



©Francesco Lascialfari

Claudio Peria

Le sue radici affondano a Pomonte, nell'agrumeto e frutteto della casa della nonna. Da questo patrimonio prende forma il progetto di Claudio, valorizzare i frutti e gli agrumi locali trasformandoli in liquori che conservano memoria e territorio. La produzione prende forma in modo spontaneo, quasi domestico. Le domeniche in famiglia diventano un rito: si sbucciano limoni insieme, si assaggiano le prime ricette, si ride tra bottiglie e profumi.

I primi prodotti sono i grandi classici - mirto, limoncello, amaro - realizzati con erbe e agrumi raccolti a mano sulla Costa del Sole, dove la macchia mediterranea è ancora protagonista.

Conte Peria: l'essenza distillata dell'isola

Ilaria Bacherini

Conte Peria

Via Donizzetti 5 • Marina di Campo, Isola d'Elba
+39 339 2486530

liquorielbaperia@gmail.com

www.liquorielbaconteperia.com



Conte Peria è una produzione artigianale di liquori e distillati che nasce da una storia familiare.

Con il tempo, la creatività prende spazio alla tradizione e nascono nuove interpretazioni: il Tiramisù, dal profumo inconfondibile di caffè, il Melagrana, il Trittico del Conte e una linea di gin, nelle versioni Dry e Botanic, che ampliano lo sguardo verso una mixology più contemporanea.

Ma Conte Peria non è solo prodotto. È soprattutto relazione. In negozio, ogni assaggio è accompagnato da un sorriso, da una battuta, da quella leggerezza tipica di chi vive il proprio lavoro come un'estensione della propria personalità. L'uomo dietro tutto questo è sempre presente: ironico, diretto, capace di trasformare ogni incontro in racconto.

Conte Peria is a family story that began on the Island of Elba, amidst the citrus groves and orchards of Pomonte, in his grandmother's house. From a piece of neglected land, a handcraft project took shape, turning memories and tradition into authentic liqueurs. Myrtle, Limoncello and Amaro del Conte lead the way, followed by creations such as Tiramisu, Pomegranate and the Trittico del Conte as well as a range of Gins. Every product is crafted from local ingredients and made by hand, blending innovation with tradition. In their shop, tastings and smiles reflect a direct, personal connection with their customers, telling a story that captures the true spirit of Elba.

Die Geschichte von Conte Peria beginnt in Pomonte, zwischen Zitrusbäumen, Obstgarten und dem Haus der Großmutter. Aus einem verlassenem Stück Land entstand dort ein kleines handwerkliches Projekt, das familiäre und insulare Traditionen in Liköre und Destillate übersetzt. Den Anfang machten die Liköre Mirto, Limoncello und Amaro. Heute reicht die Linie von Kreationen wie Tiramisù und Melagrana über den Trittico del Conte bis hin zu einer eigenen Gin-Serie. Gefertigt wird mit lokalen Zutaten und viel Handarbeit. Verkostungen Gespräche und eine herzliche Atmosphäre im Geschäft machen den Besuch zu mehr als einem Einkauf. Hier wird nicht nur abgefüllt, was auf der Insel wächst. Hier wird ein Stück Elba destilliert.

