



Slow Food® Editore

2019/20

OSTERIE *d'Italia*



Über
1.700 Adressen
ausgewählt & empfohlen von
SLOW FOOD®

Hallwag

Inhalt

Osterie d'Italia 2019/2020 — 7

Benutzerhinweise — 8

Autorinnen und Autoren — 10

AOSTATAL — 12

PIEMONT — 22

LIGURIEN — 96

Die Farinatalokale 108

LOMBARDEI — 132

TRENTINO — 178

Ein Ausflug auf die Alm 186

SÜDTIROL — 194

Törggelen und heimische Kost 212

VENEZIEN — 216

Venedig: Bacari, Cicheti und Ombre 269

FRIAUL-JULISCH VENEZIEN — 278

Die Osmize im Karst 282

Triestiner Büfteküche 306

Udine: Das rituelle Tajut 310

EMILIA-ROMAGNA — 312

Die Piadina – Streetfood der Romagna 345

TOSKANA — 366

„I Trippai,“ –

die Kuttelverkäufer von Florenz 390

UMBRIEN — 438

MARKEN — 466

LATIUM — 504

La Supplì –
eine römische Tradition 534

ABRUZZEN — 550

Die Arrosticini 559

MOLISE — 580

APULIEN — 590

Der Fornello in der Murgia 604

KAMPANIEN — 632

Identität in Bewegung:
die Pizza in Neapel und Kampanien 660

BASILIKATA — 692

KALABRIEN — 706

Morzello e putìche 710

SIZILIEN — 732

Mangiari di strada 766

SARDINEN — 788

Register der Lokale — 819

Register der Ortschaften — 827

Kulinarisches Lexikon Italienisch – Deutsch — 837

Impressum — 877

Osterie d'Italia 2019/20

Auf unserer Suche nach den besten Gasthäusern haben wir ganz Italien bereist. Mehr als zehn Monate lang haben wir mit unseren Mitarbeitern beinahe 2000 Lokale besucht, weit mehr, als Sie in diesem Guide finden. Und das machen wir seit 29 Jahren so.

Das Ergebnis halten Sie nun in der Hand, 1617 Empfehlungen, die erzählen, was heute eine Osteria ausmacht. Aber was genau macht eine Osteria heutzutage aus? Wer uns schon länger ein wenig folgt, weiß, dass wir uns jedes Jahr aufs Neue diese Frage stellen.

Die Osteria ist das repräsentativste gastronomische Konzept Italiens. Nach einigen schwierigen Jahren, in denen bereits ein Ende dieses Konzepts möglich schien, beobachten wir nun Erhöhung, Wachstum, Entwicklung und vor allem Anpassung an geänderte Zeiten und den eigenen, sich immer stärker abzeichnenden Erfolg. Wir haben die ersten unsicheren Schritte verfolgt, die Wiedergeburt, die Bestätigung und die zuletzt explosionsartige Entwicklung.

Zuallererst ist und bleibt die Art und Weise des Empfangs der Gäste ein Eckpfeiler der Beurteilung. Dann kommen ein korrektes Preis-Leistungs-Verhältnis und die Fähigkeit des Wirts, Produkte und Zutaten auszuwählen und diese auch adäquat zu verwenden. Olivenöl nimmt eine Zentrale Rolle in der italienischen Küche ein, daher bevorzugen wir Betriebe, die sowohl in der Küche als auch auf dem Tisch ausgesuchtes Natives Olivenöl Extra verwenden.

