

# Barsa...Time Bistrò a Sant'Andrea

Già dalla strada provinciale che si snoda da Marciana, il piccolo borgo di Sant'Andrea promette un paesaggio speciale, con le coti di granito che brillano al sole ed il mare trasparente, azzurro, profondo, ancora più bello per i sub. Le case immerse nei giardini dove prima c'erano vigne ed orti e limonaie, accompagnano i viaggiatori in un tripudio di fiori, piante e profumi, lungo la discesa fino alla spiaggetta, giù in fondo, e al sentiero di pietra che si snoda sugli scogli, fra le grotte scavate nelle pareti di roccia, che sembrano le case delle sirene. La costa occidentale dell'Elba è famosa per i suoi tramonti e per la vista che si perde all'orizzonte dove nelle giornate limpide si arriva a scorgere le montagne della Corsica e le sorelle perle del Tirreno. Proprio alla fine della strada, per osservare da vicino tanta bellezza, trovi Barsa...time Bistrò, un locale dove il mare ti salta nel piatto e il profumo dell'elicriso si confonde con quello buono della cucina. La famiglia Barsalini dal 1958 gestisce l'hotel "Barsalini" dove il mare è sotto il davanzale, costruito fra gli scogli, dove abitavano i nonni, contadini e pescatori, che a quei tempi a Sant'Andrea si viveva di vino e di fatica. L'idea fu di aprire una piccola trattoria sulla spiaggia con i prodotti della terra e del mare che, freschissimi, diventavano leccornie per i primi turisti che avevano scoperto quell'anticamera di Paradiso. Qualcuno voleva rimanerci anche di notte per godersi il cielo pieno di stelle e la luna che costruiva passerelle luminose sulla superficie del mare per toccare le nuvole. E nacque così l'albergo. Nel 2015 Davide, che rappresenta la terza generazione dei Barsalini,

supportato dalla moglie Eva e dalla figlia più grande Sofia, ha deciso di aprire un ristorante per tutti, con i piatti della tradizione, dove tutto è comunque prodotto in casa, dalla pasta ai dolci. A pranzo proposte veloci e gustose per tornare subito sotto l'ombrellone dei Bagni lì di sotto. A cena cambia l'atmosfera, con un tocco romantico e raffinato e una serie di proposte enogastronomiche di qualità, a partire dalla carta dei vini con 250 etichette. Tonno al sesamo; gnocchetti al pesto di cozze; tonno, finocchietto e melanzane; tagliolini alle acciughe; riso nero; tagliata; torta briaca, potete scegliere fra piatti vegetariani o di carne e pesce, profumati spesso con le aromatiche del piccolo giardino. Il conto onesto e la simpatia di Eva in sala, animatrice del locale e ospite accogliente, vi convinceranno a tornare, come naviganti attratti dal canto delle sirene.



Foto©Federico Serradimigni



## BARSA...TIME

Sant'Andrea is a little village famous for its granite coast that reflects the light of the sun like the sea, blue and deep, even more beautiful for those who observe the seabed. From La Zanca, going down towards the beach, there are charming houses and hotels surrounded in greenery with colourful flowers and well-known lemon groves. At the end of the road, to see so much beauty up close, perhaps sipping a drink, there you find Barsa ...Time Bistrò, a place where the sea splashes onto your plate and the scent of helichrysum blends with that of the cooking. The Barsalini family has managed the hotel right on the beach since the 1950s, built on the site of the grandparents' house. Davide who represents the third generation with his daughter, has decided to open a restaurant. At lunchtime, quick tasty ideas so that you can get back to the beach umbrella below. At dinner, the atmosphere changes and becomes romantic, starting with the wine list of 250 labels. Some suggestions: tuna with sesame, gnocchi with mussel pesto, tuna with aubergines and fennel, noodles with anchovies, black rice, steak, swordfish, Topsy cake or vegetarian dishes. The honest bill and Eva's friendliness when she welcomes you into her dining room, will entice you back.



Foto@Valentina Locci

**Piazza Capo Sant'Andrea 7  
Sant'Andrea (Marciana)  
Tel. + 39 0565 1930463  
FB Barsatime Bistro**