

“Un’Altra Estate 2018”

1 tappa - Marciana Marina – I Produttori

PRODUTTORI

FORNO DA IDA – Piazza Vittorio Emanuele 30 – 347 8128607

PANIFICIO DA IDA

Dal 1906 il Panificio da Ida riempie la piazza della Chiesa nel cuore di Marciana Marina di profumo di pane. Ma non solo. Prelibata la schiacciata preparata con le più diverse farine, compresa la versione croccante chiamata “scrocchietta”, famosa anche la pizza contadina con cipolle, peperoni, olive verdi e nere e pomodoro o quella con salsiccia e olive nere. Ma le specialità sono i dolci. Dai biscottoni tipo cantucci giganti al profumo di anice da inzuppare nel latte ai biscotti alle “amandole” (mandorle). È ancora le crostate con la marmellata di more rigorosamente raccolte in campagna dai “buscioni” (rovi) al dolce tipico marcianese, il Corollo, un dolce semplice a forma di ciambellone con farina, burro, uova, latte e zucchero e una spolverata di buccia di limone. Ida, che rasenta i 90 anni, è anche la memoria storica della Piazza.

Da ' LE VOCI DELLA PIAZZA', racconto di Ida:

.....Ho ancora nelle orecchie il suono delle campane, spesso mescolato a quello del mare che quando sbattevano ti arrivava alla soglia del forno. Le voce, i canti delle donne che sfaccendavano, lo struscio di scopa dello spazzino, e poi il rumore del carretto con quello delle donne che la mattina correvano se arriva il lattaio o spuntava la Tilde, scesa da Marciana Alta con le ricotte. Oh, il profumo del pane del mio forno, e della schiaccia di fichi, del castagnaccio, della schiaccia unta che si faceva anche con lo zucchero. non solo con il sale! E che dire della coppa e delle famose salsicce di Umberto il macellaio, o dell' odore che verso mezzogiorno si sentiva nell' aria di minestra di pesce. Dopo mangiato, sempre in piazza noi bimbi aspettavamo l'arrivo di altri bimbi per giocare. Si giocava al girotondo, alla casina, a nascondino, ai tesoriri...Certamente chi non ha vissuto queste cose, non può capire, ma credete era un bel mondo!.....

Una sera però, in piazza è successo qualcosa che ha turbato la nostra vita. Dalla finestra del Signor Paolini, allora podestà, tutti poterono ascoltare la radio, l'unica che c'era in paese: il Duce che dichiarava guerra!

Fu un gelo comune per mamme e per mogli, per tutti.

Si spezzò un equilibrio magico, ed entrammo nel buio di quello che ci aspettava, giacché purtroppo, anche Marciana Marina ha dato in dolore e guai.

Cominciò la paura, lo sfollamento, il ronzio forte degli aerei, il passaggio degli stranieri, tedeschi, russi, polacchi, francesi, africani...giravano col mitra imbracciato... Le nostre mamme piangevano e qualcuna all' improvviso si vestiva di nero!

Oggi giorno sarebbe bene che alcuni che non hanno vissuto quei giorni portassero rispetto verso chi ha fatto tali tristi esperienze e soprattutto non tornassero a esaltare fasci e svastiche!

Poi è arrivato il turismo, con emozioni ed esperienze cui non eravamo abituati. Ne siamo stati ben lieti, è stata una rinascita, un rivivere...

ZEGA Azienda Agricola – Via della Costarella 32 – 349 2609797

Azienda locale, nota per la produzione dei seguenti vini:

“ Zega Rosso 2015 ”: Elba rosso D.O.C. , vino ottenuto da uve di San Giovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, invecchiato 12 mesi in barrique di rovere.

“ Zega Bianco 2017 ”Toscana I.G.T. , Vino ottenuto da uve di Ansonica e Trebbiano.

“ Olio Zega “ : Olio Extravergine di oliva ottenuto da una varietà di olivi tra cui : Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino e Taggiasco.

“ Miele di Millefiori Zega “ : viene raccolto nei mesi tra marzo e giugno in cui ci possiamo trovare la maggior parte dei sapori della nostra macchia mediterranea.

“ Miele di Castagno Zega “ : viene raccolto nella valle di Marciana nei mesi tra giugno e luglio.

Tenuta ACQUA CALDA – Località Acqua Calda – 0565 998111

La Tenuta Agricola è situata nella costa nord-occidentale dell' Isola d'Elba, all'interno del PARCO NAZIONALE dell'ARCIPELAGO TOSCANO. La nostra azienda deriva il proprio nome dal luogo: Acquacalda.

