



Da sinistra gli Chef: Andrea Negri, Davide D'Antonio e Felice Sapiro



FIERA DELLA
FILIERA AGRO
ALIMENTARE
ELBANA

Sapori e Tradizioni dell'Elba a Capoliveri

di Patrizia Lupi

All'insegna della passione e della partecipazione si è svolta la prima edizione della Fiera della Filiera Agroalimentare Elbana "Sapori & Tradizioni", a Capoliveri con un trionfo di prodotti e piatti locali grazie alla partecipazione calorosa di produttori elbani e ristoratori capoliveresi. Un trionfo di sapori ed una cucina genuina che ha espresso nei piatti la qualità delle materie prime utilizzate, la passione per il proprio mestiere e l'amore per il territorio e per le sue tradizioni. Un ottimo biglietto da visita per un'isola che ha molto da esprimere sia per l'eccellenza dei prodotti della terra, a partire da quelli del settore vitivinicolo, che per la maestria nella loro lavorazione per produrre confetture,

marmellate, gelati, dolci, liquori, prodotti caseari, miele e derivati. Ingredienti indimenticabili di un viaggio nel gusto dove alla bellezza ed all'accoglienza dell'Isola si affiancano i saperi compositi di una comunità che affonda le radici nei secoli sulla scia delle antiche rotte mediterranee.

Dietro ai prodotti della filiera agroalimentare ed ai piatti elaborati dagli chef elbani c'è la storia di persone che dedicano tempo e cuore all'accoglienza, attente alla salvaguardia del territorio, al racconto dei valori identitari degli elbani, ad un turismo consapevole ed emozionale, di cui il cibo è uno degli ingredienti principali.

Soddisfazione degli organizzatori di questa prima edizione: Peppe Puccini, Salvatore Esposito, Rocco Bonifacio, Presidente e consiglieri dell'Associazione APAM che ha ideato la manifestazione; Paolo Martino e Lorenzo Puccini, Presidente e consigliere della Pro Loco di Capoliveri con i soci che hanno seguito gli allestimenti e l'organizzazione; Patrizia Lupi, giornalista e direttrice della Fondazione Isola d'Elba che ha patrocinato la Fiera nell'ambito del progetto Cittadini Custodi della Cultura Contadina Elbana; Rossana Galletti e la Delegazione Elba dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha organizzato il convegno "Saperi e sapori della tradizione elbana" al Teatro con Alvaro Claudi, Isabella Zolfino, Gabriella Solari, Agostino Stefani e Antonio Arrighi per raccontare il territorio e le sue eccellenze nel settore agricolo ed enogastronomico. Simpatico intermezzo con gli "Chef in Piazza" che si sono cimentati nella preparazione di tre piatti che la giuria composta da Rossana Galletti, Mario La Nera, Patrizia Lupi, Daniela Bodechtel, Luigi De Strasser, Susy Macchioni e Salvatore Esposito ha voluto premiare ex equo, sia per la cura della preparazione che per l'utilizzo di ottimi ingredienti per un risultato finale "da leccarsi i baffi".

Andrea Negri, chef dell'Hotel Villa Ottone, si è cimentato con un piatto semplice ma dal sapore unico ed equilibrato: "Seppie in inzimino" valorizzato dall'uso sapiente delle bietole selvatiche e del tarassaco, profumate nella cottura con le erbe mediterranee, a partire dall'alloro, e frutti di mare. Davide D'Antonio, titolare del Binomio Natural Bistrot a Capoliveri, con una importante carriera in ristoranti stellati, ha preparato una squisita palamita con piselli, rivisitata aggiungendo fave, carciofi, menta e borragine. Felice Sapio, chef dell'Hotel Rio e titolare del marchio Assapora, ha proposto

un tagliolino "risottato" alle seppie e carciofi, con nepitella, menta, mandorle tostate e una spolverata di parmigiano, azzecatissimo nel gusto e nella presentazione.

La "maratona" fra i ristoranti aderenti alla manifestazione è stata accompagnata da intermezzi musicali e poetici con l'esibizione di Giuseppe "Peppe" Puccini detto Il Poeta e di Salvatore Esposito. Il calendario è stato arricchito da spettacoli musicali, fra i quali l'esibizione della Banda del Cavatore, e teatrali con la partecipazione del Gruppo teatrale della Pro Loco di Rio.

