



La Rosa dei Venti: un matrimonio riuscito fra mare e terra

Alessandro Talini

Nel cuore della campagna di Marina di Campo, lontano dal caos dei circuiti turistici più frenetici, esiste un luogo dove il tempo sembra essersi fermato.

È l'ittiturismo La Rosa dei Venti, una realtà pionieristica nata ventidue anni fa come uno dei primi esempi di ititurismo in Toscana. Più che un ristorante, varcare il cancello di Via del Brumaio, significa entrare in una casa, condividere un pasto e ascoltare una storia che profuma di salsedine e terra.

I protagonisti di questa avventura sono Paola Andrianò e Marco Greco, "due anime dello stesso scoglio". Paola è cresciuta tra i boschi e i muretti a secco sotto Monte Castello, imparando dalla nonna Zaira i segreti delle erbe selvatiche e dell'orto. Marco è l'erede di una dinastia di pescatori che risale al 1901. Insieme hanno unito i loro saperi.

L'accoglienza è semplice e genuina: si cena sotto una rigogliosa pergola d'uva, con il pescato del giorno che detta le regole del menù. Con la barca Fumè, ormeggiata al porto di Campo, Marco esce per pescare tonni, pesci spada, aragoste e pesce azzurro che Paola trasforma con fantasia ed esperienza.

La Rosa dei Venti

Via del Brumaio 760

La Pila • Marina di Campo, Isola d'Elba

+39 329 228 6333 • paolandriano@gmail.com





L'offerta culinaria è un inno alla tradizione elbana a partire dai prodotti preparati in inverno, come la tonnina salata, la bottarga e la bresaola di tonno al mirto e nepitella. Primi e secondi a base di pesce: dalle pennette con uova di pesce spada e fiori di zucca alle mitiche aragoste al forno. Anche i dolci sono fatti in casa, come l'Aleatico prodotto nella vecchia vigna di famiglia.

Un "home restaurant", dove tra un piatto e l'altro Paola e Marco raccontano storie di mare e di vita, rendendo ogni cena un'esperienza di ospitalità antica e generosa.

In the countryside of Marina di Campo, La Rosa dei Venti is a pioneering fishing tourism project founded twenty years ago by Paola Andrianò and Marco Greco.

The experience is a perfect blend of land and sea: Marco catches the fresh fish in his boat Fumè and then Paola prepares it in the traditional Elban way. In a friendly, homely atmosphere, guests dine beneath a vine-covered pergola, savouring specialities like home-made bottarga and lobsters, while enjoying stories of life and generous hospitality.

Im Hinterland von Marina di Campo liegt der Fischerhof La Rosa dei Venti - ein Pionierprojekt, das Paola Andrianò und Marco Greco vor 22 Jahren ins Leben riefen.

Land und Meer greifen hier unmittelbar ineinander: Marco fischt mit seinem Boot Fumè, Paola bringt den Fang nach elbanischer Tradition auf den Teller.

Gegessen wird unter einer Weinpergola, in familiärer Atmosphäre, mit Spezialitäten wie hausgemachter Bottarga und Langusten dazu ein paar Geschichten, die so sehr zum Abend gehören wie die großzügige Gastfreundschaft.