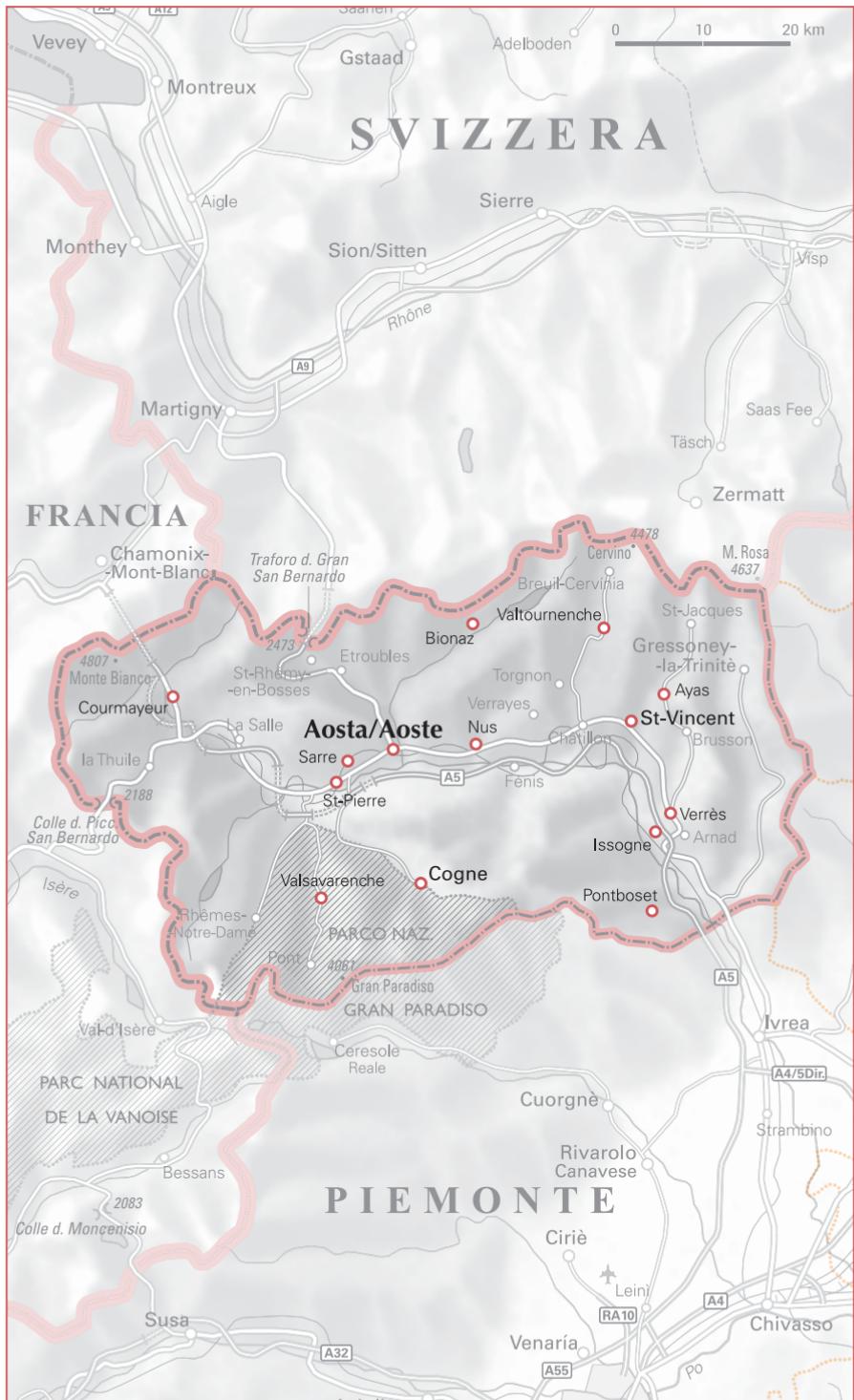
Darüber hinaus richten wir unser Augenmerk nicht nur auf eine sorgfältige Weinauswahl, sondern auch auf eine korrekte Präsentation derselben. Aus diesem Grund war es an der Zeit, die Auszeichnung mit der Flasche zu überarbeiten, die erstmals im Guide 1993 erschien. Zusammen mit den Kollegen von Slow Wine haben wir uns die Frage gestellt, welchen Anforderungen heutzutage eine Weinselektion entsprechen sollte, um dann mit diesem neuen Kompass Weinkarten zu analysieren und Lokale auszuwählen, die diese Auszeichnung verdienen.

Ein wichtiger Punkt ist schließlich die Fähigkeit, Vergangenheit und Zukunft zu kombinieren und seinen eigenen Weg mit Überzeugung zu gehen, ohne Anleihen bei Sprache, Ausführung und Gestik der gehobenen Gastronomie zu nehmen, was oftmals nur wenig Verbesserung bringt, im Ergebnis aber die Freude am Gesamterlebnis schmälert.

