

Report n. 27
l' ORZO di PIANOSA

All' Elba quando una cosa costa molto piu' di cio' che poi se ne ricava si dice "costa come l'Orzo di Pianosa".

Questa espressione fin da ragazzo mi ha molto incuriosito e da adulto credevo di averne trovato una spiegazione, che pero' non ho mai verificato con dati reali. Mi sono fatto l'idea che nella colonia penale agricola che fino a pochi anni fa operava sulla vicina isola di Pianosa, e che improvvidamente e' stata chiusa, oltre al grano che poi veniva trasformato in farina e panificato per tutti gli abitanti, i pochi che avevano scelto di abitarvi ed i molti che erano obbligati a risiedervi per scontare qualche debito con la giustizia, si fosse tentato di produrre orzo, ottimo anche per l'alimentazione animale nella grande stalla che Pianosa ospitava, per dare carne e latte agli abitanti.

Credevo che questo cereale avesse avuto una cattiva riuscita, portando a costi di produzione altissimi rispetto ai risultati.

Ma questo e' un film che mi sono creato nella mia testa incline a fantasticare, il detto ha origini molto piu' nobili e storiche, manco a dirlo risale a Napoleone Bonaparte quando, 200 anni fa, fu ospite/prigioniero della nostra isola.

L'irrequieto corso per ben 2 volte si fece portare sull'isola dell'arcipelago toscano, seconda solo all'Elba per dimensioni, per valutare la possibilita' d'impiantare delle coltivazioni su larga scala. In particolare fu tentata la coltivazione dell'orzo ed allo scopo alcune famiglie di contadini furono trasferite sull'isola.

La distanza dall'Elba, i costi dei rifornimenti, i salari dei contadini trapiantati dall'Elba, il trasporto dei concimi e cosi' via, furono proibitivi e scoraggiarono a procedere con l'esperimento. L'orzo di Pianosa veniva a costare troppo.

Dopo la terribile campagna di Russia, una nuova sconfitta per l'Imperatore Napoleone Bonaparte nel suo esilio elbano.

Sta di fatto che il detto esiste ed e' molto usato anche ai nostri tempi, non solo all'Elba.

Bene, questa espressione si puo' estendere anche al Siam, basta adattarlo alla situazione e cambiare la parola orzo con Uva, ne risultera' quindi il detto "Costa come l'Uva del Siam".

Credo di avervi sufficientemente incuriosito e quindi mi accingo a dare una risposta a questa curiosita' che volutamente ho indotto.

Da quando abito qua, ogni volta che transito sulla strada che unisce Maesuai a WaWee, zona di grande produzione di riso, mais, aglio, cavolo e frutta tropicale in genere, mi ritrovo sempre a guardare verso l'alto sulla sommita' di alcune basse colline che fiancheggiano la strada di grande comunicazione che va da Chiangmai a Chiangrai, circa 220 km.

Strada nella quale, a Maesuai, a circa 60 km da Chiangrai confluisce quella che proviene da WaWee e quindi da casa mia.

Oggetto della mia curiosita' e' un grande impianto di vigneti a pergola coperti da Nylon ed irrigato con moderni erogatori a nebbia.

Poiche' l'uva da queste parti costa piuttosto cara, almeno 8 volte il costo della normale frutta tropicale, mango, banana, ananas e cosi' via, che mediamente costano 20 bath al kg, circa 1/2 euro, non parliamo poi del vino, carissimo e generalmente poco buono, (il Nostro Tavernello e' venduto in bottiglia e considerato un gran vino...) ho pensato che potesse essere un investimento altamente produttivo quello di mettere su' vigneti di moderna concezione, e siccome, con la mia Sai, siamo alla ricerca del prodotto che possa darci adeguati ritorni economici, che la frutta tropicale, onnipresente, non ci da',

mi sono spinto con il pick up lungo la stradina sterrata che conduce al casolare circondato da pini, qui rarissimi, in stile Toscana classic, che sorge in prossimità dei vigneti, per curiosare un po'.

Già un'altra volta avevo tentato questo piccolo spionaggio industriale, sperando anche di potermi gustare un bel grappolo d'uva, ambrosia degli Dei per un Troncaceci quale io sono, nipote di vignaioli e vinificatori, che trasformavano l'uva in buon vino forte ed ambrato, servito poi a veri "intenditori" nell'osteria nota a Portoferraio con il soprannome di mio nonno, "da Troncaceci" appunto, soprannome ereditato in realtà dalla moglie, lui sarebbe stato un Cacafofo, questo non indicava certo un carattere quieto e remissivo.

