

l'isola *in* tavola



Delegazione Isola d'Elba

L'isola in tavola è una iniziativa di Confesercenti Provinciale di Livorno che in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina delegazione Elba e Parco Nazionale dell'Arcipelago toscano, offre una serie di appuntamenti gastronomici legati ai prodotti ed alla cucina tradizionale dell'isola. Il filo conduttore di quest'anno sono i prodotti stagionali, sia del mare che della terra.

L'iniziativa intende promuovere l'importanza di un'alimentazione attenta e consapevole mettendo a disposizione una diffusa compagine di ristoranti che garantiscono il meglio della cucina locale.

I ristoranti e i produttori che hanno aderito al progetto, proponendoci ogni volta piatti cucinati con i prodotti disponibili nella stagione, ci rendono partecipi della straordinaria alchimia che lega un buon piatto alla genuinità dei prodotti con cui viene preparato e soprattutto ci insegnano che è possibile nutrirsi restando in sintonia con la natura ed i suoi ritmi.

Tutte le serate si svolgono in una cornice di grande ospitalità nella quale le aziende agricole abbinate ai ristoranti faranno una breve presentazione dei loro prodotti.

Le prenotazioni sono consigliate e possono essere effettuate telefonicamente o direttamente presso il locale interessato.



l'isola *in* tavola

Mangiar bene fuori casa

Quote di partecipazione

30,00 euro

(con prenotazione - almeno 24 ore prima)

35,00 euro

(senza prenotazione)



*Cene a tema
con menu
a prezzo fisso
e pietanze elbane
di ogni tempo*



Elba Bevande

Loc. Concia Di Terra - Portoferraio - Tel. 0565 915058

www.elbabevande.it

con la partecipazione
dei migliori produttori locali



facebook.com/lisolaintavola



Programma

Venerdì 19 febbraio

L'ElbaInPentola@PeccatiDivini
Ristorante Peccati Divini
Loc. Sghinghetta, 36 - Portoferraio
Tel. 0565-1835291 - 348 6968150
Partecipa: Az. Agr. Mazzarri

Venerdì 26 febbraio

Il Pesce fuor d'acqua
Ristorante Lido
Salita del Falcone, 2 - Portoferraio
Tel. 0565 914650
Partecipa: Az. Agr. Acqua Calda

Venerdì 4 marzo

Marzo in tavola
Trattoria Pizzeria Il Mambo
Via Roma, 38 - Rio Marina
Tel. 0565 924163 - 320 7039464
Partecipa: Prod. Olio il Calcavello

Venerdì 11 Marzo

Rosso di sera Malatempora crea
Osteria Malatempora
Piazza Cavour, 52 - Portoferraio
Tel. 392 3846855
Partecipa: Az. Agr. Montefabbrello

Venerdì 18 marzo

Alla ricerca degli Antichi sapori dell'Elba
Ristorante Il Retrogusto
Loc. San Giovanni - Portoferraio
c/o Circolo Tennis
Tel. 328 0133943
Partecipa: Az. Agr. Le Ripalte

Venerdì 1 aprile

Montefabbrello e La pasta
Azienda Agricola Montefabbrello
Loc. Schiopparello, 30 - Portoferraio
Tel. 0565 940020
Partecipa: Az. Agr. Montefabbrello

Venerdì 8 aprile

Dai profumi dell'Orto ai sapori del Pescato
Ristorante Hotel Villa Rita
Via dei 4 Archi - Loc. Colle d'Orano Marciana
Tel. 0565 908095 - 334 5922988
Partecipa: Az. Agr. Terre del Granito

Venerdì 15 aprile

*II° Magnalonga alla Lampara
ai sapori e profumi di mare*
Ristorante La Lampara
Via T. Speri, 3 - Capoliveri
Tel. 0565 968970 - 338 7441371
Partecipa: Az. Agr. Acquabona

Venerdì 22 aprile

Il Tramaglio
Ristorante Caponord
Loc. La Fenicia - Marciana Marina
Tel. 0565 996983
Partecipa: Az. Agr. Arrighi

Venerdì 6 maggio

Il connubio Pesce e Verdure
Ristorante Emanuel
Loc. Enfolà - Portoferraio
Tel. 0565 939003 - 347 8204629
Partecipa: Az. Agr. Sapereta

Venerdì 13 maggio

*In collaborazione con il consorzio
Elba Taste: Stagionalità uguale qualità
L'enogastronomia elbana*
Azienda Agricola Sapereta
Loc. Mola - Porto Azzurro
Tel. 0565 95033

Ore 17,30: Tavola rotonda
Ore 19,00: Degustazione (Quota € 15,00)
Ore 20,00: Chiusura