

OSTERIA VENTO IN POPPA

Laura Zuffi e Luigi Muti avevano fatto esperienza in diversi campi della ristorazione e avevano voglia di aprire un ristorante che fosse basato sulle materie prime di qualità e la cucina del territorio. L'occasione è arrivata nel 2013 quando il demanio decise di valorizzare i "voltoni" di Rio Marina, che non sono altro che i vecchi ricoveri delle barche che si trovano sul porto.

Inizia così la storia dell'Osteria Vento in poppa. Due sale interne nei voltoni e una veranda sul mare, proprio di fronte al molo dove attracca il traghetto e in vista della Torre degli Appiani, simbolo del paese. Cucina tutta di pesce locale o al massimo della costa, pane fatto in casa a lievitazione naturale con lievito madre due volte al giorno, scelta attenta degli oli, quello più leggero di Bolgheri per cucinare e quello elbano per condire. Lista dei vini con sette aziende elbane e altre italiane, e Birra dell'Elba artigianale. Cucina semplice di piatti che hanno radici nella tradizione riese con rielaborazioni contemporanee. Dalla "Sburita di baccalà" allo "Strappetto", che è una vecchia ricetta di baccalà marinato con gli agrumi. "Stoccafisso alla riese", polpi pescati da Luigi cucinati all'elbana o con le patate. Per gli amanti, pizza a lievitazione naturale 36 ore con scelta accurata delle migliori farine.

Laura Zuffi and Luigi Muti had gained experience in various catering fields and wanted to open a restaurant based on quality raw materials and local cuisine. The occasion came in 2013 when the State Property decided to enhance the "voltoni" of Rio Marina, which are nothing more than the old shelters of the boats that are on the port.

So, the story of Osteria Vento in poppa began. Two rooms inside the voltoni and a veranda overlooking the sea, just in front of the pier where the ferry docks and in view of the Torre degli Appiani, symbol of the country. Cuisine of local fish or at most of the coast, homemade sourdough bread with mother yeast twice a day, careful choice of oils, the lighter one of Bolgheri for cooking and the Elban for seasoning. Wine list with seven companies from Elba and other Italian, and craft beer of Elba. Simple cuisine of dishes that have roots in the riese tradition with contemporary reworkings. From the "Sburita di baccalà" to the "Strappetto", which is an old recipe of cod marinated with citrus fruits. "Stoccafisso alla riese", octopus caught by Luigi all'elbana or with potatoes. For the pizza lovers, 36 hours natural leavened pizza with careful selection of the best flours.

Laura Zuffi und Luigi Muti hatten in verschiedenen Gastronomiebereichen Erfahrungen gesammelt und wollten ein Restaurant, das hochwertige Zutaten und lokale Küche an den ersten Platz setzt. Die Möglichkeit präsentierte sich 2013, als das hierfür zuständige Amt beschloss, die "Voltoni" von Rio Marina zu sanieren. Die Voltoni waren die alten Schutzräume der Boote im Hafen. So begann die Geschichte der „Osteria Vento In Poppa“, die heute über zwei interne Speisesäle und eine wunderschöne Veranda mit Meeresblick verfügt. Man schaut direkt auf den Pier, wo die Fähre anlegt und auf den Turm der Appiani, das Landessymbol. Die Küche bietet lokale Fischgerichte, zweimal täglich hausgemachtes Sauerbrot mit Mutterhefe, eine sorgfältige Auswahl von Ölen wie z. B. die leichtere Variante des Bolgheri-Öls zum Kochen oder Öl aus Elba zum Anmachen von Salaten. Die Weinkarte führt Weine aus sieben Weinkellern Elbas und weitere italienische Weine. Sogar Craft Beer aus Elba kann man hier genießen. Eine einfache Küche mit traditionellen Gerichten wurde zeitgemäß angepasst. Von der "Sburita di Baccalà" bis zum "Strappetto" (einem alten Rezept für Kabeljau mit Zitrusfrüchten mariniert), über "Stockfisch nach Rieser Art", Tintenfisch (von Luigi geangelt) entweder mit Kartoffeln oder nach Elba- Art. Auf Pizzaliebhaber wartet ein für 36 Stunden natürlich gesäuertes Pizzateig und sorgfältig ausgewählte Mehlarnten.



