

## ARMANDO IN PORTO AZZURRO

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

“Nomen Omen”: Armando e Francesca Piaceri, il gusto se lo portano già nel nome. Questo hanno cercato di fare. Coltivare i piaceri del palato, da quando negli anni '90 decisero di rilevare un negozio di alimentari trasformandolo in un tempio delle delizie, punto di riferimento per gli elbani e per i turisti. Un po' per caso e un po' per passione da qualche anno sono approdati alla produzione di prelibate confetture e marmellate. Ricercatissime sia all'Elba che in terra ferma. Francesca curiosa e instancabile sperimentatrice di novità e di abbinamenti non si è fermata alla tradizione. L'ha ripresa e superata coniugandola con le ultime tendenze della cucina internazionale. Grande merito è delle materie prime scelte con cura maniacale: frutta fresca di qualità, matura al punto giusto, esclusivamente elbana o toscana, tranne le arance di Sicilia. Le spezie ricercate dagli importatori più affidabili, cioccolato proveniente dai migliori produttori, erbe officinali, vino e birra decisamente elbani. Nel rispetto dei saperi antichi delle nonne, Francesca controlla i tempi di preparazione senza usare conservanti, proprio come si faceva una volta. Tutto il processo è naturale. Gusto puro della frutta trasformato in gelatine o confetture. Potete trovare nel laboratorio di via Solferino, nei negozi Armando di Porto Azzurro, in Corso Italia e in via D'Alacron, e nei migliori negozi dell'Isola d'Elba tutta la gamma dei prodotti: marmellate, confetture, miele, senapate e gelatine e le Passioni al cioccolato, nate dalla combinazione di arancia, cioccolato e peperoncino. Da portarsi a casa per ritrovare in inverno i sapori dell'Isola, la gelatina all'Aleatico o alla birra dell'Elba. Quando utilizzarli? In mille occasioni: per la merenda o la colazione, per gli abbinamenti con formaggi e salumi, o per i più golosi, al cucchiaino: una bontà che ricorda i "peccati" dell'infanzia.

“Nomen Omen”: Armando and Francesca Piaceri, already carried the words "pleasure" in their names. This they tried to do, to cultivate the pleasures of the palate, when in the 90s they decided to take over a grocery store, transforming it into a temple of delights, a reference point for Elbans and for tourists. A little by chance and a little by passion, for some years now they have started producing delicious jams and marmalades. Sought after both on Elba and on the "continent". Francesca, a curious and tireless experimenter of novelties and combinations, did not stop at tradition. She took it up and surpassed it, combining it with the latest trends in international cuisine. Great credit is given to the raw materials chosen with meticulous care: quality fresh fruit, matured to perfection, exclusively from Elba or Tuscany, except for Sicilian oranges; spices sought by the most reliable importers, chocolate from the best producers, officinal herbs, decidedly Elban wine and beer. In respect of the ancient knowledge of grandmothers, Francesca checks the preparation times without using preservatives, just like they used to do before. The whole process is natural. Pure fruit taste turned into jellies or jams. You can find them in the laboratory in Via Solferino, in the Armando stores of Porto Azzurro, in Corso Italia and in Via D'Alacron, and in the best shops on the Island of Elba the whole range of products: jams, marmalades, honey, mustard and jellies and the Chocolate Passions, born from the combination of orange, chocolate and chilli. To take home to rediscover the flavours of the island in winter, the Aleatico or Elba beer jelly. When to use them? On a thousand occasions: for a snack or breakfast, for pairings with cheese and sliced meats, or for the sweet tooth, for a spoon: a goodness that recalls the "sins" of childhood.

“Nomen Omen”: Armando und Francesca Piaceri, in ihrem Namen ist bereits der gute Geschmack enthalten und wurde ihnen für ihr Vorhaben mit auf den Weg gegeben. Zum Teil per Zufall und zum Teil aus ihrer Leidenschaft heraus produzieren sie seit einigen Jahren köstliche Konfitüren und Marmeladen, die sich durch ihre Qualität auszeichnen und sowohl auf Elba als auch auf dem "Kontinent" sehr begehrt sind. Francesca, eine neugierige und unermüdliche Erfinderin von neuen Kreationen und Kombinationen, wollte sich nicht mit den traditionellen Rezepturen zufrieden geben. Sie hat sie neu aufgegriffen und sogar noch übertroffen, indem sie sie mit den neuesten Trends der internationalen Küche kombiniert hat. Von besonderer Bedeutung sind die mit handwerklicher Präzision ausgewählten Ausgangserzeugnisse: frische Früchte von erstklassiger Qualität zum optimalen Reifezeitpunkt, ausschließlich aus Elba oder der Toskana, mit Ausnahme der sizilianischen Orangen; die begehrtesten Gewürze aus der Hand zuverlässiger Importeure, die Schokolade von Spitzenherstellern, dagegen ganz klar aus Elba die Kräuterkompositionen, der Wein und das Bier. Sie können die gesamte Produktpalette in der Manufaktur in der Via Solferino, im Corso Italia und in der Via D'Alacron sowie in den besten Geschäften der Insel Elba finden: Marmeladen, Konfitüren, Honig, Senf und Gelees sowie die "Passioni al Cioccolato", entstanden aus der Kombination von Orangen, Schokolade und Chili. Wenn Sie die Köstlichkeiten der Insel im Winter neu erleben möchten, dann sollten Sie sich den Aleatico-Gelee oder das Bier von Elba mit nach Hause nehmen. Wozu werden die Erzeugnisse verwendet? Tausendfach: zu Käse und Wurst oder auch für die ganz Gierigen einfach so mit dem Löffel: Eine Angewohnheit, die einem die "Sünden" der Kindheit in Erinnerung ruft.



