



Von den schneedeckten Bergen der Alpen bis zur Südküste Siziliens mit ihrem afrikanischen Klima erlebt man faszinierende Hochgebirgswelten, sanfte Hügel und Ebenen mit Pinien und Zypressen, silbrig flimmernde Olivenhaine und dunkelgrüne Zitronenbäume, belebte Großstädte und einsame, naturbelassene Regionen. Allein tausende Kilometer unterschiedlichst geformter Küste ermöglicht die ganz besondere geografische Form Italiens als Stiefel, der sich lang gezogen von den Alpen bis tief ins Mittelmeer erstreckt. Dramatisch aufragende Felsklippen umschließen herrliche Buchten, lange Sandstrände mit bunten Liegestühlen laden zum Entspannen ein. Doch was wäre diese Landschaft ohne die unzähligen Zeugnisse der Geschichte, der Kunst und Kultur, die seit drei Jahrtausenden Italien zur Schatzkammer des Abendlandes machen? Jeder Italienreisende kann hier ein Ziel seiner Sehnsucht entdecken: Der Kulturreisende findet alles, was sein Herz begehrts, der Wanderer grandiose Landschaften, von lieblichen Hügeln bis zu großartigen Hochgebirgspanoramen, der Genießer die unvergleichlich vielfältige Küche und herrliche Weine. Italien ist ein Land der Kunst, Kultur und Natur und zugleich ist es das Land des sprichwörtlichen „dolce vita“.

Ober 330 Bilder zeigen Italien von den Alpen bis zur Südspitze des italienischen Stiefels und weiter bis auf die herrlichen und vielgestaltigen Inseln. Sonderkapitel informieren über die Geschichte der Nationwerdung, das Weinland Italien, über die allseits beliebte und berühmte Küche, über die Institution Caffè-Bar, die Kunstepoche der Renaissance, über Italienreisende und ihre Sehnsucht sowie über das Olivenöl – das Gold des Südens.

ISBN 978-3-8003-4829-9



Stürtz

9 783800 348299

Udo Bernhart & Herbert Taschler

ITALIEN



Stürtz

Erste Seite:
Das Städtchen San Gimignano zählt neben Florenz, Siena und Pisa zu den beliebtesten Besucherzielen in der Toskana. In Anspielung auf die Aufsehen erregende Skyline wird San Gimignano auch das „Manhattan des Mittelalters“ genannt.

Seite 2/3:
Getreidefelder mit Klatschmohn in den Marken: Das milde, mediterrane Klima, eine einmalige Natur sowie eine üppige, farbenprächtige Vegetation sorgen dafür, dass Italien nicht nur bei Kulturliebhabern beliebt ist.

Seite 4/5:
Die Tonnara von Scopello auf Sizilien: Mitten in einer wunderschönen Landschaft lädt ein idyllisches Hotel mit Privatstrand in die antike Tonnara ein, in der über die Jahrhunderte hinweg der traditionelle Thunfischfang betrieben wurde.

Rechts:
Ein Paradies für Feinschmecker und Käseliebhaber: der Feinkostladen Mercato Coperto del Formaggio von Enrico Orioli in Gavardo.



INHALT

- 12 **Italien mit allen Sinnen erleben**
24 **Norditalien – im Süden der Alpen**
Seite 58
Italien und seine Geschichte
- 68 **Von der Adria bis ans Ligurische Meer**
Seite 78
Weinland Italien
Seite 96
Cucina Italiana – die Küche Italiens
- 106 **Italiens Mitte – von der Toskana bis nach Rom**
Seite 124
Auf einen schnellen Caffè
Seite 142
Die italienische Renaissance
- 148 **Italiens Süden – Apulien, Kampanien, Kalabrien und die Basilikata**
Seite 162
Die Sehnsucht nach Italien
- 180 **Italien und seine großen Inseln**
Seite 202
Olivenöl – das Gold des Südens
- Seite 222 Register
Seite 223 Karte
Seite 224 Impressum

Seite 8/9:
Ein Paradies für Garten- und Blumenfreunde: der historische Stiftsgarten im Kloster Neustift bei Brixen. Das Augustiner-Chorherren-Stift wurde im Jahre 1142 von Bischof Hartmann von Brixen an der Schnittstelle zweier wichtiger Verkehrs- und Pilgerwege – der Brennerroute und dem Pusterthal – gegründet.

Seite 10/11:
Im Herzen der Valpolicella, nur wenige Minuten von Verona und dem Gardasee entfernt, befindet sich die Villa Mosconi Bertani, eine elegante Monumentalanlage mit einem historischen Park aus dem 18. Jahrhundert und der repräsentative Sitz der gleichnamigen Weinkellerei.

