

Cantina Elbana. Cercando la campagna in mezzo al mare

Marco Tenucci



At the Cantina Elbana, you really feel that you are in the countryside. It began as a sales point for bulk wine in an industrial warehouse surrounded by gardens and vineyards, in the hamlet of Bonalaccia, just outside Marina di Campo. This unique pub-winery reminds us of the magic of the old taverns, with steel vats, wooden counters, tables and chairs unearthed in antique markets. The right place to have a drink while listening to good music, to taste a platter of Maremma cold cuts or discover some recipes that Beppe Foresi and Gianni Vecchiato have unearthed from the past. The atmosphere is rustic and welcoming, furnished thanks to the participation



Alla Cantina Elbana si respira aria di campagna. Nata come rivendita di vino sfuso in un capannone industriale circondato da orti e vigneti, nel microcosmo della Bonalaccia appena fuori da Marina di Campo, questa osteria-vineria unica nel suo genere sprigiona tutta la magia delle vecchie mescite di quartiere, coi tini d'acciaio, il bancone di legno, i tavoli e le sedie scovati nei mercatini dell'antiquariato. Il posto giusto per bere un bicchiere ascoltando buona musica, per assaggiare un tagliere di salumi maremmani o scoprire qualche ricetta che Beppe Foresi e Gianni Vecchiato hanno recuperato dalla tradizione. L'ambiente è rustico e accogliente, arredato grazie alla partecipazione della comunità della zona, in particolare del "maestro d'arte" Luca Polesi che nella sua bottega assembla e dà vita a un bestiario immaginifico utilizzando materiali di recupero. La cucina, semplice e genuina, varia a seconda della stagione, del pescato e della fantasia del cuoco. Da assaggiare i rigatoni cacciuccati, il polpo in crosta e in altre varianti, lo stoccafisso all'elbana, la palamita con cannellini e cipolla di Patresi. Imperdibili i "salumi di mare", ovvero speck di pesce spada, tonno porchettato, lardo e mortadella di mare, carpaccio di polpo, salsicce di tonno, soppressata di scoglio. Tra i piatti di terra la ribollita, il ragù di cinghiale, la salsiccia all'uva, pecorini e

caprini locali accompagnati con miele e confetture dell'isola. Chi lo desidera può terminare con un caffè della torrefazione artigianale Trinci, menzionata da Paris Match come la migliore del mondo, oppure con la leggendaria "torpedine" di Beppe, versione rinforzata del ponce alla livornese, nato per dare forza e calore ai marinai. Eccellenti i vini sfusi, un Cabernet Sangiovese e un Trebbiano Malvasia che riposano a temperatura ambiente nei tini da duemila litri.

Toscana, come la palamita in olio extravergine e le acciughe sotto sale, ma anche una grappa al miele, un amaro d'erbe, un Ansonica, un Vermentino e un Sangiovese in purezza IGT della costa occidentale. E poiché anche le pratiche virtuose fanno la differenza, il locale ha installato un impianto di depurazione e mineralizzazione dell'acqua, per diminuire trasporti, magazzino e rifiuti. Piccole ma imprescindibili azioni quotidiane che contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale.

Da quest'anno la Cantina Elbana è un marchio registrato a livello internazionale di cui fanno parte alcuni prodotti rigorosamente *made in* Arcipelago

**CANTINA ELBANA
SEARCHING FOR THE COUNTRY IN
THE MIDDLE OF THE SEA**



of the local community, in particular the "master of art" Luca Polesi who gives life to imaginary beasts in his workshop, using recycled materials. The cuisine, simple and genuine, varies according to the season, the catch and the cook's imagination. Try the rigatoni cacciuccati, the octopus in crust and other variations, the stockfish Elba style, bonito with cannellini beans and Patresi onion. Do not miss the "sea salami", that is swordfish speck, suckling tuna, lard and seafood mortadella, octopus carpaccio, tuna sausages. Meat dishes include ribollita, wild boar sauce, grape sausage, local sheep and goat's milk cheeses accompanied with Island honey and jams. Their bulk wines are excellent, a Cabernet Sangiovese and a Trebbiano Malvasia that stay at room temperature in two thousand litre vats. From this year, the Cantina Elbana is an internationally registered trademark that includes some products strictly made in the Tuscan Archipelago such as the Bonito in extra virgin olive oil and salted anchovies too, but also a honey Grappa, a herbal liqueur, an Ansonica, a Vermentino and a pure Sangiovese IGT from the west coast.

Cantina Elbana
Via della Bonalaccia 1537
Tel. +39 392 9595447
www.cantinaelbana.it

foto: @MarcoTenucci