Solo ora i miei studenti possono rendersi conto del rischio che hanno corso, essendo stati per anni nelle mani di un discendente dei Cacafofo, certo meglio la discendenza Troncaceci, dediti a Bacco, ma almeno tranquilli...

L'Elba, quella di tradizione, è sempre stata ricca di soprannomi, che immagino stupiscano i nuovi arrivati, mentre rappresentano quasi un titolo nobiliare e un vanto, per chi è elbano da generazioni: Buchi Neri, Rampichini, Cuccu', Capo Voto, Strofinoni, ed alcuni che si riferiscono alla persona, più che alla famiglia: Tascone, Rottaveggio, Anciole ed infiniti altri.

Ma di uva sulle stentate viti ne avevo un po', e quindi non sono riuscito a soddisfare quella voglia che mi è rimasta nel gozzo e mi ha spinto a fare questo secondo tentativo.

Prima con Sai siamo andati in un ristorantino, non lontano da casa, che avevo visto tante volte, con la terrazza sul corso di un tranquillo torrente, circondato da lussureggianti piante con pavoni, merli ed altri uccelli di qua.

Cucina ottima e prezzi thailandesi.



Poi con Sai siamo andati verso Il complesso di pergolati che copre due colline, con strutture in ferro, annaffiamento continuo regolato elettronicamente, e coperture in nylon, un investimento cyclopico per pochi grappoli di uva Red Globe da tavola, senza semi, grandi chicchi di buona polpa, ma troppo povera di zuccheri per farne vino.

Questa volta siamo stati piu' fortunati, c'era il gestore dell'impianto che abbiamo torchiato come si conviene, per avere un po' di notizie sul rendimento di quelle vigne, Sai in questo e' maestra, ne sa una piu' del diavolo, e poi ha la padronanza della lingua.



Rari smunti grappoli ancora acerbi
il giovane gestore dell'impianto

Questo il rendimento, non essendoci in Thailandia una stagione fredda ed una calda, ma si passa dal tiepido al caldo, questo consente di fare 2 raccolti l'anno, 300 bath Kg (circa 7 euro/kg) sulla vite e fino qui non male, ma...4 persone fisse a lavorare (qui costano poco, ma...), al supermercato si compra uva Red Globe cinese alla meta' di questo prezzo, ed un'altra, neozelandese, piu' zuccherina che costa anche meno e ci si puo' fare pure il vino, mediocre, ma si puo' fare.

Infatti l'azienda agricola ha gia' visto fallire un tedesco di Germania (all'Elba nel 43 ce ne erano anche di altra meno nobile provenienza...), che, come molti farang, il prosimo saro' io, era arrivato da salvatore della patria "achtung ! ci

penso io a fare l'Uven", ha investito 60 milioni di bath (1.200.000 euro) senza recuperare niente, salvando solo il terreno ed un immobile che ha venduto, con gli impianti ad un thaj di Changmai (sempre molto concreti ed astuti), con moglie farang, che al momento valuta il da farsi.

Sono certo che fra poco vedremo sorgere un Agriturismo o qualche cosa di simile.

Che da queste parti fosse difficile produrre uva lo avevo ben capito visitando il grande Asean Flowers Festival di Dicembre, una grande esposizione di fiori e piante, anche da frutto, che coinvolge i paesi del sud est asiatico: Thailandia, Cambogia, Birmania, Laos, Vietnam..., c'erano anche espositori con viti ed uva. Ma ad un'osservazione attenta, si notava che l'uva, bella florida succosa, era posticcia, "legata" sui tralci !

Comunque neanche questa volta sono riuscito a saziarmi d'uva ne' a gustare il vino che l'azienda non produce..

L'uva qui e' un miraggio, ecco perche' rappresenta l'Orzo di Pianosa, allora miraggio per miraggio, voglio provare a portare dall'Elba dei maglioli innestati con vitigni seri, da vino: Trebbiano, Sangiovese, Canaiolo, Malvasia (Ovvero i 4 vitigni del Chianti), procanico, ansonica, moscato ed aleatico.

Per non fare improbabile concorrenza all'aleatico DOC di Portoferraio, potrei chiamare quell' ipotetico nettare prodotto qua "Gocce di Siam", vino da meditazione, come definiscono gli amici sardi il loro fantastico Angelo Ruju

Magari anche un po' d'uva da pergola che mia suocera, ha veramente fantastica, galletta, Italia, etc, famiglia di vignaioli e vinificatori anche quella della mia adorata Silvana, come nel passato era estremamente comune all'Elba.

