

MOLO G



TONNINA



Tonno, sì. E olio. Ma la Tonnina non è solo quello. È il sapore antico dell'Elba, il piatto dei pescatori che la facevano con le parti meno pregiate, ma non per questo meno saporite. Ma anche dei contadini che insaporivano pane e pomodoro, le patate lesse o la sola "micchetta", il pane seccato in forno perchè durasse più a lungo, con un prodotto povero fatto in casa, come le acciughe o gli zeri messi sotto sale. Sale e pazienza, appunto, gli ingredienti, oltre al pesce. Riscoprirlo e riproporlo in una versione più pregiata, veri e propri filetti di tonno e pesce azzurro, è stato un omaggio all'Isola ma anche un atto di coraggio. Bravi Luca Saglimbeni e Pietro Olivari che ne hanno fatto, oltre che un prodotto di successo del territorio, un brand ormai conosciuto anche in "continente". Le accattivanti, colorate confezioni dei diversi prodotti, le trovate in vendita grazie alla diffusione capillare nelle migliori gastronomie ed enoteche dell'Isola. Si possono assaggiare in alcuni ristoranti a partire dall'omonimo Bistrò Tonnina, nel cuore del porto mediceo dell'antica Cosmopoli, o nella stravagante osteria portuale Molo G, da andare a scovare all'interno del cantiere navale Esaom. Il locale, speciale, sembra un bazar di una città portuale, con vecchi oggetti che ammiccano dalle pareti di un grande luminoso magazzino. Tavoli con i piani di marmo come usava nelle bettole della provincia livornese, tavolacci e sedie di ogni foggia, riescono a fare con un nulla un locale fantasioso e divertente. Mai banale. Come il menù, scritto con i gessetti, che vi tenta dalla grande lavagna. Vini speciali, anche per chi vuole gustarsi un aperitivo, disteso sui divani che sembrano usciti dalla plancia di un brigantino, dalle pagine di un libro di avventure.

Tuna, yes. And oil. But Tonnina is not just that. It is the ancient flavour of Elba, the dish of the fishermen who made it with the less valuable parts, but not less tasty. But also, of the farmers who seasoned bread and tomato, the boiled potatoes or the single "micchetta", the oven-dried bread to last longer, with a poor homemade product, such as anchovies or "zeri" fish put under salt. Salt and patience, in fact, the ingredients, in addition to the fish. Rediscovering it and re-presenting it in a more valuable version, real tuna and blue fish fillets, was a tribute to the Island but also an act of courage. Well done Luca Saglimbeni and Pietro Olivari who have created, in addition to a successful product of the territory, a brand that is now also known in "the continent". The captivating and colourful packages of the different products can be found on the island thanks to the widespread distribution in the best gastronomy and wine shops on the island, but you can also taste them in some restaurants starting from the Bistrò Tonnina, in the heart of the Medici port of ancient Cosmopoli, or in the extravagant harbour inn Molo G to go to find inside the Esaom shipyard. The place is special, it looks like a bazaar in a port city, old objects wink from the walls of a large bright warehouse. Tables with marble tops as used in the taverns of the province of Livorno, sideboards and chairs of all shapes, manage to create an imaginative and fun place with nothing. Never dull. Like the menu, written with chalks, which tempts you from the big blackboard. Special wines, even for those who want to enjoy an aperitif, lying on the sofas that seem to come from the brigantine's bridge, from the pages of a book.

Thunfisch, ja. Und auch Öl. Aber nicht nur das macht den Thunfisch aus. Es ist der uralte anmutende Geschmack von Elba, das Gericht der Fischer, die ihn früher aus den weniger wertvollen Teilen zubereitet haben, aber deswegen nicht minder wohlschmeckend. Auf der anderen Seite aber auch die Bauern, die früher Brot und Tomaten, Salzkartoffeln oder einfach nur die "Micchetta" gewürzt haben, Brot, das im Ofen getrocknet wurde, um länger zu halten, mit einem einfachen hausgemachten Nahrungsmittel, wie Sardellen oder Zeri, die in Salz gelegt wurden. Salz und Geduld, das sind die Zutaten, abgesehen natürlich vom Fisch. Die verführerischen und farbenfrohen Aufmachungsarten der verschiedenen Produkte finden Sie überall auf der Insel dank ihrer großzügigen Verteilung in den besten Gastronomiebetrieben und Weinläden der Insel, aber Sie können sie auch in einigen Restaurants probieren, angefangen beim gleichnamigen Bistrò Tonnina, im Herzen des Medici-Hafens inmitten des altertümlichen Cosmopoli oder im extravaganten Molo G Hafenhotel, das sich auf dem Gelände der Werft Esaom befindet. Die Location ist etwas Besonderes, sie sieht aus wie ein Hafenstadtbasar, antike Objekte funkeln aus den Fassaden eines hell erleuchteten Warenhauses heraus. Tische mit Marmorplatten, wie sie früher in den Tavernen der Provinz Livorno zu finden waren. Niemals trivial. Wie das mit Kreide geschriebene Menü, dessen Aufschrift auf einer großen Tafel Sie verföhren möchte. Besondere Weine, auch für diejenigen, die nur einen kleinen Aperitif genießen wollen, gemütlich auf einem Sofa, das aus der Bordkiste eine Brigantine stammen und aus einem Buch entsprungen sein könnte.





MOLO

G

