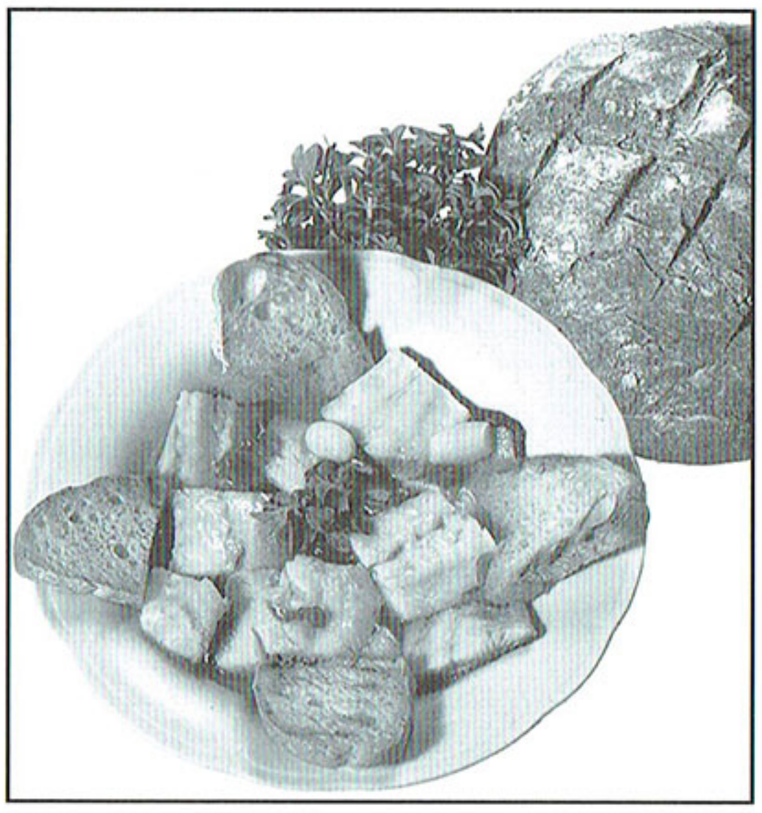
I GUSTI DECISI DELLA CUCINA RIESE

di Alvaro Claudi

La zona che conserva tuttora la tradizione culinaria più antica è Rio nell'Elba e dintorni, in quanto ha subito in minor misura l'influsso esterno. I riesi, per esempio, non si sono mai spostati dal loro territorio fino alla fine dell'ottocento e quando anche partirono per l'America cercarono quasi sempre di ritornare a differenza di abitanti di altre zone dell'Elba, che si sono radicati in società straniere. Nei piatti del versante orientale dell'Isola si notano tracce di cucina iberico-moresca lasciate dalle diverse invasioni del mondo mussulmano e dalla dominazione spagnola. Come esempio si possono citare il *"gurguglione"*, stufato di verdure simile alla *"ratatouille"*, dove prevalgono i peperoni e le melanzane, tutti ingredienti tipici della cucina ispanica e berbera. La *"sburrita"* , zuppa di baccalà , aglio, peperoncino, nepitella e fette di pane, che le rare volte che avanzava, veniva *"rifatta"* con po' di pomodoro per rinforzare il sapore e la quantità e prendeva il nome di *"intinta"*. Questi piatti, in quel versante dell'isola, costituivano quasi sempre insieme alla *"panzanella" o "capponata"* (insalata di pane raffermo e verdure) il quotidiano *"convio"* (dal latino convivium) per i minatori e i contadini che si recavano al lavoro. Anticamente questo piatto era conosciuto con il nome di *"cappon di galera"* una forma più povera del genovese *" capun magro"*, piatto quasi fisso sulle galee, composto da gallette o michette di pane biscottate bagnate in acqua di mare, pesce conservato, aceto, olio ecc.



