

tinuino a fare ricerche sulla storia dell'isola per approfondire la conoscenza delle radici elbane. La riunione, presieduta dal prof. Luigi Mascilli Migliorini, è iniziata con un interessante intervento delle dottoresse Gloria Peria e Nicoletta Marone, che, grazie ad un contributo della Fondazione Cassa di Risparmi di Livorno e del Comune di Portoferraio, stanno recuperando e restaurando la documentazione d'epoca della Foresiana e dell'Archivio Storico portoferraiese. A seguire il prof. Amelio Fara ha illustrato la figura di Leonardo Garin, architetto di Napoleone a Portoferraio, e quindi il prof. Carlo Mangio, dell'Università di Pisa ha descritto Portoferraio del 1802 secondo le memorie inedite di Feliciano Ducci. L'ultima relazione, curata dal dott. Mauro Castaldi, con minuzia di particolari ha raccontato come veniva effettuata la coscrizione militare e informato sulla situazione della sanità elbana in epoca napoleonica. Il prof. Giuseppe Battaglini ha infine presentato il volume "L'assedio di Portoferraio" curato da Luigi Cignoni, sottolineando che l'opera è stata ritenuta degna

di segnalazione in quanto si tratta di un testo che contribuisce seriamente a divulgare la storia dell'isola. Nell'ultima giornata il convegno si è trasferito a Marciana nella suggestiva cornice della Collegiata. Dopo il saluto di benvenuto dell'Amministrazione Comunale, coordinati dal prof. Battaglini, hanno relazionato il prof. Fabio Bertini dell'Università di Firenze, che con chiarezza espositiva ha trattato il tema della società e dell'economia durante l'Elba francese, il prof. Francis Pomponi dell'Università di Nizza, nel cui contributo si focalizzava il rapporto tra l'Elba e la Corsica, il dott. Roberto Adriani sul passaggio della chiesa elbana dalla diocesi di Massa Marittima a quella di Ajaccio e il prof. Gianfranco Vanagolli che ha svelato, anche con diapositive, due fonti inedite della storia dell'Elba durante il consolato.

Anche a Marciana, al termine dei lavori, è stato presentato dal dott. Marco Cini un interessante e piacevole volume di Alessandro Panaja di Firenze dal titolo "Souvenirs di un ussaro toscano al servizio della Francia".

## NAPOLEONE A TAVOLA

di Aulo Gasparri

Non mi sono mai occupato di gastronomia se non marginalmente, ma ora devo farlo su precisa richiesta di alcuni lettori.

Dirò subito che Napoleone mangiava male! Curava poco o punto i piaceri della tavola e non era affatto un buongustaio, come oggi si direbbe. Ingeriva il cibo senza quasi masticarlo. I suoi pasti erano molto rapidi, come se fossero una seccatura da sbrigare in fretta. Vi dedicava non più di dieci minuti, mettendo in serio imbarazzo i suoi commensali. Aveva conservato la frugalità corsa.

Mangiava l'arrosto prima del pesce, il pesce prima della minestra e facendo un guazzabuglio di salse e intingoli vari. A volergli tener dietro si correva il rischio di rimanere soffocati, come avvenne alla moglie di Lefevre, duca di Danzica.

Fu sobrio, specialmente negli ultimi anni della sua vita, anche perché aveva messo su pancia, che si arrotondò soprattutto a Sant'Elena. C'è da pensare che la presenza del cancro allo stomaco sia stata la causa della sua morte prematura e sia dovuta a questo male il principio della sua obesità.

Il pollo arrosto era il suo cibo preferito, consumato



Da un'idea del pittore Gonnì

in diverse ore della mattina.

Da buon còrso amava la cucina a base di aglio e di olio.

Durante la campagna d'Italia ebbe per cuoco un certo Dunan, anche la sera della vittoria di Marengo. In quella occasione il Primo Console si accorse che lo stomaco aveva le sue esigenze come qualsiasi fantaccino. Ordinò quindi che gli fosse servito da mangiare subito, sul campo di battaglia. Lui non voleva attendere, per abitudine. Dunan non sapeva a che santo votarsi, non avendo sottomano niente di pronto. Però osservò che un gruppo di ulani avevano scovato e catturato dei polli dietro il muro diroccato di un cascinale abbandonato. Anche Dunan ne afferrò due o tre, poi li pelò, li pulì alla meglio e li fece a pezzi. Ebbe da un ufficiale due capi d'aglio selvatici, scavati con la sciabola, e un mazzolino di prezzemolo. Con un po' d'olio, qualche pomodoro, presi chissà dove, un bicchiere di cognac, mise tutto in padella con i pezzi di pollo già rosolati

*"Delizioso questo pollo!"* esclamò Napoleone.

