

# RISTORANTE L'OGLIERA

---

**S**iamo a Pomonte. Alle nostre spalle la splendida valle che sale su fino ai monti più alti dell'isola, davanti il mare aperto e la Corsica. Uno dei luoghi che ci ricordano l'Elba antica, dove i volti e le parole sono fieri, e la vita scorre con il ritmo della natura.

Qui c'è L'Ogliera, ristorante fondato da Enzo Galeazzi nel 1973 stesso anno di nascita di suo figlio Giorgio che oggi ci accoglie. Lo stile del ristorante storico rispetto a qualche anno fa ora è essenziale, il colore è il bianco e dalle grandi vetrate della sala interna il panorama appare come in un quadro.

Con Giorgio e sua moglie Simona parliamo del menu e dei piatti che hanno fatto storia. Gli spaghetti all'Ogliera, un sugo di pesce con pomodoro e finocchietto selvatico che ha attraversato i decenni senza perdere la sua originalità. I piatti a base di "margherita", la granseola isolana, crostaceo dal sapore delicato e al contempo intenso che arriva in cucina direttamente dalla barca del pescatore Duilio. E l'immancabile polpo in tutte le varianti tra cui una rarità: tra giugno e luglio a seconda della pesca potrà capitarvi di assaggiare lo spaghetti alle uova di polpo.

Un menu del giorno che invita a sperimentare ricette nuove ed eventi speciali dedicati alla cucina tradizionale elbana. Il ristorante con un ampio spazio esterno per mangiare all'aperto d'estate e l'hotel sono aperti tutto l'anno.

**W**e are in Pomonte. Behind us the splendid valley that climbs up to the highest mountains of the island, in front of the open sea and Corsica. One of the places that reminds us of the ancient Elba, where faces and words are proud, and life flows with the rhythm of nature.

Here is L'Ogliera, a restaurant founded by Enzo Galeazzi in 1973, the year when his son Giorgio was born, who today welcomes us. The style of the historic restaurant compared to a few years ago is now essential, the colour is white and from the large windows of the internal hall the view looks like in a picture.

With Giorgio and his wife Simona we talk about the menu and the dishes that have made history. The spaghetti all'Ogliera, a fish sauce with tomato and wild fennel that has gone through the decades without losing its originality. The dishes are based on "margherita", the island granseola, a crustacean with a delicate but intense flavour that arrives in the kitchen directly from fisherman Duilio's boat. And the inevitable octopus in all the variants including a rarity: between June and July, depending on the catch, you can come to taste the spaghetti with octopus eggs.

A menu of the day that invites you to experiment with new recipes, special events dedicated to traditional Elban cuisine, large outdoor area for al fresco dining in summer. The restaurant and hotel are open all year round.

**W**ir sind in Pomonte. Hinter uns das herrliche Tal, das bis zu den höchsten Bergen der Insel steigt und vor uns das weite, offene und Korsika. Dieser Ort erinnert uns an ein Elba von früher, wo Gesichter und Worte voller Stolz sind und das Leben im Rhythmus der Natur fließt.

Hier befindet sich Ogliera, das im Jahr 1973 von Enzo Galeazzi gegründete Restaurant. Im Gründungsjahr wurde auch sein Sohn Giorgio geboren, der uns heute begrüßt. Der Stil des alteingesessenen Restaurants ist, im Vergleich von vor ein paar Jahren, minimal, die Farbe Weiß dominiert und von den großen Fenstern des Speisesaals weitet sich ein Panorama wie aus einem Gemälde.

Mit Giorgio und seiner Frau Simona sprechen wir über die Speisekarte und die Gerichte, die für das Lokal stehen. Wie z. B. die Spaghetti all'Ogliera, eine Fischsauce mit Tomaten und wildem Fenchel, die Jahrzehnte überdauert hat ohne ihre Originalität einzubüßen oder die "Margherita"-Gerichte, die ein Schalentier mit zartem und zugleich intensiven Geschmack als Zutat zählen und das direkt vom Fischer Duilio in die Küche kommt. Und dann der unvermeidliche Tintenfisch in allen Varianten inklusive einer Rarität: zwischen Juni und Juli können Sie je nach Fang die Spaghetti mit Tintenfischeiern probieren.

Weiter wird ein Tagesmenü angeboten, das zum Experimentieren mit neuen Rezepten einlädt, spezielle Anlässe, die der traditionellen Küche Elbas gewidmet sind sowie ein großer Außenbereich um im Sommer im Freien zu speisen. Das Restaurant sowie das Hotel sind ganzjährig geöffnet.



