

RISTORANTE DIECI LIRE

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



Conoscete la differenza fra la pizza e la pinsa? La Pinsa è quella lavorata con le mani, utilizzando farine speciali con un'alveolatura che la rende croccante fuori e filante dentro. Alta idratazione e lunghe lievitazioni, dalle 24 alle 48 ore, per renderla digeribile. Viene lavorata con un procedimento che risale all'antica Roma, farcita con ingredienti di qualità, cambiando combinazioni a seconda del mercato e delle stagioni. Sempre nuove sperimentazioni, belle anche da vedere per l'abbinamento dei colori, non solo dei sapori. Un incontro fra la cucina tradizionale e la panificazione. Se volete assaggiarla non potete per-



dere quella di Lorenzo Baldetti, famiglia di albergatori ma con la

cucina nell'anima. Lorenzo propone pizza e pinsa anche da asporto. Merita una visita il suo nuovissimo raffinato locale, aperto tutto l'anno, in Località La Pila, sulla strada per San Piero, dove niente è lasciato al caso e dove troverete anche un'enoteca con le eccellenze elbane, italiane e internazionali. Lasciatevi stupire da Lorenzo con gli abbinamenti della Pinsa con le bollicine d'autore. E non dimenticatevi della torta di ceci, insuperabile. Vi chiederete perché si chiama Diecilire. Come le vecchie monetine con la spiga: simbolo di raccolto, abbondanza, prosperità. Il pane è cibo da sempre e le spighe, ricordatevelo, portano fortuna.

Do you know the difference between pizza and pinsa? The Pinsa is handmade, using special flours with a hollowing that makes it crunchy outside and stringy inside. High hydration and long leavening, from 24 to 48 hours, to make it digestible. It is worked with a procedure that dates back to ancient Rome, filled with quality ingredients, changing combinations according to the market

and the seasons. Always new experiments, also beautiful to see for the combination of colours, not just flavours. A meeting between traditional cuisine and bread making. If you want to taste it, you must try that of Lorenzo Baldetti, a family of hoteliers but with cooking in the soul. It is worth visiting its brand new refined restaurant, open all year round, in Località La Pila, on the road to San Piero, where nothing is left to chance and where

you will also find a wine shop with the Elban, Italian and international excellences. Let yourself be amazed by Lorenzo with Pinsa pairings and signature bubbles. And don't forget the unbeatable chickpea cake. You may wonder why it's called Diecilire or "Ten liras". Like the old coins with the ears of corn: symbol of harvest, abundance, prosperity. Bread has always been food and the ears of corn, remember it, bring good luck.

