



Ristorante Ferrigna: il segreto del gusto nel cuore di Portoferraio

Ilaria Bacherini

Ferrigna si rivela come una di quelle scoperte che valgono il viaggio. Una gemma discreta dove il gusto incontra l'autenticità, nel cuore del centro storico di Portoferraio.

Dietro a questo progetto c'è la storia di una giovanissima famiglia, con radici lontane ma che all'Elba ha trovato casa vent'anni fa. Alex, anima della cucina, si è formato proprio qui costruendo il proprio percorso di esperienze e affinando tecnica e visione.

Accanto a lui Elena, sua compagna di vita e di lavoro, cresciuta osservando la nonna Maria ai fornelli e sviluppando negli anni una grande sensibilità nel gusto e nell'assaggio, un palato fine e consapevole, insieme a una passione per le erbe aromatiche, cresciuta con il suo arrivo all'Elba, dove il clima ne offre una straordinaria varietà.

Negli anni ha anche approfondito le ricette tradizionali elbane, sui libri di Alvaro Claudi, che consulta con rispetto quasi affettuoso, mostrando uno dei suoi volumi consumati dalle molte letture, testimonianza viva di un sapere che continua a passare di mano in mano. In sala, la presenza

attenta e sorridente di sua sorella completa un equilibrio familiare che si riflette naturalmente nell'accoglienza. Ferrigna è un luogo curato, vivo, con grande attenzione ai dettagli, ai sapori e alla selezione delle materie prime. Qui si lavora fianco a fianco, con una sintonia che si percepisce nei ritmi e nei piatti: Alex predilige i primi, costruiti con precisione ed equilibrio, mentre Elena si occupa principalmente dei dolci. Tra le proposte che raccontano meglio la loro identità spiccano i tagliolini con bottarga e cannolicchi, decisi ma raffinati, con una delicata nota di limone che ne esalta l'eleganza.

Una cucina che si muove con equilibrio tra tecnica e semplicità autentica: i piatti colpiscono per eleganza, ma non si fermano all'estetica. C'è sostanza, ricerca e una coerenza rara. Il menu non segue le mode: evolve lentamente, stagione dopo stagione, con consapevolezza e precisione.



C'è qualcosa di profondamente umano in questo luogo. Forse perché tutto è nato da un incontro tra Alex ed Elena, da una conversazione sulla cucina che è diventata un linguaggio comune, un legame, una visione.

E poi il finale: la cheesecake con salsa al caramello salato, un equilibrio perfetto tra cremosità, dolcezza e profondità. Un dolce che da solo vale la visita. Nella mappa gastronomica dell'Isola d'Elba, Ferrigna è una di quelle mete del gusto che si scoprono quasi per caso e poi non si dimenticano.



Foto: ©Matteo Migliozzi

Ristorante Ferrigna

Piazza della Repubblica 22
Portoferraio, Isola d'Elba
+39 0565 885290

 @ferrigna.ristorante



©Michele Martina

In the centre of Portoferraio, La Ferrigna is a sophisticated culinary destination where technical skill and artistic flair come together. It is a well-run, lively restaurant that pays great attention to detail, flavours and their choice of ingredients.

The cuisine is the result of the partnership between Alex and Elena with a strong focus on quality yet never losing sight of tradition and the use of local ingredients, starting with herbs.

Their dishes impress with their elegance but there is more than just the appearance. They are tasty, simple and well-balanced, from the tagliatelle with bottarga and razor clams to the salted caramel cheesecake: a harmony of taste and character that will tempt you back for more.

Ferrigna im Herzen von Portoferraio ist eine stilvolle Adresse für zeitgenössische Küche. Hier wird mit Gespür und Technik gekocht. Die Gerichte sind klar und durchdacht mit besonderem Augenmerk auf die Gewürze und die Auswahl der Zutaten.

Der klare Qualitätsanspruch von Alex und Elena kombiniert Tradition und lokale Produkte, wie ausgewählte Kräuter. Kreationen wie Taglierini mit Bottarga und Schwertmuscheln bis hin zum Cheesecake mit Salzkaramell überzeugen nicht nur durch ihre Eleganz, sondern auch durch Präzision und Geschmack. Eine Küche mit Balance, Aroma und klarer Handschrift.