

FRANCES MAYES
MIT ONDINE COHANE

SEMPRE ITALIA

*Eine Liebeserklärung an
Lebensart, Küche und Kultur*

FREDERKING & THALER



INHALT

Einführung ... 7

Teil 1

Norditalien

Südtirol und Trentino ... 15

Piemont ... 29

Lombardei ... 49

Venetien ... 71

Ligurien ... 93

Emilia-Romagna ... 111

Friaul-Julisch Venetien ... 125

Aostatal... 141

Teil 2

Mittelitalien

Toskana ... 157

Umbrien ... 183

Latium ... 203

Die Marken ... 231

Die Abruzzen ... 243

Molise ... 259

Teil 3

Süditalien und Inseln

Kampanien ... 279

Apulien ... 307

Basilicata ... 327

Kalabrien ... 347

Sizilien ... 361

Sardinien ... 387

Über die Autorinnen und Danksagung ... 404

Bildnachweis... 406

Register ... 408

Seite 1: Eine ruhige Treppe verläuft hinter der Gelateria del Teatro in Rom.
Seiten 2-3: Geschäfte säumen die Ponte Vecchio über dem Arno in Florenz. Links: Die Trullo-Architektur aus Kalksteinmauerwerk ist in vielen kleinen Städten der Region Apulien in Süditalien noch gut erhalten.



Regionale Aromen: Slowfood

Mit ihrer berühmten Vielfalt von Wein bis zu Trüffeln ist die kulinarische Szene des Piemont edel und traditionsreich zugleich. Diese Region ist auch der Geburtsort der Slowfood-Bewegung, die auf langsame Zubereitung und den Genuss authentischer Gerichte setzt. Ihre Eroberungswelle begann als Protestbewegung gegen die Eröffnung eines McDonald's an der Spanischen Treppe in Rom. Heute hat sich ihr Credo, auf die lokale Ebene zu setzen, weltweit etabliert. Der Hauptsitz befindet sich in der Stadt Bra nahe der Universität für gastronomische Wissenschaften und des Restaurants **Guido**, einem Aushängeschild für Slowfood-Gerichte.

Auftakt für ihre Genusstour könnte die *Osteria del Boccondivino* sein, ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant mit hübschem Innenhof. Probieren Sie zum Beispiel, begleitet von einem Glas Wein an der Sonne, das köstliche *brasato di Barolo* (Rindereintopf im Weinsud).

Wie bei einem solchen Erbe zu erwarten, finden sich im Piemont neben Tante-Emma-Perlen auch Michelin-Restaurants. In Alba zum Beispiel wartet das *Piazza Duomo* mit einer Trüffel-Speisekarte auf: Trüffel auf Jakobsmuscheln, Trüffel auf einer Pilzbrühe und in Trüffeln gekochter Fasan (die *Insalata 21.31.41.51*, serviert mit Kräutern, Blüten, Blättern und anderem Gemüse, ist einer der besten des Landes!). Ein weiterer kulinarischer Boxenstopp in Alba ist **Enoclub**; seine *tajarin*, sehr feine Bandnudeln mit 30 Eigelb-, sind das perfekte Trüffelbett.

Die **Trattoria della Posta**, außerhalb von Monforte d'Alba gelegen, ist ein weiteres In-Lokal, wenn auch mit Traditionskost. In einer alten Remise aus dem Jahr 1875 gelegen, bietet das Restaurant eine reichhaltige Küche, die ziemlich sättigend ist – zum Beispiel eine Kalbshaxe im Barolo-Sud oder Zwiebeln aus dem Backofen mit Piemont-Käse. Kenner lieben auch das **Bovio** in La Morra. Neben der grandiosen Aussicht (La Morra ist das höchste aller Barolo-Dörfer) locken auch *battuta* (eine Spezialität aus Kalbstatar) und die Weinkarte zahlreiche Stammgäste an. Wegen der kilometerlangen Serpentinstraße empfiehlt es sich, ein Taxi zu nehmen. •

Die Käseauswahl im Restaurant Bovio liefert eine köstliche Einführung in die typischen Käsesorten des Piemont.





Kapitel 3 LOMBARDEI

Die norditalienischen Seen! Abends, in der blauen Stunde, lädt die segensreiche Stille zum romantischen Sundowner auf der Terrasse ein. Den ganzen Tag über wechseln die Farben der Berge, während über das herrliche smaragdgrüne Wasser weiße Wolken ziehen.