NORDITALIEN – IM SÜDEN DER ALPEN

Seite 22/23:
Blick vom Monte Conero bei Ancona auf die Riviera de Conero.
Der Nationalpark der Monti Sibillini umschließt die höchste Gebirgsgruppe des Apennins in Umbrien und in den Marken.
Die einmalige, unberührte Naturlandschaft reicht vom 2479 Meter hohen Monte Vettore bis hinab zu den traumhaften Buchten am Adriatischen Meer.

Klettern im Welt-
naturerbe Dolomiten:
Das 2121 Meter hohe Grödner Joch ist ein Sattel zwischen dem Sellastock im Süden und den Cirspitzen, die das Tor zum Naturpark Puez-Geisler bilden, im Norden.
Der Gebirgspass verbindet Gröden mit dem Gadertal.





Linke Seite:
Malcesine ist die am nördlichsten gelegene Ortschaft der Provinz Verona am Gardasee. Das pittoreske Dorf fasziniert mit seiner Atmosphäre und seiner dominanten, im 13. Jahrhundert von den Scaligern, den Herren von Verona, erbauten Burg.



Desenzano ist die größte Stadt am Gardasee. Der alte Hafen ist Symbol für den Handel, der bei den Bürgern seit Jahrhunderten im Mittelpunkt steht. Hier treffen sich noch heute Einheimische und Gäste zum Shoppen und zum Promenieren.

Sirmione ist die stimmungsvolle Perle am Südzipfel des Gardasees. Die Lage des Thermalortes auf der schmalen Halbinsel ist einmalig. Nur über die Zugbrücke und durch das Burgtor gibt es Einlass in die Stadt.

Weinland Italien

Italien ist nicht nur das Urlaubsland Nummer eins in Europa. Das Land ist – neben Frankreich – auch der größte Weinproduzent der Welt. Es gibt keine italienische Region, in der kein Wein angebaut wird. Dabei reicht die Qualität der Weine vom billigen Industriewein bis zu absoluten Spitzenerzeugnissen. Durchschnittlich 60 Millionen Hektoliter werden jährlich auf den über 800 000 Hektar Weinbaufläche produziert.

Großes Bild:
Das 1913 gegründete Weingut Cascina Luisin befindet sich im Ortsteil Rabajà in der Gemeinde Barbaresco.

Angebaut werden ausschließlich die vier autochthonen Rebsorten des Piemont: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Arneis.

Das Weingut Galardi von Francesco und Dora Catello auf den Hügeln von Sessa Aurunca im nördlichen Kampanien erzeugt nur einen einzigen Rotwein. Der „Terra di Lavoro“, in der alle Konzentration einfließt, ist eine Ikone des süditalienischen Weinbaus.



Horizonten aufgebrochen. Seitdem vollzog sich ein drastischer Wandel im Qualitätsweinbau, der Italien zu einer der führenden Weinbaunationen der Welt werden ließ.

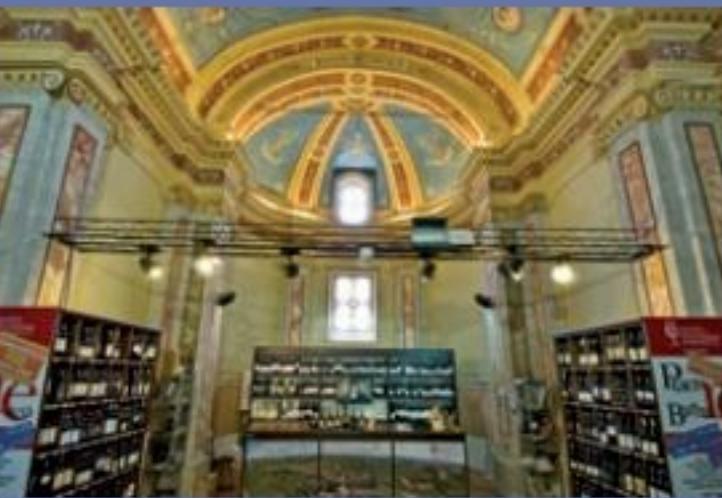
Die wichtigsten Regionen und Rebsorten

Südtirol und Trentino: In den beiden nördlichsten Weinbauregionen Italiens, in Südtirol und dem Trentino, geben Genossenschaftskellereien den Ton an – mit außerordentlichen Qualitätsweinen, die ihresgleichen suchen. Typische Rebsorten sind in Südtirol der Vernatsch mit dem St. Magdalener und dem Kalterersee, der rote Lagrein sowie Gewürztraminer und Weißburgunder. Im Trentino geben Nosiola bei den Weißweinen, Marzemino und Teroldego bei den Rotweinen den Ton an.

