

Mokambo 1957: senso e sentimento al Cavo



Lo trovate nelle cartoline d'epoca il Mokambo, che quest'anno compie 65 anni, un luogo cult nell'Elba della rinascita che si affacciava al turismo spensierato negli anni del boom economico.

Diva e Marino "Dantino" Cignoni avevano intuito che l'epoca della vita dura delle miniere stava tramontando e tanta bella gente arrivava a frotte su quella perla d'isola, nel Tirreno. Valeva la pena guardare la vita dalla spiaggia: mare, sole e orizzonti aperti, un chiosco di bibite e gelati, una pista da ballo, i primi jukebox, e piano piano il bel bar, la spiaggia attrezzata, il negozio di fotografo. Il resto stava arrivando.

La bella figlia Imperia, classe 1937, che tutti chiamavano Rossanna e scambiavano per un'attrice di quelle che cominciavano a frequentare le eleganti ville che si affacciavano sulla costa, ne divenne ben presto l'animatrice, solare e sorridente, svelta e intelligente, la classe innata dell'imprenditrice.

Aveva capito, con il marito Fabio Carletti, che l'appuntamento era con il futuro e al figlio Massimo aveva subito insegnato ad essere cittadino del mondo perché tornare è più facile che partire, e quando si torna se ne sa più di prima.

Comincia così la storia di Massimo Carletti che ha una esperienza alle spalle nei grandi alberghi di Firenze, Parigi,

Londra, e del Mokambo, il nome già un programma che ricorda la dolce vita dell'Italia delle Seicento che sbarcavano dai primi traghetti, dei primi bikini, delle terrazze sul mare dove scatenarsi in uno rock and roll o perdersi nel ballo del mattone. Erano così avanti al Mokambo che negli anni '70 promossero un premio letterario, condotto a quei tempi dal famoso attore Romolo Valli, sfilate di moda, appuntamenti musicali. Oggi il nipote Filippo, lavoratore instancabile, ha raccolto il testimone dell'impresa di famiglia ed affianca il padre dalla mattina alla sera. Edicola, ristorante, pizzeria, c'è davvero tanto da fare. Chi viene al Cavo, al Mokambo, sa che basta un pareo per passare dall'ombrellone ai tavoli con vista su Palmaiola, che passerà dei bei momenti con gli amici per un aperitivo sulle note di una serata jazz, che sarà un successo la cena romantica grazie al menù di gusto dello chef Luca, consigliati per i vini da Massimo, esperto sommelier fra quelli dell'Elba, di Bolgheri o le bollicine della Francia Corta, ed accolti dalla sorella Gabriella che fin dal mattino prepara le ricche colazioni, con dolci e salati, che ti fanno iniziare la giornata nel modo giusto. Joshua, suo figlio, sta affinando il mestiere di barman come ha fatto lo zio al Majestic di Firenze, qualche anno prima. Cosa consiglia

la cucina? Dopo un'entrée con due ostriche e una coppa di champagne c'è solo da tuffarsi nei sapori del menù: gnocchetti alla gallinella; raviolo di pasta fresca con ripieno di baccalà, zafferano e fiori di zucca; pacchero al nero di seppia con frutti di mare; picci all'acciuga fresca e finocchietto, stoccafisso alla riese, crudo e tartare di pesce freschissimo. Non dimenticate le focacce, speciale quella cacio e pepe, o le pizze classiche e gourmet di Filippo. Uno spettacolo il "fazzoletto amalfitano" un calzone che sembra un piccolo vulcano, da dove ammiccano pomodorini gialli e rossi e mozzarella di bufala, guarnito appena sfornato con rucola e grana. Da leccarsi le dita, perché la qualità genuina dei prodotti e la curiosità in cucina sono un plus dell'offerta gastronomica della pizzeria e del ristorante dove senso e sentimento, dal 1957, sono il motore dell'accoglienza.

MOKAMBO IN CAVO

It is a historic venue founded by Diva and "Dantino" Cignoni in 1957 when the first tourists appeared on Elba, the first cars, the first bikinis. Their beautiful daughter Rosanna seemed an actress like those who began to visit the elegant villas overlooking the coast and soon she became the animator of the place, cheerful and smiling, alert and intelligent, the natural class of the entrepreneur. She and her husband Fabio Carletti understood where the future lay and they taught their son Massimo to be a citizen of the world. Massimo Carletti, after a long experience at the Majestic in Florence and in many European cities, has returned to the Island with his son Filippo, and manages his grandparents' business, now a landmark of hospitality with good sense and sentiment: bar, pizzeria, beach club, newsagent, restaurant,

a variety of choices from aperitifs to lunches to get back to the beach as soon as possible, from a refreshing stop to a romantic dinner. The cuisine is delicious with superb seafood dishes, served after an entrée with two oysters and a glass of champagne or traditional recipes, revisited by the chef. Tasty focaccia, classic and gourmet pizzas thanks to the genuine ingredients. The "Amalfi handkerchief" is spectacular: a calzone pizza that looks like a small volcano where yellow and red cherry tomatoes and buffalo mozzarella peep out, decorated as soon as it comes out of the oven with rocket and parmesan cheese. The wine list is excellent.

foto © Valentina Locci



Lungomare G.F. Kennedy 2/4
57038 Cavo (Rio)
Tel. + 39 3351512836
mokambo1957.cavo@gmail.com