

Gli alberi da frutto nella storia dell'Elba

di Gloria Peria

La frutta: una semplice ma fondamentale presenza che ha accompagnato la storia della civiltà umana, evolvendosi con essa grazie alla sua proprietà di adeguarsi alle mutazioni climatiche e ambientali. Per sottolinearne l'importanza, basta pensare che la sua apparizione sul nostro pianeta ha fatto sì che l'uomo, nella sua forma primordiale, abbandonasse la deambulazione a quattro zampe e, attraverso la ripetizione del gesto di raccoglierla, assumesse quella eretta, che lo ha poi facilitato nell'evoluzione. L'Elba, in virtù della sua stessa configurazione geologica che la univa, in tempi remoti, alla costa toscana, ha sviluppato e conservato, anche nella sua peculiarità di isola, certe caratteristiche proprie dell'ambiente naturale continentale.

Grazie alle sue caratteristiche ambientali, questo eccezionale microcosmo presenta, all'interno della sua superficie di 223, 50 chilometri quadrati, una grande varietà di specie vegetali tra le quali una notevole quantità di frutti che vanno da quelli tipici del bosco e sottobosco, come le castagne e le fragole selvatiche, a quelli caratteristici dei climi caldi come il fico d'india o gli agrumi. Ma per iniziare un ideale percorso storico dei frutti sull'isola, bisogna avvalersi dell'archeologia. Alcuni reperti esposti nel Museo Archeologico di Portoferraio contengono tracce di cibi: si tratta prevalentemente di olive e nocciole, queste ultime di probabile importazione.

I campioni di frutta secca sono stati ritrovati all'interno di alcune anfore, recipienti notoriamente resistenti al tempo e all'usura, rinvenute nel relitto di Montecristo, databile nella prima metà del III secolo avanti Cristo, che trasportava però soprattutto vino. Data l'esiguità delle anfore contenenti nocciole, non sappiamo se esistesse ancora un vero e proprio commercio di frutta o se questa fosse esclusivamente destinata al consumo dell'equipaggio. Come testimoniano gli affreschi di certe tombe rinvenute nella vicina Tarquinia, gli Etruschi, gli antichi abitanti dell'Elba, già facevano uso di

pere, susine e fichi, i frutti che sono tra i più remoti ad essere consumati.

I fichi secchi erano regalati dagli antichi Tirreni come strenna del capo d'anno e quest'usanza è durata nel tempo, almeno fino al XIX secolo, in alcuni paesi dell'isola, soprattutto a Capoliveri. Quasi sicuramente l'Elba, per le sue caratteristiche ambientali e per quelle proprie di queste piante, resistenti e rustiche, era molto ricca delle specie in questione ancora oggi presenti e in diverse varietà. Ma il trionfo del consumo della frutta si è avuto nel periodo dell'impero di Roma, quando nuove specie furono introdotte nel territorio italico con le carovane che attraversavano le pianure dell'Arabia e dell'Asia Minore e con le navi provenienti dall'Oceano Indiano che attraccavano nei porti egiziani.

Alle pere, ai fichi e all'uva, si aggiunsero, nel I secolo a.C. altri frutti tra cui le ciliegie, le pesche, le susine, le melecotogne e le preziosissime albicocche, che sembra avessero costi molto elevati. Le ville romane dell'Elba, adornate da splendidi giardini, ospitavano probabilmente anche alberi da frutto – dal giardino della villa romana delle Grotte provengono *olla perforatae*, vasetti per la coltura e riproduzione delle piante con la tecnica detta *margotta* – che dovevano fornire alla mensa quotidiana del proprietario il necessario apporto di ingredienti per la preparazione di vari piatti che, come ricordato da Petronio Arbitro nel *Satyricon*, erano frequentemente allestiti con l'aggiunta di frutta fresca e secca.

