

Kulinarisches Italien

50 Kurztrips für Genießer



Holiday



Der Nordwesten

01	Aostatal	6
02	Turin	8
03	Rund um Alba	12
04	Piemonts Norden	15
05	Oberitalienische Seen	18
06	Mailand	22
07	Franciacorta	28
08	Gardasee	30
09	Genua	34
10	San Remo	37

Der Nordosten

11	Meran	42
12	Bozen	45
13	Grödner- und Gadertal	48
14	Sauris und Alto Friuli	51
15	Udine und San Daniele	54
16	Collio	57
17	Grado und die Lagune	60
18	Triest	64
19	Treviso	68
20	Padua	70
21	Venedig	73



Die Mitte

22	Rund um Piacenza	82
23	Parma	85
24	Modena	89
25	Bologna	93
26	Romagnolische Küste	96
27	Florenz	100
28	Livorno und Pisa	106
29	Florentinischer Chianti	109
30	Sienesischer Chianti	112
31	Maremma	116
32	Umbrien und Marken	119

Der Südosten

33	Rom	124
34	Latium	130
35	Abruzzen und Molise	133
36	Gargano	136
37	Neapel	140
38	Amalfiküste	145
39	Trani bis Savelletri	148
40	Martina Franca	151
41	Lecce bis Otranto	154
42	Gallipoli	157



Der Südwesten

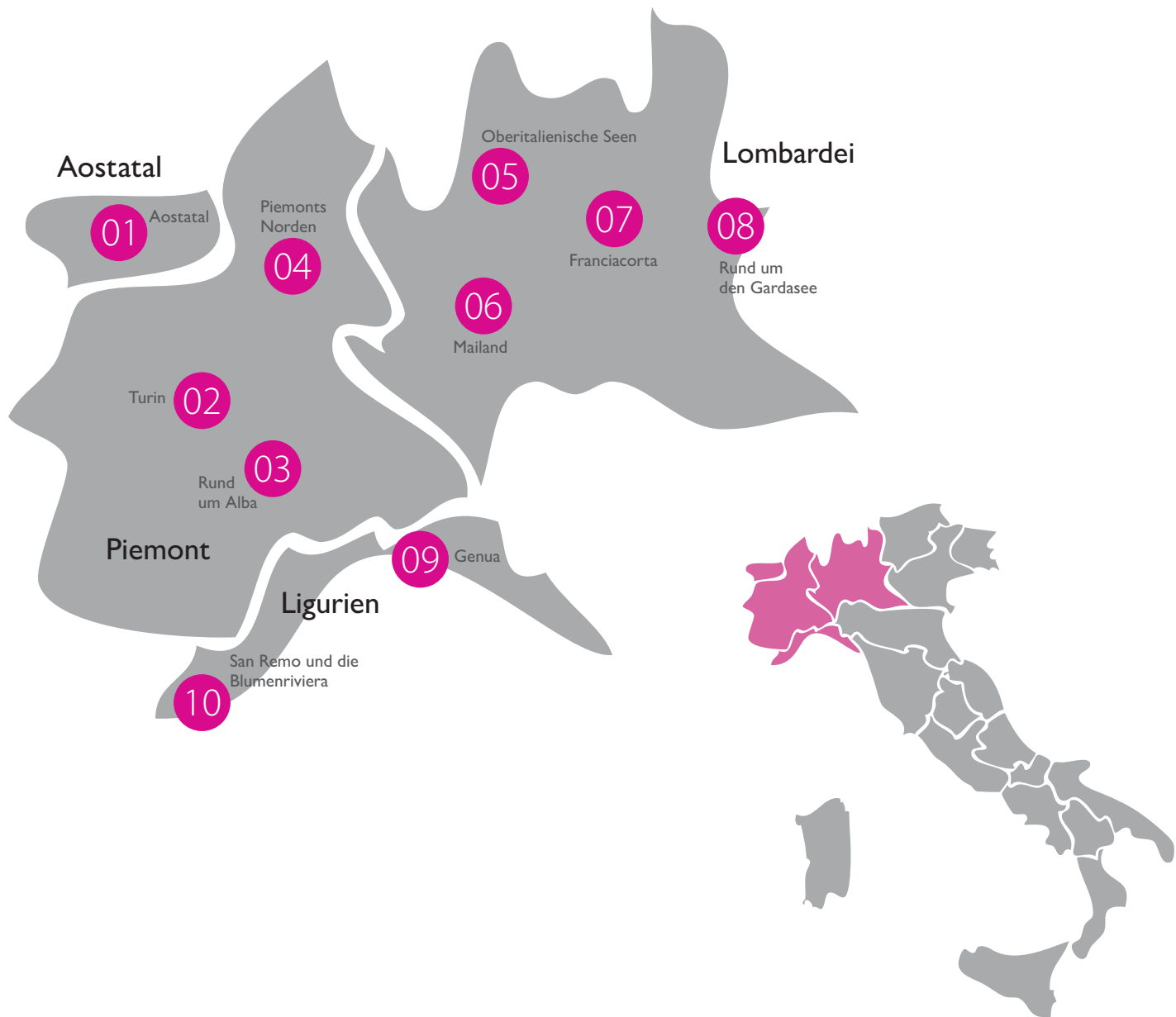
43	Sardiniens Norden	162
44	Sardiniens Hinterland	165
45	Sardiniens Süden	168
46	Nördliches Kalabrien	171
47	Südliches Kalabrien	174
48	Ätna und Stromboli	178
49	Palermo bis Agrigento	181
50	Rund um Ragusa	184

Register	188
Impressum	192
Bildnachweis	192

Bitte beachten Sie, dass bei Telefonanrufen in Italien die Ortsvorwahl stets mitgewählt werden muss, einschließlich der 0 am Beginn.