Veneto, Friaul und Lombardei: Das Veneto zählt zu den größten Weinregionen Italiens. Namen wie Prosecco, Soave, Bardolino, Valpolicella oder Amarone sind jedermann ein Begriff. Der weiße Soave wird aus der Garganega-Traube gekeltert. Die Rotweine aus der Valpolicella stammen von den drei Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, der Prosecco von der gleichnamigen, auch Glera genannten Traube. Das östlichste Weinanbaugebiet Italiens im Friaul setzt auf Weißweine wie Friulano, Ribolla Gialla und Malvasia Istriana sowie auf Chardonnay, Pinot Grigio und Sauvignon Blanc. Die Lombardei ist für ihre Schaumweinproduktion in der Franciacorta sowie für den ebenfalls prickelnden Lambrusco bekannt.

Piemont und Toskana: Piemont ist neben der Toskana die prestigeträchtigste Weinbauregion Italiens. Aus der Nebbiolo-Traube entstehen hier die gefragten Barolo und Barbaresco. Die am weitesten verbreitete Rebsorte ist Barbera, die dritte wichtige Rotweinsorte der Dolcetto. Aus der Toskana stammen drei weltberühmte Weine: der Chianti, der Brunello di Montalcino sowie der Nobile di Montepulciano. Alleamt werden sie aus der Rebsorte Sangiovese, entweder reinsortig oder im Ver schnitt, gekeltert.

Marken, Umbrien und Latium: Die beiden bekanntesten Weine der Marken sind der Verdicchio dei Castelli di Jesi und der Rosso Conero. Umbrien ist für seine Weine aus Orvieto sowie für den Sagrantino di Montefalco bekannt. Aus dem Latium stammt der in den Trattorien Roms populär gewordene Frascati.



Abruzzen und Apulien: Die beiden wichtigsten Weine der Abruzzen sind der Trebbiano d'Abruzzo und der Montepulciano d'Abruzzo. Apulien gilt als der Weinkeller Italiens und Europas. Die Region produziert mengenmäßig den meisten Wein der Halbinsel. Die wichtigsten und bekanntesten Rebsorten sind Primitivo, Negroamaro, Uva di Troia, Malvasia Nera und Montepulciano sowie Fiano und Falanghina.

Kampanien und Kalabrien: In Kampanien liefert der rote Aglianico körperreiche und farbintensive Rotweine. Daraus wird der berühmte Taurasi gekeltert. Bei den Weißweinen geben Fiano, Falanghina und Greco Bianco den Ton an. In Kalabrien spielt der Weinbau gegenüber dem Anbau von Zitrusfrüchten, Oliven und verschiedenen Gemüsesorten nur eine untergeordnete Rolle. Einer der bekanntesten Weine der Region ist der Cirò.



Sizilien und Sardinien: Sizilien ist das größte Weinanbaugebiet Italiens. Neben dem Süßwein Marsala haben sich Siziliens Winzer mit autochthonen Sorten wie Nero d'Avola, Nerello Macaluso und Frappato sowie mit Weißweinen aus Carricante, Cattarrato, Inzolia und Grillo weltweit einen Namen gemacht. Aus der Rebsorte Zibibbo wird der berühmte Passito di Pantelleria erzeugt. Ob der weiße Vermentino oder die roten Cannonau und Carignano – Sardinien hat Rebsorten, die so eigenwillig sind wie die Sarden selbst! Die Insel lässt in letzter Zeit mit charaktervollen und spannenden, mediterranen Tropfen aufhorchen.

Seit den 1980er-Jahren befindet sich in der kleinen, restaurierten Kirche San Donato in Barbaresco die Enoteca Regionale del Barbaresco. Die Vinotheke gilt als wichtiges Informationszentrum für Wein und Tourismus und bietet eine breite Auswahl an Barbaresco-Weinen der letzten Jahrgänge zu Verkostung und Verkauf an.



Die kleine Insel San Giorgio Maggiore liegt im Becken von San Marco am Auslauf des Canale della Giudecca und ist mit dem Vaporetto von San Marco aus in fünf Minuten zu erreichen. Das Kloster und die Kirche auf der Insel tragen den gleichen Namen.



Der weltbekannte Canal Grande zieht sich über vier Kilometer lang durch die Lagunenstadt Venedig. Die bis zu 70 Meter breite Wasserstraße ist der größte Kanal in Venedig, dem zahlreiche kleinere Kanäle zufließen. An diesen findet man noch ruhigere Ecken in der zauberhaften Stadt auf dem Wasser.

