



# ELBA MAGNA

---

**E**lba Magna nasce dall'idea di Gabriele Messina di riscoprire e di riproporre i dolci tipici della tradizione elbana, quelli che non si fanno più e sono nei ricordi delle persone anziane. Tutto è iniziato dalle ricette dei nonni. Intervistando le persone anziane Gabriele ha ricostruito le ricette originali e dopo tante prove finalmente ha trovato gli impasti giusti, li ha fatti "testare" alla nonna che ha dato l'ok ed è iniziata la produzione.

Adesso Elba Magna è conosciuta e apprezzata, un successo dovuto alla qualità delle materie prime che utilizza, ai tempi lunghi che certe preparazioni richiedono e alla sua capacità di riproporre ricette antiche e prodotti nuovi. La ricerca continua con l'utilizzo di farine provenienti da grani antichi e la rielaborazione di ricette legate al cibo dei minatori o dei marinai. E questa straordinaria storia di artigianato continua a raccontarci la sapienza e l'amore per la propria terra nel nuovo piccolo negozio nel centro di Capoliveri, presidio della qualità dei prodotti e della riproposizione della cultura locale. Un luogo che ha l'ambizione di restare aperto tutto l'anno per riannodare i fili di una comunità perché come dice Gabriele, "per avere successo con i turisti bisogna che le persone del posto siano felici".

**E**lba Magna was born from the idea of Gabriele Messina to rediscover and revive the desserts typical of the Elban tradition, those that are no longer made and are in the memories of older people.

It all started with the grandparents' recipes. By interviewing elderly people, Gabriele reconstructed the original recipes and after so many tests, he finally found the right doughs, got them under "test" of the grandmother who gave the go ahead and started production.

Now Elba Magna is known and appreciated, a success due to the quality of the raw materials used, the long-time that certain preparations require and its ability to re-propose ancient recipes and new products. The research continues with the use of flour from ancient grains and the re-elaboration of recipes related to the food of miners or sailors.

And this extraordinary history of craftsmanship continues to tell us about the wisdom and love for their land in the new small shop in the centre of Capoliveri, overseeing the quality of products and the revival of local culture. A place that has the ambition to remain open all year round to rekindle the threads of a community because, as Gabriele says, "to succeed with tourists, the local people must be happy".

**E**lba Magna wurde aus der Idee von Gabriele Messina geboren, typische Süßwaren aus Elba wiederzuentdecken und neu zu beleben, die nicht mehr produziert werden und älteren Inselbewohnern noch immer gut in Erinnerung sind. Alles begann mit den Rezepten der Großeltern. Durch Umfragen älterer Inselbewohner stellte Gabriele die Originalrezepte nach und fand so nach vielen Anläufen endlich die richtigen Teige, ließ sie von der Großmutter "testen" und nach ihrer „Freigabe“ mit der Produktion begann. Mittlerweile ist Elba Magna bekannt und geschätzt, ein Erfolg der aufgrund der Qualität der verwendeten Rohstoffe entstand, der langen Zubereitungszeit bestimmter Produkte und seiner Fähigkeit, alte Rezepte und neue Produkte neu anzubieten. Die Experimente gehen weiter mit der Verwendung von Mehl aus antiken Getreidesorten und der Überarbeitung von Rezepten, die mit der Nahrung von Minenarbeitern oder Seefahrern in Zusammenhang stehen. Und diese außergewöhnliche Geschichte der Handwerkskunst erzählt uns immer wieder von der Weisheit und Liebe zum eigenen Land im neuen kleinen Laden im Zentrum von Capoliveri, das die Qualität der Produkte und die Wiederentdeckung der lokalen Kultur valorisiert. Ein Ort mit dem Ehrgeiz das ganze Jahr offen zu bleiben, um die Fäden einer Gemeinde wieder zu entfachen, denn wie Gabriele sagt, "um mit Touristen erfolgreich zu sein, müssen die Einheimischen glücklich sein".

“

La tradizionale Schiaccia Briaca  
Il Panficato dell'Elba  
L'Imbollita di fichi  
I Fichi Conci  
La Sportella e il Ceremito

”