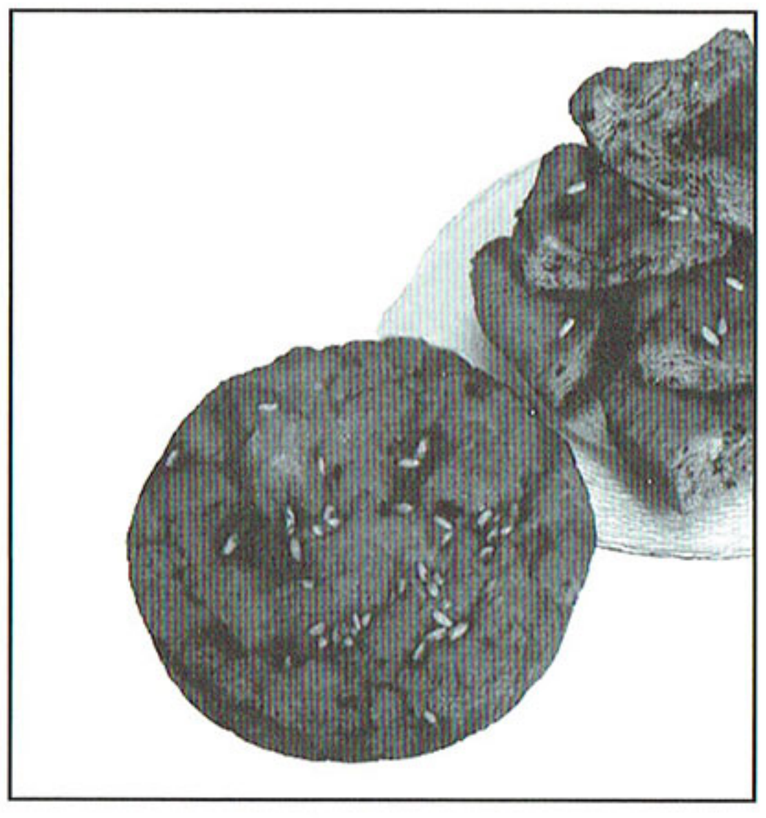
Sburrita di baccalà

Nel periodo granducale erano famose le gallette prodotte nella *"Biscotteria"* di Portoferraio, ora sede del municipio, che avevano la caratteristica di avere venticinque fori impressi con un sigillo punzonato che ne favoriva l'essiccazione.

Nella *"schiaccia briaca"* dolce tipico del periodo natalizio, a parte il vino, l' alchermes e il lievito aggiunti successivamente, compaiono ingredienti che si ritrovano un po' in tutta la cucina mediterranea come l'uvetta, i pinoli, le noci ecc. questi ingredienti, in origine venivano aggiunti ai pani e alle focacce quale *"companatico"* per arricchirne il valore nutritivo. La schiaccia briaca come altri pani simili venivano regalati ai marinai di Rio Marina come generi di conforto, poiché grazie alla mancanza di lievitazione si prestavano ad essere conservati per molti giorni. Spesse volte era il dono che i riesi inviavano ai loro amici e congiunti emigrati oltreoceano.

Antichissima è la maniera di preparare le *"imbollite"* ed il *"pagnereto"* sorta di focaccine le prime e di pane l'altro a base di fichi grasselli che abbondano in questi luoghi. Queste focacce, probabilmente, trovano la loro origine da quelle, molto simili che i romani offrivano alle loro divinità per ingraziarsele.

In questo versante dell' isola i fichi e la frutta secca in genere hanno sempre rappresentato una grande risorsa alimentare, difatti i riesi più anziani si ricordano i tempi in cui molte famiglie facevano appassire, sulle *"murelle"* che delimitavano le strade alte del paese, fichi, mandorle, uva, pomodori e tanti altri prodotti disposti su dei cestini a forma di racchetta da neve dette *"seccaiole"*. Questi buffi contenitori erano intrecciati con rami di rovo per poter resistere al calore del forno dove avveniva l'ultima fase di essiccazione.