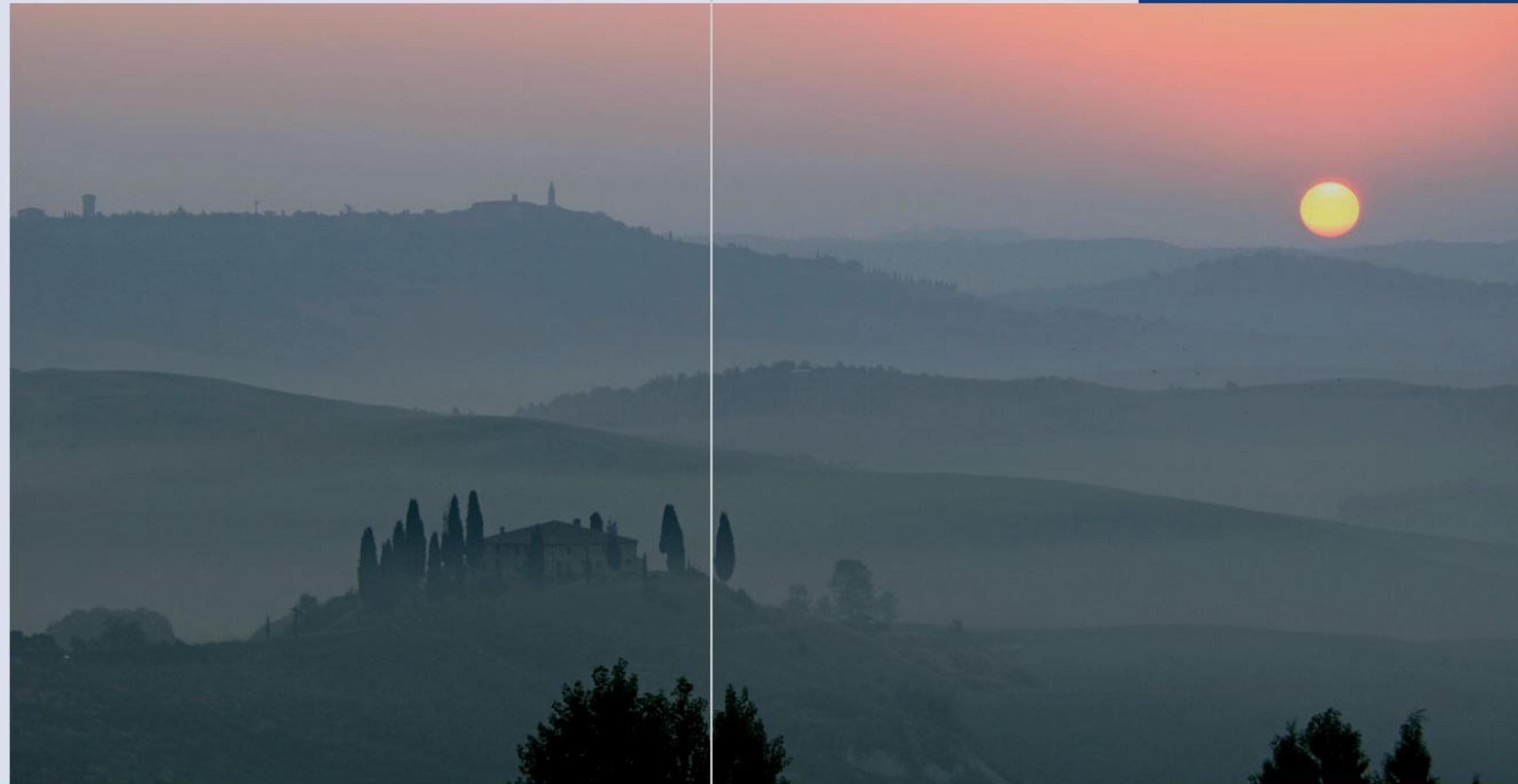


Die Barockkirche Santa Maria della Salute an der Einfahrt zum Canal Grande ist eine der beiden Votivkirchen Venedigs. Sie wurde aus Anlass einer Pestepidemie an exponierter Stelle auf der anderen Seite des Canal Grande gegenüber dem Dogenpalast erbaut und 1687 eingeweiht.



„Dann stellt sich der Gondoliere auf seinen Platz, stößt ab und leitet mit lautlosen Ruderschlägen das Boot durch den schmalen Kanal; kleine runde Wellen schlagen gluckernd gegen die Planken.“ (Heinrich Spoerl: Die Hochzeitsreise, 1946)

ITALIENS MITTE – VON DER TOSKANA BIS NACH ROM



*Morgenstimmung in
der sanften Hügellandschaft bei Montalcino:
Blick von San Quirico
d'Orcia in Richtung
Pienza, einem kleinen
Juwel der Renaissance.*



Oben:
Der Ponte Vecchio ist eines der berühmtesten Wahrzeichen von Florenz. Seit 1345 führt die Brücke mit den vielen kleinen Schmuckläden von Gold- und Silberschmieden über den Arno.