Il Toponimo è riportato già nelle più vecchie mappe d'impianto catastale e la sua origine è data dalla presenza di numerose ed abbondanti sorgenti d'acqua che alimentavano in modo copioso le coltivazioni agricole.

L' Azienda Agricola **ACQUACALDA nasce nel 1979** su terreni già coltivati sin dai tempi antichi ed ha una superficie complessiva di 14 ettari. Tutti i terreni sono in pendenza: i vigneti ad est della cantina sono disposti su terrazzamenti, mentre i vigneti ad ovest e nord-ovest sono disposti in leggero declino verso il mare.

Il nostro obiettivo è di riportare un contributo alla rinascita di quella **tradizione vitivinicola millenaria** che da sempre ha costituito la primaria fonte di sostentamento delle popolazioni locali e che ha disegnato l'ambiente ed il territorio elbano. Facendo tesoro di questa tradizione **lavoriamo con passione** con l'ausilio di tecnologie innovative e di consulenti esterni per trasmettere con i nostri prodotti quei valori di autenticità e qualità da sempre caratteristici della Toscana e delle sue Isole.

La tradizione vitivinicola ha origini millenarie all' Isola d'Elba come risulta da antiche testimonianze storiche (già lo storico Plinio descrive l'Elba come " ...insula vini ferax.... ") e da reperti archeologici di anfore vinarie dell'epoca romana ritrovati nei numerosi relitti giacenti sui fondali elbani.

Questo primo impulso allo **sviluppo agrario** dato già dai Romani è poi proseguito durante il medioevo fino agli inizi degli anni sessanta ed il piccolo approdo della Marina di Marciana è stato teatro di un intenso traffico commerciale del vino operato con imbarcazioni a vela detti **LEUDI**. L' ultimo leudo ha dismesso l'attività nel 1963: dopo questa data anche per l'affermarsi dello sviluppo turistico l'attività vitivinicola elbana ha assunto un ruolo sempre minore.

L' Azienda produce VINI D.O.C. come: **Elba Bianco, Elba Ansonica, Elba Rosso ed Elba Rosso Riserva**; VINI I.G.T. toscana : **Vermentino**; VINI PASSITI D.O.C. come il **Moscato dell'Elba e l'Aleatico dell'Elba**, e **Grappa** di Sangiovetto, di Aleatico e Stravecchia, ricavate dalle vinacce ottenute nella Tenuta. Produce anche un numero limitato di bottiglie di **Olio Extravergine di oliva**, ottenuto dalla frangitura meccanica delle olive ottenute in Azienda.

CANTINA MAZZEI BATTANI – Località Capo al Piano 18 – 0565 99115

Azienda Agricola Mazzei e G. Battani

Nel lontano 1961 Mauro e Giuseppina pensarono di dedicare la loro vita alla produzione del vino.

Mauro era arrivato all'Elba da ragazzo, suo padre era originario dell'Emilia, esattamente da Fontaluccia, proveniva da una terra ricca di vini famosi. Giuseppina, elbana pura, conosceva l'arte del vino perché la sua famiglia lo produceva da anni e per lei era sempre stato un divertimento. La vendemmia è sempre stata una occasione nella quale le famiglie si riunivano e trascorrevano il tempo insieme lavorando e anche divertendosi.

Iniziarono la loro attività in un piccolo magazzino di poco più di 70 metri quadri con poche botti, delle damigiane e una piccola imbottigliatrice. Le etichette venivano applicate a mano. Gli affari andarono sempre meglio e alla metà degli anni '70 riuscirono a costruire la cantina che conosciamo oggi. A Mauro e Giuseppina si unirono nella conduzione dell'azienda i figli Piero e Paola. Le botti divennero sempre più grandi, l'azienda fu fornita di una catena di imbottigliamento industriale e ben presto il vino di Marciana Marina divenne famoso in tutta l'Elba.

Oggi al comando dell'azienda ci sono Paola e il figlio di Piero, Roberto. I due soci portano avanti la tradizione di famiglia, producono e imbottigliano vini di qualità e cercano di stare al passo con i tempi rinnovandosi e adeguandosi alle richieste dei consumatori ma rispettando le tradizioni e la genuinità del prodotto.

L'Azienda produce vini DOC quali Elba Rosso, Elba Procanico, Elba Ansonica, Elba Bianco, Elba Vermentino, Elba Aleatico Passito DOCG.