



© Francesco Lascialfari

Gabriele Messina: la passione elbana in cucina

Patrizia Lupi

Elba Magna

Località Lido • Capoliveri, Isola d'Elba
+39 0565 940088
email: info@elbamagna.it



In un'epoca di menu standardizzati, esiste un luogo a Lido di Capoliveri dove il cibo non è solo nutrimento, ma un atto di resistenza culturale. Il merito è di Gabriele Messina, anima e motore di Elba Magna.

Un "messaggero delle tradizioni" gastronomiche, cultore appassionato della cucina povera isolana, quella nata tra le vigne, i minerali e le barche dei pescatori. Il suo viaggio è iniziato recuperando le ricette dei nonni, quando la farina era "l'oro vero" della gente, restituendo, a loro, valore e, a noi, sapori indimenticabili. Dai dolci come la Sportella e il Ceremito, alle celebri Schiaccie nelle diverse versioni, ai cantucci al Pan ficato o all'Imbollita: ogni creazione è un tributo alla memoria.

Ma la sua creatività non si ferma al forno. Nel suo Ristoro Gabriele combatte lo spreco e valorizza il "pesce povero". Piatti come i tagliolini alla murena o gli spaghetti con grongo e castagne dimostrano come ingredienti dimenticati - Grongo, Razza, Allitterato, Zerri e Sarde - possano trasformarsi in prelibatezze. Insieme allo chef Walter, interpretando i consigli del maestro Alvaro Claudi, un nome della ristorazione elbana, Gabriele propone una cucina sincera, fatta di materie prime dell'orto e sapori autentici che sanno di erbe aromatiche e di mare. Con il suo carattere fantasioso e accogliente, Gabriele Messina non serve solo piatti, ma racconta storie ascoltate fin da bambino davanti al fuoco di un camino, restituendo l'identità più profonda dell'Elba a ogni boccone.



© Enjoy Elba

In Lido di Capoliveri, Gabriele Messina is safeguarding the identity of the Island of Elba through Elba Magna. He is a "Messenger of traditions" and he rescues old recipes that were created in the vineyards and in the mines.

From nostalgic desserts like the Sportella to the dishes at his Ristoro that give a new life to humble fish like the morey eel and the conger eel, his cuisine is an act of cultural survival. With his chef, Walter, Gabriele turns local ingredients into true stories to be enjoyed.

Am Lido di Capoliveri führt Gabriele Messina in seinem Restaurant Elba Magna das gastronomisches Erbe der Insel Elba weiter. Er versteht sich als Vermittler lokaler Traditionen und bringt Rezepte zurück auf den Tisch, die ihren Ursprung zwischen den Weinbergen und den Bergwerken der Insel haben. Dazu gehören Süßspeisen wie die Sportella ebenso wie Gerichte aus seinem Lokal. Wenig geschätzten Fischarten, wie etwa Muränen oder Meeraale, erlangen neue Aufmerksamkeit. Messinas Küche ist damit mehr als eine regionale Gastronomie, seine Küche setzt der Vereinheitlichung des Geschmacks etwas Eigenes entgegen. Gemeinsam mit Küchenchef Walter macht Gabriele aus lokalen Zutaten Geschichten, die eng mit der Insel verbunden sind und die man schmecken kann.

In alto:
Gabriele Messina con Alvaro Claudi

Sotto: la spiaggia di Lido di Capoliveri

