

LA TAVERNA DEI POETI DI CAPOLIVERI: SLOW FOOD IN TERRA ELBANA



In continua ricerca dell'eccellenza toscana, festeggio una serata speciale con un gruppo di amici all'imperdibile Taverna dei Poeti di Capoliveri, all'Isola d'Elba. La Taverna dei Poeti di Capoliveri: slow food in terra elbana

In una fresca sera di maggio, mi trovo all'Isola d'Elba con un gruppo di amici e volendoci regalare una serata speciale, scegliamo La Taverna dei Poeti a Capoliveri, un antico locale, forse il più antico dell'Elba, che soltanto dal nome, ci promette un sogno!



Capoliveri

Solo una bella passeggiata nelle romantiche stradine di questo affascinante borgo medievale, ricco di botteghe artigiane e piccole boutique, varrebbe un viaggio.

Da quassù si vedono tre mari e indubbiamente questo piccolo paese è stato una grande fonte d'ispirazione per Giorgio Faletti, che lo ha scelto come sua dimora per tanti anni. *"Da casa mia si vede il mare"* scriveva e io, che scrivo, qui mi emoziono un po' e mi sento più vicina a lui.

Capoliveri è davvero un punto strategico, sicuramente lo sarà stato in antichità. Da queste mura e da questa splendida collina, si tengono d'occhio contemporaneamente Portoferraio, Porto Azzurro e la punta del-

l'Enfola e, camminando nelle sue strade ciottolose, mi immagino lunghi avvistamenti e tumultuose scorribande di pirati, pronti ad attaccare l'isola.



La Taverna dei Poeti

Sarà questa frizzante aria di mare o sarà la fame che mi porta così lontano, ma appena arriviamo ci pensa



Paolo Paolini, il titolare della Taverna dei Poeti, a riportarmi con i piedi per terra con le sue squisite ricette.

L'atmosfera è intima ed accogliente, e noi già ci pregustiamo quella che sarà un'ottima cena!

Ci sediamo in un tavolo laterale e aprendo il menu troviamo una scelta di piatti creati con grande fantasia, accostamenti studiati e ormai collaudati, mi dicono, dal titolare e dallo Chef Massimo Poli che ormai, da oltre tredici anni, è di casa alla Taverna dei Poeti.

Con gli occhi ordinerei tutto e allora mi lascio consigliare da quest'imprenditore elbano entusiasta del suo lavoro.

Quando si trova un ristoratore che ama intrattenere i suoi ospiti è un piacere lasciargli raccontare il suo mestiere, è un modo per arricchirsi e rendere la serata ancora più piacevole e Paolo di cose da dire ne ha molte.



Leggi anche: [Nesos, il vino dell'Elba che viene dall'antico mare della Grecia](#)





Ci spiega che il menù varia più volte all'anno, che non rinunciano mai alla qualità e che gli piace creare, cercando continuamente di migliorarsi.

La stagionalità dei prodotti

I piatti vengono tolti e sostituiti in base alla stagionalità dei prodotti e al pescato, ma c'è un piatto, dal successo ormai consolidato che, nonostante i divertenti e inutili tentativi dello Chef, non viene messo in discussione da anni.

"Quello, voglio quello!" dico io.

E' il *Millefoglie di Pane Carasau con Totani e Cavolo Nero*, ma non sono l'unica a volerlo e allora, per poter vedere più piatti possibili, ordino il tonno e ci rinuncio, ma quando lo vedo arrivare, oltre a quello, mi mangerei pure le mani, perchè l'aspetto è davvero favoloso!



Un attimo dopo e mi rincuro: le portate sono una più appetitosa dell'altra e tutte curate nell'aspetto oltre che nel gusto e così ci lasciamo conquistare da un fantastico menu a base di *Antipasto di Pesce Crudo*, *Tonno Spadellato con Emulsione all'Aceto di Mele e Salsa di Soia*, *Polpo Croccante su Puré di Patate al Curry*, *Spaghetti alla Chitarra con Seppie e Bottarga di Muggine* e *Cappesante Ripiene di Burrata e Acciughe con Spinaci Freschi e Riduzione di Cicale!*

Un ciclone di bontà!

Non volendoci perdere niente, tutti assaggiamo tutto, spelluzzicando qua e là, degustando un freschissimo *Vermentino di Acquabona*, profumato da note di fiori di agrumi.

Quanto tempo perso...come diceva Johann Wolfgang von Goethe: "*La vita è troppo breve per bere vini mediocri*" !



Sapori dell'Elba take away

Durante la cena mi guardo intorno e vedo un'esposizione di vasetti con scritto *L'Elba in un Barattolo* e, come se gli avessi dato il la, Paolo non tarda a raccontarci.

"Quella è la Palamita, un pesce dalle altissime proprietà nutritive che gli Elbani hanno proclamato quasi un monumento locale. Assomiglia al tonno, ma ha un sapore estremamente più delicato. Un' imperdibile prelibatezza tipica dell'Isola d'Elba.

Era un piatto del nostro menù che i clienti ci chiedevano di poter portare a casa e alla fine abbiamo cominciato a produrla, in diverse variazioni.

Due di queste, la "Palamita del Mare di Toscana" e il "Sugo di Palamita" di nostra produzione, sono stati insigniti del Presidio Slow Food. Questo prestigioso riconoscimento ci ha inorgoglito particolarmente, considerando che si tratta del primo presidio conferito ad un prodotto e ad un'azienda elbana."



Leggi anche: [Elba sott'acqua: un mondo sommerso tutto da scoprire](#)





Mentre Paolo ci regala queste perle, una più gustosa dell'altra, proseguiamo nel nostro cammino di assaggi e degustazioni , arrivando, dulcis in fundo, alla carta dei dolci dove scegliamo un delizioso *Sorbetto di Lime alla Menta*, *Formaggi Misti con Confetture dell'Elba*, *Torta Caprese con mandorle e cioccolato* e *Bavarese ai Cantucci con riduzione all'Aleatico dell'Elba!*

Oh Signur! Domani dieta! Forse...



PER APPROFONDIRE:





Capoliveri e l'Innamorata: il fascino di una leggenda senza tempo





Isola d'Elba: otto comuni legati dal mare





[Dal Mare alle Stelle: un sogno ad occhi aperti chiamato Capo Nord](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



