

RISTORANTE

VENTO IN POPPA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Sul porto di Rio Marina, una volta, sotto i "voltoni" trovavi barche e calafati, comode botteghe e rifugi per ricoverare "gozzi" e attrezzi, aspettando l'indomani per riprendere il mare. Luigi Muti, insieme a Laura Zuffi, ne hanno fatto un luogo per la ristorazione ricco di suggestioni. Sembra di essere sopra la tolda di un veliero, con uno sguardo dritto al mare che luccica di fronte. Lo puoi toccare dalla veranda all'aperto, appena oltre la strada. L'orizzonte sullo sfondo e la Torre degli Appiani a fargli da guardiano. Uno stile sobrio come si addice alla gente di mare, ma perfetto nella sua semplicità, non ti stupiresti di scambiare due chiacchiere con un vecchio lupo di mare con la pipa in bocca. Pesce d'obbligo in questo tempio della cucina marinara. Pane fatto in casa con lievito madre due volte al giorno. Materie prime genuine a partire dall'olio nostrale. Anche i vini, come le birre, sono di produzione locale. Sette le etichette che portano il profumo dell'Isola in tavola. Ma non mancano suggerimenti dal "continente". Se cercate la tradizione nel piatto la trovate con lo stoccafisso alla riese e i polpi rigorosamente lessati all'elbana. Pesci e crostacei freschissimi, e in bella vista, prima di cucinarli. Ottimi i guazzetti di pescato fresco o molluschi, il pesce crudo, le grigliate. Tutto cucinato con semplicità per lasciare intatti i gusti veri della natura. Per gli amanti della Pizza, questo è un paradiso: lievitazione naturale garantita per 36 ore con farine eccezionali. Accoglienza gioviale, buon gusto, attenzioni per il cliente sono di casa in questa Osteria che ha, è il caso di dirlo,il vento in poppa.

On the port of Rio Marina, once, under the "voltoni" you found boats and caulkers, comfortable shops and shelters to store boats and tools, waiting for the next day to go back out to sea. Luigi Muti, together with Laura Zuffi, have made it a place for a restaurant full of ideas, it seems to be above the deck of a sailing ship, but



with a straight look at the sea glittering in front. You can touch it from the outdoor veranda, just over the road. The horizon in the background and the Torre degli Appiani as his guardian. A sober style as befits seafarers, but perfect in its simplicity, you would not be surprised to have a chat with an old sea wolf with a pipe in his mouth. A must in this temple of seafood cuisine. Homemade bread with sourdough twice a day. Genuine raw materials, starting from the local olive oil. Even wines, like beers, are locally produced. Seven labels that bring the scent of the Island to the table. But there is no lack of suggestions from the "continent". If you look for tradition in the dish you find it with the stockfish alla riese and the boiled octopus, strictly the Elban way. Fresh fish and crustaceans, and in plain sight, before cooking them. Excellent steaks of fresh fish or shellfish, raw fish, grilled meats. All cooked with simplicity to leave the true tastes of nature intact. For Pizza lovers, this is a paradise: natural leavening guaranteed for 36 hours with exceptional flours. Cheery welcome, good taste, attention for the customer are at home in this typical Osteria that has, it must be said.... the wind in its sails.

Im Hafen von Rio Marina lagen einst unter den "Voltoni" Boote und Seekisten, bequeme Läden und Unterstände, um Boote und Werkzeuge unterzubringen, die darauf warteten, am nächsten Tag wieder aufs Meer zu ziehen. Zusammen mit Laura Zuffi hat Luigi Muti sie zu einem idealen Gaststättenbetrieb mit zahlreichen Angeboten umfunktioniert und es scheint fast so, als liege das Lokal auf der Kommandobrücke eines Segelschiffes, mit direktem Blick aufs Meer, das sich glitzernd davor präsentiert. Ein absolutes Muss in diesem Tempel der Meeresküche ist Fisch. Hausgemachtes Brot, angemacht mit Mutterhefe, wird zweimal täglich frisch zubereitet. Es werden natürliche Rohstoffe verwendet, angefangen vom Öl aus eigener Produktion. Die Weine werden, wie die Biere, ebenfalls lokal erzeugt. Es gibt sieben Etiketten, die den Duft der Insel mit auf den Tisch bringen. Doch es gibt auch Empfehlungen und Vorschläge, die vom "Kontinent" stammen. Wenn Sie auf der Suche nach der alten Tradition in den Gerichten sind, können Sie sie unter anderem in dem Stockfisch alla Riese und dem Tintenfisch finden, die ausschließlich nach elbanischem Rezept gekocht werden. Frischer Fisch und Meeresfrüchte werden den Augen der Gäste dargeboten, bevor sie zubereitet werden. Ein ausgezeichnetes Gericht, die Guazzetti aus frischem Fisch oder Meeresfrüchten und rohem Fisch, sowie gegrillter Fisch. Alles wird auf eine einfache Zubereitungsweise gekocht, um den ursprünglichen Geschmack der Natur zu bewahren. Für Pizzaliebhaber ist dies ein wahres Paradies: Ein natürlicher Gärungsprozess, der 36 Stunden lang garantiert erfolgt, in Verbindung mit exzellenten Vollmehlen. Ein freundlicher Empfang, guter Geschmack und eine zuvorkommende Betreuung der Gäste sind in dieser Osteria beheimatet, die, wie man so schön zu sagen pflegt,....den richtigen Fahrtwind im Rücken hat.



