

# Laura Checchi chef a domicilio

L'Elba è l'isola del benessere, dei tempi lenti, del contatto con la natura, dei profumi della macchia e del mare. C'è qualcuno che queste sensazioni te le porta nel piatto. È Laura "Lalla" Checchi, approdata sullo scoglio trenta anni fa e qui rimasta per la gioia dei suoi amici e di chi crede che il cibo sia un momento importante di condivisione e cultura. Perché attraverso il cibo si racconta chi produce, la terra dove si coltiva e chi i prodotti sa trasformarli in qualcosa di buono che fa bene. Ferrarese, la cucina la conosceva già prima di arrivare sullo "scoglio" e questa tradizione se la porta dietro nel menù, anche se principalmente a base di pesce. Perché in questi trent'anni il pescato ha imparato a conoscerlo direttamente dai pescatori che attraccano, inverno ed estate, al molo di Marina di Campo dove abita.

Quindi, se volete starvene comodamente a casa, nel vostro giardino, sulla vostra terrazza, in intimità con chi amate o i vostri amici, godendovi la vacanza, dimenticando i fornelli e le code al mercato, basta un colpo di telefono.

Lalla, come se fosse di casa, organizzerà il vostro evento, la vostra cena o il vostro pranzo, da sola o supportata, a seconda del numero dei convitati, dai suoi aiutanti, bravi come lei. Con lo stile del ristorante ma l'anima di casa. Se la portano anche in "continente" come quando ha organizzato una festa in un castello a Suvereto, per un anniversario.

E allora sarà un trionfo di colori, profumi, sapori. Dal finger food, ai piatti della tradizione, dalla cucina classica a quella creativa, sempre attenta agli ingredienti freschi e genuini, Lalla saprà soddisfare i gusti vostri e dei vostri ospiti. Perfino dei bambini ai quali riuscirete a far mangiare le alici, perché Lalla le avrà trasformate in polpettine gustosissime e magari avrà messo il grembiule pure a loro per farsi aiutare a impanarle. In effetti i mini corsi di cucina per i più piccoli funzionano tantissimo, ed anche i grandi chiedono di imparare qualcosa e si divertono a sperimentare. Dai consigli per l'apparecchiatura, elegante o scanzonata, a quelli per gli abbinamenti con i vini, perché Lalla è anche sommelier e saprà indicarvi le scelte giuste.

Tanto per tentarvi: sburrita di baccalà, penne in barca, panzanella fantasiosa all'elbana, rana pescatrice "bardata" con il guanciaie, risottino primavera con punte di asparagi, piselli e fagiolini appena nati con guarnizione di fiori, zuppette di verdure di stagione e borraggine, palamita al vapore con la cipolla di Patresi, sgombri e acciughe in mille modi. Per finire con i dolci: il cremoso di yogurt, ricotta e panna, bello da vedere, speciale da mangiare, farcito con frutti di bosco brinati. Garantiti anche i vegetariani, vegani e celiaci. Nessuno potrà fare a meno di lei, una "fatina" prima che una chef.

Elba is the island of well-being, a gentle pace of life, contact with Nature, perfumes from the sea and the scrub. Someone brings these sensations to you on a plate. This is Laura "Lalla" Checchi. She came to Elba thirty years ago and stayed, bringing the cuisine of Emilia Romagna with her and integrating it with that of the Island, particularly the fish because she learned all about it from her fishermen friends in Marina di Campo where she lives. So, if you would like to stay comfortably at home, in your own garden, on your balcony, enjoy your holiday, forget the cooker, the queues at the market, all you need is a phone call. Then it will be a triumph of colours, scents and flavours. From finger food to traditional dishes, classic and creative, care for fresh, genuine ingredients, Lalla will know how to satisfy everyone's palate. Even the children will eat the anchovies because Lalla will have turned them into tasty fish balls and might even have put an apron on them to help with the breadcrumbing. Lalla is also a sommelier and can advise you on the best choice of wines, wine-pairings, an appropriate menu and the right table settings for the occasion, elegant or light-hearted. Vegetarians, vegans and celiacs are catered for as well.



Tel. +39 3496167864