Con il know how elbano ed un po' di temerarieta' sono certo che il successo arriverebbe.

A quante vendemmie ho partecipato nelle vigne di mio nonno! fin da quando potevo a stento camminare.

Con mio fratello Claudio eravamo gli addetti alla mostatrice che preparava l'uva alla fermentazione nella grande botte, spesso aiutati da amici che si prestavano volentieri a quella festosa fatica, quasi una festa pagana.

I tini pieni di grappoli ci venivano portati a spalla da nonno Marino (Troncaceci) e dagli zii, Aldo e Giuliano, arrampicandosi sul sentiero tra i terrazzamenti, che un mulo si sarebbe rifiutato di percorrere. (notoriamente il mulo e' molto testardo).

I momenti di riposo tra un viaggio e l'altro venivano utilizzati al meglio da me e mio fratello, bevendo del mosto o del vino dolce, sempre presente in cantina, per filtrarne le impurita', che non ci hanno mai fatto schifo...anzi !...

Alla sera, con la macchina guidata da altri, la strada del ritorno pareva sempre avere molte piu' curve di quella percorsa, sobri, alla mattina, per arrivare in cantina.

Percorrendo la tortuosa, bellissima strada sulla costa occidentale, dalle parti di Pomonte, avete mai fatto caso a quelle poche viti che qua e la' fanno capolino in alto fra le coti di granito ? Per darvi un'idea di quale fosse la tenacia dei nostri avi sull'isola, dovete sapere che la poca terra buona sulla quale le viti hanno attecchito, e' stata portata lassu' con some d'asino ! Impensabile al giorno d'oggi, ormai abituati alle machine agricole ed a trovare con facilita' al supermercato tutto quanto ci serve.

Certo per creare una cantina nel Siam molte sarebbero le difficolta' da superare, diversa situazione climatico ambientale, l'indisponibilita' sul luogo di esperti vignaioli

elbani, ma soprattutto Sai, dolcissima, cocciuta testolina Lahoo .

Come agricoltore aiuto, molto simbolicamente, la mia ragazza a curare la piantagione nella quale conduciamo i nostri esperimenti.

Il futuro pare sia nel Lime (limone tropicale carissimo) quello che all'Elba d'estate imperversa nei Mojto, Kaipirinha, Cuba Libre e Pinha Colada. Poca buccia, molto succo, profumatissimo e quasi senza semi.

Se avessi all'Elba le mie 100 piante di Lime ...

Sai ha imparato anche a riprodurli legando sui nuovi rami, per farli radicare, margotte di guscio di cocco tritato e bagnato, involto in plastica.

Ho provato anche a portare qua un bell'alberello di limoncino di Sorrento, comprato all'Elba e trasferito in valigia. Ha già i frutti. Credo si potrebbe tentare anche con le arance. In Cina ci riescono.

Hanno parimenti attecchito Susini, Peschi, Albicocchi e Ciliegi elbani, da me portati in valigia, ora vedremo cosa ne nascerà'.

Stasera ho mangiato Arance Navel , Uva Red Globe Cinese e Dragon Fruit Vietnamita , nella foto sotto il frutto di Dragon Fruit intero ed in confezione aperto pronto da mangiare (niente di che). Alla faccia della globalizzazione...



Dragon fruit sul banco del Big C

Abbiamo anche un piccolo laghetto dove alleviamo pesci che alla griglia sarebbero buonissimi, se riuscissimo a prenderli...L'altro giorno Sai, per non dargli sempre mangime comprato, gli ha dato da mangiare un bellissimo casco intero di banane, non l'avrei mai pensato possibile. Avevo già visto in Sardegna pescare le carpe (puah !) con ciliege e con chicchi di granoturco bianco, non ancora maturi, ma le banane...

L'altra speranza della nostra fattoria (ia ia... e quel che segue) oltre alla molta frutta tropicale (mango, papaja, ananas, banane...) e' rappresentata dal Caucciù' e dal Caffè', ne abbiamo messe in sede 1000 piante del primo e 3000 del secondo, fra tre anni saranno in produzione.