Diverse sono le portate del famoso banchetto dove figurano i frutti: salsicciotti con contorno di susine d'Antiochia e melograni, uva bianca e rossa di Puglia, biscotti con nespole di Persia, uva passa e miele attico, noci e miele di Spagna, tordi imbottiti di uva passa e noci, melecotogne travestite da ricci.

Durante il Medioevo l'isola, come tutte le terre mediterranee, fu sottoposta alle scorrerie barbariche e il clima di terrore non favoriva sicuramente

l'agricoltura che veniva praticata poco e lontano dal mare, sulle alture più impervie.

La frutta, come ovunque a quei tempi, era considerato un cibo dolce e delicato dalle persone di un certo livello sociale che lo consumavano a inizio o fine pasto, mentre i contadini, a parte i fichi, le mandorle e le noci da conservare nelle cantine per l'inverno, lo ritenevano un alimento poco nutriente e facilmente deperibile.

Le castagne rappresentavano, principalmente nelle terre dell'occidente

elbano, l'alimento essenziale dal quale trarre il fondamentale sostentamento. È durante il Medioevo che la coltivazione di questa pianta conobbe un grande impulso in tutta l'Europa, ma non sappiamo se a introdurla all'Elba furono, intorno al 500 dopo Cristo, alcuni monaci eremiti che scelsero il massiccio del Capanne e delle montagne vicine come rifugio dalle persecuzioni dei popoli nordici, oppure gli stessi Longobardi che si stabilirono, qualche tempo dopo nell'isola, con la costituzione della *Marca Marittima Toscana*. Le più antiche fonti docu-

mentarie che attualmente conosciamo, una serie di atti notarili pisani, attestano la presenza dei castagni nell'Elba occidentale a partire dal 1343.

Una svolta, per così dire, epocale, che contribuì al cambiamento sociale ed economico e di conseguenza ambientale dell'Elba, avvenne verso la metà del Cinquecento quando lo Stato di Piombino, di cui l'isola faceva parte, fu venduto da Carlo V a Cosimo I de' Medici, per poi essere restituito da Filippo II, nel 1557, a Iacopo VI Appiano d'Aragona, lasciando a Cosimo I solo Portoferraio nell'Elba "con un termine intorno al detto Porto

di due miglia". In questa stessa occasione Filippo II si riservò la facoltà di munire di fortificazioni l'isola, concretizzata nel 1602 con la costruzione della fortezza di Longone.

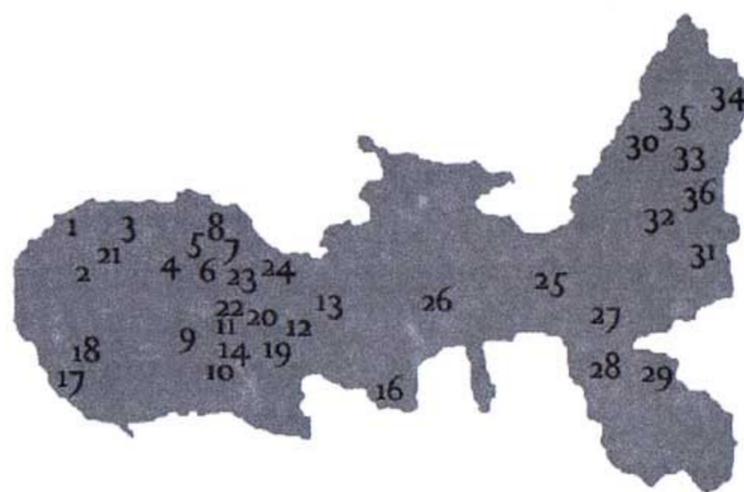
La divisione territoriale configurata in quest'occasione ha connotato in maniera forte tutta l'Elba: Cosmopoli, la città ideale fatta costruire da Cosimo I dei Medici, duca di Toscana, rappresenta un'isola nell'isola, con la sua particolare struttura urbana, la sua parlata, caratterizzata dall'aspirazione della

c che non si sente negli altri Comuni dell'isola, e persino con la sua vegetazione, specchio dei desideri e delle bizzarrie di Cosimo che vorrà introdurre sulle balze che portano alle fortificazioni, alcuni ortaggi – soprattutto i carciofi, i suoi preferiti – e nei giardini e lungo le piccole vie interne, piante da frutto come i giuggioli, i noci, gli agrumi e i fichi, provvidenziali nel caso di un'eventuale forzata autosufficienza.