Rechts:
Die Piazza del Duomo und die Piazza di San Giovanni bilden das religiöse Zentrum von Florenz. Das Baptisterium San Giovanni, die Kathedrale Santa Maria del Fiore und der Glockenturm von Giotto sind einzigartige Meisterwerke sakraler Baukunst.



Ganz links:
Der Neptunbrunnen auf der Piazza della Signoria in Florenz stammt aus dem Jahr 1575 und spielt auf Florenz' Ambitionen als Seemacht an.

Links:
Der 1322 vollendete Palazzo Vecchio an der Piazza della Signoria in Florenz ist noch heute Sitz der Stadtverwaltung. Auf dem 94 Meter hohen Campanile kündet seit Jahrhunderten eine große Glocke den Bürgerinnen und Bürgern von wichtigen Ereignissen.



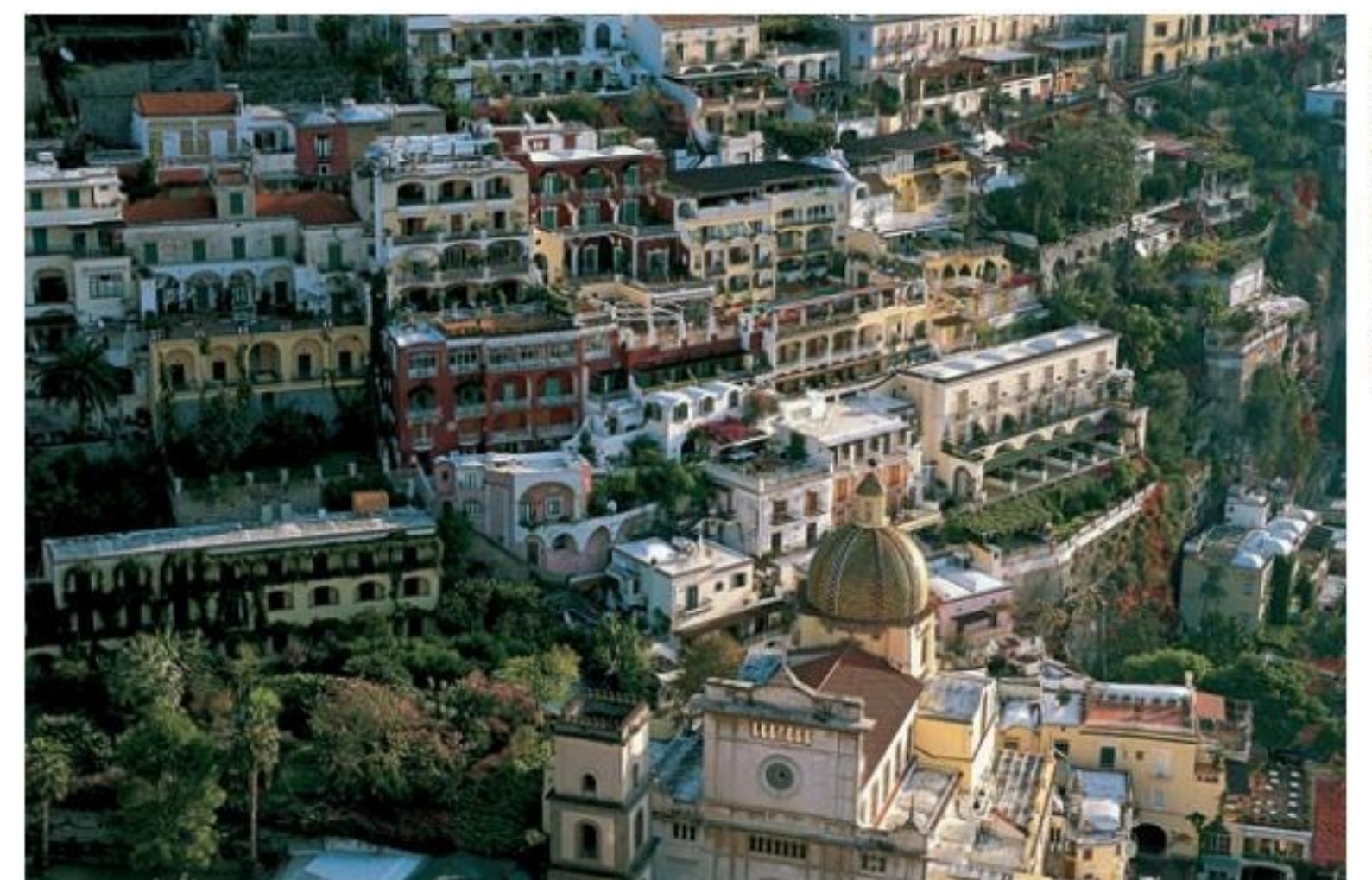
Oben:
Das Forum Romanum liegt zwischen dem Hügel des Kapitols und dem Palatinhügel und bildet das Zentrum des antiken Roms. Hinter dem Triumphbogen befinden sich die Überreste des Concordia-tempels. Rechts steht eines der bekanntesten Bauwerke des Forums, der Saturntempel, mit seinen acht Säulen im ionischen Stil.



