

# ARMANDO IN PORTO AZZURRO

---

**A**rmando e Francesca Piaceri gestiscono dagli anni '90 un negozio di specialità e primizie alimentari italiane e straniere a Porto Azzurro. Ma è nel secondo negozio, nel quale hanno ricavato un laboratorio, che la passione e la fantasia di Francesca si sono potute esprimere interamente con la produzione di confetture. Prima con la lavorazione degli agrumi che si trovano sull'isola e piano piano con prodotti di base come l'albicocca e la pesca. Poi si è scatenata la creatività: gli abbinamenti con le spezie, le linee al miele e al cioccolato. Adesso, dopo quattro anni, la proposta è di circa ottanta gusti fra marmellate, confetture, senapate e gelatine per abbinamenti a formaggi.

La ricetta di Francesca per ottenere dei prodotti di qualità non transige sulla materia prima, la frutta: né troppo acerba né troppo matura, sempre di stagione, dell'Elba e della Toscana, a parte le arance di Sicilia. Le spezie sono selezionate fra i migliori importatori, il cioccolato dei migliori produttori e la lavorazione artigianale tutta fatta a mano, cottura lenta, zucchero e basta, come una volta, senza aggiunta di addensanti né conservanti e neanche la pectina. La pectina è un addensante naturale, addensa la frutta e anche l'acqua, perciò se non la usi quello che rimane nel vaso dopo l'evaporazione è solo frutta e il gusto si sente che è differente.

Armando in Portoazzurro produce 18 varietà di Confetture fra le quali Pesca e Aleatico, Pera e passito, Fico d'india e la speciale Imperatore dedicata a Napoleone. Marmellate con i gusti classici all'Arancia e Arancia amara, Limone, Clementini. Le composte da abbinamento Arancia Curcuma e peperoncino, Zucca peperosa e coriandolo, Cipolla di Tropea o fragola e pepe di Sichuan. Le Senapate, le dolcezze di Miele, le Passioni al cioccolato (stupenda Arancia cioccolato e peperoncino) e le Gelatine di Aleatico, Ansonica, Rosso dell'Elba e Birra dell'Elba.

**A**rmando and Francesca Piaceri have been managing a specialty and first-rate Italian and foreign food store in Porto Azzurro since the 90s. But it is in the second store, where they built a workshop, that Francesca's passion and imagination could be expressed entirely in the production of jams. First with the processing of citrus fruits that can be found on the island and slowly with basic products such as apricot and peach. Then creativity was unleashed: pairings with spices, honey and chocolate products. Now, after four years, the offer consists of about eighty flavours including jams, marmalades, mustards and jellies to accompany cheeses.

Francesca's recipe for quality products does not compromise on the raw material, the fruit: neither too sour nor too ripe, always seasonal, from Elba and Tuscany, apart from the oranges of Sicily. The spices are selected from the best importers, the chocolate from the best producers and the hand-crafted production, slow cooking and just added sugar, like it used to be in the past, with no added thickeners or preservatives, not even pectin. Pectin is a natural thickener, thickens fruit and even water, so if you do not use it, what remains in the pot after evaporation is just fruit and the taste feels different.

Armando in Portoazzurro produces 18 varieties of jams including Peach and Aleatico, Pear and Passito, Prickly Pear and the special Imperatore dedicated to Napoleon. Marmalades with classic flavors of Orange and Bitter Orange, Lemon, Clementines. The combination compotes Orange, Turmeric and chili pepper, Pumpkin and coriander, Tropea onion or strawberry and Szechuan pepper. The Senapate, the sweetness of honey, the chocolate passions (wonderful chocolate orange and chilli pepper) and the Aleatico, Ansonica, Rosso dell'Elba and Elba Beer jellies.

**A**rmando und Francesca Piaceri führen seit den 90er Jahren eine Spezialitätengeschäft in Porto Azzurro und bieten ausgesuchte, erstklassige in- und ausländische Lebensmittel an. Es ist jedoch im zweiten Geschäft, an das sie eine Werkstatt anbauen, wo Francesca mit großer Hingabe und Fantasie sich komplett der Herstellung von Marmeladen widmet. Sie begann zunächst mit der Verarbeitung von in-seleigenen Zitrusfrüchten, danach kamen langsam auch Aprikosen und Pfirsiche dazu und dann bekam die Kreativität freien Lauf: es wurde mit Gewürzen, verschiedenen Honigsorten und Schokolade gemixt. Jetzt, nach vier Jahren, geht das Angebot über achtzig verschiedenen Geschmäcker, einschließlich Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Senfe die hervorragend zu Käse passen.

Francescas Rezept für Qualitätsprodukte herzustellen, fängt bei den Rohstoffen an, den Früchten: sie dürfen weder zu sauer noch zu reif sein, kommen immer aus der aktuellen Jahreszeit entweder von Elba oder aus der Toscana. Die einzige Ausnahme sind die Orangen aus Sizilien. Die Gewürze werden unter den qualifiziertesten Importeuren ausgesucht und die Schokolade kommt von den besten Produzenten. Die erlesenen Rohstoffe und die handwerkliche Herstellung sind das Geheimnis. Wie früher wird langsam mit etwas Zucker eingekocht und ohne Zugabe von Verdickern oder Konservierungsstoffen. Auch ohne Pektin. Pektin ist ein natürlicher Verdicker und verdickt Früchte und sogar das Wasser. Wenn also kein Pektin verwendet wird, bleibt nach der Verdunstung im Topf nur Frucht und das schmeckt einfach anders.

Armando in Portoazzurro stellt 18 verschiedene Marmeladensorten her, darunter Pfirsich und Aleatico, Birne und Spätlese, Kaktusfeige und besonders die Geschmackssorte "Imperatore", Kaiser Napoleon gewidmet. Weiter im Angebot Mbination Schokolade Orange und Chilipaprika) und verschiedene Geleeschmäcker wie Aleatico, Ansonica, Rotwein oder Bier von Elba.