Auch dieses Jahr werden Sie Osterien vorfinden, die reinste Bollwerke tief verwurzelter Traditionen sind, und daneben junge Betriebe, die ihr Territorium – das in dieser Ausgabe mehr als jemals zuvor durch Berggebiete und kleine Dörfer in der Provinz repräsentiert wird – auf neue Weise interpretieren, nämlich durch neue Kombinationen und Zubereitungen, und dennoch wiedererkennbar. Osterien, die ihre Geschichte nicht verleugnen, sondern diese auf eigene Weise interpretieren. Die sich immer vor Augen halten, dass stets der Geschmack den Ton angibt und dabei neue Wege einschlagen, um seit Jahrhunderten verwendete Produkte zur Geltung zu bringen. Die sich unbefangen zwischen modernen und alten Techniken bewegen, diese als Mittel und nicht als Zweck erachtend.

In einer Zeit, in der Italien seine Zukunft in der Vergangenheit sucht, oder in Suggestionen, die aus der Ferne kommen, sind vielleicht gerade die Osterien der Ort, an dem die Grundlagen für die neue italienische Küche gelegt werden.

Marco Bolasco und Eugenio Signoroni



AOSTATAL

„Tendenziell werden heute alle Gerichte dem Aostatal zugerechnet, die Polenta oder Fontina enthalten. Dies ist nicht ganz falsch, wenn man bedenkt, dass diese beiden Zutaten in unserer Region immer Grundnahrungsmittel gewesen sind“, schreibt Giorgio Vola in *Die traditionelle Küche des Aostatals* (Pheljna Edizioni, Aosta-Pavone Canavese 1997), und fährt ergänzend fort: „Andere traditionelle Gerichte jedoch sind so gut wie vergessen und auf den Speisekarten der sogenannten typischen Restaurants schwer zu finden.“ Theoretiker wie Praktiker konzentrieren sich bei ihren Recherchen zur Gastronomie des Aostatals zurecht auf die Wiederentdeckung dieser „anderen“ Gerichte. Da das Tandem „Polenta – Käse“, und noch konkreter „Polenta – Fontina“, in den Trattorie und Osterie jedoch so gut wie immer angeboten wird, scheint es nur logisch, diese Eigenheit genauer zu betrachten, die zwar fest in den Ernährungsgewohnheiten der Vallée wurzelt, aber sicher kein Alleinstellungsmerkmal ist: Dem Klischee nach sind die „Polentaesser“ par excellence weiter östlich angesiedelt, und es gibt keine italienische Gegend, vor allem in den Bergen, die nicht ihren speziellen Käse vorweisen könnte. Doch während jede andere Region die Masse aus Maismehl, Wasser und Salz vornehmlich oder ausschließlich auf eine bestimmte Art und Weise zubereitet (mehr oder weniger fest, beispielsweise), gibt es im Aostatal unzählige Varianten der Polenta: sehr fest, sodass sie in Stücke geschnitten und gebraten oder zu Bällchen (*boulettes*) gerollt werden kann, oder sehr weich, als Brei (*bouillie*), zubereitet auch mit Roggen- oder Gerstenmehl statt mit Maismehl. Vor allem aber sticht das Aostatal durch die Vielfalt unterschiedlicher Kombinationen heraus: Die Polenta dient hier als Beilage zu jedem Gericht und wird häufig in einer gebackenen, gefetteten Version verzehrt (genannt *concia* oder *grassa*), vermengt mit *Beuro colò* (nach altem Rezept geschmolzene, konzentrierte Butter) und Käse, an erster Stelle mit Fontina. Durch diese Zubereitungsweise entsteht ein einzigartiges Gericht, das die Bewohner der Bergregion jahrhundertelang vor Mänglerscheinungen bewahrte und heute in den Osterie und zu Hause als stärkendes Mahl in geselliger Runde genossen wird.

