

Ristorante La Barca delle Matte a Portoferraio

Simona Bicecci è cresciuta in cucina, fra pentole e fornelli, profumi di mare e vino spillato dalla botte, ascoltando chi ne sapeva più di lei e imparando ad amare quello che è diventato anche il suo mestiere. Perché il cibo, prima di tutto, è racconto e sentimento e di cose da raccontare la famiglia di Simona ne aveva parecchie. Da quando nonna Assunta nel 1970 aprì "La Barca" e già dal nome si capiva che il pesce dalla rete sarebbe saltato direttamente nel piatto, condito a dovere.

L'amicizia la respiri appena entri, prima di sentirti cliente, perché Simona ha riproposto il locale nel 2015 insieme a due amici. Sara e Fabio con i quali, con una dose di coraggio e un pizzico di pazzia, si è lanciata in questa avventura "culinaria". L'accoglienza, si sa, è il primo ingrediente a tavola, ed infatti vi sentirete a casa sfogliando il menù che racconta l'Elba e le sue tradizioni. Viaggiatori, ospiti prima che clienti.

Piatti antichi a partire dal baccalà e dallo stoccafisso, zuppette di molluschi e di crostacei, polpetti affogati o all'elbana, pasta fresca e gnocchi fatti in casa, dolci che ricordano i sapori d'un volta e l'immancabile tartetatin di nonna Rina, ma senza mai perdere d'occhio le novità, perché in cucina non bisogna annoiarsi e un pizzico di pazzia e curiosità ci vuole anche lì, ne è un esempio la zuppetta di gusci con noodles. Da assaggiare anche i piatti di carne, soprattutto nella stagione invernale, che, approfittando di gite fuori porta in "continente", vengono personalizzati e riproposti: ragù di chianina e cavolo nero in bianco, uovo morbido su crema di pecorino e tartufo, anche se il mare incombe: sugo di sconigli, frittelle di bianchetti, acciughe fritte e, su prenotazione, il pesce al forno. Tutto annaffiato con i vini elbani e toscani che propone la cantina Fra una chiacchiera e una risata, una battuta e una storia, scoprirete l'Elba quella vera, la sua gente, la cucina



foto ©Manuela Cavallin



povera ma ricca perché quegli ingredienti buoni e genuini sono il vero patrimonio di chi ha imparato a raccogliere dal mare e dalla terra generosi quello che serve per vivere meglio e in salute. Il locale, è anche un punto di ritrovo per coloro che vogliono esplorare l'antica Cosmopoli, dove esplode il rosa al tramonto, con gli ultimi raggi di sole che si riflettono sulle antiche pietre delle fortezze, comodo, in pieno centro storico, a due passi dalla Biscotteria, oggi sede del Comune, fra i vicoli dove

si aprono botteghe di artisti e librerie. Proprio accanto trovate la suggestiva “Mar di Libri” dove Silvia organizza presentazioni e letture, e vi offre l’aperitivo insieme a Simona, proprio come si fa nei salotti letterari e questa volta il salotto è in piazza. Perché le parole, come il cibo, fanno cultura, fanno bene e vanno condivise..

LA BARCA DELLE MATTE RESTAURANT

Simona Bicecci has spent her life in the kitchen between pots and pans, the scent of the sea and the wine from the cask, listening to who knew more than she did and learning to love that which became also her calling. When her grandmother had opened “La Barca” in 1970, people already understood from its name that the fish jumped straight out of the net onto the plate, carefully dressed. You feel the friendship as soon as you enter, before becoming a customer, because in 2015, Simona revived the place together with two friends, Sara and Fabio. With them, a dose of courage and a pinch of madness, she embarked upon this adventure. Ancient plates starting with salted cod and stockfish, shellfish and crustacean stews, octopus either poached or Elba-style, fresh pasta and homemade gnocchi, desserts that remind you of tastes of the past, then the inevitable tartatatin of grandma Rina. There are also innovations such as the soup of shells with no-



odles. You can also try the meat dishes, especially in winter, taking advantage of trips to the mainland, ideas customized and reinvented: ragout with Chianina, kale, soft egg on creamed pecorino cheese and truffle: sea snail sauce, whitebait fritters, fried anchovies and, upon reservation, baked fish. All this washed down with Elban and Tuscan wines from the wine-cellar. Between a chat and a laugh, a joke and a story, you will discover the true Elba, its people, the poor cuisine that is rich because these good, genuine ingredients are the true heritage of those who have learned to obtain from the generosity of the sea and the land all that is needed to live better and healthily.

**Piazza della Repubblica 29
Portoferraio
Tel. + 39 3885715461
FB Le Matte della Barca**

