

# LALLA CHEF A DOMICILIO

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Laura Checchi, la sua terra ferrarese l'ha mixata con i sapori dell'Isola, scelta tanti anni fa per mettere su famiglia. Hanno fatto il resto la grande passione per la cucina e l'esperienza come ristoratrice e sommelier. Un'idea vincente quella di Lalla, Chef a domicilio e instancabile organizzatrice di eventi gastronomici. Una collaboratrice preziosa per chi vuole ospitare gli amici per stupirli con effetti speciali. Lalla sceglie le materie prime e i vini, comincia con lo studio del menù e degli abbinamenti con vini e bollicine partendo dalle migliori cantine elbane, spaziando per l'intero continente, facendo la spesa dai produttori e pescatori locali. A richiesta vi riempie di consigli e prepara la tavola, con quel tocco di classe e di esperienza che non guasta. Una "fata" del buon gusto alla quale affidare la riuscita di una cena o di un evento particolare: buffet, matrimoni, compleanni, ricorrenze, cene fra amiche o amici che vogliono divertirsi o riposarsi in un luogo magico come l'Isola d'Elba e, soprattutto, essere coccolati. Per ogni target propone menù diversi, che la sua raffinata clientela sa apprezzare. Chi conosce Lalla non ne può più fare a meno, così capita che dall'Elba parta con la sua valigia piena di saperi verso destinazioni anche lontane. Se la portano a casa i turisti, una volta rientrati dalle vacanze, per prolungare con un primo sfizioso o un secondo al sapore di mare, il fascino della vacanza. Ancora una volta sarà Lalla a prendersi cura dei suoi clienti facendo di tutto per accontentarli. Ma non



solo, su richiesta improvviserà una lezione di cucina per preparare la pasta fatta in casa, alla moda della sua mamma, o qualche piatto della tradizione. Volete fare subito un assaggio? Non perdetevi le serate a tema che d'estate Lalla organizza presso il famoso Baobab Cafè nel cuore di Marina di Campo.

Laura Checchi, coming from the City of Ferrara, has mixed her land with the flavours of the island, chosen as home many years ago to start a family. The great passion for cooking and the experience as a restaurateur and sommelier have done the rest. A winning idea for Lalla, Personal Chef and a tireless organiser of gastronomic

events. A precious collaborator for those who want to host friends to amaze them with special effects. Laura chooses the raw materials and the wines, she begins with the study of the menu and the pairings with wines and bubbles starting from the best Elban wineries, ranging over the entire continent, shopping from local producers and fishermen. On request she offers advice and prepares the table, with that touch of class and experience that does not hurt. A "fairy" of good taste to whom entrust the success of a dinner or a particular event: buffets, weddings, birthdays, anniversaries, dinners with friends or friends who want to have fun or rest in a magical place like the Island of Elba and above all, be pampered. For each target she offers different menus, which its refined clientele can appreciate. Those who know Lalla can no longer do without her, so it happens that from Elba she leaves with her suitcase full of knowledge to destinations far away. Tourists take it home, once they return from their vacation to prolong the taste of the sea with a delicious first course or a second course, the charm of a holiday. Once again it will be Lalla who takes care of her customers doing everything to please them. But not only that, on request she will improvise a cooking class to prepare homemade pasta, made by her mother, or some traditional dishes. Do you want to get a taste right away? Don't miss the theme nights that Lalla organises in the summer at the famous Baobab Cafè in the heart of Marina di Campo.



MARINA DI CAMPO

PH +39 349 6167864

<https://www.facebook.com/Cuoca-e-Sommelier-a-domicilio-Isola-dElba-566647236816938/>



Laura Checchi aus Ferrara hat ihr Heimatland mit den Aromen der Insel vermischt, für die sie sich vor vielen Jahren entschieden hat, um dort eine Familie zu gründen. Den anderen Teil ihres Lebens widmet sie sich ihrer großen Leidenschaft dem Kochen und in ihrer Tätigkeit als Gastwirten und Sommelierin. Damit hat Lalla, Chefköchin im eigenen Haus und unermüdliche Organisatorin von gastronomischen Events, eine erfolgreiche Idee hervorgebracht. Sie ist eine wertvolle Kooperationspartnerin für diejenigen, die Freunde bewirten möchten, um sie mit Special Effects zu überraschen. Lalla wählt Produkte aus der Region und Weine aus, beginnend mit dem Studium der Speisekarte und den passenden Zusammenstellungen von Weinen und Schaumweinen der besten elbanischen Weinkellereien, die den gesamten Kontinent abdecken und sie kauft bei lokalen Erzeugern und Fischern ein. Auf Wunsch gibt sie Ihnen eine individuelle Beratung und bereitet gerne Ihren Tisch vor, immer mit einem Hauch von Klasse und Erfahrung, die Ihnen den Genuss garantieren wird. Eine "Fee" des guten Geschmacks, der man die erfolgreiche Durchführung eines Dinners oder

einer besonderen Veranstaltung anvertrauen kann: Buffets, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Abendessen mit Freunden oder Bekannten, die Spaß haben oder sich an einem magischen Ort wie der Insel Elba erholen und vor allem verwöhnen lassen wollen. Diejenigen, die Lalla kennen, können nicht mehr auf sie verzichten, so kann es passieren, dass sie von Elba aus mit ihrem Koffer voller Geschmackserlebnisse unter Umständen auch zu entfernten Zielen aufbricht. Touristen nehmen sie mit nach Hause und verlängern so nach ihrer Rückkehr mit einem appetitanregenden ersten Gang oder einem mit den Aromen des Meeres zubereiteten zweiten Gang den Charme ihres Urlaubes. Auch in diesem Jahr wird sich Lalla wieder um ihre Gäste kümmern und alles tun, um sie zufrieden zu stellen. Aber nicht nur das, auf Wunsch improvisiert sie auch einen Kochkurs, um hausgemachte Pasta, so wie es zu der Zeit ihrer Mutter Mode war, oder ein traditionelles Gericht zuzubereiten. Möchten Sie schon jetzt eine Kostprobe davon haben? Verpassen Sie nicht die Themenabende, die Lalla im Sommer im berühmten Baobab Cafe im Herzen von Marina di Campo organisiert.