Für Sie entdeckt

Polenta concia oder mit Fontina

- 14 Da Nando
Aosta
- 14 Il Balivo
Ayas
- 15 Alpe Rebelle
Bionaz
- 15 La Brasserie du Bon
Bec
Cogne

16 Lou Ressignon Cogne

- 19 Le Bon Plaisir
Sain-Vincent
- 21 Alpage
Valtournanche
- 21 Omens
Verrès

Polenta mit Carbonade oder anderem Fleisch

- 17 Baïta Ermitage
Courmayeur
- 17 Al Maniero
Issogne
- 18 Maison Rosset
Nus
- 14 Vétan
Saint-Pierre

45 KM NORDÖSTLICH VON CUNEO, A 33

La Torre

Moderne Osteria

Via dell'Ospedale, 22
 Tel. (+39) 01 72 / 48 84 58
 Ruhetag: Montag
 Ferien: je 2 Wochen im Juli und zu Weihnachten
 40 Plätze + 20 Plätze im Freien
 Preise: 38–40 €
 Kreditkarten: AE, CS, DC, MC, Visa; BM
 Mittags und abends geöffnet



Erstklassige Zutaten für eine Küche der Langa, in der Tradition und Finesse verschmelzen

DIE OSTERIA – In einer Fußgängerzone im Zentrum finden Sie diese helle, komfortable und angenehm moderne Osteria. Ob in den Speisesälen, deren Tische im passenden Abstand angeordnet sind oder im ansprechenden Innenhof: Hier lässt es sich gut entspannen. Sofort fällt die Freundlichkeit des ausschließlich weiblichen Personals auf. Die Gerichte werden von Marco Falco mit Unterstützung seines Sohns Mattia zubereitet und erfreuen Auge und Gaumen. Auch die weniger alltäglichen Speisen haben solide traditionelle Wurzeln.

DIE KÜCHE – Regionales Speisenangebot unter Verwendung und Verarbeitung lokaler Produkte (teils aus dem Familiengarten). Nach dem Gruß aus der Küche können Sie aus einem breiten Antipasti-Angebot wählen: Aal und Forelle in Essig mariniert, bei niedriger Temperatur gekochtes Ei mit Fonduta aus hiesigem Almkäse und Wildkräutern (10 €), mit dem Messer gehacktes Fleisch. Vorzüglich das Vitello tonnato in Form gefüllter Fagottini, empfehlenswert die Kostprobe dreier Antipasti zu 15 €. Bei den Primi weisen wir auf die hausgemachten *Tajarin* mit delikatem Salsiccia-Ragout hin, außerdem auf das **Risotto al Barolo** oder mit Steinpilzen (12 €). Traditionsgemäß dürfen in Cherasco **Schnecken** nicht fehlen, nach Pariser Art, geschmort oder in grüner Sauce. Unter den Hauptspeisen lohnen sich immer das **Lamm mit Kartoffel-Terrine und Schalotten** oder das Scamone vom Piemonteser Kalb mit Kapern (15 €), beides perfekt gebraten. Zum Abschluss die beachtliche Käseauswahl oder einladende Desserts wie **Haselnusskuchen mit Zabaione** (7 €) und Zuppa inglese. Eine wirklich reichhaltige Weinkarte mit Angebot aus dem Piemont und anderen Regionen.



45 KM NORDÖSTLICH VON CUNEO, A 33

Pane e Vino

Trattoria

Via Vittorio Emanuele, 18
 Tel. (+39) 01 72 / 48 91 08,
 (+39) 328 / 863 44 48
 Ruhetag: Montag, Dienstag
 Ferien: Januar, August
 55 Plätze + 15 Plätze im Freien
 Preise: 35–40 €
 Kreditkarten: AE, CS, Visa; BM
 Mittags und abends geöffnet



DIE OSTERIA – Das Lokal liegt mitten im Zentrum, mit öffentlichen Parkplätzen in unmittelbarer Nähe. Im wirklich originell gestalteten Eingangsbereich ist ein Oldtimer-Motorrad ausgestellt. Im Inneren schließen zwei Speisesäle an. Einen von ihnen zierte eine hölzerne Stufenleiter, auf der großformatige Flaschen thronen. Während der Sommermonate steht auch ein Innenhof zur Verfügung. Es begrüßt Sie Flavio, ein Wirt, wie er im Buche steht.

