



Von den schneebedeckten 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 begehrt, 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“.

Über 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.

Stürtz

ISBN 978-3-8003-4829-9



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 aufsehenerregende 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, farbenprächige 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 Cavardo.



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 8/9:  
Ein Paradies für Garten- und Blumenfreunde: der historische Stifts Garten 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 Brenner route und dem Pustertal – 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.

- Seite 222 Register
- Seite 223 Karte
- Seite 224 Impressum



## NORDITALIEN – IM SÜDEN DER ALPEN

Seite 22/23:  
Blick vom Monte  
Conero bei Ancona auf  
die Riviera de Conero.  
Der Nationalpark der  
Monti Sibillini um-  
schließt die höchste  
Gebirgsgruppe des  
Apennins in Umbrien  
und in den Marken.  
Die einmalige, unbe-  
rührte 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  
Sella-Stock im Süden  
und den Cirsipitzen, die  
das Tor zum Natur-  
park Puez-Geisler  
bilden, im Norden.  
Der Gebirgspass ver-  
bindet 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 Südspitze 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 Spitzenenerzeugnissen. 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 Rabaja in der  
Gemeinde Barbaresco.*

## Die Vielfalt des italienischen Weinbaus

Die stiefelförmige, schmale und lang gezogene Form des Landes prägt die Landschaft und Landwirtschaft ganz entscheidend. Klima und Bodenbeschaffenheit zwischen dem Brenner und Sizilien könnten unterschiedlicher nicht sein. Darin liegen die Stärken und die Vielfalt des italienischen Weinbaus.

Die Wiege des Weinbaus haben in Italien bereits die Griechen und Römer gelegt. Die Griechen bauten hier Wein an und nannten Italien „Oinotria“, das „Land der erzogenen Reben“. Für die alten Römer galt Wein nicht lediglich als Getränk, sondern als Statussymbol, als Währung und auch als Medizin. Schon damals begann man, mit unterschiedlichen Erziehungsformen und Aufbewahrungstechniken zu experimentieren und verschiedene Rebsorten zu bestimmen. Das Wissen um den Weinbau wurde von den römischen Legionen in weite Teile Europas getragen.

Im Gegensatz zu Frankreich ist die Tradition der Qualitätsweinerzeugung aber bedeutend jünger. Erst in den 1970er-Jahren ist eine junge Winzergeneration zu neuen

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 Verschnitt, 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.

*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 den alle  
Konzentration einfließt,  
ist eine Ikone des  
süditalienischen  
Weinbaus.*



**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.

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



**Sizilien und Sardinien:** Sizilien ist das größte Weinbaugebiet Italiens. Neben dem Süßwein Marsala haben sich Siziliens Winzer mit autochthonen Sorten wie Nero d'Avola, Nerello Mascalese und Frappato sowie mit Weißweinen aus Carricante, Cattanaro, 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.

*Salvatore Fucci präsentiert in seinem Weinberg stolz seine beste Flasche. Das Weingut Elena Fucci in Barile im Vulture-Gebiet in der Basilikata ist ein Familienbetrieb und beweist seit etlichen Jahren außerordentliches Geschick bei der Bereitung des Titolo – einem der besten Aglianico del Vulture der Basilikata.*



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.



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.



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.



„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 gluckend gegen die Planken.“ (Heinrich Spoerl: Die Hochzeitsreise, 1946)



# ITALIENS MITTE – VON DER TOSKANA BIS NACH ROM

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







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

Rechts:  
Die Piazza del Duomo  
und die Piazza di San  
Giovanni bilden das  
religiöse Zentrum von  
Florenz. Das Baptiste-  
rium 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 Stadt-  
verwaltung. Auf dem  
94 Meter hohen Cam-  
panile kündigt seit Jahr-  
hunderten eine große  
Glocke den Bürgerin-  
nen 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 Über-  
reste 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 Konstantin-  
statue oder die bronzene  
Kapitolinische Wölfin  
werden hier ausgestellt.



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





Linke Seite:  
Die 40 Kilometer lange  
Costa Amalfitana gilt  
als eine der schönsten  
Küstenstraßen Euro-  
pas. Sie wurde um  
1840 erbaut. Vorher  
waren die Küstendörfer  
fast nur über den  
Wasserweg zu erreichen.  
Die Amalfitana schlän-  
gelt sich dicht und  
eng an der Felsenküste  
entlang und hat leider  
nur wenige Parkbuch-  
ten, um die Aussicht  
zu genießen.

Traumhafte Aussichten:  
Blick vom Garten der  
Villa Rudolfo 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 kom-  
mend ist Positano die  
erste Stadt an der  
Costa Amalfitana. An  
der steilen Küste rei-  
hen 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 Loddus, einem der zahlreichen Lagunenseen im Südwesten Sardinien.



Rechte Seite: Hafendylle 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.

