



Ristorante la Caravella a Porto Azzurro

foto ©EnjoyElba

Aladino Adani, pescatore e maestro d'ascia, viveva sulla spiaggia di Porto Azzurro più tempo di quello che passava a casa. Era il 1950 e i primi turisti, incantati dall'Isola e dal Golfo di Porto Azzurro, con quel paese uscito da un presepe, si aggiravano fra le barche dei pescatori, palamiti e nasse, stupiti dalla qualità e freschezza del pescato che ogni giorno arrivava da quel mare generoso. Lo immaginavano già nel piatto, prelibato, cucinato con l'esperienza antica di chi sa trarre il meglio dai prodotti che il mare o la terra offrono. Non a caso la Caravella si chiama così, perché d'una barca si tratta, prima che d'un ristorante, dove ancora oggi sembra di sentire le voci dei pe-

scatori che vengono ad offrire il frutto della loro fatica giornaliera e a bersi un meritato bicchiere di vino. Una palafitta, lui che il legno lo conosceva bene, aveva costruito Aladino nell'acqua, che si confondeva con le imbarcazioni tirate a secco in quell'angolo di paradiso. E' proprio nel mezzo, in via Vitraliani, il lungomare appena entrati in paese, vicino al pontile galleggiante. Fra pescare e cucinare il passo è breve. Aladino con la moglie a suon di cacciucchi diventarono un punto di riferimento per coloro che cercavano la cucina isolana, in un luogo d'incanto. Non puoi raccontar dell'Elba Bella se non hai mangiato alla Caravella" - recitava Aladino, ed aveva ragione.

Dal 1982 Consuelo, la nipote, con il marito Mino hanno deciso di raccogliere il testimone mettendo insieme tradizione e innovazione. Risotti di mare mantecati all'istante, al nero di seppia, alla Caravella, ed ancora primi piatti ai frutti di mare o all'aragosta, fritti di paranza, pesce alla griglia, oppure, squisito, cucinato al forno. Capesante, gamberi, calamari, cicale, l'immanicabile polpo, ma anche lo stoccafisso e il baccalà, basta chiedere cosa propone la stagione e il mercato. La carta è un tripudio di sapori e di profumi che esaltano gli ingredienti squisitamente locali. Le aragoste addirittura ve le scegliete dentro all'acquario. E per finire i dessert tutti rigorosamente fatti

in casa. Naturalmente non si ferma al pesce: sfiziosi i piatti di carne sempre legati alla tradizione toscana. Anche la carta dei vini merita un elogio, con ottime etichette locali, nazionali ed estere, bollicine comprese. Completa il quadro un'accoglienza simpatica ed alla mano, la gentilezza del personale e la disponibilità di Mino e Consuelo che, come il conto onesto, vi invoglieranno a tornare.

**Ristorante La Caravella,
Via Vitaliani N°3
57036 Porto Azzurro (Li)
info@ristorantelacaravella.eu
tel. +39 0565 95066**



foto ©Valentina Locci



**LA CARAVELLA RESTAURANT
IN PORTO AZZURRO**

Fisherman and shipwright, Aladino Adani lived on the beach in Porto Azzurro and spent more time there than at home. It was 1950 and the first tourists were enchanted by the island and the Gulf of Porto Azzurro, with the village that seemed out of a nativity scene, they wandered among the fishermen's boats and imagined that fresh fish already cooked and served up as once upon a time. It is not a coincidence that the Caravella is called that because it is a boat rather than a restaurant. A house on stilts because Aladino was good with wood and the Caravel was confused with the boats that were pulled out of the water in that corner of paradise. It sits right in the middle, in Via Vitaliani, on the waterfront as you enter the town, near the pontoon. From fishing to cooking is a short step. Aladino and his wife

became well known for their cacciucchi, a fish soup, a local island dish in an enchanted setting. Since 1982 Consuelo, their niece with her husband Mino decided to take up the challenge by combining tradition and innovation. Caravella creamy seafood risotto with cuttlefish ink, seafood or lobster first courses, fried, grilled or baked fish, exquisitely cooked. Scallops, prawns, squid, mantis shrimps and of course octopus, but stockfish and cod as well, just ask what the season and the market have to offer. To round it all off, a homemade dessert. The wine list deserves a word of praise as does the friendly, easygoing welcome, the courtesy of the staff and the kindness of Mino and Consuelo who, like the honest bill, will entice you back.