Der Nordwesten





»Es ist besser, zu genießen
und zu bereuen, als zu
bereuen, dass man nicht
genossen hat.«
Boccaccio





- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1 Antico Martini | 10 Gam-Gam | 19 Da Rioba |
| 2 All'Arco | 11 Gelateria Nico | 20 Il Santo Bevitore |
| 3 Al Bacareto | 12 Giacomo Rizzo | 21 Trattoria Altanella |
| 4 Al Bottegon | 13 Locanda Cipriani | 22 Vizio Virtù |
| 5 Bottiglieria Colonna | 14 Al Mercà | 23 Volpe |
| 6 Caffè Florian | 15 Mercato del Pesce | 24 Al Volto |
| 7 Caffè Quadri | 16 Molino Stucky Hilton | 1 JW Marriott Venice |
| 8 Casa del Parmigiano | 17 Osteria Al Portego | 2 Ponte Chiodo |
| 9 Cioccolateria Dal Mas | 18 Osteria Ca' d'Oro La Vedova | |

Beste Reisezeit

Venedig geht 365 Tage im Jahr, Chaos ist ohnehin immer. Ganz wichtig: Unbedingt in der Stadt übernachten, um wenigstens am Morgen und am Abend etwas vom echten Flair zu erleben.

1 Antico Martini

Das Restaurant ist sogar älter als das Fenice-Theater. Die Besitzer ruhen sich aber nicht auf der Tradition aus, sondern kochen großartig auf, und selbst Venedigs Klassiker wie *Sarde in saor* oder *Baccalà mantecato* werden frisch und elegant interpretiert; die Seezungenfilets kommen als *turbantini* (Röllchen) mit gedünsteten Zucchini daher. Genial schmeckt auch die *Fegato alla veneziana*.

San Marco, Campo Teatro Fenice 2007, Venedig, tgl. 10–24 Uhr, Tel. 041/522 41 21, www.anticomartini.com

2 All'Arco

Die vermutlich besten Snacks der Stadt, deshalb ist All'Arco randvoll mit Einheimischen. Die wenigen Stühle vor der Tür sind schnell besetzt. Chef Matteo Pinto legt Wert auf typisch venezianische Gerichte wie *Sarde in saor* oder die beliebten Fleischbällchen *polpette*.

San Polo, Calle Arco 436, Venedig, So geschl., Tel. 041/520 56 66

Fingerfood auf Venezianisch:
Die *cicchetti* im Al Bottegon wurden
schon mehrfach ausgezeichnet.

3 Al Bacareto

Gegründet bereits im Jahr 1902 von Einwanderern aus Brindisi in Apulien, wird die Osteria gern von Einheimischen frequentiert. Das große Restaurant mit 70 Tischen in vier Sälen serviert dezidiert venezianische Küche, Spezialität: *Seppie nere con polenta*. Wenn Saison ist, gibt es auch ausgezeichnete *moeche*.

San Marco 3447, Venedig,
So geschl., Tel. 041/528 93 36,
www.osteriaalbacareto.it

4 Al Bottegon

Von außen unscheinbar, innen ein Fest für die Sinne: Geniale, enorm stimmungsvolle Weinbar mit großer venezianischer Snack-Auswahl; die *cicchetti* (Stockfisch, Kürbis, Käse mit Radicchio) fliegen nur so über den Tresen. Achtung, draußen steht der Name »Cantine del Vino già Schiavi« angeschrieben.

Dorsoduro, Fondamenta Nani 992, Venedig,
So Abend geschl., Tel. 041/523 00 34

5 Bottiglieria Colonna

Mal nicht zum Trinken, sondern zum Mitnehmen: die besten Weine und Proseccos aus dem Veneto und ganz Italien, im Zweifel eher von kleinen als von gro-



ßen Erzeugern; es gibt auch Hochprozentigeres wie Grappa.

Castello, Calle della Fava 5595, Venedig,
So geschl.

6 Caffè Florian

Die Mutter aller Kaffeehäuser, im Jahr 1720 gegründet von einem gewissen Floriano Francesconi. Mit seinen Mitte des 19. Jh. neu gestalteten Räumen, etwa dem chinesischen und dem orientalischen Salon, ist es selbst ein kunstvolles Zeitzeugnis. Zu Gast waren schon alle Geistesgrößen – aus Deutschland etwa Goethe, von Hofmannsthal, Wagner und Mann. Auch die Vorläufer der Biennale sollen im Caffè Florian erdacht worden sein. Zumindest innen ist das Florian, ebenso wie die anderen Cafés am Markusplatz, keineswegs

in touristischer Hand, sondern wird von Venezianern bevölkert, die in stimmungsvoller Atmosphäre und in aller Ruhe ihren Tee oder Kaffee genießen, ohne lärmende Reisegruppen und Rucksackreisende. Mit seinem Online-Shop ist das Florian ganz in der heutigen Zeit angekommen.