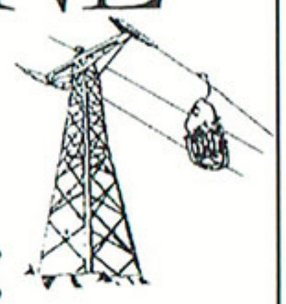


La schiaccia briaca

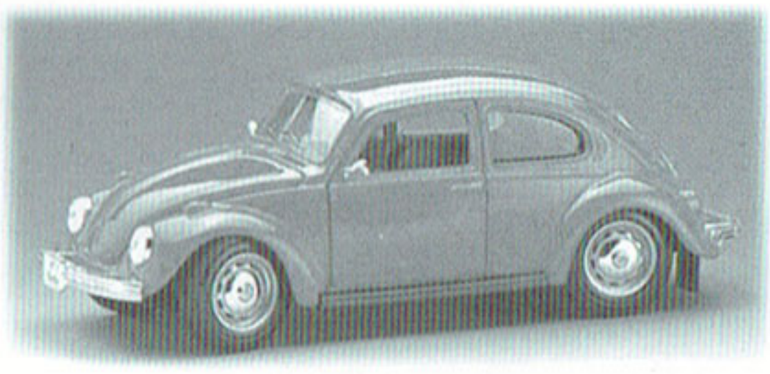
Un vecchio fornaio di Rio Marina racconta, che nel periodo della maggiore attività delle miniere, impastava anche ottanta chilogrammi di *"pan ficato"* al giorno per la colazione degli operai. Una anziana signora di Nisportino si ricorda che durante il periodo della seconda guerra mondiale, mentre i componenti maschi erano al fronte, le donne della sua

famiglia riuscivano a tirare avanti con i proventi della vendita o del baratto di fichi secchi (due *tinelle* da mosto a stagione!), mandorle, uva passa ecc.
Con i fichi freschi si prepara anche un'ottima marmellata a cui si aggiungono mandorle tostate e fette di limone di giardino.
I *"fichi secchi"* dell'Elba erano apprezzati anche da palati regali visto che nel febbraio 1820 Paolina Borghese sorella di Napoleone, invia alla signora Traditi moglie del *"maire"* di Portoferraio due ventagli per ricambiare il dono di una scatola di fichi secchi che le aveva inviato.
Il Pullé nella sua "Monografia Agraria dell'Isola d'Elba 1878" scrive che il mandorlo all'Elba è abbondante anche se "sparso alla ventura nei campi" nell'ultimo quarto del secolo XIX se ne contavano circa 7000 piante i cui frutti erano destinati quasi tutti all'esportazione " tanto le amare quanto le dolci" le più pregiate e quindi ricercate erano le *"premici"* dette in loco *"acciaccatelle"*.
Il *"resiné"* è un'altra conserva che trova corrispondenza con l'omonima cugina francese *"raisinée"* che vede l'impiego di mosto d'uva cotto e la frutta residua rimasta sugli alberi a fine stagione. Questa confettura o mostarda dal sapore gradevolissimo dovrebbe essere recuperata e rivalorizzata.
La *"sportella "* è una sorta di pane con gli anaci, oggi più raffinato di un tempo , quando assieme al *"cirimito"* (o cerimito da Cerere dea della fertilità) erano oggetto di scambio tra fidanzati, durante le festività pasquali. La forma che richiama simboli sessuali vuole essere di auspicio per una futura fertile stagione.
La *"caccilebbora"* anche questo pane anisato con un uovo in mezzo, dalle origini antichissime richiama l'augurio alla fertilità. Il nome di chiara derivazione latina, starebbe a raffigurare una scena di caccia che identifica la preda *"lebbora"* (lepre) nella donna.
Gli anaci compaiono spesso sui pani dolci delle feste per distinguerli dal pane quotidiano.

Cabinovia MONTE CAPANNE
S.E.T. s.r.l. - Portoferraio
Biglietteria: Stazione Cabinovia a Marciana
Tel. 0565 901020
Da Marciana (m. 375) la Cabinovia vi porterà direttamente alla vetta del Monte Capanne (mt. 1019) aprendovi fantastiche immagini dell'Isola, di tutto l'Arcipelago Toscano, della Costa Etrusca e della Corsica.



ZENTRUM AUTO ELBA
di Vannucci Davide
Autofficina e Carrozzeria



PORTOFERRAIO - ISOLA D'ELBA
Loc. Carpani, 138 - Portoferraio
Tel. e fax 0565 914323

TERME DI SAN GIOVANNI
PORTOFERRAIO - Tel. 0565 914680
Aperte tutto l'anno (ore 9.00/12.00 - 16.00/19.00)
VISITE SPECIALISTICHE - TERAPIA FISICA
- Otorino
- Dietologo
- Malattie apparato Respiratorio
- Fisioterapista
- Terapia fisica
- Ultrasuoni
- Galvanoterapia
- Ionoforesi
- Marconiterapia
- Radararterapia
- Elettrostimolazioni
- Massaggi curativi ed estetici
- Linfodrenaggio manuale e strumentale
- Ginnastica passiva con lettino Stauffen
- Abbronzatura raggi U.V.A. con prodotti

CURE TERMALI (Fanghi e bagni terapeutici inalazioni nebulizzazioni)
20 aprile - 31 ottobre
e-mail:info@termelbane.com