

# SAPERETA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

**I**talo Sapere è un nome della viticoltura elbana. Si perde nel tempo la tradizione familiare quando i bisnonni contadini coltivavano questo fazzoletto di paradiso in quel di Porto Azzurro. Oggi l'agriturismo Sapereta porta, indelebili, le tracce di quella storia negli attrezzi raccolti nella cantina antica dove sotto le volte si respira ancora il mosto di altri tempi. Sembrano lasciati là appena ieri, perché il sapere e la fatica di quei contadini non ha tempo. Chi si siede ai tavoli del ristorante trova in cucina Sante Vaiti e ai tavoli la giovane moglie Danae Sapere, non vorrà più andar via. Cose buone, dai sapori veri, che ti

**I**talo Sapere is a name for winery and Elban hospitality. The family tradition is lost over time when the peasant great-grandparents cultivated this piece of paradise in Porto Azzurro. Today the Sapereta agritourism also bears indelible traces of that history in the tools collected in the ancient cellar where the must of other times is still breathed under the vaults. They seem to have been left there just yesterday, because the knowledge and effort of those peasants is timeless. Whoever sits at the tables of the nice restaurant, where you will find Sante Vaiti in the kitchen and his young wife, Danae Sapere, to serve

**I**talo Sapere, der Name ist ein Begriff für den Weinanbau und die Gastfreundschaft von Elba. Die Familientradition hat ihre Wurzeln in der Zeit, als die Urgroßvater-Bauern dieses Stück Paradies in Porto Azzurro kultivierten. Heute trägt der Bauernhof Sapereta, sogar in seinem Namen, unauslöschliche Spuren dieser Geschichte, vor allem in Form der Werkzeuge, die in dem antiken Keller gesammelt wurden, wo man unter den Gewölben noch den Most vergangener Zeiten einatmen kann. Es scheint, als ob sie erst gestern dort abgestellt wurden, denn das Wissen und die harte Arbeit dieser Bauern sind zeitlos. Diejenigen, die an einem der Tische des gepflegten Restaurants

fanno scoprire una terra generosa e i suoi prodotti genuini. Il menù si distingue per i piatti di carne, ma non solo. Accurata è la scelta: manzo, anatra, quaglia, piccione, cinghiale, agnello, ma con un occhio di riguardo ai piatti vegetariani fra i quali: budino di carote al vapore con gelatina al caprino e crema di melanzane arrosto o lo spaghetti ai porri con pecorino piccante. Da assaggiare il petto o il fegato d'anatra, i cappellacci verdi ripieni di coniglio, il lombo di cinghiale, con senape di Dijon, la guancia di vitello brasato con riduzione all'Elba rosso. Numerose le scelte per i golosi. A partire dal pre-dessert che

you, will never want to leave. Good things, with real flavours, that make you discover a generous land and its genuine products. The menu is distinguished by meat dishes, but not only. The choice is accurate: beef, duck, quail, pigeon, wild boar, lamb, but with an eye to vegetarian dishes such as: steamed carrot pudding with goat's jelly and roasted aubergine cream or leek spaghetti with spicy pecorino. Try the breast or duck liver, the green cappellacci stuffed with rabbit, the wild boar loin, with Dijon mustard, the braised veal cheek with red Elba reduction. Numerous choices for gourmands. Starting from the pre-

Platz nehmen, wo sich in der Küche Sante Vaiti befindet und an den Tischen seine junge Ehefrau Danae Sapere die Gäste bedient, werden nicht mehr von hier weg wollen. Die Speisekarte zeichnet sich vor allem durch Fleischgerichte aus, aber nicht nur. Die Auswahl ist sehr sorgfältig: Rindfleisch, Ente, Wachtel, Taube, Lamm, aber auch mit einem Augenmerk auf vegetarische Gerichte wie: gedünsteter Karottenpudding mit Ziegenmilchgelee und geröstete Auberginencreme oder Spaghetti mit Lauch und würzigem Pecorino-Käse. Für Feinschmecker gibt es ein reichhaltiges Angebot, das mit dem Pre-Dessert beginnt und ein Rosmarin-Sablé mit Ganache und

comprende un sablè al rosmarino con ganache all'olio extravergine di oliva, un cremoso al mandarino e altre tentazioni. Stupefacente la carta dei vini che comprende una selezione di spumanti e champagne, oltre cinquanta etichette, molte prestigiose. Un'area è dedicata ai bambini con Danae che si occuperà di loro, insieme ai propri figli, lasciando liberi i genitori di gustarsi una serata in relax. Il giardino superbo invita ad assaporare un aperitivo in attesa della cena. La bella veranda esterna, la sala con i tavoli apparecchiati con gusto vi accoglieranno in un'atmosfera semplice ma elegante.

dessert which includes a sablè with rosemary with ganache with extra virgin olive oil, a creamy spindle and other temptations. The wine list is amazing, including a selection of bubbles, over fifty labels, many prestigious ones. An area is dedicated to children with Danae who will take care of them together with their children, leaving parents free to enjoy a relaxing evening. The superb garden invites you to enjoy an aperitif while waiting for dinner. The beautiful outdoor veranda, the room with tastefully set tables will welcome you in a simple but elegant atmosphere.

Olivenöl, eine Mandarinencreme und eine Reihe anderer verführerischer Leckerbissen bereithält. Sehr beeindruckend ist auch die Weinkarte mit einer exzellenten Auswahl an Schaumweinen, über fünfzig Etiketten, von denen viele absolut prestigeträchtig sind. Ein spezieller Bereich ist den Kindern gewidmet, die von Danae und ihren eigenen Kindern betreut werden, so dass die Eltern einen entspannten Abend genießen können. Der herrliche Garten lädt Sie zu einem Aperitif ein, während Sie auf das Abendessen warten. Die schöne Veranda, der Speisesaal mit geschmackvoll gedeckten Tischen, wird Sie in einer einfachen, aber eleganten Atmosphäre willkommen heißen.