I suoi generali si disputarono i resti, Murat addirittura intinse grosse fette di pane nella padella. La giornata di Marengo segnò una strepitosa vittoria per Napoleone, ma anche il lancio del famoso "pollo alla Marengo".

Un episodio non certo da trascurare avvenne a Portoferraio. Passando dalla Calata, Napoleone notò

dei marinai, seduti per terra, che divoravano letteralmente un fumante cacciucco. Si avvicinò alla barca, dal capitano si fece dare una scodella e mangiò anche lui il pesce con gusto. Invitò poi il pescatore/cuoco perché gli cucinasse un identico piatto ai Mulini. Ma non riuscì saporito come quello mangiato sulla Calata.

Inviava spesso in Corsica il Capitano Pontier perché gli procurasse le prelibate ostriche dello stagno di Diana, vicino ad Alesia.

Non beveva molto vino, e quel poco lo annacquava. Quello da lui preferito era lo Chambertin. Apprezzava anche l'aleatico, nel quale inzuppava i biscotti. Spesso si fermava a Porto Longone in casa del suo ufficiale d'ordinanza Carlo Perez, sedendosi sopra una sedia, il bicorno sotto di essa, a centellinare il passito che gli veniva offerto. A Rio Marina stavano celebrando un matrimonio e, passando davanti al banchetto, volle fermarsi a brindare con gli sposi. Gli dissero che avrebbe potuto esporsi a qualche mancanza di rispetto. Rispose: *"Mi hanno solo offerto un bicchiere di aleatico!"*

Ebbe qualche problema però con il vino da pasto dell'Elba, il procanico (risulta anche dalle sue lettere), talvolta acetoso e rifiutato dalla truppa. Dette perciò ordine che se ne acquistasse *"solo se ritenuto buono"*.

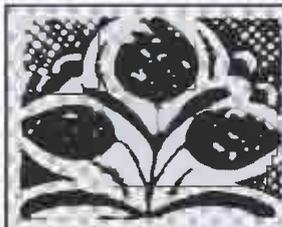
## "ELISA", LA BACIOCCA IN SCENA AI MULINI

Per tre serate consecutive nel salone delle feste della Villa dei Mulini è andata in scena una recente opera di Ernesto Ferrero, vincitore fresco fresco del XXXI premio Elba Brignetti, nonché cittadino onorario di Portoferraio, anche se nato altrove. Interprete d'eccezione della *piece* la bravissima attrice romana Laura Milani, degnamente accompagnata al pianoforte da Daphne di Mario, con musiche di Bach, Listz e Ravel. In questo monologo Ernesto Ferrero coglie Elisa, sorella del Grande Còrso, donna ambiziosa e capace, plasmata dal fratello Luciano, il più colto e intellettuale dei Bonaparte, nell'imminenza della sua caduta. Principessa di Piombino e di Lucca, Granduchessa di Toscana

rievoca la sua giovinezza solitaria, il matrimonio con il capitano di fanteria Pasquale Felice Baciocchi, la ricerca di una identità, i complessi rapporti con la famiglia e con i numerosi favoriti, la passione per il teatro, i suoi trionfi, i suoi dolori. L'eccezionale spettacolo è stato prodotto dal Comune di Portoferraio in collaborazione con la Soprintendenza ai Monumenti di Livorno, Lucca, Pisa e Massa Carrara, dal direttore artistico del Teatro dei Vigilanti Andrea Buscemi e col contributo dell'Hotel Villa Ottone.

*In libreria; di Ernesto Ferrero*

*"ELISA" - Sellerio editore Palermo al prezzo di 5 Euro.*



**CERAMICHE PASTORELLI**  
**Pavimenti Rivestimenti Arredo Bagno**  
**Arredo Giardino**

Loc. Orti - Portoferraio - Tel. e fax: 0565 917801  
[www.pastorelli.isoladelba.it](http://www.pastorelli.isoladelba.it)