Beginnen Sie mit Bellagio, einem der schönsten Dörfer am Comer See. Gärten, Bootsfahrten und Spaziergänge bescheren Ihnen schöne Kulissen. Das Bellagio Center der Rockefeller Foundation ist ein privater Rückzugsort für begabte Forscher und Schriftsteller, der dem malerischen Städtchen intellektuelles Gewicht verleiht.

Cernobbio, nahe der Stadt Como, ist bekannt für seine Seidenstoffe. Viele Hochzeitsreisende besuchen hier gern das romantische Hotel Villa d'Este. Dieser Palazzo aus dem 16. Jahrhundert weckt sicher hohe Erwartungen an die Ehe.

Am Gardasee, dem größten der nördlichen Seen Italiens, habe ich eine gute Wahl getroffen: Das Grand Hotel Fasano. In diesem luxuriösen Kleinod des 19. Jhs. verkehrt die Crème de la Crème. Die von Singvogelgezwitscher erfüllte Lobby, ganz in Beige- und Goldtönen gehalten, strahlt Leichtigkeit und Eleganz aus. In dem aufwändig vertäfelten Gourmetrestaurant Il Fagiano wird in Kupferpfannen am Tisch flambiert. Der Service ist diszipliniert, aber freundlich.

Der Gardasee ist eine echte Verwöhn-Oase, um sich zu regenerieren. Organisieren Sie ein privates Boot, das direkt am Hotel anlegt und Sie zu den schönsten Städten am See bringt: Salò, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Sirmione, Limone del Garda und Riva del Garda. Zwischen den Städten Desenzano am südlichen Ende des Sees und Riva del Garda an der nördlichen Spitze verkehren auch ganzjährig Linienschiffe. Sie können an allen 16 Uferstädten aussteigen. Entspannter aber ist es, einen Kapitän zu engagieren, der Sie bringt, wohin Sie wollen und auf sie wartet, während Sie zu Mittag speisen oder an Bord einen Drink nehmen.

Idealerweise lassen sich die Orte am Seeufer mit dem Boot erkunden; ansonsten bietet sich natürlich auch eine Tour mit

dem Auto an. Die von Zypressen gesäumte Straße führt Sie zu blühenden Dörfern mit Oleander, Bougainvillea, Palmen, Zitronenbäumen, Bananenstauden und Bleiwurz. Die schützenden Berge sorgen für das mediterrane Klima mit den nahen schneebedeckten Gipfeln. Langgezogene Kurven zu fahren und die Windsurfer zu bewundern, die mit ihren bunten Segeln flott über den silbernen glitzernden See hinwegziehen – das zu erleben, ist eine Wonne!

Sobald Sie in einem verträumten Seehotel ankommen, verebbt der Lärm der Städte wie von selbst. Finden Sie den für Sie schönsten Platz am See! Warum nicht in der imposanten Villa Feltrinelli nächtigen, wenn Sie vor Kurzem reich geerbt haben? Ansonsten tun es auch die Villa Fiordaliso oder das Grand Hotel Fasano. Natürlich hat jede noch so kleine Ortschaft eine Reihe von Unterkünften.

Die Seestädte haben alle ihren bunten Hafen, einen *lungolago* (gut befestigte Uferpromenade) und (Seite 50) klassizistische Gebäude mit sorbetfarbenen Fassaden und Cafés an großzügigen Piazzas. Hier lässt sich nach der Besichtigung römischer

GUT ZU WISSEN ...

- **BESTE REISEZEIT:** Im Gegensatz zu einigen italienischen Städten, die im Sommer wie leergefegt sind, ist Mailand ganzjährig lebendig und zieht Geschäftsreisende wie auch Touristen an. Und da die Wintersportorte nicht weit entfernt sind, lässt sich das Ganze gut mit einer Spritztour in die Berge verbinden (oder im Frühjahr, Sommer und Herbst in die Seenregion). Der Nebel hier ist sprichwörtlich, wundern Sie sich also nicht, wenn es zu Flugverspätungen kommt.
- **HIGHLIGHTS:** Mailand, Comer See, Mantua
- **ANREISE:** Flughäfen Linate und Malpensa, beide in Mailand



Udine

Bei der Ankunft in Udine kann man sich wie in einer Miniausgabe von Venedig fühlen (allerdings ohne die Kanäle). Die Loggia del Lionello spiegelt den Dogenpalast wider; der Markuslöwe, das Wappentier der Republik Venedig, ist in den Torbogen Arco Bollani des venezianischen Meisters Andrea Palladio gemeißelt. Die Domkapelle mit ihren Tiepolo-Fresken ist allein Grund genug, hierher zu kommen.