Rechts:
Die Kapitolinischen Museen in Rom, die Musei Capitolini, gelten als die ersten öffentlichen Museen der Welt. Einzigartige antike Werke wie die Reiterstatue des Marc Aurel, der kolossale Kopf der Konstantinstatue oder die bronzenen Kapitolinischen Wölfin werden hier ausgestellt.

Links:
Das Kolosseum wurde zwischen 72 und 80 n. Chr. unter den Kaisern Vespasian und Titus errichtet. Ursprünglich wurde das Amphitheater zur Veranstaltung von Tierhetzen und Gladiatorenkämpfen genutzt. Zur Eröffnungsfeier wurden 100 Tage lang derartige Kämpfe durchgeführt.





Linke Seite:
Die 40 Kilometer lange Costa Amalfitana gilt als eine der schönsten Küstenstraßen Europas. Sie wurde um 1840 erbaut. Vorher waren die Küstendorfer fast nur über den Wasserweg zu erreichen. Die Amalfitana schlängelt sich dicht und eng an der Felsenküste entlang und hat leider nur wenige Parkbuchten, um die Aussicht zu genießen.

Traumhafte Aussichten:
Blick vom Garten der Villa Rodofo in Ravello auf die zauberhafte Küstenlandschaft der Costa Amalfitana. Im Vordergrund sind die maurischen Kuppeln der Kirche Santa Maria Annunziata in Positano zu sehen.

Von Westen her kommend ist Positano die erste Stadt an der Costa Amalfitana. An der steilen Küste reihen sich hier die bunten Häuser wie in einem Märchen übereinander. Der Ort scheint an den Felsen geklebt und sieht aus der Ferne wie eine überdimensionierte Miniaturwelt aus.



Ein Fischer, hier im Hafen von La Maddalena, hat immer zu tun: Wenn er nicht gerade aufs Meer hinaus fährt, müssen die Netze geflickt und ausgebessert und für den nächsten Fischfang vorbereitet werden.



Die Fischerboote liegen zur Ausfahrt bereit: am Stagno Is Loddius, einem der zahlreichen Lagunenseen im Südwesten Sardiniens.



Rechte Seite:
Hafenidyll mit kleinen Fischerbooten im Vordergrund und luxuriösen Yachten im Hintergrund – ein Bild, wie es in fast jedem Hafen auf Sardinien anzutreffen ist – hier in La Maddalena.

Olivenöl – das Gold des Südens

Seit über 5000 Jahren ist der Olivenbaum in allen großen Kulturen rund um das Mittelmeer das Symbol für Leben und Frieden. Schon immer war der Olivenbaum der heilige Baum, und das aus seinen Früchten gewonnene Öl nicht nur Jahrtausende lang Grundbestandteil der mediterranen Ernährung, sondern auch rituelles und religiöses Salböl und Heilmittel. Für die Ägypter war das Olivenöl ein „Geschenk Gottes“, die Phönizier verbreiteten es auf ihren Handelswegen als „flüssiges Gold“, die Griechen und Römer benutzten es für Heilzwecke und als wertvolle Beigaben für kultische Zwecke, die Juden salbten damit ihre Könige und für die Christen ist das Olivenöl seit jeher symbolisches Salböl bei allen wichtigen Sakramenten.

Großes Bild:
Die griechischen Siedler brachten ihre geliebten Olivenbäume im 5. Jahrhundert v. Chr. nach Sizilien mit. Seither wird auf der Insel Olivenöl hergestellt. Die Olivenernte findet von Mitte September bis Ende November statt, abhängig von der Höhe der Lage der Olivenhaine.

Von der Olive zum Olivenöl

Mit zwanzig Jahren hat der Olivenbaum seine volle Fruchtbarkeit erreicht und liefert durchschnittlich bis zu 40 Kilogramm Oliven pro Ernte. Diese sind zuerst grün und reifen dann bis in den Herbst hinein zu dunkelvioletten bis schwarzen Früchten heran. Die Ernte erfolgt, je nach Anbaugegend, in der Zeit von September bis Dezember und ist der kostenintensivste Teil der Olivenölherstellung. Für die Produktion von Speiseoliven und von Quali-



Oliven ernte ist in den allermeisten Fällen noch mühsame Handarbeit. Unter den Bäumen werden Netze ausgebreitet und Leitern aufgestellt. Dann werden die Oliven von Hand gepflückt oder mit Rechen von den Ästen gekämmt, wie hier in Ligurien.

tätsöl muss die Ernte der Oliven nämlich großteils noch mit Hand und mit äußerster Sorgfalt vor sich gehen.