Der Olivenbaum, der bis zu 1000 Jahre alt werden kann, gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen der Erde. Seine Heimat liegt in den östlichen Mittelmeerländern. Über achtzig Prozent der Weltolivenölproduktion erfolgt in den klassischen Anbaugebieten rund um das Mittelmeer.

## 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-

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 Ölmühle, 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 Olivensorte 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-pikantem Hintergrund im Geschmack. Olivenöl ist sehr gesund und verfeinert jede Küche.

Über 500 Arten von Olivenbäumen, die Früchte in verschiedenster Größe, Form und Geschmack hervorbringen, gibt es allein in Italien. Die großen, aromatischen, 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-

*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.*

*Olivenernte 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.*



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, unversehrten Oliven hergestellt werden sowie keine geschmacklichen Fehler aufweisen. Der Anteil der unerwünschten freien Fettsäuren darf maximal 0,8 Prozent betragen.

*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 warmes 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.*



„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 nativem 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.

*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
Agripino	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 Morra		62	Salina		217–220
Andria	150	164/165	Lipari		218	Salsomaggiore	71	
Aosta		65	Lusem		40	San Cassiano		63
Arbaix		185	Maiena		176	San Gimignano		1, 112
Arco		41	Mailand	16, 26, 27, 58	56, 57, 143	San Ginesio		128
Armungia		193	Malcesine		46	San Marino		
Arzachena		189	Malconina		82	sulla Marmuccia		133
Ascoli Piceno		129	Mantua	26	50, 51	San Pantaleo		192
Asolo	71	71	Marzano		91	San Quirico d'Orcia		106
Assisi	108	120	Maratea		172, 173	Santa Teresa Gallura		97, 185
Aymavilles		64	Maser		142	Santo Stefano		
Bagheria		212	Mazera	151	174/175	di Sessano		130, 134, 135
Barbaresco		60, 78, 79	Mefti		173	Scopello		4/5
Bari	150	167	Meran		15	Segesta	19	
Barile		79	Mina		83	Selinunte	19, 183	
Barolo		63	Modena	71	94	Sessa Aurunca		78
Belluno	16, 71		Modica		208	Siena		16, 114, 122
Bologna	71	92/93	Mondello		204/205	Signaz		34
Bozen	26	35–37	Montefalco		119, 123	Siracusa	19, 183	214
Brescia		99	Montemomaco		126	Sirmione		47
Brescia		54, 55	Nago		27, 49	Soave		76/77
Brixen		8/9	Neapel	18, 58, 97, 150, 162	152–155	Solfatino		52, 53
Cagliari		186				Spoleto		122
Calasetta		186	Neve		60	St. Anton		28
Capri		194–198	Noio	19	207	St. Magdalena		29
Carnara		116	Novara	17, 27		St. Pauls		34
Carnate		151	Nurmana		128	Sulmona		18
Castelluono		207, 209	Olbia		189	Syracusa		216, 217, 219
Castelgandolfo		136	Oscuni		168	Taormina	19, 183	12, 13, 182, 211, 213, 215
Castellina in Chianti		115	Ostano		169			33
Castiglione del Lago		121	Padua	16, 71	74, 75	Terlan		
Castiglione delle Stiviere		52	Paestum	18, 150		Termoli	109	
Castiglione Falletto		61	Palazzolo Acreide		209	Terni	108	
Cefalù	19	206, 212	Palermo	15, 19, 183	19, 206	Teulada		180
Controguerra		132	Panellaria		221	Toblach		30
Cortina d'Ampezzo		44	Panzano in Chianti		115	Todi		123
Desenzano		47	Parma		98	Trani		170/171
Diano Marina		102	Pavia		54	Tremosine		48
Dorgali		97	Perugia	108	121	Trento	26	42, 43
Finalborgo		103	Pienza		106	Treviso	16, 71	
Florenz	58, 108, 142, 143	109–111, 142, 143	Pisa	58	117	Triest	16, 58, 59, 70	88, 89
Frascati		137	Pompeji	18, 150, 162	156, 157	Tufo		161
Gallipoli		167, 168	Ponza		200, 201	Turin	27	
Gargnano		48	Posada		183, 192	Udine	16	
Gavardo		6	Positano		159	Val Caprara		118
Genova	58, 71	100/101	Prata a Mare		160, 178/179	Valeggio sul Mincio	97	70, 80, 81
Görs	16, 58		Prato		108	Venedig	16, 58, 70, 124, 142	68, 69, 84–87
Gradisca d'Isonzo		90	Ragusa		208	Vercelli	17, 27	
Greve in Chianti		113	Ravello		159	Vernazza		104/105
Grignano		88	Reggio Calabria	18, 151		Verona	16, 71, 72	72, 73
Grisolia		176	Rende		177	Vicenza	16, 71	
Herculaneum	18, 150		Rocca di Papa		136	Volterra	108	112, 113
Ischia		199	Rom	15, 17, 58, 109, 142, 162, 163	58, 124, 125, 138–141, 144–147	Volangne		96

