

Arte e Cibo alla Locanda Cecconi a Porto Azzurro



Piatti preparati con “Quello che s’è trovato” recita il menù. Garanzia di genuinità. Un giusto equilibrio fra semplicità e sapore, fra tradizione e fantasia, fra pietanze che sembrano uscite dalla cucina della nonna e ricette sfiziose che rigorosamente utilizzano i prodotti del territorio come gli ortaggi delle vicine aziende agricole. Assaggerete pescato locale, quello che si trova solo aspettando le barche al ritorno dalla pesca, oppure i dolci della tradizione, come la schiaccia bria’a ma fatta con gli ingredienti d’una volta. Vale la pena comunque assaggiare un po’ di tutto quello che offre la carta. Ad esempio, vi piace la bottarga? Be’ qui ne potreste trovare di tre tipi sullo stesso spaghetti. Piatti generosi oltre che gustosi. Il locale è un misto fra una vecchia osteria, dove potrebbe spuntare qualche botte dei tempi andati, con la finestra interna che dà su un cortile pieno di rampicanti, e una galleria d’arte. Ma un’arte anche quella spontanea e piena di inventiva, che si innamora degli oggetti per dargli nuova vita. Vi chiederete chi è l’autore di quelle intelligenti intriganti installazioni che arredano le pareti. Ebbene, è lo stesso ragazzo gentile che vi sta servendo ai tavoli: Federico Russo. Figlio d’arte-culinaria è vero ma che si cimenta anche nell’Arte, quella con la A maiuscola - è cresciuto nel ristorante di famiglia, ma senza mai smettere di

guardare oltre. Traspare nel carattere e nelle sue opere un bagaglio fatto di curiosità e voglia di sperimentare, in cucina come nel suo laboratorio artistico. Nel cuore di Porto Azzurro, in quelle stradine dove la vita scorreva laboriosa fra reti di pescatori, calafati e vecchie cantine, Locanda Cecconi è un indirizzo sicuro per i curiosi, i buongustai, gli artisti, i viaggiatori, - quelli che vogliono portarsi via da una vacanza qualcosa di più che un paio di cartoline.



LOCANDA CECCONI IN PORTO AZZURRO

The menu reads that dishes are prepared with “what we found”. A guarantee of authenticity. The right balance between simplicity and taste, tradition and fantasy, dishes straight out of grandma’s kitchen and delicious recipes using local produce like vegetables from the nearby farms. The fish from the daily local catch when it comes in, or the traditional desserts like the Schiaccia Bria’a (Tipsy Cake) made from original ingredients. However, it is worth having a taste of a bit of everything on the menu. For example, do you like fish roe? Here you can find three types on the same spaghetti. The dishes are generous as well as tasty. The restaurant is a mixture of an old tavern, old-fashioned barrels, an inside window overlooking a courtyard full of vines, and an art gallery. But an art so spontaneous and inventive that the love for the objects gives them new life. You might wonder who the author is of those clever, intriguing installations that decorate the walls. Well, it is the same nice chap who has been serving you: Federico Russo. Growing up in the family restaurant, it is in his blood, but Art with a capital A is where he loves to venture. His character and his artworks reveal a wealth of curiosity and desire to experiment, both in the kitchen and in his artistic laboratory. In the heart of Porto Azzurro, in those narrow streets where life flowed laboriously among fishermen’s nets, caulkers and old cellars, Locanda Cecconi is a safe haven for the curious, gourmets, artists, travelers, those who want a souvenir that is more than just a postcard.

Via Bettino Ricasoli, 21
57036 Porto Azzurro LI
Telefono: + 329 138 1159
FB @locandacecconi

In alto ed a destra:
foto ©MariaGiusiCanova

In basso al centro: l’artista
Federico Russo

A sinistra: un’opera di Federico Russo