San Marco, Piazza San Marco 56,
Venedig, Tel. 041/520 56 41,
www.caffeflorian.com

7 Caffè Quadri

Gegründet 1775 und seit Jahrhunderten der große Konkurrent des Caffè Florian, gehört es seit ein paar Jahren Italiens Spitzenkoch Massimiliano Alajmo. Der Café-Betrieb läuft weiter, doch eine ambitionierte Speisekarte lockt auch Genießer: *tagliolini* mit Krebsfleisch, Muscheln, Dill

Gewusst, dass?

Man trifft sich in Venedig auf einen *ombra*, ein Glas Rot- oder Weißwein. Woher der Name (»Schatten«) kommt? Es gibt mehrere Geschichten: Entweder von den Arbeitern, die schon früh morgens hart anpacken mussten, um die Märkte zu beliefern, um dann in der Mittagshitze eine wohlverdiente Pause einzulegen und im Schatten eine flüssige Stärkung zu sich zu nehmen. Oder von apulischen Winzern, die auf dem Markusplatz ihre Rotweine verkauften und mit ihren Fässern, um sie kühl zu halten, dem Schatten des Campanile folgten.

und Creme aus schwarzen Oliven oder *Ri-sotto di seppie al nero* mit Erbsen und Seeigeln – oder als famoses Hauptgericht das stundenlang bei niedriger Hitze geschmorte Spanferkel mit Senfeis.

Piazza San Marco 120, Venedig,
Mo geschl., Tel. 041/522 21 05,
www.caffequadri.it

8 Casa del Parmigiano

Direkt am Fischmarkt und an der Bar Al Mercà liegt dieses verführerisch duftende Käsegeschäft. Es pflegt eine lange Tradition (seit 1936), bietet eine famose Auswahl sowie kompetente Bedienung.

San Polo, Campo Bella Vienna 214, Venedig,
So geschl.

9 Ciocolateria Dal Mas

Hier gibt es die blättrigsten Croissants der Stadt und überhaupt Zuckriges in allen Farben und Formen. Die *ciocolateria* ist der älteste Süßwarenladen Venedigs, direkt an der Hauptbummelgasse zwischen Bahnhof und Rialto-Brücke gelegen. Bahnreisende können sich auf dem Weg zurück noch mit ein paar Betthupferln versorgen, etwa mit Mandel-Krokant oder Schoko-Pralinen mit allerlei Füllungen.

Cannaregio, Lista di Spagna 149–150, Venedig,
Di geschl., www.dalmaspasticceria.it

10 Gam-Gam

Das beliebteste Restaurant im Ghetto und eines der bekanntesten koscheren Restau-



Wurde tatsächlich von Floriano gegründet: das Caffé Florian in Venedig (s. S. 75).



JW Marriott Venice

Ein Luxushotel, 2015 auf einer vorgelagerten Insel eröffnet, von Matteo Thun entworfen – ein in jeder Hinsicht beeindruckendes Haus. Für Gourmets interessant: Fürs Hotelrestaurant Dopolavoro ist Giancarlo Perbellini verantwortlich, der sich zuvor zwei Michelin-Sterne erkochte und nun ein neues Abenteuer wagt. Seine spielerische Kreativität ist wirklich einmalig, etwa beim Kaviar auf Zabaione oder den Tintenfisch-Nudeln mit Bohnen.

Isola delle Rose, Laguna di San Marco, Venedig, Tel. 041/296 81 11,
DZ ab 395 €, www.jwvenice.com

rants der Welt, betrieben von einer Familie, die schon seit dem 15. Jh. in Venedig lebt. Auch Vegetarier finden hier ihre Erfüllung. Besonders gelungen sind die israelischen Vorspeisen mit Falafel oder das Couscous mit marktfrischem Gemüse.

Cannaregio, Fondamenta di Cannaregio 1122, Venedig, Sa geschl., Tel. 041/275 92 56, www.gamgamkosher.com

11 Gelateria Nico

Ein Italien-Ausflug ohne Eisdiele ist wie Venedig ohne Gondeln. Gerade eine anstrengende fußläufige Stadterkundung verlangt anschließend nach einer Belohnung. Und wo gibt es das beste Eis? Natürlich bei Nico an den Zattere. Im Jahr 1935 begann Giovanni »Nico« Causin, die

Sensationeller Blick über den Canale della Giudecca hinweg auf Venedigs Zentrum: in der Bar des Molino Stucky Hilton (s. S. 78).

Venezianer und Touristen mit seinen gefrorenen Erfrischungen zu versorgen, und bis heute stehen die Menschen bei den aktuellen Besitzern Maurizio und Walter Schlange; selbst Stars wie Angelina Jolie warten geduldig.

Dorsoduro, Fondamenta Zattere al Ponte Longo 922, Venedig, www.gelaterianico.com

12 Giacomo Rizzo

Dieses Feinkostgeschäft ist ein Paradies für Nudelliebhaber: Pasta in allen erdenklichen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen, und das seit dem Jahr 1905. Wie wäre es etwa mit Nudeln in Gondelform? Jenseits dieser eher kitschigen Mitbringsel ist das *pastificio* aber die erste Adresse für selbstgemachte Pasta, mit oder ohne Ei, mit oder ohne Füllung.