Il Duca fiorentino conosceva bene l'utilizzo nutritivo e farmaceutico di questi frutti grazie alla passione per la botanica, condivisa anche dalla bellissima

moglie, Eleonora di Toledo, alla quale era dedicato un giardino chiamato, appunto, *della Duchessa*, che si trovava nella zona delle fortificazioni culminanti con il Forte Falcone. Mentre la città di Cosimo non subirà eccessive trasformazioni nel corso del XVII secolo, anzi molte piante da frutto saranno sacrificate per costruire nuove abitazioni, l'arrivo degli spagnoli nell'attuale Porto Azzurro vedrà incrementata la presenza degli agrumi, già coltivati sia nella zona orientale che occidentale dell'Elba, tanto che il Governatore di Portoferraio nel 1729 scriverà: "dall'abitatori di quelle terre e

Toponomastica elbana derivante dagli alberi da frutto



- | | | | |
|----|-----------------------------|----|--------------------|
| 1 | Ficaccio | 19 | Però al Bagno |
| 2 | Valle del Castagnolo | 20 | Serrone della Noce |
| 3 | Poggio ai Persi | 21 | Valle alla Noce |
| 4 | Campo al Castagno | 22 | Amandolo |
| 5 | Castagno delle Liti | 23 | Melograno |
| 6 | Castagni dei Sette Fratelli | 24 | Redinoce |
| 7 | Serra all'Erbitro | 25 | Campo ai Peri |
| 8 | Vigna dell'Arancio | 26 | Valle dei Fichi |
| 9 | Ficuccia | 27 | Gelsarello |
| 10 | Castagnoli | 28 | Sorbelli |
| 11 | Castagnone | 29 | Castagni di Marco |
| 12 | Coste al Barcoco | 30 | Valle delle Fiche |
| 13 | Poggio alla Fica | 31 | Ficuccia |
| 14 | Piazza dei Gelsi | 32 | Monte Fico |
| 15 | Ficarelle | 33 | Barcochio |
| 16 | Cala del Fico | 34 | Capo Però |
| 17 | Campo ai Sorbi | 35 | Castagno |
| 18 | Persico | 36 | Castagni |

castelli sono piantati agrumi, come limoni, aranci, portogalli, cedri e bergamotto senza gran diligenza e senza porli a coperto d'inverno vengono assai grossi e belli e teneri come in particolare si vedono in alcune valli e pianure di Portoferraio siccome entro la propria città in alcuni giardini et anche nelle terre di Rio e Marciana."

Anche il Granduca di Toscana, Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, nella relazione successiva a una visita fatta nel 1769, tralascia l'aspetto botanico dell'Elba e afferma solamente di aver notato, nei territori dell'isola, tra i pochi alberi da frutto, diverse piante di aranci e limoni. Mentre il medico austriaco Koestlin, con l'attenzione del naturalista, riferisce molto dettagliatamente, nella sua relazione di viaggio del 1780, di aver visto una grande distesa di fichi d'India lungo la strada da Portoferraio a Rio, numerosi melograni e sorbi, sempre a Rio, fragole selvatiche a Marciana e, ovunque, fichi di molte qualità – tra cui il *brugiotto*, il *sardese*, il *nerucciolo*, il *bianco*, il *dattero*, il *popone* e il *còrso* – e poi noci, mandorli, pesche – *gialle*, *sanguigne*, *spicciacciole* – amarasche, susini, albicocchi, peri, gelsi bianchi e neri, e molti agrumi. Riguardo a questi ultimi frutti, è probabile che Koestlin abbia visto nelle terre di Marciana e, soprattutto in quelle di Rio, i *giardini*, quelle porzioni di terreno recintato da alti muri ancora esistenti alla Marina di Rio, nella parte bassa della Valle dei Mulini, dove si coltivavano gli agrumi e che tuttora conservano numerose vasche da irrigazione.

