

LA MAGIA DEL CIOCCOLATO

WRITER: PATRIZIA LUP - PHOTO: PAOLA BERTANII

Inafferrabile, incontenibile, inarrestabile, Paola Bertani le sperimenta tutte, le pozioni magiche, per irretire i palati golosi con tutti i gusti dell'Elba. Perché le va a cercare le produzioni a Km 0, dalla birra ovviamente elbana, all'olio e alla grappa di Ansonica di Arrighi (*ndr. pag.124*), ai prodotti di Sara di Regali Rurali (*ndr. pag.54*) alle albicocche dell'azienda agricola Elisa, al sale marino. Ha usato perfino l'acqua della Fonte Napoleone e, miracolo, anche quella è diventata la ganache di un mezza perla bianca e blu che ha lo stesso colore del mare e del cielo elbano. Piccoli gioielli cabochon colorati, ti viene voglia di farci una collana, un anello, un diadema. Dispiace metterli in bocca ma quando si sciolgono sulla lingua non è più possibile fermarsi. Non solo perché sono buoni ma perché ti propongono dei sapori inconsueti in cui trovi tutta l'anima dell'Isola. Se local è bello e genuino con lei diventa global perché colleziona premi internazionali come se nulla fosse e dall'abito da sera torna a mettersi il grembiule nel suo laboratorio misterioso dove non vuole intrusi. Sa di fiaba. Ma siccome con il cioccolato rischiava di annoiarsi ha cominciato a sperimentare anche i tè. Come li fa? Importa i più pregiati al mondo dalle case del tè di Parigi e Barcellona, essicca in proprio i sapori elbani, dalle fragoline di bosco dell'azienda agricola I giardini di Poseidone (*ndr. pag.52*), ai fichi rigorosamente autoctoni, alle rose rosse, che non sono quelle che le regala Alfio, ma provengono ugualmente dai vivai isolani. Sperimenterete tanti ingredienti nuovi per miscele personalizzate e colorate. Come se non bastasse,



Paola, fa a mano anche i filtri, uno ad uno, con materiale ecofriendly, con le miscele scelte dal cliente. La sua non è più una pasticceria-caffetteria, è un luogo diMagie, dove privilegia l'aspetto "conviviale" e organizza degustazioni su richiesta di tè o rituali secondo la moda inglese, marocchina, russa o cinese per la quale, ad esempio, usa un tè speciale e preziosissimo, l'Ala del Dragone. Ma non solo, organizza anche laboratori suoi o dei suoi amici partner produttori dell'Associazione Elba Consapevole che vogliono raccontare i loro prodotti. Insomma cultura del cibo e squisitezze. Anche Alfio, esperto nei lieviti, si dedica ai light lunch a mezzogiorno con una pizzeria naturale, al piatto, specialissima, imperdibile. Naturalmente tè e cioccolato si sposano benissimo e quindi vai con la preparazione delle ganache con infusioni di tè o caffè, senza aggiungere grassi, adatti per qualsiasi dieta e si sa che un cioccolatino al giorno Da non perdere la sfera bicolore realizzata con l'O'payo milk, il migliore cioccolato al latte del mondo dove la water ganache è realizzata con una estrazione di un caffè monorigine, il V60 Coffee, che arriva dalla torrefazione Loscuro di Stefano Perenti di Sinalunga con le stesse note aromatiche del cioccolato O'payo. Se aprite a metà una pralina, ad esempio quella al pane e olio extravergine, noterete una estrema sottigliezza della camicia, sotto al millimetro alla base, ottenuta con una tecnica che richiede una rara maestria, un incantesimo. Le Magie, non poteva mettere un nome più azzeccato al suo laboratorio di delizie e c'è chi sospetta che la bacchetta magica, Paola Bertani, ce l'abbia davvero.

Paola Bertani never stops experimenting new tastes to lure her admirers, trying out Elban products to prepare the ganache for her exquisite pralines. She uses the oil and the grappa of Ansonica of Arrighi (see page 124), Sara's products from Rural Gifts (see page 54), apricots from Elisa's farm, marine salt. She even uses the water from the Fonte Napoleone for the blue pralines that have the colours of the sky and the sea of Elba. Small, coloured cabochon jewels with unusual flavours in which you find the very soul of the island. If local with her is beautiful and genuine, it becomes global because she receives international prizes nonchalantly then, out of her evening dress, into her apron, off she goes back into her mysterious laboratory where she wants no intruders. It feels like

a fairy tale. It is a short step from chocolate to tea. She imports the finest in the world and creates blends by drying Elban products such as wild strawberries from the Poseidone gardens (see page 52), native figs, red roses. Not only that. All the filters are hand-made with ecofriendly material. The patisserie-café has become a meeting place where Paola organizes tastings for herself and for friends of the Elba Awareness Association, producers and partners in her company. In short, food culture and delicacies. After 3 in the afternoon, it becomes a tea room where Paolo performs the rituals that she has learned studying the customs of the world. In the English, Moroccan, Russian, Chinese way, where for example, she uses a special, precious tea, the Dragon's wing. Even Alfio, her

partner, an expert in yeast, concentrates on light lunches at midday with a natural pizza, on a plate, very special, not to be missed. The ganache are prepared with tea or coffee infusions, without the addition of fats, excellent for those on a diet. You must not miss out on the two-tone ball made with O'payo milk, the best milk chocolate in the world where the water ganache is made with an extract of a single origin coffee, the V60, from Loscuro roasting company. If you open a praline in half, you will notice how extremely fine the shell of it is, obtained with a technique that requires a rare mastery, a spell. Magie (Magic) could not be a more appropriate name for this laboratory of delights and some people suspect that Paola really has a magic wand.