I nostri profumatissimi Lime
raccolta del lattice di caucciù' a gocce

Avvicinandoci alla conclusione, sempre riflettendo sul senso della frase d'incipit, "l'Orzo di Pianosa", voglio farvi un regalo, mostrandovi due cose che certamente non avete mai visto prima, I teneri fiori bianchi della pianta del caffè'



ed il frutto dal quale si estrae l'ottimo sciroppo rosso di Tamarindo, da ragazzino ne andavo pazzo.



Nasce come baccello, piuttosto brutto, su di un grande albero tipo acacia, quando e' maturo la sua buccia si sbriciola facilmente fra le dita e se ne scoprono i semi come sorretti da radici e coperti da gelatina rossastra, che sciolta in acqua calda e concentrata diventa sciroppo di tamarindo, che viene anche usato nella famosa Tom Jam Soup, carica di aromi e piccantissima.

In campagna, all'Elba come in Thailandia c'e' sempre da fare.

Le donne, specie le piu' anziane qui ne sopportano i lavori piu' duri, i giovani sono grandi frequentatori di bettole e sale giochi.



Foto presa davanti a casa mia

Ieri e ieri l'altro, con due operai, abbiamo messo in sede 3000 piante d'ananas, mentre oggi, con Sai, abbiamo piantato alberi di Avocado e piantine di Fragole, qua vengono benissimo e ne vanno pazzi, specialmente le ragazzine, a WaWee sorge la casa della Fragola (non pensate male, si tratta del frutto...). Vengono anche vendute insieme alle ananas (qui saparot o bakanaz) in banchi sulla strada, o trasformate in vino simile al nostro fragolino, visto che l'uva scarseggia... la necessita' aiuta l'ingegno...



Fragole, lamoot e miele naturale appena raccolti nel frutteto

Come sempre, quando ho a che fare con le fragole mi viene da canticchiare la splendida canzone dei mitici Beatles "Strawberry Fields For Ever" e mi trovo a ripensare agli anni 60, alle splendide canzoni di allora, alla divisione tra fans dei Beatles e dei Rolling Stones, chi non conosce Satisfaction, che un Mick Jagger ancora bambino cantava a squarcia gola, e che gola !...dandoci allora, come oggi, brividi di emozione ?

Credo che la mia generazione, quella dei ragazzi nati nel 50 o giu' di li' sia stata molto fortunata.

Ha vissuto, non sempre consapevole, un'epoca di cambiamento, dalle candele alla luce elettrica, dal dopo guerra al boom economico, dalla repressione sessuale all'amore libero (cosi' dicono...), dalle macchine da scrivere meccaniche alle elettriche, al ciclostile, ai fax, ai PC fino al Web su Internet, dalle canzoni melodiche napoletane ai primi capelloni Beat al Funky al Country americano al Rock, dai maxicappotti alle minigonne e gli Hot Pants, dal razzismo nel mondo ai King, Mandela, Obama, Ghandi ...Che splendida esperienza ! Ma forse e' cosi' per i giovani di ogni epoca, la vita e' sempre e comunque divenire...

L'importante e' vivere mantenendo la propria capacita' di giudizio, scegliere non essere scelti ed omologati in una moda od in un sistema politico.

Sta ai nostri giovani dare al Paese una societa' dinamica, onesta ed equilibrata, che sappia ritrovarsi e rinnovarsi sul lavoro e sulla capacita' di progettare e realizzare, una societa' nella quale il rispetto per gli altri e la tolleranza si respirino nell'aria e non siano soltanto belle parole.

Se non avete ancora ascoltato attentamente la canzone "Imagine" di John Lennon, dei Beatles, vi consiglio di farlo e' un bellissimo inno alla tolleranza ed alla fratellanza fra i popoli della terra.



Maesuai, Due ragazzi affidano i loro sogni ad un drago di fuoco

Consentitemi di chiudere con una battuta. Oggi a pranzo Sai ci ha propinato le cicale, quelle che volano, non quelle di mare, purtroppo. Belle fresche raccolte ieri da Sai e dalle bambine con la pania (vedi Report di circa un anno fa) , servite fritte in padella, belle calde scrocchiarelle.



Cicale saltate in padella, buonine...slurp

Insieme a dei noodles di riso in brodo di maiale, leggerino, visto il caldo che fa qui ad aprile.

Naturalmente io mangio solo i noodles, ma mi sono quasi cappottato dalle risate quando la mia ineffabile Sai si e' rivolta a me ed alle bimbe dicendo, "andate a tavola, altrimenti qualche insetto potrebbe finire nei vostri piatti", fantastica testolina Lahoo.

Massimo Puccini
Chiangrai TH
Marzo 2014