Ma proseguendo il nostro viaggio nella storia, un altro evento cruciale si presenta all'inizio del secolo XIX: l'impero francese si espande nella penisola italiana – nel 1802 l'Elba diventa territorio metropolitano di Francia – e ha inizio un'epoca di grande rinnovamento che abbraccia tutti i campi della conoscenza.

Nasce la vera e propria scienza agronomica, si allargano sempre di più gli spazi coltivati, si suggeriscono nuove coltivazioni e tecniche agricole. È in questo contesto che si muovono molte piante da frutto dalla Francia e dal resto della Toscana verso i possedimenti di Elisa Bonaparte, la sorella di Napoleone, posta dall'imperatore al governo del Principato di Piombino nel 1805. Tra le piante da frutto mandate alla prin-

cipessa di Piombino da Pisa nel 1808 figurano: "24 piante di susine Regina Claudia, 6 cosce di monache, 1 di Amelia; 6 albicocche di Germania, 5 di Sardegna, 4 moscadella prematura rossa, 4 bianche; 12 di pesche maddalena, 5 vagaloggia, 2 poppe di Venere, 2 cotogna grossa, 1 moscadella S. Jacopo; 1 pero buré e 1 pero angelica." Nella sua biblioteca elbana, Napoleone conservava un *Traité de la culture des arbres fruitiers, contenant une nouvelle manière de les tailler* e diversi libri di botanica che confermano la passione dell'imperatore anche per questa scienza.

Tra le piante arrivate all'Elba durante la sua permanenza, oltre i cinquemila alberi di gelso bianco che fece piantare un po' in tutta l'isola per avviare la produzione della seta, diversi alberi d'aranci andarono sicuramente ad abbellire i giardini delle sue residenze. Nonostante le cronache riportino che, alla partenza dell'imperatore, molte piante siano state tagliate per spregio, la presenza del gelso viene ricordata nella *Monografia agraria* di Giulio Pullé del 1879 e i documenti d'archivio testimoniano che nel 1882 esisteva ancora, a Portoferraio, un bel viale di gelsi che andava dalla porta del Ponticello alla Chiesa dell'Annunziata e i cittadini, attraverso un appalto gestito dal Comune, potevano raccogliere le foglie per venderle *nel continente*. Attualmente si trovano, ridotti a pochi esemplari ma diffusi po' dappertutto nell'isola, alberi di gelso nero che producono squisite more le quali, soprattutto in Sicilia, vengono usate per realizzare ottime granite e sorbetti. Il secolo XX, con tutte le sue complesse vicende storiche, economiche e sociali, ha visto gradualmente modificare il territorio dell'isola. L'ambiente naturale ha subito delle trasformazioni irreversibili sia per la riduzione degli spazi verdi sia per l'introduzione di specie botaniche a noi completamente estranee. Qualità fruttifere più redditizie e gradevoli hanno sostituito, in molti casi, le nostre autoctone, ma una recente risorta attenzione verso le antiche tradizioni e le peculiarità locali incoraggia a sperare che ci si adoperi anche per il recupero e la valorizzazione delle varietà dei fruttiferi particolarmente presenti nel passato della nostra isola e ora in potenziale via di estinzione.

