

RISTORANTE L'OGLIERA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI



L'ogliera è una specie marina che si trovava facilmente sugli scogli della costa nordoccidentale e che serviva per preparare piatti profumati di mare, come si faceva con tutto quello che si trovava di commestibile: i ricci, le patelle, gli sconigli. Vincenzo e Annamaria gestiscono questo locale a Pomonte con grande cura e con le ricette tramandate dai loro genitori. Quella ebana era una cucina povera, ma sana, basata su quel che c'era a seconda delle stagioni: castagne, fichi, uva, erbe selvatiche, prodotti



dell'orto, pesce, galline e conigli. E tante zuppe. Da assaggiare gli spaghetti all'ogliera, vero cavallo di battaglia di Vincenzo, ma anche altri piatti come i taglierini al tramaglio e il pesce, garantito fresco tutti i giorni. Se non ci credete chiedetelo diret-

tamente al pescatore Duilio: polpi, totani, saraghi, occhiate, dentici, triglie, margherite, tutto quel che il mare, generoso, offre. Buon cibo accompagnato da buon vino. Cantina pregevole con etichette locali e made in Italy. Dalle vetrate del bel locale si possono ammirare le bellissime Isole dell'Arcipelago, dall'altra parte le pendici di granito del Monte Capanne che si butta in mare lasciando pochissimo spazio per le case del borgo di Pomonte. Il mare si tinge di colori incredibili e i tramonti sono mozzafiato.

The ogliera is a marine species that was easily found on the rocks of the north-western coast and was used to prepare scented dishes of the sea, as was done with everything edible that was found: sea urchins, limpets, sea snails. Vincenzo and Annamaria manage this restaurant in Pomonte with great care and with the recipes handed down by their parents. In the Archipelago there was a poor but

healthy cuisine based on what was available according to the seasons: chestnuts, figs, grapes, wild herbs, garden products, fish, chickens and rabbits. And many soups. Spaghetti all'ogliera, Vincenzo's true strong point, but also other dishes such as trammel noodles and fish, guaranteed fresh every day, are worth tasting. If you don't believe it ask the fisherman Duilio directly: octopus, squid, sea bream, snappers, mullets,

spider crabs, all that the generous sea offers. Good food accompanied by good wine. Fine cellar with local and Italian labels. From the windows of the beautiful restaurant you can admire the beautiful islands of the Archipelago, on the other side the granite slopes of Monte Capanne which dips down into the sea leaving very little space for houses. The sea is tinged with incredible colors and the sunsets are breathtaking.