Cannaregio, Calle San Giovanni Grisostomo 5778, Venedig, Tel. 041/5222824, www.pastificiorizzo.it

13 Locanda Cipriani

Eines der großen Traditionsrestaurants, in dem schon Ernest Hemingway, Paul Newman, Charlie Chaplin und sogar Queen Elizabeth gespeist haben. Es wird noch immer von der Cipriani-Familie betrieben, die sich um Venedig verdient gemacht hat, ob mit der Harry's Bar oder



dem Hotel Villa Cipriani. Legendar sind beispielsweise die Peterfischfilets in Butter und Kapern mit einem Schuss Zitrone und Worcestersauce. Weil das romantische Restaurant recht weit draußen liegt, empfiehlt sich eine Nacht in den Zimmern der Locanda.

Torcello, Piazza Santa Fosca 29, Venedig, Jan./Feb. und Di geschl., Tel. 041/730150, www.locandacipriani.com

14 Al Mercà

Stimmungsvolles Lokal, direkt am Fischmarkt gelegen, deshalb proppenvoll mit Marktarbeitern und ihren Kunden, auch

Kaufleute treffen sich hier. Gute Weinauswahl, viele *cicchetti* – so muss eine Bar sein.

San Polo, Campo Bella Vienna 213, Venedig, Mo geschl.

15 Mercato del Pesce

Ein sinnensfrohes Erlebnis auch für Nicht-Käufer. Fantastische Auswahl, authentische Atmosphäre, Lärm und venezianischer Dialekt. Der dazugehörige Obst- und Gemüsemarkt ist mindestens ebenso üppig wie der Fischmarkt.

San Polo, Campo della Pescheria, Venedig, So geschl., Tel. 041/747560

16 Molino Stucky Hilton

Das Hotel bietet die schönste Bar der Stadt, treffend Skyline genannt. Ganz Venedig liegt dem Gast beim Cocktail zu Füßen – sofern nicht einer der großen Kreuzfahrtliner den Blick versperrt.

Giudecca 810, Tel. 041/2723311, Venedig,
www.molinostuckyhilton.it

17 Osteria Al Portego

Winzig, laut, venezianisch; oft schwappt der Betrieb bis vor die Tür. Randvolle *cicchetti*-Teller, aber es gibt auch eine Speisekarte mit vielen *risotti* und feiner Pasta, etwa die üppigen *Spaghetti alla busara*.

Castello, Calle della Malvasia 6014, Venedig,
Tel. 041/5229038

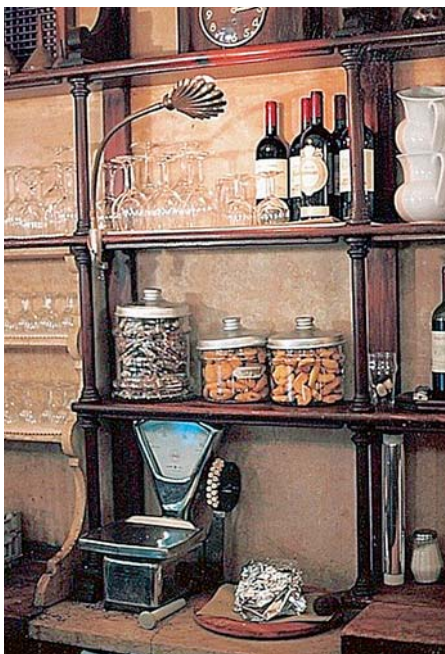
18 Osteria Ca' d'Oro La Vedova

Eines der beliebtesten Restaurants der Stadt – fantastische *polpette*, gute *Spaghetti in nero*, Kalbsleber, *Misto di verdure*, reichlich Wein und viel Authentizität.

Cannaregio, Calle del Pistor 3912, Venedig,
Do geschl., Tel. 041/5285324

19 Da Rioba

Eloisa Milner und Andrea Degnato servieren venezianische Spezialitäten wie *Lasagne* aus Seezungenfilets mit Pinienkernen und *Aceto balsamico*. Dazu kommt



Alte Waage und andere charmante Details in der Osteria Ca' d'Oro La Vedova.

die Traumlage am Misericordia-Kanal. Andrea betätigt sich als Fotograf und stellt seine Bilder im Restaurant aus. Besonders das Hochwasser hat es ihm angetan. Seine Bilder beweisen, dass Venezianer mit dem *acqua alta* mit viel Humor umgehen.

Cannaregio, Fondamenta della Misericordia 2553, Venedig, Mo geschl., Tel. 041/5244379,
www.darioba.com

20 Il Santo Bevitore

»Der heilige Trinker« – ein guter Name für eine *Aperitivo*-Bar! Wichtige Anlaufstation nicht nur für den Wein davor, sondern auch für den *Digestivo* danach. Der Besitzer ist ein Bierliebhaber und bietet

Dutzende ungewöhnliche Kreationen an, die oft aus Mikrobrauereien stammen.

