

Ittiturismo La Rosa dei Venti

Elvira Arnaldi

Dalle Solane al mare il passo è breve. Paola, bambina, ha mosso i primi passi in campagna sotto Monte Castello, poco lontano dalla fortezza d'altura etrusca, fra boschi e muretti a secco, dove è cresciuta entrando in confidenza con quella natura rigogliosa. Nonna Zaira la sua maestra. Marco Greco è nato davanti al mare a Campo, non lontana la "zaccalena" del babbo Piero, detto *Piccicocci*. Nonno Scipione, detto *Settecapì*, invece andava a bianchetti e nasse. Sei generazioni di pescatori da quando il trisavolo pozzolano, aveva ottenuto la prima licenza di pesca nel 1901.

Paola e Marco sono le due anime dello stesso scoglio, il mare e la terra. Da giovani sposi hanno "campato" la famiglia, cresciuto i due figli Jessica e Gabriele, comprato barche sempre più grandi, perché chi vive in mare, di fronte al mare, è abituato a orizzonti larghi e i sogni vanno oltre quella linea.

Un po' per caso e un po' per passione nasce la Rosa dei Venti. Semplicemente mettendo insieme necessità e saperi: l'abilità in cucina di Paola e il mestiere di pescatore del marito.

Paola anticipa la normativa sull'Ittiturismo aprendo nella sua bella casa di campagna ad un'attività di ristorazione. Gli ingredienti non mancano: il pesce è quello che Marco porta a casa, frutta e verdura sono lì nell'orto, le erbe spontanee della macchia mediterranea profumano l'aria, a portata di mano. Il menù nasce dalla fantasia e dal pescato del giorno. Nel piatto anche i prodotti che Paola prepara in inverno: dalla tonnina salata trattata nelle *giarette* alla vecchia maniera, ai sottoli con bottarga, tonno, polpa o uova di pesce spada. Ed ancora la bresaola di tonno con il profumo del mirto, nepitella, rosmarino appena raccolti. Dall'antipasto al dolce, tutto è fatto in casa. Come l'aleatico prodotto nella vecchia vigna di famiglia. Da provare, le cotolette di pesce spada, di cui sono ghiotti anche i bambini più esigenti, o le pennette con uova di pesce spada, zucchine e fiori di zucca, i carpacci di tonno e di pesce spada, i crostacei su ordinazione, come la mitica aragosta al forno.

Oggi, salendo per via dei Forcioni, in Via del Brumaio, dal martedì alla domenica, solo a cena, sotto una rigogliosa

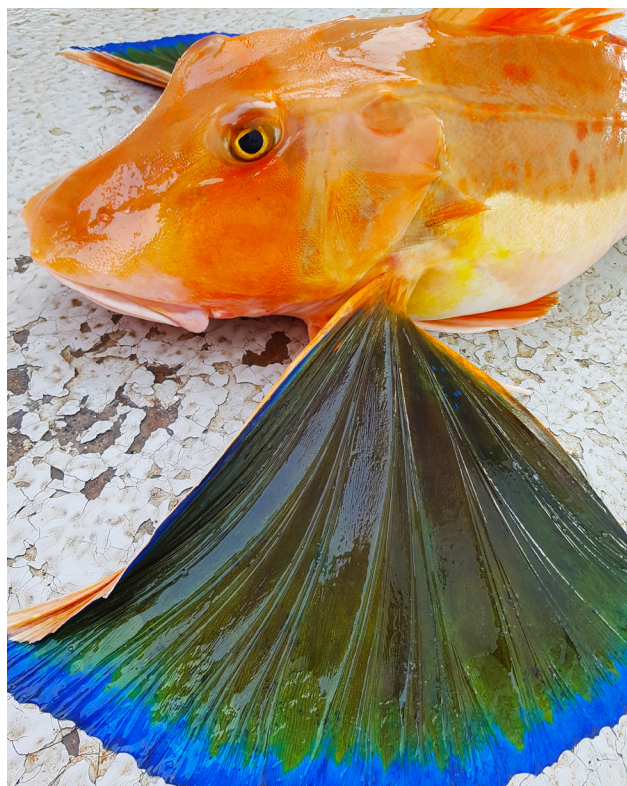


Foto @Francescolascialfari

pergola d'uva, dodici tavoli e il sorriso della famiglia Greco vi accolgono in un *home restaurant*, per un'esperienza davvero genuina. Un angolo del prato è riservato ai bambini. Il rispetto per l'ambiente è uno dei valori sul quale basano la loro attività, soprattutto in mare, per promuovere una pesca sostenibile e responsabile che rispetti il delicato equilibrio dell'ecosistema, ad esempio usando ami speciali che non catturano le tartarughe marine. Nelle sere più calme, sotto lo sguardo delle stelle amiche dei naviganti, Marco vi racconterà le storie della sua famiglia, ed anche la sua, di inconsapevole eroe, per aver salvato la vita ad un naufrago in una notte di tempesta. Con la semplicità di chi ne conosce il valore, della vita, e la mette a rischio in quel blu irresistibile e senza confini.

ROSA DEI VENTI

Paola and Marco Greco are two souls of the same rock, the sea and the land. Paola grew up in the country near Monte Castello in Campo with her grandmother Zaira who taught her to recognize and cultivate the products of the woods and the countryside. Marco is the heir to a fishing family who came from Pozzuoli at the end of the 19th century. As a young married couple, they brought up their two children, Jessica and Gabriele, worked and invested in even bigger boats because those who live at sea, facing the sea, become used to wider horizons and their dreams go beyond the skyline.



Partly by chance and partly through enthusiasm, they have created La Rosa dei Venti by combining Paola's cooking skills with her husband's fishing prowess and opened up a restaurant business in their beautiful country house. There is no shortage of ingredients: Marco takes the fish home, the fruit and vegetables are there in the garden and the wild Mediterranean herbs perfume the air. During the winter, Paola prepares salted tuna the old-fashioned way, pickles with bottarga, tuna, pulp or roe of swordfish. Add to that the tuna bresaola with the scent of freshly picked myrtle, catmint and rosemary. From starters to desserts, everything is homemade. Like the Aleatico produced from the old family vineyard. Try the swordfish cutlets that children love, the pasta with swordfish roe, courgettes and their flowers, carpaccio and shellfish to order. Under a luxuriant grape pergola, twelve tables and the smile of the Greco family welcome you for a truly genuine experience. Respect for the environment is one of the values on which they base their activity, especially at sea to promote sustainable fishing that respects the ecosystem.

Via del Brumaio, 760, 57034 Campo nell'Elba LI
 Tel. + 39 329 2286333
 Email. paolandriano@gmail.com
 Sito web: ittiturismolarosadeiventini.it
 Orario: 20,30-23 dal martedì al sabato
 Prenotazione obbligatoria
 Parcheggio privato