

CAFFETTERIA & CIOCCOLATERIA LE MAGIE

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Una Caffetteria? Le Magie non sono solo questo. Paola ed Alfio vi accoglieranno, nel loro locale spazioso dotato di un comodissimo parcheggio, con un trionfo di proposte: dai pasticcini all'ottimo cioccolato preparato in tutte le forme, comprese quella de "Le ghiaie" ripiene di ogni gusto, che prendono il nome dalla famosa spiaggia di Portoferraio dove, si dice, fossero sbarcati gli Argonauti. E poi ancora pizzette, schiacciatine, panini e cornetti farciti. Tutto fatto rigorosamente in casa secondo la tradizione della famiglia di Alfio che gestisce un panificio al Cavo. Squisita la colazione e curata la caffetteria con una scelta di caffè tostati con il marchio Elba Aroma. Variiegata la scelta di tè e tisane per un profumato "afternoon tea". Le Magie sono un laboratorio del gusto e, soprattutto, un luogo d'incontri. Incontri fra persone, esperienze, sperimentazioni, ingredienti, saperi. Paola Bertani non ha paura di quelle che oggi si chiamano "contaminazioni", nel significato positivo del termine. Far convivere alcuni ingredienti non è facile da fare, tanto meno da pensare. Eppure Paola ci riesce. Non si ferma al buono, va oltre, verso l'ottimo, fino allo speciale, direi all'unico. Paola, dopo l'ambito argento conseguito lo scorso anno all'Italian Mediterranean Chocolate Award con la pralina "Aleatica", che porta nel nome l'essenza dei suoi ingredienti: il vino aleatico appunto, ha vinto il premio "Gold" della categoria cioccolato misto all'International Chocolate Awards 2018. Ma Paola va oltre con altri premi e altre novità a partire dal cioccolato con farcitura di olio d'oliva e aceto di aleatico con il marchio Arrighi. Un crescendo di delizie.

A Coffee bar? Le Magie isn't just that. Paola and Alfio will welcome you in their spacious shop providing a very comfortable parking lot, with a triumph of offers: from the pastries to the excellent chocolate prepared in all forms, including the "ghiaie", in gravel shape filled with every flavour, which take their name from the famous Portoferraio beach where the Argonauts are said to have landed. And then again pizzas, schiacciatine, sandwiches and stuffed croissants. All rigorously home-made according to the tradition of Alfio's family, who had been running bakery on the Cavo. Delicious breakfast and refined coffee shop with a choice of roasted coffee with the Elba Aroma brand. The choice of teas and herbal drinks for a fragrant "afternoon tea" is varied. Le Magie is a laboratory of taste and, above all, a meeting place. Meetings between people, experiences, experiments, ingredients, knowledge. Paola Bertani is not afraid of what today are called "contaminations", in the positive meaning of the term. Letting some ingredients coexist is not easy to do, let alone imaging it. Yet Paola succeeds. She does not stop at good, she goes beyond, towards the excellent, up to the special, I would say to the unique. Paola, after the coveted silver achieved last year at the Italian Mediterranean Chocolate Award with her "Aleatica" praline, which bears in its name the essence of its ingredients: precisely the aleatico wine, won the "Gold" award in the mixed chocolate category at the International Chocolate Awards 2018. But Paola goes further with an absolute novelty: chocolate with olive oil filling and Aleatico vinegar with the Arrighi brand. A real pleasure.

VIA RODOLFO MANGANARO 116 · PORTOFERRAIO

PH+39 0565 915385 · FB MAGIEDOLCEESALATO





Eine Cafeteria? Der Zauber liegt nicht nur darin allein. Paola und Alfio heißen Sie in ihrem großzügigen Lokal, das über einen günstig gelegenen Parkplatz verfügt, mit einer Fülle von ideenreichen, leckeren Empfehlungen herzlich willkommen: angefangen beim Gebäck bis hin zu köstlichen Schokoladenvariationen, die auf vielfältige Art und Weise hergestellt werden, einschließlich der in allen möglichen Geschmacksrichtungen gefüllten "Ghiaie" (Kieselsteine), deren Name sich von der berühmten Küste von Portoferraio herleiten lässt, wo einst, wie man behauptet, die Argonauten an Land gegangen waren. Und dann gibt es da noch die kleinen Pizza-Häppchen, die "Schiacciatine", die belegten Sandwiches und die gefüllten Croissants. Alles wird nach den traditionellen Rezepten der Familie von Alfio, die in Cavo eine Backstube betreibt, ausschließlich selbst hergestellt. Das Frühstück hier ist köstlich und die Cafeteria mit einer Auswahl an gerösteten Kaffees der Marke Elba Aroma bestens ausgestattet. Die Auswahl an Tees und Kräutertees für einen duftenden Nachmittagstee ist sehr reichhaltig. Paola Bertani begnügt sich nicht mit dem Guten allein, sie geht noch einen Schritt weiter, in Richtung des Exzellenten, bis hin zum Speziellen, ich würde sogar sagen, bis hin zum Einzigartigen. Nachdem Paola im vergangenen Jahr beim Italian Mediterranean Chocolate Award mit ihrer Praline "Aleatica" das begehrte Silber erhalten hatte, die in ihrem Namen die Grundessenz, nämlich den "Aleatica-Wein" trägt, gewann sie danach bei den International Chocolate Awards 2018 den "Goldenen Preis" in der Kategorie Gemischte Schokolade. Aber Paola geht mit ihrer absoluten Neuschöpfung noch höher hinaus: eine Schokolade, mit einer Füllung aus Olivenöl und Aleatico-Essig der Marke Arrighi. Eine wahre Gaumenfreude.