Cannaregio 2393, Venedig, So Mittag geschl.,
Tel. 335/8415771,
www.ilsantobevitorepub.com

21 Trattoria Altanella

Das gehobene Fischrestaurant, seit vier Generationen von der Familie Stradella geführt, versteckt sich an einem Seitenkanal. Robert de Niro ist Stammgast, und auch Gabriele D'Annunzio aß schon hier. Die Klassiker sind *Gnocchi* mit Tintenfisch und gegrillter Seeteufel mit Cherrytomaten und Oliven.

Giudecca 268, Venedig, Mo/Di geschl.,
Tel. 041/5227780

22 Vizio Virtù

»Schokolade ohne Tabus« verspricht Konditormeisterin Mariangela und kreiert neben allerlei Pralinen Schokolade mit



Ponte Chiodo

Venedig gut, preiswert und authentisch? In diesem Bed & Breakfast wohnt man bei Mattia zentral im Palazzo, nicht weit von der Rialto-Brücke. Bei gutem Wetter wird Frühstück im kleinen Garten serviert.

Cannaregio, 3749 Ponte Chiodo,
Venedig, Tel. 041/2413935, DZ ab 60 €, www.pontechiodo.it



Zwischen Canal Grande und den Häusern haben die Restaurants gerade noch Platz. Stimmungsvoller kann man kaum speisen.

Pfeffer- oder Ingwergeschmack – und Schokoladenmasken. Zur Eröffnung kam sogar Juliette Binoche (»Chocolat«).

Castello 5988, Venedig, Tel. 041/2750149,
www.viziovirtu.com

23 Volpe

Immer der Nase nach, denn der Duft, der aus diesem Laden strömt, ist verfüh-

rerisch! Die überbordenden Auslagen der Bäckerei mit kleinem Supermarkt im jüdischen Viertel machen ordentlich Appetit. Vorzüglich sind das Mandelgebäck *empade* oder die *nocchiata* mit Nüssen, Mandeln und Honig. Wer sich nicht fürs Frühstück eindeckt, bekommt auch Pikanter wie etwa *focaccia*.

Cannaregio, Sottoportego del
Ghetto Vecchio 1122, Venedig,
Sa geschl.

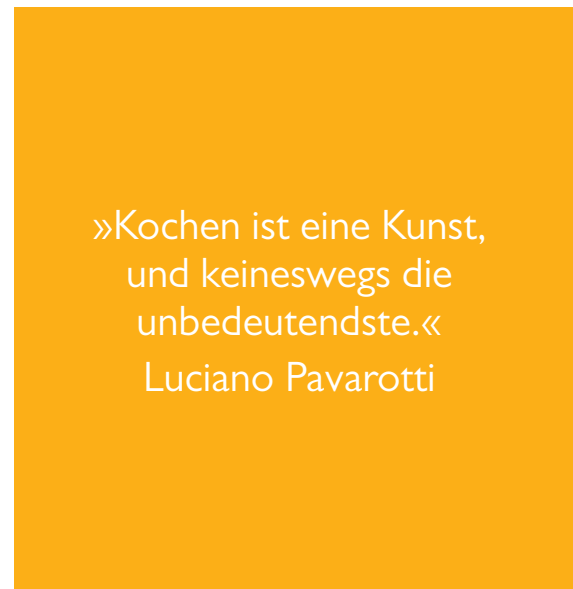
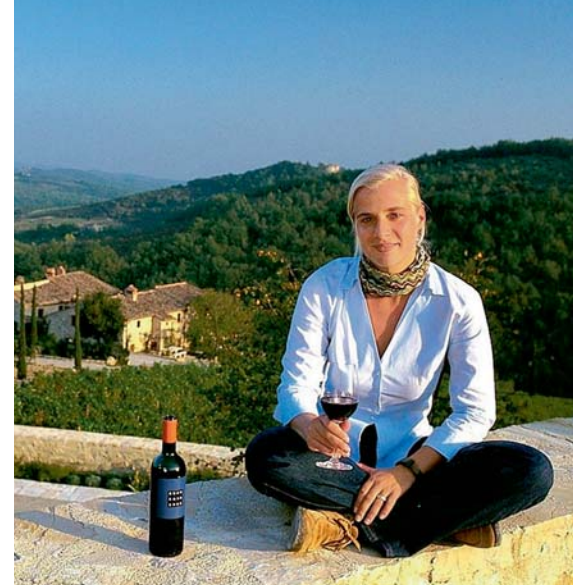
24 Al Volto

Eine der bestsortierten Weinbars Venedigs – der Gast kann aus 1300 Positionen wählen. Außerdem große Auswahl an ungewöhnlichen Bieren, etwa das Tennent's Oak Aged, das in Whiskyfässern heranreift. Kleine, aber feine Karte.

