



Dalla barca alla tavola

Ittiturismo La Rosa dei Venti.

di P.P.

Marina di Campo



AZIENDA AGRICOLA ARRIGHI

Via del brumaio 760, Marina di Campo, Italy

Mob. +39 329 228 6333 | paolandriano@gmail.com

FB: Ittiturismo Rosa Dei Venti

A Marina di Campo, in una casa immersa nella campagna, c'è un luogo dove il mare incontra olivi e vigneti. È La Rosa dei Venti, ed è stato il primo ittiturismo in Italia: un'idea genuina, nata vent'anni fa. Qui non si prenota un posto al ristorante, si entra in una casa, si condivide un pasto, si ascolta una storia. Marco va per mare, per portare sulla tavola quello che il Tirreno offre: tonni, pesci spada, aragoste, capponi, cernie, polpi, pesce azzurro, crostacei, così ogni giorno cambia il menù. Paola, nel frattempo, è in cucina. Prepara con cura le pietanze, con esperienza e fantasia. Pochi tavoli sotto la pergola d'uva. L'aria profuma di erbe selvatiche e vigneti: il silenzio domina la natura. Regna sovrana la genuinità, testimonianza della tradizione agricola. Tutto fatto in casa, prelibati i prodotti del mare e dell'orto. Paola prepara i sottoli, le conserve, il limoncino e l'aleatico. D'inverno, si conserva il pesce: tonnina salata, bottarga, bresaola di

tonno con mirto, nepitella, rosmarino.

Non è un'esperienza per turisti frettolosi, è vita vera, esperienza di ospitalità antica e generosa, essenza di una famiglia e di un'isola che da secoli si sviluppa fra campagna e mare.

Consigliamo un'escursione indimenticabile per coloro che volessero salire sulla barca di Marco, per una battuta di pesca, entrando in contatto con i segreti di quel mare dalle mille sfumature.

Ichthyic Tourism La Rosa dei Venti, from Boat to Table

In Marina di Campo, in the middle of the countryside, La Rosa dei Venti is Italy's first Fishing Tourism, established 20 years ago and it brings together the skills of the sea and of the land. Marco is a fisherman and Paola is in the kitchen with her produce from the family garden,



Foto © Giancarlo Diversi

the olive groves and the vineyard. Under a pergola of vines, we dine together with a menu that changes according to the catch of the day. We recommend a trip out on the boat with Marco to learn more about this ancient craft. At the Rosa dei Venti, everything is genuine: in winter, Paola prepares jars of vegetables in olive oil, Limoncino and Aleatico, while the fish is preserved according to the ancient family traditions of the islanders who have lived from farming and fishing for centuries.

Ittiturismo La Rosa dei Venti – Frisch gefangen – direkt serviert

In Marina di Campo, umgeben von ländlicher Idylle, befindet sich La Rosa dei Venti, der erste Ittiturismo Italiens. La Rosa dei Venti wurde vor über zwanzig Jahren gegründet und setzt seither auf die enge Verknüpfung von Fischerei

und Landwirtschaft. Marco ist Fischer, Paola verarbeitet in der Küche Produkte aus dem eigenen Gemüsegarten, dem Olivenhain und dem Weinberg der Familie. Das Abendessen wird gemeinsam unter der Weinlaube eingenommen – das Menü wechselt täglich und richtet sich nach dem Fang des Tages. Besonders empfehlenswert ist ein Ausflug mit Marco auf seinem Fischerboot: eine Gelegenheit, das jahrhundertealte Handwerk der Fischerei aus nächster Nähe kennenzulernen. La Rosa dei Venti verkörpert Ursprünglichkeit und gelebte Tradition. In den Wintermonaten bereitet Paola eingelegtes Gemüse, Limoncello und Aleatico zu, während der Fisch nach überlieferten Methoden konserviert wird – ganz im Sinne einer Familie und einer Insel, die seit Generationen von Landwirtschaft und Fischerei geprägt ist.

Foto: @Francesco Lasciari

