

Sapereta, sull'Isola d'Elba un'oasi della tradizione

19 Marzo 2024

di Redazione



LIVORNO – Ristorante Sapereta nasce nel 2006 sull'Isola d'Elba (Livorno) all'interno della storica azienda agricola della famiglia Sapere, dove oggi **Italo Sapere** continua la sua tradizione di famiglia. A capo del progetto ci sono **Sante Vaiti** e sua moglie **Danae Sapere** (figlia di Italo) che, dal 2014, hanno rilevato la parte agrituristica dell'azienda.

Sante ha sempre avuto la passione per la cucina e, diplomato all'alberghiero, ha iniziato con le prime esperienze in Versilia per poi volare a Londra. Una volta rientrato in Italia ha iniziato a immaginare, insieme a sua moglie, un ristorante nuovo per l'Isola d'Elba, un'insegna che proponesse qualcosa di diverso. È nata così l'intuizione per la carne, in tutte le sue espressioni. Il ristorante accoglie gli ospiti nella sala dove c'erano le vecchie botti (l'ex zona produttiva del vino) con i tini in cemento e un piccolo museo di attrezzature agricole e si finisce per mangiare all'interno di un paesaggio bucolico ma con una mise en place pulita ed essenziale.

La proposta della cucina spazia dalle paste fresche fatte in casa a tutti i tipi di carni – piccione, agnello e fiorentina – oltre ad una panificazione sempre più mirata. La cena da

Sapereta inizia infatti con il ricco cestino del pane (tre tipi di pane – bianco, integrale, ai cinque cereali– a lievitazione naturale, focaccia di patate e grissini).

Gli ospiti possono scegliere tra il menu alla carta stagionale e il menu degustazione – 8 portate a 85 euro – con cui ci si affida allo chef e ai suoi piatti iconici. Il menu alla carta è stagionale e segue l'apertura del ristorante (da pasqua fino a novembre) proponendo prodotti sempre freschi della primavera e dell'estate, con un piccolo assaggio d'autunno: primi piatti come ravioli alla borragine e bottoncini di coniglio alla cacciatore; poi lingua tonnata (un vitello tonnato a modo loro) cotta in brodo e piastrata al jasper, il loro forno a carbone; lingotto di capretto con la salsa del suo fondo; tartare di chianina servita con nuvola di riso, salsa alla senape di digione; crepinette di quaglia e il loro famosissimo piccione servito con la sua tartare. Per i dolci invece c'è la firma della pasticceria Jessica Bettini che, proveniente da esperienze di pasticceria classica, ha portato da Sapereta le sue tecniche per adeguarle ai gusti del ristorante. Nascono così piatti come il palloncino servito con cremoso al mango, l'omaggio alle api con sfera di cremoso alla camomilla e gelatina al miele di accompagnamento. Non manca poi la tradizione con la "schiaffa briaca" una ricetta della nonna di Danae che qui ritrova forza e vigore con un'interpretazione ancora più personale, a base di Aleatico Docg di produzione propria. Infine, un grande classico, l'oliva con ganache all'olio, racchiusa nel suo guscio di cioccolato, servita su un sablé al rosmarino, per un effetto scenico che ricrea le sembianze di una vera e propria oliva.

Qui la cucina toscana tradizionale è portata avanti da Sante Vaiti in qualità di executive chef affiancato dal sous chef **Dario Ugolini** e si esprime nella lingua degli abbattimenti degli sprechi e delle tecniche moderne ma anche antiche, tra cotture a bassa temperatura e sul fuoco. Le materie prime sono tutte di primissima qualità, a partire dai vegetali che arrivano dal loro orto all'interno dell'azienda e, intorno ad essa, ben 18 ettari in cui la produzione del vino biologico edell'olio prende il sopravvento. E infatti ben 15 etichette di vini in carta sono di propria produzione come Vermentino, Trebbiano, Sangiovese e Aleatico. In più circa 250 referenze tra Italia, Borgogna e Champagne ma anche Cile, Argentina, Spagna, Africa e Nuova Zelanda.

Sapereta però non è solo ristorante ma anche bottega con vendita al dettaglio di marmellate, miele e conserve dell'Elba. Un vero e proprio riferimento per la zona e per chiunque voglia cenare in tranquillità nel bel mezzo della campagna elbana, a 900 metri dal mare immersi tra uliveti e vigneti. Qui il ristorante, che ospita circa 60 coperti tra la sala interna e l'area pergolata esterna, propone anche uno sfizioso menu aperitivo con prodotti gastronomici di eccellenza da accompagnare a bollicine, vini alla mescita e cocktail a cura della maitre Simona Burec. Proprio la zona bar fa parte di un'area altrettanto importante di Sapereta e che la rende una chicca dell'accoglienza e dell'ospitalità. Stiamo parlando degli appartamenti

destinati agli ospiti all'interno della struttura e a soli 50 metri dal ristorante. Vere e proprie case vacanze (senza servizio pensione) con cucina, camera da letto e bagno privato; in più, sempre a disposizione degli ospiti, piscina con vasca idromassaggio e un campo da tennis per chi voglia praticare sport. Divisi tra mono/bilo/trilocali in parte sono di nuova costruzione e in parte sono stati ricavati dalle vecchie stalle dell'azienda agricola.

Sapereta dal 2018 vanta la menzione nell'ambitissima Guida Michelin e rappresenta, anno dopo anno, il vero senso dell'ospitalità e della buona cucina.

LE FOTO