San Marco, Calle Cavalli 4081, Venedig,
Do geschl., Tel. 041/5228945,
www.alvoltoenoteca.com

Die Mitte





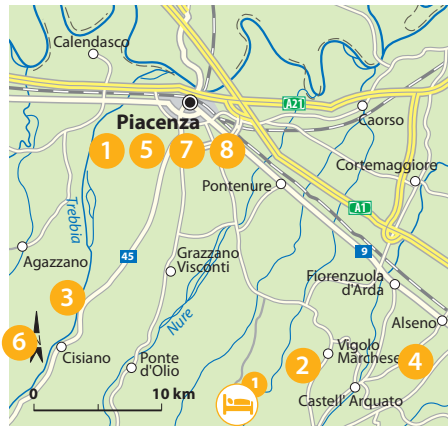
22 Rund um Piacenza

Schinken, Schweinefleisch, Käse, Nudeln: Die Emilia-Romagna macht es einem leicht. Ihre Spezialitäten waren nie abgehoben. Der globale Siegeszug der italienischen Küche ist ganz wesentlich dieser Region geschuldet. *Parmigiano* und Parmaschinken, Tortellini und Ravioli, Lambrusco und Aceto balsamico – selbst kulinarische Analphabeten haben von diesen Produkten schon einmal gehört. Die Po-Ebene, die die Emilia-Romagna

prägt, sieht nicht anders aus als Niedersachsen; mediterrane Macchia, Pinien oder Palmen sucht man hier vergebens. Aber es ist die fruchtbarste Region Italiens, die die überbordende Küche mit ihrer jahrhundertealten Tradition erst ermöglichte. Die emilianische Landschaft, die sich wie ein Streifen Bauchfett von Piacenza im Nordwesten bis hin zur Hauptstadt Bologna erstreckt, bietet nicht die beschwingte, hügelige Eleganz der Toskana, die dra-

matischen Felsküsten von Ligurien oder Kampanien, die mediterrane Weitläufigkeit Apuliens. Das Wetter ist auch nicht gerade großartig, tendenziell neblig, feucht und kühl, im Sommer dann plötzlich 40 Grad heiß. Insgesamt kann man sich hier aufs Essen und Trinken konzentrieren, ohne irgendwelchen atemberaubenden Naturschauspielen nachlaufen zu müssen. Ein *pranzo* unter Freunden besteht oft aus drei Zutaten: Schinken, Salami, Parmesan.





- 1 Antica Osteria del Teatro, Piacenza
- 2 Azienda Agricola La Pusterla, Vigolo Marchese di Castell'Arquato
- 3 Del Falco, Gazzola
- 4 Da Giovanni a Cortina, Alseno
- 5 K2, Piacenza
- 6 Luretta, Gazzola
- 7 San Giovanni, Piacenza
- 8 Taverna del Gusto, Piacenza
-  Torre del Borgo, Sariano di Gropparello

Von allem reichlich. Hier wird nicht mit feiner Klinge gefochten, sondern mit dickem Messer geschnitten. Dazu fließt Lambrusco, und zwar flaschenweise. »Lambrusco«, doziert ein Genussmensch, »mag für sich genommen kein großer Wein sein. Aber gemeinsam mit dem emilianischen Essen ist er der Beweis dafür, dass es einen Gott gibt und er es gut mit uns meint.«

 www.emiliaromagnaturismo.it/de

1 Antica Osteria del Teatro

Der Grandseigneur der emilianischen Küchenkunst heißt Filippo Chiappini Dattilo, der u. a. in der Auberge de l'Ill seine Kunst lernte. In der Osteria werden die Gerichte mit unvergleichlicher Eleganz serviert. Wenn die Ausgangsware perfekt ist, muss eben wenig gespielt werden, etwa beim Barsch mit Artischocken, Tomaten und Oliven. Oder bei den Lammkeulchen mit Chinakohl, Pistazienbrot und Kaffee-reduktion. Sympathisch: das Mittagsmenü für 30 € inklusive Wein. Im formidablen Weinkeller lagern 1200 Etiketten.

Via Giuseppe Verdi 16, Piacenza, So/Mo
geschl., Tel. 05 23/32 37 77,
www.anticaosteriadelteatro.it

2 Azienda Agricola La Pusterla

Wenn Sie in einem schönen alten Gut sitzen und feine Weine zu niedrigen Preisen probieren wollen, umgeben von den dazugehörigen Reben: Willkommen in La Pusterla. Giorgio Freschi führt die Gäste mit viel Liebe (und perfektem Deutsch) durch sein Anwesen, erklärt die Produktion und tafelt Weiß- und Rotweine auf, die man mit Blick auf die 25 ha DOC-Weinberge, die zu La Pusterla gehören, genießen kann. Der beste Tropfen ist der Gutturino Riserva, der zwei Jahre im Fass reift; ab Winzer kostet er lediglich 4 €. Voranmeldungen sind nur für Gruppen nötig.

Loc. Pusterla, Vigolo Marchese,
Tel. 05 23/89 61 05,
www.vinipusterla.it

Beste Reisezeit

Für Genießer bietet sich der Herbst an. Im Sommer kann es extrem heiß und stickig werden.

3 Del Falco

Im 14. Jh. begann Conte Manfredo Landi mit dem Bau einer Burg; bis ins 18. Jh. kamen immer mehr Gebäude und Gemäuer hinzu, sodass daraus ein veritabler *borgo*, ein Burgdorf, wurde. Die Anlage ist so gut in Schuss, dass sie fast wie eine Kulisse wirkt – auf jeden Fall ist sie ein leistungsfähiger touristischer Betrieb mit Andenkenladen, Weinhandlung und sehr gutem Restaurant. In den Speisezimmern, die mit Fresken bemalt sind, gibt es viel Wild und viel Emilianisches – Tortellini in jeder erdenklichen Ausformung, dazu eine üppige Weinkarte. Steigen Sie unbedingt auch den Turm hinauf, um einen Panoramablick zu genießen. Und tun Sie es unbedingt vor dem Essen.