DIE KÜCHE – Nach dem Begrüßungshäppchen können Sie zwischen folgenden Antipasti wählen: Zwiebel gefüllt mit Salsiccia und Robiola aus Roccaverano, Auflauf mit Porree aus Cervere, Carne cruda, in **Essig mariniert**er Aal. Als Primo Kartoffelgnocchi, Carnaroli-Reis al Barolo, **Ravioli dal plin mit Butter und Salbei**, Vollkorn-Maccheroni mit Artischocken-Carbonara (12 €). Empfehlenswert bei den Secondi der **Brasato al Barolo** (14 €), die Lammkoteletts, das Schweinefilet, die **Schnecken aus Cherasco in Brühe**. Für Liebhaber gibt es ein reines „Schnecken-Menü“ mit vier Gängen und Dessert für 40 €. Die quantitativ wie qualitativ bemerkenswerte Käseauswahl wird schön auf einem Servierwagen arrangiert und im Gastraum ausgestellt. Vielfältig auch die Desserts: Panna cotta, **Quaquare** (Gebäck) mit **Zabaione** (7 €), Torrone-Semifreddo mit Moscato, Bonet, Schokoladentörtchen. Eine große Auswahl an hochwertigen regionalen Weinen, mit einigen Abstechern in andere italienische Anbaugebiete und ins Ausland, zu erfreulichen Preisen.



La Baritlera

Trattoria

Via Baritlera, 10

Tel. (+39) 01 22 / 64 76 14

Ruhetag: Montag–Mittwoch

Ferien: September

50 Plätze + 30 Plätze im Freien

Preise: 32–35 €

Kreditkarten: CS, MC, Visa; BM

Abends geöffnet, Sonntag auch mittags



DIE OSTERIA – Wir befinden uns im Susa-Tal, wo Giorgia Ravizza und Andrea Chianale erfolgreich ihre Trattoria bewirtschaften. Das Lokal in einem Haus aus Holz und Stein verfügt über zwei Speisesäle, die einfach, aber geschmackvoll eingerichtet sind. Im Sommer kann man auf einer überdachten Veranda speisen. Von hier sieht man den darunterliegenden Garten, in dem ein Großteil der Gemüsesorten und Kräuter wächst, die in den Gerichten Verwendung finden. Die Küche ist der Tradition verpflichtet, aber gleichzeitig darauf bedacht, interessante kreative Anregungen aufzunehmen.

DIE KÜCHE – Angeboten werden zwei Degustationsmenüs: traditionell und vegetarisch (30 € bzw. 28 €). Beide enthalten drei Antipasti, zwei Primi, einen Secondo, zwei Desserts, Espresso und Gedeck. Brot und Desserts sind hausgemacht, die Zusammensetzung der Menüs wechselt mit den Jahreszeiten. Sollten Sie à la carte speisen, so empfehlen wir als Antipasto (9 €) Spargel-Sfoglie, Ei mit grüner Sauce, Brennnessel-Kroketten auf einer Creme aus Apfel und lokalem Marianengo-Käse oder **Rinderhappen vom Lendenstück** mit verschiedenen Saucen. Auch das Angebot an Primi stellt zufrieden: **Casserecce mit Enten-Ragout** oder mit einer Gemüsecrème (9 €), Risotto mit Erbsen und Tomaten, Cannelloni mit Spinat und Ricotta. Unter den Secondi (10 €) ragen **Brasato vom Fassone-Rind, Zicklein aus dem Ofen, Baccalà in Backteig** und mit Marsala abgelöschtes Hirn heraus. Die Almen des Tals liefern eine bewährte Käseauswahl. Bei den Dolci überwiegen Löffeldesserts: **Bonet**, Panna cotta, Orangenaspik mit Eis. Was die strategische Ausrichtung des Weinkellers anbelangt, so arbeitet man mit kleinen, nicht nur italienischen Winzern zusammen und legt Wert auf Bioweine. Gut auch das Angebot an offenen Weinen.

