

RISTORANTE L'OGLIERA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Ogliera: strano nome. Sa però di genuino e di passato. Ed è così. Ogliera fa parte di quella fauna marina che si incontra sulle scogliere elbane e diventa parte integrante della dieta isolana. Le lampate (patelle), i ricci, gli sconigli, sono ottimi per condire la pasta. Sapori di mare e ricordi che Vincenzo ed Annamaria, veri Pomontinchi, hanno portato qualche decennio fa, nel loro ristorante a picco sul mare in uno dei paesini più belli della Costa del Sole. La caratteristica della loro cucina, da leccarsi i baffi, è proprio questa: sapori genuini, uso dei prodotti della terra e del mare, ricette tramandate da generazioni. Quella ebana era una cucina povera, ma sana, basata su quel che c'era a seconda delle stagioni: castagne, fichi, uva, erbe selvatiche, prodotti dell'orto, pesce, galline e conigli. E tante zuppe. Da assaggiare gli spaghetti all'Ogliera, vero cavallo di battaglia di Vincenzo, ma anche altri piatti come i taglierini al tramaglio e il pesce, garantito fresco tutti i giorni. Se non ci credete chiedetelo direttamente al pescatore Duilio: polpi, totani, saraghi, occhiate, dentici, triglie, margherite, tutto quel che il mare, generoso, offre. Buon cibo accompagnato da buon vino. Cantina pregevole con etichette locali e non. L'ospitalità e la cura dei clienti, che ritornano ogni anno, invitano a fermarsi dopo una giornata in spiaggia o per riposarsi al tramonto che da queste parti è impagabile, con una vista mozzafiato sulle Isole dell'Arcipelago. Approfittate per una visita a Pomonte. Un incredibile paese stretto fra le pendici del massiccio del Monte Capanne e il mare di cristallo che lascia intravedere i piedi di granito delle montagne, famosa per le sue spiaggette e i suoi scogli abituati a tutti i venti.

Ogliera: a strange name. But it recalls something genuine and from the past. And so it is. The ogliera, a type of shellfish, is part of that marine fauna that is found on the Elban cliffs and became an integral part of the island's diet. Limpets (patelle), sea urchins, sconigli were excellent for seasoning pasta. Flavours of the sea and memories that Vincenzo and Annamaria, locals from Pomonte, brought some decades ago, in their restaurant overlooking the sea in one of the most beautiful villages of the Costa del Sole. The characteristic of their cuisine, mouth-watering, is precisely this: genuine flavours, use of products from the land and the sea, recipes handed down from generation to generation. The Elban cuisine was poor but healthy, based on what was there according to the seasons: chestnuts, figs, grapes, wild herbs, garden products, fish, chickens and rabbits. And lots of soups. To taste the spaghetti all'Ogliera, a real strong point of Vincenzo, but also other dishes like the seafood taglierini and the fish, guaranteed fresh every day. If you don't believe it, ask directly to Duilio the fisherman: octopus, squid, bream, snapper, mullet, spider crab, everything that the generous sea has to offer. Good food accompanied by good wine. Fine wine cellar with local and non-local labels. The hospitality and the care of the customers, who return every year invite you to stop after a day at the beach or to rest at sunset that, in these areas is priceless, with a breathtaking view of the islands of the archipelago. Take advantage of a visit to Pomonte. A village squeezed between the slopes of the Monte Capanne massif and the crystal sea that reveals the granite base of the mountains, famous for its beaches and its rocks accustomed to all winds.

Ogliera: ein seltsamer Name. Aber er klingt nach Ursprünglichkeit und Vergangenheit. Und so ist es auch. Ogliera ist ein Teil der Meeresfauna unterhalb der Elbafelsen und ist ein fester Bestandteil der Essenskultur auf der Insel geworden. Die Napfschnecke, die Seeigel, die Herkuleskeule, waren bestens zum Würzen von Pasta geeignet. Die Düfte des Meeres und die Erinnerungen, die Vincenzo und Annamaria, echte Pomontinchi, vor einigen Jahrzehnten in ihr Restaurant mit Blick auf das Meer und in eines der schönsten Dörfer der Costa del Sole gebracht haben. Das Charakteristische an ihrer Küche, wonach man sich "den Schnurrbart leckt", ist genau das: unverfälschte Aromen, die Verwendung von landeseigenen und meeresstypischen Produkten und überlieferte Rezepte von Generation zu Generation. Probieren Sie auf jeden Fall die Spaghetti all'Ogliera, Vincenzos absolutes Highlight, aber auch andere Gerichte wie Taglierini mit Fisch, garantiert täglich frisch. Wenn Sie es nicht glauben wollen, fragen Sie am besten den Fischer Duilio persönlich: Oktopus, Tintenfisch, Brasse, Zahnbrasse, Meeräsche, Seespinne alles, was das großzügige Meer zu bieten hat. Gutes Essen und dazu guter Wein. Die Gastfreundschaft und die zuvorkommende Betreuung der Gäste, die jedes Jahr gerne wiederkommen, laden dazu ein, nach einem Strandtag hier einzukehren und sich beim Sonnenuntergang, der hier von unschätzbarem Wert ist, mit einem atemberaubenden Blick auf die Inseln des Archipels zu erholen. Nutzen Sie auch die Gelegenheit zu einem Besuch in Pomonte. Ein schmales Dorf zwischen den Hängen des Monte Capanne-Massivs und dem kristallklaren Meer, das einen Blick auf die Granitfüße der Berge werfen lässt und das berühmt ist für seine zahlreichen Strandbuchten und ihre Felsen, die bereits jeden Sturm miterlebt haben.