Castello di Rivalta, Gazzola, Di geschl.,
Tel. 05 23/97 81 01,
www.locandadelfalco.com

4 Da Giovanni a Cortina

Besitzer Renato Besenzoni tischt exzellente Menüs mit emilianischen Spezialitäten wie warme Salami mit Pilzcreme, Tortellini mit Ricottafüllung und Honig oder *Strozzapreti* (»Pfaffenwürger«, Teigwürmchen in Fleischsoße) auf und schenkt

Gewusst, dass?

Zu Feiertagen kommen in der Emilia-Romagna zwölf verschiedene Tortellini-Variationen auf den Tisch. Wie verkraftet das der Magen? Man erzählt, einst hätten sich die Schlemmer nach dem Essen bis zum Hals in warmem Kuhmist eingegraben, um die mächtige Mahlzeit besser zu verdauen.

dazu guten Lambrusco ein, der sich vom Imageschaden der Korbflaschenära befreit hat. Mehr Emilia als hier kann man kaum verschlingen.

Loc. Cortina Vecchia, Alseno,
Mo/Di geschl., Tel. 05 23/94 81 13,
www.dagiovanniacortina.com

5 K2

Beliebteste Gelateria der Stadt mit innovativen Sorten, die von der Jahreszeit abhängen. Im Sommer wird etwa mit Kakusfeigen Eis gemacht, im Winter gibt's Orangeneis mit Cointreau.

Via Giuseppe Garibaldi 12, Piacenza,
Di geschl.

6 Luretta

Einer der größten Winzer in der Provinz Piacenza mit einer Jahresproduktion von 300 000 Flaschen – und einer, der schon seit 1992 konsequent auf biologische Be-



Ein Gaumen- und ein Augenschmaus: eine der Salumerie von Piacenza.

wirtschaftung setzt. Ein wirklich feiner Wein ist der C. P. Pinot Nero Achab. Der Schaumwein M. Cl. Principessa ist einer der gelungensten der Region.

Castello di Momeliano, Gazzola,
Tel. 05 23/97 10 70,
Besuch nach Anm.,
www.luretta.com

7 San Giovanni

Ein bemerkenswert modern eingerichtetes Restaurant in der Altstadt von Piacenza, mit viel Enthusiasmus von den Besitzern Roberto und Carla betrieben. Als Vorspeise verführen typische Aufschnitte aus umliegenden Betrieben oder Gor-

gonzola mit Feigen und Aceto balsamico, danach gibt es traditionelle *Pisarei e faso*, kleine Gnocchi mit Bohnen und Speck, oder *anolini*, die Tortellini-Variation aus Piacenza mit Rindfleisch und im *brodo* serviert. Als Höhepunkt warten Rinder- und Pferdetatar oder Schweinefilet mit Kastanienhonig. Auf der Weinkarte stehen beinahe ausschließlich Bio-Weine.

Via Garibaldi 49, Piacenza,
So und Mo Mittag geschl.,
Tel. 05 23/32 10 29,
www.trattoriasangiovanni.net

8 Taverna del Gusto

Enoteca und Delikatessgeschäft, randvoll mit lokalen Produkten, neben allen erdenklichen Weinen auch Aceto balsamico, Olivenöl, Käse, Pasta, Konfitüren, pikante *mostarde*, Schokoladen...

Via Taverna 27, Piacenza, So/Mo geschl.,
www.tavernadelgusto.it



Torre del Borgo

Ein Herrenhaus aus dem 15. Jh., außergewöhnlich geschmackvoll restauriert und mit neun Zimmern ausgestattet, die nach Blumen benannt sind und je ganz eigene Charakteristiken haben – auf der Webseite kann man sich sein Lieblingszimmer aussuchen.

Via Gavazzini 11, Sariano di Gropparello,
Tel. 05 23/24 65 03, DZ ab 120 €,
www.torredelborgo.it

Gut gelauntes Gipfeltreffen: Ivan Albertelli (links, Hostaria Da Ivan, S. 86) verkostet Salami mit Stefano Panini vom Salumificio Leoni in Modena (s. S. 92).



23 Parma

Die Soldaten standen sich Auge in Auge gegenüber, in mehreren Reihen gestaffelt, zum Kampf bereit. Dass es zur blutigen Schlacht nicht kommen sollte, hatte einen guten Grund: Die Soldaten bestanden aus Nudelteig, geformt vom kleinen Massimo Spigaroli in der Küche seiner Großmutter. Ja, er spielte als Kleinkind gern mit dem Essen, und die *nonna* ließ ihn gewähren. Und heute ist Massimo ein preisgekrönter Koch, dessen gewaltiger Schatten über die ganze Emilia fällt. Fazit: Lasst die Kinder mit ihrem Essen ruhig Unsinn treiben. Vielleicht kommt ja ein