Le schede di Marisa Sardi

Corbezzolo (Arbutus Unedo)

Erbirro o Bacolaio

Famiglia: Ericacee

Storia: La specie è originaria delle regioni costiere mediterranee, dall'Europa meridionale all'Asia occidentale e Africa settentrionale, caratterizzate da clima mite ed aridità estiva. Il nome "arbutus unedo" gli fu assegnato da Plinio il Vecchio alludendo alla mediocre gustosità dei suoi frutti.

Habitat: Prospera ovunque, sebbene preferisca suoli silicei e soleggiati, lungo le coste ricoperte da macchia mediterranea e da leccete. L'arbusto è molto diffuso nelle zone dove c'è stato un incendio perché riesce a emettere rapidamente da terra nuovi turioni, imponendosi sulle altre specie.

Caratteristiche: L'arbusto sempreverde alto circa 6 metri, può diventare anche 12 metri. Il tronco presenta una scorza sottile di colore rosso-bruna desquamata in tante strisce verticali. Le foglie alterne e coriacee hanno una forma ellittica od obovata lunghe fino a 12 cm, verde scuro lucido nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore con margini interi o leggermente dentati. I fiori campanulati ed ermafroditi, piccoli bianchi o sfumati di rosa, sono in grappoli terminali penduli contemporaneamente alla maturazione dei frutti. Il frutto è una bacca globosa di 1-2 cm, rosso scura a maturità, con superficie ricoperta di granulazioni; polpa carnosa con molti semi. Il legno all'Elba era usato come combustibile, per ricavarne carbone e per palare i vigneti.

Raccolta: Da fine Agosto a Novembre.

Uso medico: Dai frutti, dalle foglie e dai fiori si estraggono principi attivi con proprietà astringenti, diuretiche, antisetliche, antinfiammatorie, antireumatiche. La radice, astringente, veniva usata contro l'arteriosclerosi, la cattiva circolazione del sangue e la ipertensione. Con le foglie fresche e i germogli giovani che sono diuretici e astringenti, si fanno infusioni da bere.

Uso culinario: Il frutto può essere conservato sotto spirito o trasformato in marmellata, gelatine, sciroppi, creme, salse, canditi. Se fermentate, le bacche danno il vino di corbezzolo e distillati digestivi.

Curiosità: Il Mattioli si esprime negativamente asserendo che l'arbusto, "detto in Toscana albatro, è simile al melo cotogno... nuoce allo stomaco, e fa dolere il capo". In realtà ad alcune persone basta ingerire una minima quantità per soffrire di disturbi gastrointestinali e di ebbrezza, contenendo i frutti maturi dell'alcol. I Romani gli attribuivano poteri magici. Virgilio, nell'Eneide, racconta che sulle tombe i parenti del defunto sollevano depositare rami di corbezzolo. Ovidio, nei Fasti, narra che la dea Carna, protettrice della salute degli uomini, scacciava gli spiriti maligni per mezzo di un ramoscello di corbezzolo. Aveva salvato, infatti, Proca, l'erede al trono di Alba Longa, dalle "striges", gli uccelli mostruosi che, secondo Plinio il Vecchio, erano donne trasformate. Nel Risorgimento, i patrioti italiani assunsero il corbezzolo come simbolo d'unità grazie alla presenza contemporanea del verde delle foglie, del bianco dei fiori, del rosso dei frutti. Sullo stemma della città di Madrid, c'è un orso proteso verso le rosse bacche di un albero di corbezzolo.



Fico (ficus carica sativa)

Famiglia: Moracee

Storia: Conosciuto fin dalla più remota antichità nell'Asia Minore e, precisamente, nell'antica Caria, (è l'unico albero espressamente nominato nella Genesi) ha sempre caratterizzato le regioni del bacino del Mediterraneo dove lo diffusero i Fenici.

Habitat: Ama le esposizioni soleggiate e accetta qualsiasi tipo di terreno (purché non bagnato); spesso cresce su scarpate e terrapieni o addirittura spunta dai muri e, nell'Elba occidentale, tra le "cote". All'Elba è la pianta più diffusa ovunque ma sotto i 600 metri d'altitudine perché teme le gelate e le brinate primaverili.