Die geernteten Oliven werden sofort zur Verarbeitung in den Frantoio, die Olmühle, gebracht. Nach dem Waschen werden die kleinen Früchte zu einem Fruchtfleischbrei zermahlen, der dann, wenn auch mit unterschiedlichen Methoden, so doch immer mit denselben natürlichen und mechanischen Verfahren, gepresst wird. Das Olivenöl wird dabei in einer einzigen kalten Pressung gewonnen.

Unverwechselbarer Charakter

Der Boden, das Klima und die entsprechende Olivenorte geben dem Naturprodukt seinen unverwechselbaren Charakter. Ob der Verbraucher ein mildes Öl bevorzugt, ein kräftiges oder fruchtiges – Olivenöl bietet als einziges Öl diese große Geschmacksvielfalt. Olivenöl kann neben dem typischen Fruchtgeschmack nach Artischocken, Tomatenblättern, grünem Gras, wilden Kräutern oder nach Bittermandeln schmecken – immer mit mehr oder weniger leicht bitter-pikanter Hintergrund im Geschmack. Olivenöl ist sehr gesund und verfeinert jede Küche.

Ober 500 Arten von Olivenbäumen, die Früchte in verschiedenster Größe, Form und Geschmack hervorbringen, gibt es allein in Italien. Die großen, aromatisch-fleischigen „Nocellara del Belice“ aus der Gegend um Castelvetrano in Sizilien etwa gelten als die besten Speiseoliven Italiens. Die kleinen, intensiv-fruchtigen „Moraiola“ und „Frantoio“ in Umbrien und in der Tos-



kana eignen sich dagegen hervorragend zum Pressen von Olivenöl. Im Trentino rund um den Gardasee ist die „Casaliva“ zu Hause, im Veneto „Grignano“ und „Leccino“.

Jährlich werden weltweit an die drei Millionen Tonnen Olivenöl produziert. Italien ist mit knapp einer halben Million Tonnen Oliven nach Spanien (1,2 Millionen Tonnen) der zweitgrößte Produzent weltweit. In Italien selbst produzieren Apulien, Kalabrien, Sizilien und Kampanien zusammen mehr als 80 Prozent des italienischen Olivenöls.

Kleines Olivenöl-ABC

Für die Qualität von Olivenöl gibt es klare EU-Vorschriften und strenge Kontrollen. Einwandfreier, reintoniger Geschmack und fruchtiger Geruch sowie der Gehalt an freien Fettsäuren (Olsäure) sind für die Qualität bestimmend. Die drei wichtigsten auf dem Markt erhältlichen Olivenöle sind:

„Olio Extravergine di Oliva“ (Natives Olivenöl extra) steht an der Spitze der Qualitätspyramide. Es darf nur rein mechanisch aus frischen, unverarbeiteten Oliven hergestellt werden sowie keine geschmacklichen Fehler aufweisen. Der Anteil der unerwünschten freien Fettsäuren darf maximal 0,8 Prozent betragen.



„Olio Vergine di Oliva“ (Natives Olivenöl) wird ebenfalls aus einer einzigen kalten Pressung gewonnen, darf aber einen Olsäuregehalt von maximal zwei Prozent haben.

„Olio di Oliva“ (Olivenöl) schließlich ist ein Verschnitt von raffiniertem und natürlichem Olivenöl mit maximal einem Prozent Olsäure. Bei der Raffination können in einem chemisch-physikalischen Verfahren unangenehme Gerüche entfernt, der Geschmack korrigiert sowie der Säuregehalt des Öls gesenkt werden.

„Lampantöl“ nennt man übel riechendes und schmeckendes, ungenießbares Olivenöl, das von verdorbenen Oliven oder von schlecht gewordenem Olivenöl stammt. Es ist für den direkten Verbrauch nicht zugelassen und kann erst nach einer Raffination und dem Verschnitt mit Olivenöl in den Verkauf gelangen. Solche Öle dürfen nur die unterste Bezeichnung „Olio di Oliva“ tragen.

Die olympische Göttin Athena fragte einst einen alten griechischen Bauern nach dem Lebensnotwendigen. Dieser zeigte auf den Olivenbaum: „Er spendet uns Schatten vor der Sonne im Sommer, Holz für ein wärmendes Feuer im Winter, nahrhafte Früchte zum Essen und Öl zum Kochen und Beleuchten.“

Die geernteten Oliven werden gemahlen und gepresst. Olivenöl und Fruchtwasser werden schließlich mit einer Zentrifuge getrennt. Aus zehn Kilogramm Oliven erhält man im Durchschnitt eineinhalb Kilogramm Olivenöl.