kulinarischer Überflieger dabei heraus. Denn sein Hotel Corte Pallavicina bei Parma mit den beiden dazugehörigen Restaurants ist das Kondensat der gesamten Region. Wer nur einen Tag Zeit hätte, fände im Corte Pallavicina nahezu alles. Massimo Spigaroli ist: Sternekoch. Besitzer und Betreiber eines Hotels. Bauer mit Viehwirtschaft (500 Schweine, Kühe, Hühner, Gänse, Enten, Fasane), Gemüse- und Weizenfeldern und Obstplantagen. Winzer (4 ha). Imker (100 Stöcke). *Prosciutto*, *Culatello* und *Parmigiano* reifen in den 700 Jahre

alten Kellern des einstigen Adelssitzes. Ja, wenn man sich etwas aus der Lebensleistung von Massimo Spigaroli, 57 Jahre alt, herauspicken muss, dann wäre es wohl der *Culatello*, den er praktisch im Alleingang auf die kulinarische Landkarte gehievt hat. In seinem Keller reifen Exemplare für Alain Ducasse, René Redzepi, Gualtiero Marchesi. Und natürlich für Prinz Charles, den er bereits in Wales besuchen durfte, um ihn beim Einrichten der Schlossküche zu unterstützen.

 turismo.comune.parma.it/en

27 Florenz

Geburtsstadt der Renaissance, Kirchen und Kunstwerke auf engstem Raum, die Uffizien, Michelangelos Meisterwerk David, die Domkuppel – da kann einen schon mal das »Stendhal-Syndrom« packen, das untrennbar mit Florenz verbunden ist und reihenweise Touristen umhaut. Stendhal erzählte in einem Buch von seinen Erlebnissen in der Kirche Santa Croce. Die sterblichen Überreste von Michelangelo, Machiavelli und Galileo sind hier aufgebahrt, drumherum bestaunen Besucher Giotto's meisterhafte Fresken. Der Schriftsteller war begeistert. Ja, mehr als das: »Ich befand mich in einer Art Ekstase bei dem Gedanken, in Florenz und den Gräbern so vieler Großen so nahe zu sein. Ich war in Bewunderung der erhabenen Schönheit versunken ... Als ich die Kirche verließ, klopfte mir das Herz ... ich fürchtete umzufallen.« Halluzinierend und der Ohnmacht nahe, taumelte Stendhal an die frische Luft. Lord Byron und Clara Schumann soll angesichts des kulturellen Überflusses das Gleiche widerfahren sein, und bis heute trifft es immer wieder Touristen, besonders übrigens Deutsche, Engländer und Amerikaner. Oder ist es vielleicht einfach nur die Hitze? Aber wir sind ja schließlich zum Genießen hier. Erstaunlich, dass die toskanische – und auch die florentinische – Küche inmitten all der fein ziselierten Pracht eher bäuerlich-deftig daherkommt, was einen hübschen Kontrast bildet. Typische Gerichte sind beispielsweise die *Bistecca alla fiorentina*, ein mächtiges und rigoros blutig serviertes Rindersteak, und *Bollito misto*, ein dickflüssiger Eintopf, in dem der Löffel aufrecht stecken bleiben kann. Kein Zweifel: Wer die 1,2 kg und 6 cm dicke *Fiorentina* bezwingt, muss sich vor keinem Freskenzyklus mehr fürchten.

 www.firenzeturismo.it/en





49 Palermo bis Agrigento

Palermo, die größte Stadt der größten Insel des Mittelmeers, ist eine der besten Street-Food-Metropolen. Das Magazin »Forbes« wählte sie gar zur Nummer eins in Europa, vor London, Paris oder Barcelona. Natürlich gibt es bei den Straßenhändlern vor allem *arancini*, frittierte, mit Fleisch gefüllte Reisbällchen, die in Farbe und Form vage an eine Orange erinnern – daher der Name. Außerdem gibt es zum Mitnehmen an fast jeder Ecke *sfincione*, die palermitanische Pizza, belegt mit Tomaten-

sauce, Caciocavallo-Käse, Sardellen und Zwiebeln. *Pannelle* sind Kichererbsen, die mit Brot serviert werden. Wagemutigere Mägen dürfen es mit *Panino con la milza* (oder im Dialekt *pane ca meusa*) aufnehmen, gehackte und frittierte Kalbslunge. Ebenfalls besser als es klingt ist die *Stigghiola*, Schafs- oder Lamminnereien mit Zwiebeln, Zitrone und Petersilie. Gut, dass es bei den Desserts wieder massentauglicher zugeht: Eine kühle *granita* schmeckt nun wirklich allen, ob mit Zitro-

ne oder allerlei anderen Früchten, Kaffee oder Mandeln zubereitet.

Übrigens: Eine Schnellstraße verbindet Palermo mit Agrigento, so lässt es sich schnell von der Nord- zur Südküste fahren. Und so rückt Siziliens Westen zu einer einzigen Genussprovinz zusammen. Rund um Agrigento ist das Klima gerade im Sommer noch ein wenig drückender, und die Küche ist leichter und fischlastiger als in Palermo.

 www.provincia.palermo.it/turismo

Auf dem Markt La Vucciria in Palermo wird nicht nur *materia prima* verkauft, es wird auch gebrutzelt und gegrillt (s. S. 183).