Il Sindaco Montagna, insieme a Leonardo Cardelli e Daniele Luperini, hanno consegnato a tutti i presenti un attestato di partecipazione con l'auspicio di vedere sempre più rappresentate le eccellenze enogastronomiche elbane nelle prossime edizioni della Fiera. *"La Fiera - ha dichiarato il sindaco Montagna - ha gettato le basi per un evento che mi auguro diventi un appuntamento imperdibile del turismo enogastronomico elbano coinvolgendo la Gestione associata del Turismo e le Pro Loco elbane. Un grazie a tutti i partecipanti, a chi ha creduto nella manifestazione, agli ospiti e ai cittadini elbani che hanno apprezzato le degustazioni e i prodotti locali, ai cuochi e ai proprietari dei ristoranti che hanno dimostrato la qualità delle proposte culinarie capoliveresi.*

Foto @Francescolascialfari





Foto ©Francescolascialfari

Una festa che onora la nostra comunità perché, al di là dell'aspetto gastronomico e conviviale, è un modo per celebrare la storia e le tradizioni elbane che affondano le radici nei mestieri della terra e del mare e nella trasformazione dei loro prodotti."

In the name of passion and participation, the first edition on Elba of the Agri-Food Chain Fair, "Sapori & Tradizioni" (Flavours and Traditions) was held in Capoliveri with a triumph of local products and dishes, thanks to the enthusiastic collaboration of Elban producers and Capoliveri restaurateurs. A success of flavours and genuine cuisine that expressed their love for their profession and for the land and its traditions in the dishes and in the quality of the raw materials. This makes for an perfect visiting card for an island that has so much to offer both in the way of the excellence of the products of the land, first and foremost those of the wine sector, and the expertise in producing jams, ice-creams, desserts, liqueurs, dairy products, honey and derivatives. Unforgettable ingredients of a journey through tastes where the beauty and hospitality of the island are complimented by the composite knowledge of a community that has put down its roots over the centuries, in the wake of the ancient Mediterranean sea routes. Behind the products of the food chain and the dishes prepared by Elban chefs, there lies the story of people who devote themselves heart and soul to hospitality, taking care to preserve the land, recounting the identity values of the Elban people to a tourism that is always more aware and sensitive and where food is one of the main ingredients.



The idea came from the AAM association and was carried out in collaboration with the Capoliveri Tourist board. Apart from the exhibition of producers and tastings in restaurants, the event also had numerous festive moments: starting with the "marathon" among the restaurants of Capoliveri, along with musical and poetic interludes, to the performance of "Chefs in the Square" who prepared "live" some traditional dishes, using first class local ingredients for a mouth-watering final result. The musical performances were a great success, including an exhibition by the Band of the Cavatore and theatrical presentation from the Rio Pro Loco Theatre Group. "I hope," suggests Mayor Montagna, "that the Fair will become a yearly event of Elban food and wine tourism involving the Management of Tourism and the tourist board. It is a festival that honours our community going beyond the gastronomic and convivial aspect, it is a way to celebrate Elba's history and traditions rooted in the crafts of the land and sea, and the processing of their products."

Partner: Accademia Italiana della Cucina Delegazione Elba, Confesercenti, Coldiretti, AssocomElba, Associazione Albergatori Elbani, Confcommercio, Fondazione Elba.

Media Partner: il magazine Enjoy Elba e l'Edicola Elbana Show, oltre al fotografo Francesco Lascialfari.

Sponsor: Gruppo Nocentini, Centro Ufficio Elba, Fap Forniture Alberghiere, Igiene Services.

Espositori: Antonio Arrighi, Guido Allori, Roberto Battani, Aldo e Alberta Claris Appiani della Fattoria Le Sughere, Felice Sapio con i prodotti Assapora, Italo Sapere, Podere Arduini, Fattoria Le Ripalte, az. Agricola La Faccenda, Az. Agricola Villa Mori, Il Lentisco di Paolo Talucci, Birra dell'Elba, Smania Liquori dell'Elba, Liquori Conte Peria, Armando in Porto Azzurro, Oliver Guglielmi con la Cremeria Gori, la Famiglia Giusti di Castiglione, Macelleria Libero Bistrot.

Ristoratori: Michele Caldo, Rocco Bonifacio, Michelangelo Zamparelli, Mario Caldo, Giovanni Tavolaro, Francesco Messina, Alessandro Corsi, Maurizio Tosi, Alberto Pratesi, Nunzia Manzo, Fausto Ambrogi, Tanio, Davide D'Antonio.

