

Vivi l'Elba con gusto

Patrizia Lupi

Vivi l'Elba con gusto è il nuovo progetto di Veronica Brandi, in collaborazione con la maestra cioccolatiere Paola Francesca Bertani

Le Miniere, Laghetto di Terranera, Relitto di Pomonte, Cavoli, Sansone, Castello del Volterraio, Fortezze Medicee, Sant'Andrea e Monte Capanne i nomi delle nove perle di cioccolato, simboli dell'isola e chiuse in un cofanetto prezioso. Un viaggio raffinato e sensoriale. Un'educazione al gusto ma anche alla bellezza fra luoghi incantati e sapori senza tempo. Un'isola da vivere attraverso il cioccolato, ad occhi chiusi per carpirne profumi e sapori. Praline come piccole tappe sulle baie, spiagge e luoghi più belli dell'Elba, gioielli dolci dalle sfumature fantasiose, miniature ricche di significati, dal colore deciso e senza fronzoli dell'assoluto. Vere opere d'arte dove ogni particolare è studiato e nulla è lasciato al caso. Un progetto nato da un'idea di Veronica Brandi, dal desiderio di raccontare le bellezze di questa terra attraverso i suoi luoghi preferiti e vissuti da quando era bambina, accostandoli all'unicità di prodotti locali: acqua di mare, finocchietto, fichi e miele per citarne alcuni. Praline realizzate da mane artigiane, risultato di un talento arricchito da studio e passione che da sempre caratterizzano la competenza della maestra cioccolatiere Paola Francesca Bertani: risultato finale di un viaggio, pietre miliari che indicano un cammino, disvelano non solo quello che si vede ma anche quello che si immagina o ricorda.

Vivi l'Elba con gusto sono nove perle di cioccolato con un nome iconico: un progetto luxury food nato dall'incontro, dall'ingegno e dalla passione di due donne che hanno saputo descrivere come non mai questa terra, attraverso un insolito racconto che passa dal palato. Diverse per esperienza e provenienza, giovani e tenaci, sensibili e determinate, Veronica e Paola sono accomunate dall'amore per l'isola d'Elba e la voglia di raccontarla. Il gusto autentico delle praline è assicurato dall'uso di prodotti locali e di nicchia, ricercate, studiate e accostate con assoluta meticolosità per un vero matrimonio tra eccellenze. La cura artigianale del prodotto e della confezione garantiscono la produzione di un numero limitato di esemplari. Un cofanetto che può essere un vero regalo, diverso ma esclusivo, adatto a chi ama l'Elba o vuole raccontarne l'autenticità. Da ottobre a marzo le praline si possono ordinare sul sito www.veronicabrandi.it. Degustazioni da aprile a settembre su prenotazione da Magie dolce e salato, in Via Manganaro 16 a Portoferraio. E ora iniziamo il viaggio...

Le Miniere

Le terre di Rio e Capoliveri sono magnetiche, e non solo per il ferro. Veronica raccoglieva da bambina quelle piccole rocce che scambiava per oro e pietre preziose. La fatica dei minatori echeggiava ancora fra quelle rocce, il loro pane era povero fatto di farina e frutta secca. Il cielo azzurro all'uscita delle gallerie. Camicia con i colori della miniera, dal marrone all'ocra e il turchese di uno spicchio di infinito. Ripieno: riduzione di pane del minatore prodotto da Elba Magna, fatto con farina, mandorle, fichi, miele e semi di finocchio. Il pavè rustico a livello gustativo ricorda i loro passi sulla terra dentro la miniera.

Laghetto di Terranera

Il verde intorno e sabbia nera che luccica giorno e notte, come frammenti di stelle. Il mare a un passo, solo una lingua di terra a tenere il lago e l'infinito per mano. Ricordi di bambina d'estate, in quel luogo lunare, dove qualcuno diceva d'aver visto sirene e strani animali marini. Sogni e risvegli al mattino con la colazione fumante e il sapore buono dei biscotti "inciuttati" nel latte. Camicia dai colori della terra rossastra e della zona palustre intorno al laghetto con un top di "ematite sbrilluccicosa" ottenuta dall'essiccazione delle bucce dei legumi. Ripieno morbido di biscotto frollino e albicocche km0 azienda agricola Elisa.

