

# I Cinquant'anni di Cipolla di Rio nell'Elba

Ilaria Bacherini

Nel cuore antico di Rio nell'Elba, dove la piazza si apre come un salotto naturale e la chiesa dei Santi Giacomo e Quirico veglia con la sua bellissima facciata rinascimentale, da mezzo secolo il Ristorante e Bar Da Cipolla racconta storie di gusto, incontri e appartenenza.

Nato nel 1976 da Clelia e Francesco - genitori di Davide - fu soprannominato affettuosamente "il Cipolla" in onore del nonno che la leggenda narra facesse piangere una donna ad ogni porto, il locale è un segno identificativo del paese, un presidio di convivialità e sorrisi.

Oggi il Cipolla vive nel ritmo quotidiano di Davide Carletti, proprietario e anima della cucina, e di sua moglie Monica, padrona di casa instancabile e solare, che ha la capacità di far sentire ogni ospite come se fosse di famiglia. Per lei il Cipolla non è un lavoro: è casa, è il piacere di condividere storie, risate, accoglienza generosa.

La cucina di Davide racconta la tradizione e il territorio che definisce l'identità di Rio e dell'Elba: i piatti della via del mare, La sburrita cucinata secondo tradizione, con nepitella e peperoncino; gli gnocchetti al pesce sono piccoli scrigni di sapore che parlano del legame antico tra l'isola e il mare; la schiaccia briaca, dolce di farina, uvetta, noci, pinoli figlia di questa cucina di resistenza, nata dall'esigenza di nutrirsi con energia e oggi simbolo di festa condivisa. Ogni famiglia elbana ha la sua variante: qui ne custodiscono la versione riese con rispetto quasi rituale.

Il Cipolla è molto più di un ristorante: è bar attivo quasi tutto l'anno, aperto dalle 6:30 fino alle 22:00 e oltre, rifugio di chi attraversa la piazza.



Bar Ristorante Cipolla

Piazza del Popolo 1  
Rio nell'Elba  
+ 39 0565 943068

 Cipolla-Rio-Elba





D'inverno è calore e caffè, d'estate animazione spontanea di una comunità viva, con tavoli all'aperto e luce che scivola lenta sulle storie di ciascuno.

Monica e Davide sono una coppia perfetta: lui, riservato e concentrato sui piatti; lei, accogliente e socievole, trasforma ogni visita in un momento unico, con il sorriso che illumina la piazza.

Monica ha già iniziato a pensare a tutto ciò che renderà speciale la festa dei cinquant'anni che si terrà a settembre, e Davide scherza: "E da qui a settembre...". Ma lei sorride e risponde: "Arriva in un lampo!" Perché ogni dettaglio conta. In un paese che non dipende dal turismo di passaggio ma conserva un'identità forte, il Cipolla ha costruito qualcosa di



raro: qui non si è ospiti, si diventa parte di una conversazione lunga cinquant'anni. Ogni piatto è memoria, ogni brindisi racconto, ogni sedia vuota invita a sedersi ancora.

E mentre il cinquantesimo si avvicina, il Cipolla conferma il suo ruolo: cuore sociale di Rio, presidio di umanità, di pause lente e di sapori che restano impressi.

Sotto questo cielo e in questa piazza, ogni visita al Cipolla è un ritorno a casa. Non perdetevi la festa del cinquant'esimo: seguiteli su Facebook per saperne di più.

*In the heart of Rio nell'Elba, Cipolla is celebrating fifty years of traditional cuisine and hospitality. The local dishes reflect the island's identity: sburrita (a fish soup) with calamint, potato dumplings with fish and schiaccia briaca (Topsy cake) - all created as sustenance for sea trips and spending days away from home. Monica, with her beaming smile and red hair, welcomes every guest as if they were part of the local community, turning the restaurant into a lively, homely living-room.*

*Davide quietly carries on the culinary tradition, his experienced hands serving dishes with simple ingredients and time-honoured stories. Fifty years of flavours, memories and shared festivities: do not miss the celebrations in September - follow them on Facebook to find out all the details.*

*Seit fünfzig Jahren steht das Ristorante Cipolla im Herzen von Rio nell'Elba für traditionelle Inselküche und herzliche Gastfreundschaft. Gerichte wie Sburrita mit Nipitella, Gnocchetti mit Fisch und Schiaccia Briaca erzählen von den Aromen, der Geschichte und der Seele Elbas.*

*Gerichte die einst den Navigierenden mitgegeben wurden und jene stärkten, die tagelang fern von zu Hause lebten. Mit ihrer offenen, einladenden Art macht Monica das Restaurant zu einem geselligen Ort, während Davide die kulinarische Tradition mit Feingefühl und Können weiterführt. Fünfzig Jahre Geschmack, Erinnerung und Geselligkeit: Die Jubiläumsfeier findet im September statt. Aktuelle Informationen gibt es auf Facebook.*