Seite 204/205: Mondello, der Vorzeigevorort von Palermo, liegt an der Nordseite des Monte Pellegrino an einer lang gestreckten, seichten Meeresbucht. Reiche Palermitaner entdeckten zu Beginn des 20. Jahrhunderts das ehemalige Fischerdorf und errichteten hier, teilweise in klassischem Jugendstil, ihre schmucken Villen.

Register	Textseite	Bildseite	Register	Textseite	Bildseite	Register	Textseite	Bildseite
Agrigento	19, 183	210, 211	Iseo	53		Rosario	177	
Alba	27	61	Isola del Garda	14		Rovereto	41	
Alberobello	150	166	La Maddalena	187, 190, 191		Saint-Pierre	65	
Amalfi	150	148	La Motta	62		Salina	217-220	
Andria	150	164/165	Lipari	218		Salsomaggiore	71	
Aosta	65		Lusen	40		San Cassiano	63	
Arbatax	185		Matera	176		San Gimignano	1, 112	
Arco	41		Mailand	16, 26, 27, 58	56, 57, 143	San Ginesio	128	
Annunzia	193		Malcesine	46		San Martino		
Arzachena	189		Malcesineta	82		sulla Marmuccina	133	
Ascoli Piceno	129		Mantua	26	50, 51	San Pameleo	192	
Asolo	71	71	Manzano	91		San Quirico d'Orcia	106	
Assisi	108	120	Maremma	172, 173		Santa Teresa Gallura	97, 185	
Aymavilles	64		Maser	142		Santo Stefano		
Bagheria	212		Maser	151	174/175	di Sessanio	130, 134, 135	
Barbaresco	60, 78, 79		Meffi	173		Scopello	4/5	
Bari	150	167	Meran	15		Segesia	19	
Barle	79		Mira	83		Selvamie	19, 183	
Bambo	63		Modena	71	94	Sessa Aurunca	78	
Belluno	16, 71		Modica	208		Siena	16, 114, 122	
Bologna	71	92/93	Mondello	204/205		Signa	34	
Bozen	26	35-37	Montefalco	119, 123		Siracusa	19, 183	214
Brescello	99		Montemonaco	126		Sirmione	47	
Brescia	54, 55		Nago	27, 49		Soave	76/77	
Brienz	8/9		Neapel	18, 58, 97,	152-155	Solfemmo	52, 53	
Cagliari	186			150, 162		Spoleto	122	
Calasetta	186		Neive	60		St. Anton	28	
Capri	194-198		Nowo	19	207	St. Magdalena	29	
Carrara	116		Nowara	17, 27		St. Pauls	34	
Carrare	151		Numana	128		Sant'Anna	18	
Castelbuono	207, 209		Olbia	189		Stromboli	216, 217, 219	
Castelgandolfo	136		Ostuni	168		Taormina	19, 183	12, 13, 182, 211,
Castellina in Chianti	115		Otranto	169		Terian	33	213, 215
Castiglione del Lago	121		Padua	16, 71	74, 75	Termoli	109	
Castiglione delle Stiviere	52		Paestum	18, 150		Terrel	108	
Castiglione Falletto	61		Palazzolo Acreide	209		Teulada	180	
Cefalù	19	206, 212	Palermo	15, 19, 183	19, 206	Toblach	30	
Comoglietta	132		Panelleria	221		Todi	123	
Comina d'Ampezzo	44		Panzano in Chianti	115		Trani	170/171	
Desenzano	47		Parma	98		Tremosine	48	
Diano Marina	102		Pavia	54		Trento	26	42, 43
Dongali	97		Perugia	108	121	Triest	16, 58, 59, 70	88, 89
Finalborgo	103		Pienza	106		Tufo	161	
Florenz	58, 108,	109-111, 142, 143	Pisa	58	117	Turin	27	
	142, 143		Pompeji	18, 150, 162	156, 157	Udine	16	
Frascati	137		Pozza	200, 201		Val Caprana	118	
Gallipoli	167, 168		Posada	183, 192		Valeggio sul Mincio	97	70, 80, 81
Gargnano	48		Positano	159		Venedig	16, 58, 70,	68, 69, 84-87
Gavardo	6		Praia a Mare	160, 178/179		Vercelli	17, 27	
Genua	58, 71	100/101	Praato	108		Vermazza		104/105
Götz	16, 58		Ragusa	208		Verona	16, 71, 72	72, 73
Gradisca d'Isonzo	90		Ravello	159		Vicenza	16, 71	
Greve in Chianti	113		Reggio Calabria	18, 151		Volterra	108	112, 113
Grignano	88		Rende	177		Volturno		96
Grisolia	176		Rocca di Papa	136				
Herculaneum	18, 150		Rom	15, 17, 58,	58, 124, 125,			
				109, 142,	138-141,			
Istria	199			162, 163	144-147			

