

LA BOTTE GAIA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Un consiglio. Se passate da Porto Azzurro fermatevi da Antonella e Riccardo. Vi accoglieranno con la gentilezza e il sorriso di chi ama il proprio lavoro e ha piacere a raccontarlo. Già le sale del ristorante trasudano di storia. Ricavato da una antica chiesetta, non ha perso niente del "sacro" che rappresentava, perchè il cibo è anche nutrimento dell'anima. Lo spazio all'aperto arricchisce l'ambiente per offrire d'estate la suggestione di un giardino fresco e curato. Alla tradizione della cucina isolana e toscana si aggiungono novità che non guastano. Ottima l'idea dell'Ostricheria, dove il crudo è davvero di giornata, le ostriche e le altre delizie dei fondali elbani sono prelibate, niente da invidiare ai francesi della Costa appunto... Azzurra. In cucina hanno accesso solo le donne, e si sente. Un gineceo che mette in campo tutte le arti per sedurvi a tavola. Cosa ordinare? Pesce ma anche piatti di carne, un'ampia scelta di primi, la pasta fatta in casa, i salumi e i formaggi, anche quelli speciali fatti al Buraccio, di capra, e da altri produttori dal Piemonte alla Sicilia, che vi tentano dai loro taglieri. I vini sono scelti accuratamente, importante è la carta dove trovate 230 etichette, le migliori cantine elbane e italiane, gli champagne e le bollicine che si abbinano meravigliosamente con le crudità. E quel che resta in bottiglia vi viene consegnato per finire di sorseggiarlo a casa. Il servizio cordiale con Riccardo, Cristian e Francesco, e ancora due donne, Fiamma e Letizia, aggiunge quel tocco di simpatia che contagia istantaneamente tutto l'ambiente.

A word of advice. If you pass by Porto Azzurro stop by Antonella and Riccardo. They will welcome you with the kindness and the smile of those who love their work and are pleased to tell it. The restaurant premises already exude history. Retrieved from an ancient church, it has not taken anything from the "sacred" that it represented, because food is also nourishment for the soul. The outdoor space enriches the environment to offer the suggestion of a fresh and well-kept garden in the summer. To the tradition of the island and Tuscan cuisine, novelties are added, which is a plus. Excellent the idea of the Oyster Bar, where the raw seafood is really the day's catch, the oysters and other delights of the Elban seabed are delicious, nothing to envy of the French... Riviera. Only women have access to the kitchen, and you can feel it. A gynaeceum that puts on all the arts to seduce you at the table. What to order? Fish but also meat dishes, a wide selection of first courses, homemade pasta, cured meats and cheeses also special ones made with goat Buraccio and other quality producers from Piedmont to Sicily, who tempt you from their chopping boards. The wines are carefully chosen, the list is important with 230 labels, the best Elban and Italian wineries, champagne and bubbles that combine beautifully with crudites. And what remains in the bottle is given to you to finish sipping it at home. The cordial service with Riccardo, Cristian and Francesco, and two more women, Fiamma and Letizia, adds a touch of warmth that is instantly transmitted to the whole environment.

Ein Ratschlag. Wenn Sie durch Porto Azzurro kommen, halten Sie unbedingt bei Antonella und Riccardo an. Neben der Tradition der inseltypischen und toskanischen Küche gibt es auch immer wieder neue Produkte, die den Gaumen anregen. Die Idee der Ostricheria ist ausgezeichnet, wobei die frischen Zutaten wirklich frisch vom Tag sind, die Austern und auch die anderen Köstlichkeiten des elbanischen Meeresbodens werden als vorzügliche Speisen angeboten und sind kein Grund zum Neid auf die Franzosen der Costa genau... Azzurra. Nur Frauen haben Zugang zur Küche, und das kann man spüren. Eine Frauengruppe, die sämtliche Künste anwendet, um Sie zu Tisch zu bitten und zu verführen. Was können Sie hier alles bestellen? Fisch, aber auch Fleischgerichte, eine große Auswahl an Vorspeisen, hausgemachte Nudeln, Wurstwaren und Käse sowie die Spezialitäten aus der Herstellung von Buraccio di capra und anderen Qualitätsproduzenten vom Piemont bis Sizilien, die Sie in den Genuss der auf ihren Schneidebrettern zubereiteten Produkte bringen werden. Die Weine werden sorgfältig ausgewählt. Wichtig ist die Weinkarte, auf der Sie 230 Etiketten, die besten Weingüter der Insel Elba und aus ganz Italien, Champagner und Schaumweine finden, die wunderbar im Einklang mit unseren Naturprodukten stehen. Und was in der Flasche übrig bleibt, wird Ihnen mitgegeben, damit Sie den guten Tropfen auch noch zu Hause genießen können. Der freundliche Service mit Riccardo, Cristian und Francesco, sowie zwei weiteren Frauen, Fiamma und Letizia, fügt diesen gewissen Hauch von Sympathie hinzu, der sich unmittelbar auf das gesamte Ambiente überträgt.