La Locanda Alpina

Restaurant

Via Provinciale, 71

Tel. (+39) 01 71 / 73 82 87

Ruhetag: Dienstag- und Mittwochmittag (außer im Sommer)

Ferien: Februar

45 Plätze

Preise: 24–26 €

Kreditkarten: CS, DC, MC, Visa; BM

Mittags und abends geöffnet



DIE OSTERIA – Wir befinden uns im Naturpark Marquareis im Pesio-Tal, in der Nähe der Kartause. Noch ein wenig weiter oben umgeben herrliche Wälder den Wildbach Pesio. Das einladende Lokal ist ein Familienbetrieb. Hier befindet sich die zuvorkommende Secondina und ihre energiegeladene Tochter Natascia die Gäste und servieren die Speisen, die Sohn und Bruder Gianfranco in der Küche zubereitet. Die Wirtschaft kauft überwiegend bei kleinen lokalen Produzenten. Als Übernachtungsmöglichkeit stehen einige Gästzimmer zur Verfügung.

DIE KÜCHE – Das mit den Jahreszeiten wechselnde Menü wird mündlich vorgetragen und umfasst eine Fülle an Antipasti, die Sie einzeln oder als Trio (10 €) bestellen können, darunter Roquefort-Carpaccio, **Zunge in grüner Sauce** (6 €), Wildschweinpastete, mit dem Messer gehacktes Carne cruda, Auberginen-Mozzarella-Törtchen. Unter den Primi gut die **Tajarin mit Wildschweinragout** (7 €), die Borretsch-Ravioli dal plin, die **Gnocchi mit Raschera-Käse**. Stets vertreten ist **Minestrone**. Als Secondi könnte es etwa Brasato vom Wildschwein mit Polenta (8 €) geben, außerdem pürrierten Stockfisch, ebenfalls mit Polenta, **Wildschwein al civet** (Schmorgericht), **Schnecken mit Tomate und Chili**. Der hervorragende Käse stammt durchweg aus der Umgebung. Bei den Desserts sollten Sie **Bonet** und Panna cotta mit Waldbeeren (4 €) kosten, doch im Angebot sind auch Ricotta mit Pinienkernen und, im Frühjahr, Erdbeeren mit Eis und Baiser. Die interessante Weinkarte zeichnet sich durch ein wirklich gutes Preis-Leistungsverhältnis aus.

■ In Boves (17 km) verkauft die Metzgerei Martini in der Via Roma 7 Kapauna aus Morozzo, Mastoschen aus Carrù und sonstiges Fleisch von hervorragender Qualität.

IDENTITÄT IN BEWEGUNG: DIE PIZZA IN NEAPEL UND KAMPA NIEN

Es könnte an der schlechten Konjunktur liegen oder ein schwer interpretierbares Phänomen sein, das sich in zyklischen Abständen wiederholt, oder vielleicht nur ein Effekt der zweifellos einflussreichen Social Networks. Wie auch immer, Pizza genießt jedenfalls in den letzten Jahren mehr mediale Aufmerksamkeit denn je und läuft unserer Meinung nach Gefahr, ihren eindeutig volkstümlichen und erschwinglichen Charakter zu verlieren. Einerseits sehen wir die Suche nach immer geeigneteren und zertifizierteren Zutaten positiv und im Einklang mit unseren methodischen und kulturellen Grundsätzen. Dennoch können wir nicht verschweigen, dass manche übertriebene und/oder instrumentalisierende Darstellung von Eigenschaften, Herkunft und Verarbeitungsweise der Zutaten eher den Gesetzen des Showbusiness und der Welt der Stars entspricht, als einer authentischen, bewussten Suche nach Qualität und damit verbundener unmittelbarer Geschmackswahrnehmung. Einem solchen Phänomen kann unsere Organisation nur kritisch gegenüberstehen.

Andererseits war es vor zehn Jahren noch schwierig, außerhalb der Stadt eine Pizza mit allen für Neapel typischen Merkmalen zu finden. Nun sind in den letzten Jahren in Kampanien Lokale entstanden, deren Pizzabäcker-Inhaber in einem Prozess wechselseitiger Befruchtung und virtuosen Wettstreits eine Antwort auf die besten neapolitanischen Vorbilder gefunden haben und diese nicht selten um neue Vitalität bereichern. Umso mehr soll dieser Einschub Orientierung auf einem Gebiet ermöglichen, das nun nach Jahrzehnten der Unsichtbarkeit mit Nachdruck und zu Recht auf den italienischen und internationalen Bühnen in Erscheinung tritt. Es scheint uns geboten, ohne Anspruch auf Vollständigkeit und mit der gebotenen kritischen Distanz, die Protagonisten dieser mitreisenden und immer noch im Wachstum befindlichen Bewegung aufzuführen.

