



# RICETTARIO ELBANO

*Tradizione e innovazione*

## PREMESSA AL RICETTARIO

Il ricettario che segue comprende ricette tradizionali, espressione sicura della cultura alimentare elbana, creatasi dal connubio perfetto tra le risorse che l'isola offre, in termini di piante, animali e pesci e il *background* culturale dei suoi abitanti. Queste sono state documentate mediante interviste dirette agli elbani o desunte dalla letteratura gastronomica locale (Claudi, 2008, Paoli, 2007; Sardi, 2011).

Inoltre il lettore avrà modo di apprezzare anche altre ricette che sono state modificate rispetto alla versione classica o create ex novo da due illustri gastronomi, Alvaro Claudì e Michele Nardi, che da anni operano sul territorio elbano e che, dunque, conoscono la cucina locale e i suoi ingredienti. Questa operazione trova la propria ragion d'essere nel volere valorizzazione i prodotti elbani e in particolare come utilizzare appieno le potenzialità gustative, visive e olfattive offerte delle antiche varietà di frutta e della flora spontanea dell'isola.

Il ricettario è formalmente diviso in quattro ampie sezioni che raggruppano pietanze e preparazioni afferenti a primi e secondi piatti, dolci e liquori. Le singole ricette sono descritte in modo semplice, dettagliando gli ingredienti e le modalità di preparazione per permettere a tutti, o quasi, di sperimentare la grande, variegata e colorata cucina dell'Elba.

Il ricettario si apre con una ricetta in rima, un componimento in sestine, opera di Alvaro Claudì, per sottolineare l'aspetto culturale che il cibo da sempre evoca nell'immaginario collettivo. A conclusione, invece, sono presentate tre ricette estratte da un quaderno manoscritto dei primissimi anni dell'Ottocento e appartenute a una famiglia molto vicina a Napoleone, durante il suo esilio elbano (Claudi, 2014), nelle quali, tra gli ingredienti, spiccano alcune antiche varietà di frutta, è il caso, ad esempio, della pera 'Angelica'.



Lo Chef Alvaro Claudì