



Fattoria Bonaparte

A.T.

Come i naviganti che sono approdati nel corso dei secoli alle Isole dell'Arcipelago, anche Napoleone Bonaparte rimase colpito dai terrazzamenti che scolpivano i fianchi delle colline fino al mare. Istituì la prima DOC dell'Elba nel 1809, liberandola dai dazi equiparando i vini elbani a quelli francesi. La Fattoria Bonaparte in quel di Mola a Porto Azzurro nel nome rende omaggio a colui che regnò sull'Elba fra il 1814 e il 1815. Bonaparte censì ben 32 milioni di viti, oltre tremila ettari di vigne. L'amore per la terra si legge nella storia dell'azienda di Michele e Stefa-



nia Riformato: la Rifo srl proprietaria della Fattoria Bonaparte. Michele con Stefania di quelli che ha messo radici all'Elba. Insieme hanno raccolto il testimone di quei contadini e hanno creato prodotti di qualità: un Bianco dell'Elba, un Vermentino, un Ansonica, un Rosso, un Sangiovese che all'Elba si chiama Sangioveseto, un Rosato, un Passito di Moscato e uno di Aleatico.

I Riformato non si sono fermati ai vini; come Napoleone che sperimentava nuove coltivazioni si sono dedicati allo zafferano e al Goji. È una bellezza in autunno vedere schiudere i fiori dei crochi o spuntare a primavera un grappolo di bacche rosse e salutari del Goji. Oggi la Rifo srl ha rilevato nuovi terreni ed attualmente occupa 8 ettari.

Quest'anno aumenterà la produzione di zafferano proveniente da un'azienda biologica del Monferrato. I fiori sbocciano fra ottobre e novembre, un regalo della natura prima che arrivi l'inverno. Il prossimo inverno saranno 200mila, sarà un tappeto di fiori fra il viola e il vermiglio. E non contenti hanno piantato anche i Goji, chiamati i frutti dell'eterna giovinezza: provengono dall'Asia ma hanno trovato qui il loro habitat per regalare energia, salute e benessere a chi impara a consumarli, un vero integratore naturale.

Loc. Gelsarello – Porto Azzurro
Tel. + 39 349 3061174
info@fattoriabonaparte-elba.it
www.fattoriabonaparte-elba.it

BONAPARTE FARM

Just like the seafarers who have been landing on the islands of the Archipelago for centuries, Napoleon Bonaparte was impressed with the terraces that were carved in the sides of the hills right down to the sea. Between 1814 and 1815, Bonaparte had a count made of over three thousand hectares of vineyards. That love for the island and the respect for that effort can be read in the history of the Bonaparte Farm of Michele and Stefania Riformato. They produce a Bianco dell'Elba, a Vermentino, an Ansonica, a red Sangiovese that on Elba is called Sangioveseto, a rosé, and passiti, one of Moscato and one of Aleatico. They have not stopped at wine; they cultivate saffron and Goji. 12,000 crocuses produce half a kilo of pistils and next year they will reach 60,000. Gojis, similar to cherry tomatoes, come from Asia but have found their habitat here to give energy, health and well-being to those who learn to eat them, a real natural supplement.