Pino Mandarano
Vito Trotta

AIROLA (BN)

Antovin

Via Caudisi, 11
Tel. (+39) 08 23 / 71 39 70
Ruhetag: Dienstag
Ferien: zeitweise im Juni und Juli
Abends geöffnet



In diesem schönen Ort im Caudina-Tal ist Alessandro Tirino beim Thema Pizza immer auf der Suche nach der besten Qualität: Alte, steingemahlene Getreidesorten aus dem Sannio, hervorragende Zutaten. Die Pizza marinara d'oro mit gelben kleinen Tomaten, Sardellen aus Cetara, Oliven aus Gaeta und Oregano ist hier ein Muss. Gut und schön anzusehen seine Hommage an den Muttertag mit der Pizza „Donna Antonetta“: Creme aus dicken Bohnen, Mozzarella, kandierte Zitrone, Calamari-Salat, Rosenblüten.

ALVIGNANO (CE)

Elite Rossi

Corso Umberto I, 161
Tel. (+39) 08 23 / 86 90 92
Ruhetag: Dienstag
Ferien: unterschiedlich
Abends geöffnet



Wir befinden uns im Norden der Provinz Caserta am Fuße des Matese-Gebirges. Pasqualino Rossi, ein junger, aber erfahrener Pizzabäcker, führt hier die Tradition mit großer Leidenschaft fort, unterstützt von seiner Frau, seinen Eltern und seinem Bruder Gianluca. Mit der Hand hergestellter Teig, lange Gehzeit, viel Wasser und wenig Salz sind das Rezept für eine gut verdauliche, duftende Pizza. Wir empfehlen die „Cubulteria“ mit Provolone, Tomaten, Salsiccia vom schwarzen Casertana-Schwein und etwas Oregano-Pulver. Alternativ zu den zahlreichen klassischen Varianten gibt es auch eine Pizza „al ruoto“, die in einer Metallform gebacken wird und etwas höher ist. Einen solchen Geschmack findet man immer seltener.

AVELLINO

Degusta

Via Ammiraglio Ronca, 35
Tel. (+39) 08 25 / 78 49 57
Ruhetag: im Sommer Sonntagmittag
Ferien: unterschiedlich
Mittags und abends geöffnet

In der Irpinia wird erst seit relativ kurzer Zeit Pizza gegessen; Giovanni Mariconda hat hier einen soliden Vorposten aufgebaut. Von hier aus arbeitet er daran, den Wünschen seiner Gäste nachzukommen, die auch an nicht alltägliche

Aromen gewöhnt sind. Während der Teig der Neapolitanischen Schule folgt, führen die Zutaten in die hiesige Gegend. So kommen etwa Salumi, Milchprodukte und Fleisch in großem Maßstab zum Einsatz, auch in kreativen Kombinationen, etwa bei der Pizza Carmasciano mit dem gleichnamigen heimischen Käse. Gut auch das Speisenangebot neben der Pizza.

BAIANO (AV)

La Napoletana

Via Marconi 27

Tel. (+39) 081 / 824 24 30

Kein Ruhetag

Ferien: unterschiedlich

Abends geöffnet

Der Name des Lokals ist nicht selbstverständlich: Vorbilder gibt es bei Pizza verschiedene, auch in der Nähe von Neapel, doch hier soll sofort klar gestellt werden, dass Ausrichtung und Zubereitungstechnik auf die Hauptstadt der Region zurückzuführen sind. Klassischer Teig also, und die ein oder andere kreative Note bei den Zutaten: Pizza mit Miesmuscheln und Bohnen, weiße Pizza mit Fior di latte und geröstetem Knoblauch und vor allem die legendäre süße Pizzeppola.

BATTIPAGLIA (SA)

3Voglie

Via Serroni, 10–14

Tel. (+39) 08 28 / 37 05 33

Kein Ruhetag

Ferien: Weihnachten, Neujahr, Ostern, Ostermontag

Abends geöffnet



Valentino Tafuri arbeitet kontinuierlich an seiner Küche, davon zeugen die Neuerungen, die man bei jedem Besuch vorfindet. Die Gegend, die Jahreszeiten, Fantasie und Tradition werden alle in ausgewogener Weise herangezogen. Die Ergebnisse kann man sehen, riechen, schmecken. Zum traditionellen und zum Vollkornrezept kommt bei der Zubereitung der schmackhaften Pizza „al ruoto“ (in einer Metallform zubereitet) noch Mehl vom italienischen Typ 2 hinzu. Das Ambiente ist elegant, der Service professionell.