Aber was Insider auch wissen ist, dass diese Stadt bis obenhin voll ist mit sehr, sehr gutem Essen. Vorbildlich sogar. Im puppenhausgroßen **Laboratorio del Dolce**, versteckt in einer ruhigen Seitenstraße, werden frisch gebackene Baisers mit Schlagsahne gefüllt (die italienische Antwort auf Prousts Madeleine). **La Baita** ist ein ähnliches, fast religiöses Erlebnis und bietet riesige Montasio-Laibe, einen cremigen, nicht pasteurisierten Kuhmilchkäse oder **asino** (auf Basis von Eselsmilch) für eine Kostprobe vor Ort oder vakuumverpackt für die Heimreise. (Hier gibt es wirklich sehr nette Käsehändler.) **L'Alimentare** hat alle Zutaten für das perfekte Picknick, mit einer ausgezeichneten Auswahl an friaulischen Weinen und frisch zubereiteten Speisen zum Mitnehmen. Verfeinern Sie Ihre Küche mit saisonalen Produkten vom Bauernmarkt auf der Piazza Matteotti, wo im Frühling weißer Spargel und im Herbst Steinpilze in rauen Mengen erhältlich sind. Um wunderbar in die kulinarische Szene der Stadt einzutauchen, buchen Sie eine Tour mit der ortsansässigen Raffaella Graselli durch die Via Degli Artisti Viaggi, die auch kulturelle Highlights beinhaltet.

Verpassen Sie auf keinen Fall eine Mahlzeit in der **Hostaria alla Tavernetta** mit ihrem zarten Lammfleisch vom Knochen, Forellenkaviar und (für Abenteuerlustige) einem ortstypischen Gänsegericht mit Birnen und Kartoffeln. Die anheimelnden Kaminzimmer im Obergeschoss mit ihren nostalgischen Kronleuchtern sind eine traumhafte Option für Gruppenreisende.

Auf der Suche nach etwas Lässigerem? Testen Sie das **Leon d'Oro** und wählen Sie dort die *frittata* mit Kräutern oder die Käse-Polenta vom Grill. Oder speisen Sie im **Vitello d'Oro**, das wegen seiner feinen Seafood-Degustationsmenüs zu einem Muss in der Stadt geworden ist (sehr empfehlenswert ist das reine Thunfisch-Menü!). Der Clou ist jedoch das Tiramisù des Hauses: cremig, zart und mit einem Espresso als krönendem Abschluss. Übrigens: Das **Astoria Hotel Italia** liegt in der Nähe aller Highlights.

Udine ist eine Stadt von perfekter Größe, mit einer großartigen Esskultur und herrlichen Bauwerken.

Teil 3
**Südtalilien
und
Inseln**

Capris ikonische
Faraglioni-Felsen sind beeindruckende Anziehungspunkte
für Ausflugsboote und
Inselbesucher.

Auf Grand Tour von Südtirol bis Sizilien

Von der farnefrohen Küste der Cinque Terre zu den beschaulichen Häfen der Äolischen Inseln, von der beeindruckenden Renaissancearchitektur Florenz´ zu den besten Gnocchi Roms: Eine Hommage an gehobene Reisen durch das Land von Kunst und Genuss, verfasst von der Bestsellerautorin und Italienkennerin Frances Mayes.

Frances Mayes
Sempre Italia
Eine Liebeserklärung an das Land
des süßen Lebens
400 Seiten Folienprägung,
ca. 370 Abb., 19,3 x 26,1 cm, Hardcover

€ [D] 49,99 | € [A] 51,40 | sFr. 69,00
ISBN: 978-3-95416-377-9
Bestellnr.: 16377
WG: 342
ET: 20.07.2022

*Eine Liebeserklärung an
Lebensart, Küche und Kultur*

SEMPRE ITALIA