Caratteristiche: Il fico coltivato può diventare anche di grandi dimensioni. Il tronco è grigiastro, mentre i rami giovani sono marroncini, a corteccia piuttosto lucida e liscia. Le grandi foglie lobate sono consistenti e ruvide al tatto, di colore verde scuro nella pagina superiore e più chiaro in quella inferiore. I fiori che botanicamente non sono frutti, ma infiorescenze, sono monoici, non visibili all'esterno, piccoli. Quelli femminili stanno chiusi nel ricettacolo che somiglia ad una piccola pera (siconio) che è il fico che mangiamo. I fiori maschili sono collocati vicino alla bocca del ricettacolo, ugualmente all'interno, e fecondando quelli femminili danno origine ai veri frutti (achenii) che noi, sbagliando, chiamiamo semini. Le varietà del fico domestico producono due tipi di infiorescenze. Le prime (quelle "bifere"), che maturano nel mese di giugno sono dette "fioroni". Ad Agosto-Settembre fruttificano invece, le varietà "unifere".

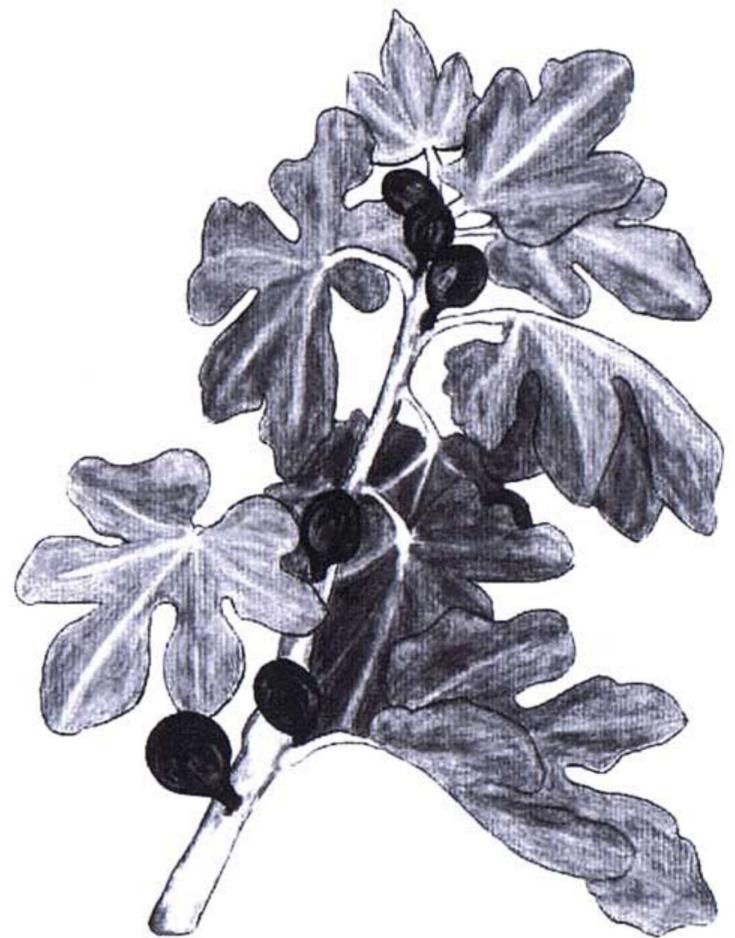
Varietà elbane: All'Elba troviamo il brogiotto nero e bianco, il verdeccio il pisano, il dattero, il dottato, il sardesco, il fiorone, il nerucciolo. Il "nerucciolo", che è endemico dell'Elba, matura a giugno-luglio. A Pomonte una parte dei fichi neruccioli veniva lasciata attaccata alle piante e raccolta ad Agosto per essicarla ulteriormente al sole, su graticci che erano riparati dall'umidità notturna. Bolliti ed asciugati ancora al sole, venivano riposti nei tini oppure mielati, come le altre varietà.