BENEVENT

Oasi dell'Antica Quercia

Ortsteil Epitaffio, 13

Tel. (+39) 08 24 / 36 01 08

Ruhetag: Montag

Ferien: unterschiedlich

Abends geöffnet

Ernesto Varricchio hat sich erst nach unterschiedlichen anderen Tätigkeiten der Pizza zugewandt, aber die Ergebnisse flößen nun Respekt ein: Große Aufmerksamkeit widmet er dem Mehl, den Zutaten und allen Herstellungs-schritten eines wirklich überdurchschnittlichen Qualitätsprodukts. Die Pizza Miracolo mit To-

maten aus San Marzano und Fior di latte aus Agerola und die Pizza rustica mit Steinpilzen, zerdrückten Kartoffeln, Provolone und Cotechino sind bemerkenswert.

CAIAZZO (CE)

Antica Osteria Pizzeria

Stefano Pepe

Piazza Porta Vetere, 4

Tel. (+39) 08 23 / 86 84 01

Ruhetag: Montag

Ferien: eine Woche im August

Abends geöffnet

Das Pizzahandwerk ist hier bereits seit fast einem Jahrhundert Familientradition. Die Brüder Antonio, Francesco und Massimiliano Pepe erfreuen ihre Gäste mit Pizzen aus dem alten Holzofen. Kosten sollten Sie die Pizza mit krausen Endivien, deren Füllung aus rohem Gemüse, Sardellen, Caiazzo-Oliven und Kapern bei niedrigerer Temperatur zubereitet wird, um Geschmack und Schlichtheit zur Geltung zu bringen. Im Angebot sind auch traditionelle Gerichte wie Soffritto, Baccalàbällchen, Pancotto mit Rüben und Bohnen.

Pepe in Grani

Vicolo San Giovanni Battista, 3

Tel. (+39) 08 23 / 86 27 18

Ruhetag: Montag

Ferien: unterschiedlich

Abends geöffnet, Oktober–Mai Sonntag auch mittags

In einem schönen, fachmäßig restaurierten Haus im alten Kern von Caiazzo empfängt Franco Pepe seine Gäste aus aller Welt und bietet ihnen Pizza, die stark durch seine Leidenschaft für die biologische Vielfalt der Gegend geprägt ist. Bei der Zubereitung des Teigs kommt Mehl aus alten, biologisch angebauten Getreidesorten zum Einsatz, natives Öl aus heimischen Olivenarten, Pomodoro riccio von den Hügeln um Caiazzo und viele andere hervorragende Produkte der Umgebung. Unter den herausragendsten Pizzen ist die Variante mit weißen Feigen aus dem Cilento und Conciato romano (beides Slow-Food-Presidi) zu nennen, außerdem die frittierte Pizza mit Ricotta, Mortadella und Zitrone.

CASELLE IN PITTARI (SA)

NEU La Pietra Azzurra

Via Caporra, 64

Tel. (+39) 339 / 231 63 42

Ruhetag: Montag, außer im Sommer

Keine Ferien

Nur abends geöffnet

Michele Croccia folgt der Neapolitaner Schule, durch den Einsatz von Produkten des Cilento drückt er aber deutlich seine Zugehörigkeit zur Gegend aus. Seine weichen und leichten Pizzen ragen aufgrund der Qualität des Teigs und der aufmerksamen Auswahl der Zutaten heraus, von denen einige aus den Gemüsegärten des



Wo man sich willkommen fühlt



Die Mitglieder der Gruppe Südtiroler Gasthaus haben die Kunst des Gastgebens zu ihrem Lebensinhalt gemacht. Sie bieten regionale saisonale Köstlichkeiten in einzigartigem Ambiente, in dem sich die Gäste auf Anhieb wohl fühlen.

www.gasthaus.it

www.hallwag.de