Relitto di Pomonte

Nel mare dalle mille sfumature fra indaco e verde è immerso il relitto, tra mistero e meraviglia. Non è possibile resistere alla tentazione di immergersi alla scoperta di tesori e antichi naviganti. Con il gusto sapido del timore, dell'avventura e del coraggio. Camicia: i colori del profondo blu, turchese, azzurro con giochi di luce per immergersi nel gusto. Ripieno: semplicemente lo stesso cioccolato, acqua e sale.

Cavoli

L'oro della spiaggia fine, il mare trasparente che riflette i colori, la casa delle vacanze, ma soprattutto il profumo e il gusto del croissant al lampone di cui vanno golosi i bambini.

Camicia decorata con sfumature dal giallo al viola, con granelli di sabbia dorata ricavati da bucce di legumi disidratate. Ripieno in doppio strato: sbriciolatura croccante di croissant destrutturato con burro di cacao e gelatina di lampone.

Sansone

Chi non conosce le bianche spiagge dove approdano gli argonauti? Non sono solo bianco accecante e acqua cristallina ma anche tramonti dalle mille sfumature e colori delle rocce e del mare. Tutto si tinge di oro, rosa, rosso e arancio. Il mare che si confonde con i colori inattesi del cielo all'orizzonte. Camicia rosso brillante e sfumature giallo oro. Ripieno con riduzione di aperol spritz in gelatina per il primo strato e, il secondo, con cioccolato Chunchu Cuzco.

Castello del Volterraio

Fra storia e leggenda si racconta che il forte medievale fosse costruito su una fortezza d'altura etrusca. Sembra ancora di vederla, la regina Ilva, libera sulle pendici osservare quel paesaggio di incredibile bellezza. Camicia di puro cioccolato marrone decorato con una sottile buccia di arancia dolce essiccata che ricorda il giardino delle Esperidi. Ripieno di pan dolce, miele e infuso di finocchietto selvatico a ricordare i profumi della macchia, crumble con limone di Sant'Andrea in zeste.

Fortezze Medicee

Un tuffo nella storia di Cosmopoli, della famiglia de Medici. Le terre appena scoperte d'oltre oceano, il cioccolato che si affacciava incerto nel vecchio mondo. Le spezie preziose che arrivavano da oriente e da occidente. L'Elba crocevia di commerci. Le merci nei magazzini con i loro profumi che riempivano le strade. Imponenti le fortezze, simbolo di forza e di potere. Essenziali nel disegno. Camicia semplice, di puro cioccolato marrone, senza colori né decori, come un'armatura. Ripieno leggermente salato con miscela di spezie come quella usata per i dolci toscani dell'epoca che erano a base di pane, creme di latte e frutta secca. Sono stati usati quindi besciamella, miscela di spezie e cioccolato bianco.

Sant'Andrea

Sono famose le "coti piane" di granito brillante di quarzi, dilavato dal continuo moto delle onde turchesi, dimora di una coloratissima flora marina. Mille tonalità d'azzurro fra mare e cielo e, verso terra, il verde e il fucsia della vegetazione che si aggrappa alle rocce, e le api instancabili che ronzano d'intorno. Camicia: con sfumature turchesi e polvere d'argento che ricorda il granito. Decorata con petali essiccati color fucsia. Ripieno: ganache "fiorita" con il miele dei Giardini di Poseidone e profumi di fiordaliso, gelsomino, rosa e violetta.

Monte Capanne

A vederlo così imponente, quel plutone di granito che in milioni di anni ha costruito tutta l'isola, suscita rispetto e ammirazione, come un gigante anziano. Con la cima immersa nelle nuvole, come a desiderare d'entrare in Paradiso, conserva il fascino magico della bellezza semplice della roccia che promette alberi secolari, castagneti e inaspettate fioriture. Camicia con sfumature bianco-azzurre. Ripieno con crema di marroni abbinata a water ganache di infuso di tè bianco Pai Mu Tan, che nel cibo rappresenta l'elemento aria.

