



Rio Marina

# Assapora: un invito al gusto

di Alessandro Talini



ASSAPORA Laboratorio Artigianale  
Via Palestro 34 - 57038 Rio Marina (LI)  
Mobile: +39 328 0081381  
chef\_felice@hptelrioisoladelba.it

Foto ©FrancescoLascialfari

Chef Felice Sapia



Nel versante orientale dell'Isola d'Elba, dove le colline degradano verso spiagge che brillano di ematite e dei minerali di cui è ricca l'isola a Oriente, in quella che era la Marina di Rio, si trova il Laboratorio Artigianale Assapora, che riprende le tradizioni enogastronomiche del territorio lavorando prodotti locali che richiamano la storia e la cultura della comunità riiese. L'idea nasce dalla voglia di fare conoscere l'isola, attraverso i prodotti della terra e la cucina tipica.

Chef Felice Sapia propone marmellata e confettura, frutta in vetro, ortaggi, salse e condimenti, pane, prodotti da forno e dolci che richiamano i sapori e i profumi di una volta. Proposte di gusto per le tavole degli elbani e degli ospiti dell'isola, preparate secondo la tradizione e rivisitate in chiave moderna con note e sapori a volte esotici. Gli ingredienti sono la frutta e gli ortaggi a km 0 da piante e sementi autoctoni, riprodotte dai contadini riproduttori riconosciuti dal PNAT e dalla Regione Toscana, come la farina prodotta dal grano Calbigia bianca, Indigeno Gentile, il grano elbano ritrovato. Tutto nasce dalla sinergia tra Assapora, trasformatore

custode, e i contadini riproduttori. I campi sperimentali sono in atto dal 2021 nella valle di Rio. L'obiettivo sarà quello di creare una filiera corta con la realizzazione di almeno un ettaro di grano. Altri progetti saranno la realizzazione di un frutteto e di un ficheto.

Felice Sapia, proprietario dello storico Hotel Rio, genitori lucani ma naturalizzato elbano, innamorato dell'Isola, si è dedicato negli anni ad una ricerca storica approfondita ed alla sperimentazione di antiche ricette come la Schiaccia Briaca di Rio Castello dei primi dell'ottocento, la Schiaccia Briaca di Rio di fine ottocento, la Schiacciunta eredità dei "Lombardi" in epoca più recente, i dolci pasquali Sportella e Ceremito, il resinè d'epoca napoleonica, senza dimenticare il giulebbe di epoca etrusca ed il vino cotto di epoca romana. Ogni prodotto del Laboratorio Artigianale Assapora racconta una storia in cui la tutela della natura circostante e dell'identità territoriale sono i protagonisti principali. Se desiderate conoscere l'Isola d'Elba con tutti i sensi, chiedete a Chef Felice. Vi darà il consiglio giusto.



The an Artisan Laboratory in Rio Marina is picking up the food and wine traditions of the East part of Elba by re-proposing local products that recall the history and the culture of the community of Rio Marina. Chef Felice Sapio makes jams and marmalades, fruit in glass jars, vegetables, sauces and dressings, bread, baked goods and cakes that evoke the flavours and fragrances of yesteryear. The ingredients are absolutely local produce, fruit and vegetables from native seeds and plants. His collaboration with local farmers guarantee

a short supply chain. Try the traditional Schiaccia Briaca, the Easter Cakes Sportella and Ceremito, Schiacciunta, Resinè from Napoleon's time, Giulebbe dating back to the Etruscans and Vin Cotto to the Romans. Every single product from the Assapora Artisan Laboratory tells a story where the central theme is the protection of nature and territorial identity. If you want to get to know the Island of Elba with all your senses, ask Chef Felice. He will give you the right advice.

La schiacciata di Pasqua



Foto ©Alessandro Talini



Dolci tipici: sportella e ceremito