Raccolta: A giugno e da agosto ad ottobre.

Uso medico: Molto nutriente e facilmente digeribile, è lassativo, emolliente ed addolcente. Può essere usato per raffreddori, bronchiti, pertosse, polmonite. Insieme all'uva secca, alla giuggiola e al dattero, fa parte dei "quattro frutti pettorali", usati fin dall'antichità. Il latte secreto dalla pianta, cura calli e verruche.

Uso culinario: I fichi secchi singoli e a picce, oltre ad essere mangiati così, possono essere mielati, riempiti di noci (crocette) e ricoperti di cioccolato (per questi si usano i dottati perché con polpa dolce e grani piccolissimi). Confetture e miele.

Curiosità: Nell'Antico Testamento il fico è simbolo di felicità e di vita gioiosa. Dai Mussulmani è considerato un simbolo di fertilità ed abbondanza, così importante che molti brani del Corano cominciano con un giuramento fatto "all'ombra di un fico". Per i Greci il frutto del fico era sacro a Dionisio; vendita e raccolta erano regolate da leggi severissime. Sotto un fico pare che la lupa abbia allattato Romolo e Remo; sempre un fico salvò Maria e Gesù dai soldati di Erode, aprendo il suo tronco per nasconderli. Vincenzo Mellini Ponce de Leon ricorda che a Capoliveri ed in altri paesi elbani, era ancora in auge, in



pieno Ottocento, l'usanza etrusca di donare agli amici, come strena, un canestro di fichi secchi, sparsi di foglie di lauro. Orazio, avrebbe dato il suo nome al fegato, a causa di Apicio che si serviva di fichi per ingrassare le oche ed ottenere il fegato grasso. Nel Rinascimento si riteneva che il fico facesse ingrassare e generasse "sangue buono e lodevole".

Proverbio: Non si possono fare le nozze con i fichi secchi.

Detto: Famoso già presso i Romani: "Non vali un fico secco". Oggi spesso diciamo: "Non m'importa un fico secco".

Il testo di Gloria Peria e le schede di Marisa Sardi sono tratti da un quaderno stampato recentemente dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione dell'Isola d'Elba. Si tratta di una pubblicazione di forte impatto per gli Elbani attenti ai valori culturali, storici ed ambientali dell'isola. D'altra parte la delegazione dell'Accademia si distingue da tempo per iniziative di recupero delle tradizioni, di riscoperta delle radici e di valorizzazione delle risorse di un microcosmo ricco di valori e prodotti naturali.

"Di frutta ha bisogno il nostro corpo, ma anche la nostra anima – sottolinea nella prefazione il Professore Emerito Giovanni Ballarini, Presidente Nazionale dell'Accademia della Cucina, - in modo speciale quando la frutta diventa il tramite indispensabile per la lettura di un territorio, soprattutto se questo è non solo particolare, ma speciale, se non magico. Come è il caso dell'Isola d'Elba..."

Violetta Balestrini ha disegnato le illustrazioni, il progetto grafico e la carta toponomastica sono curate da Silvestre Ferruzzi.

Ristorante
PUBLIUS

Cucina toscana
Cerimonie
Banchetti



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

IL LIBRAIO
Il Piacere della lettura

PORTOFERRAIO
CALATA MAZZINI, 9
Tel. 0565 917135

LA CLASSIFICA DEI PIÙ VENDUTI ALL'ELBA

Eduardo A. Sacheri - Il segreto dei suoi occhi - Rizzoli

Christopher Paolini - Inheritance - Rizzoli

Fabio Volo - Le prime luci del mattino - Mondadori

Rilevazione stagionale curata per lo SCOGLIO da IL LIBRAIO