio Capoliverese

Il "gaspaccio" come abbiamo già avuto modo di dire è tipico del versante sud occidentale dell'Elba. È una sorta di gurguglione un po' più ricco. Il nome è di chiara origine spagnola, ma la ricetta non ha niente a che vedere con l'omonimo piatto andaluso che vede l'impiego di verdure crude, ma ci ricorda la forte influenza che gli spagnoli hanno avuto in questo versante dell'Isola. A Porto Azzurro invece, si usa friggere tutte le verdure, dopo averle tagliate a grosse strisce. Queste verdure vengono messe in un vassoio intercalandole, quando ancora sono calde con qualche sottile fettina di carne saltata in padella con uno spicchio d'aglio.

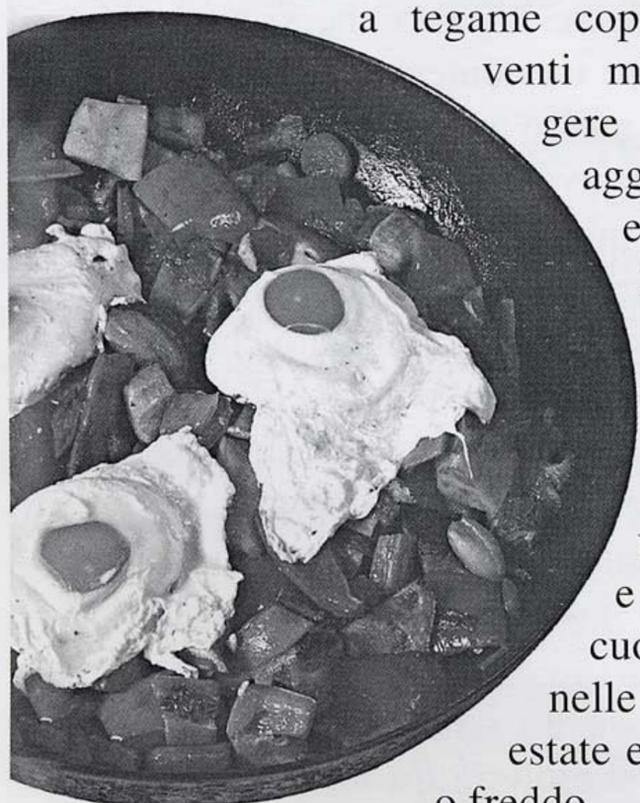
Era uno dei piatti unici dei cavaletti, dei minatori e di chi lavorava in campagna.

Ingredienti per 6 persone:

2 cipolle medie · 2 costole di sedano · 2 carote 2 grosse melanzane · 3 peperoni dolci colorati · 3 zucchine grosse · 4 patate medie · 12 pomodorini maturi · 6 uova fresche peperoncino q.b. · basilico abbondante · 60 g di olio extravergine d'oliva · sale q.b.

Preparazione:

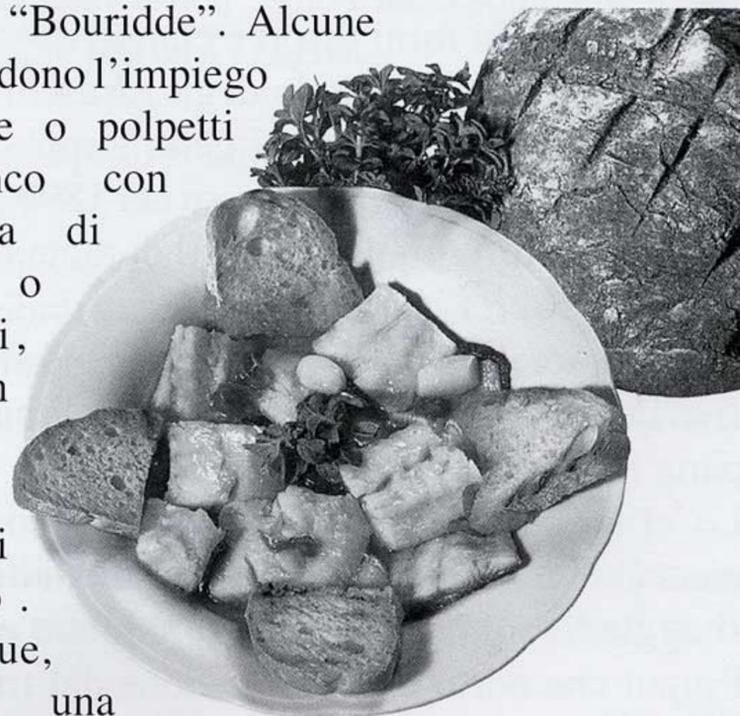
Tagliare le cipolle a fette grossolane e farle rosolare nell'olio, poi aggiungere tutte le altre verdure tagliate a cubetti. Farle rosolare per farle bene insaporire. Salare leggermente. Lasciare cuocere



a tegame coperto per circa venti minuti. Aggiungere i pomodori, aggiustare di sale e di sapore. Portare a cottura. Il piatto viene completato unendo un uovo a persona e facendolo cuocere affogato nelle verdure. In estate è ottimo tiepido o freddo.

## Sburrita di Baccalà

Per sburrita o sburita si intende una zuppa di pesce aromatizzata con erbe o verdure. È conosciuta anche con il nome di "Buridda" in Liguria e in Sardegna. Mentre in Provenza assume il nome di "Bouridde". Alcune ricette vedono l'impiego di seppie o polpetti di bianco con l'aggiunta di piselli o carciofi, altre con naselli, aguglie o code di r o s p o .



Comunque, essendo una zuppa dovrà essere sempre accompagnata con dei crostini di pane tostato ed eventualmente agliato. La versione riese e quella più conosciuta all'Elba e non solo. Ha come componente principale il baccalà, merluzzo salato d'importazione disponibile tutto l'anno. La sburrita di baccalà faceva parte del convio che i minatori si portavano sul luogo di lavoro per la pausa pranzo e che riscaldavano su un fornello messo a disposizione dall'amministrazione delle miniere o tra due sassi dove veniva allestito un piccolo focolare.

Ingredienti per 6 persone:

kg 1 di baccalà bagnato · 2 litri d'acqua fredda · 6 spicchi d'aglio · peperoncino · qualche rametto di nepitella · olio d'oliva · poco sale · dodici fette di pane tostato

Preparazione:

In un tegame fare rosolare nell'olio, l'aglio a spicchi, il peperoncino e la nepitella. Versare l'acqua fredda e fare bollire per dieci minuti. Aggiungere il baccalà dissalato tagliato a tocchetti regolari e aspettare che venga a galla. Ci vorranno altri dieci minuti. Aggiustare di sale. Disporre il pane tostato e agliato in una scodella adagiarvi il baccalà, bagnare con il brodo di cottura e servire con un filo di olio.