

ITALIEN

ITALIEN



MAGAZIN

NR. 2 2025



Diese
Küstendorfer
stehlen den
Cinque Terre
die Show

TEMPO RUNTER, SINNE AN
Mit der Vespa durch Umbrien

FERRARA UND COMACCHIO
Folklore & Filmkulissen im Po-Delta

CASTELLO CESARE MATTEI
In der wundersamsten Burg Italiens

Mehr als Meer
Sardiniens Norden

PIZZA MIT ALPENBLICK
Die besten kulinarischen
Adressen in Udine

D: €7,90 A: €8,90
CH: SFR 14,30 L: €9,40
02>
4 197725407903






LE DUNE. DAS PARADIES FÜR FAMILIEN.



Resort & SPA



BADESI

In Nordsardinien liegen uns die Natur und Ihr Vergnügen sehr am Herzen. Gastfreundlichkeit bedeutet für uns weitläufige Strände und Umweltfreundlichkeit, aber auch Ideen, Restaurants, Sport und Wellness. Wir freuen uns auf Sie im besten Beach Resort Italiens. Das Resort & SPA Le Dune ist Teil der Delphina Hotels & Resorts Gruppe, welche bei den World Travel Awards als weltweit führende grüne, unabhängige Hotelgruppe ausgezeichnet wurde.

RESORTLEDUNE.COM

HOTELS & RESORTS



Der Strand vom Resort:
Li Junchi in Badesi,
Blaue Flagge 2024.



CELESTE
DALLA PORTA

STEFANIA
SANDRELLI

GARY
OLDMAN

SILVIO
ORLANDO

LUISA
RANIERI

PEPPE
LANZETTA

ISABELLA
FERRARI

PARTHENOPE

VOM OSCAR®-PRÄMIERTEN REGISSEUR
PAOLO SORRENTINO
(»LA GRANDE BELLEZZA«)



AB 10. APRIL NUR IM KINO

ABONNENTEN

S.P. Abonentenservice für Italien Magazin
A. van Leeuwenhoekweg 34,
2408 AN Alphen aan den Rijn, Niederlande
italien@spabonneeservice.nl
Tel. 0031 88 1102082 (Mo-Fr 9.00-17.00 Uhr)

Abonnement

Ein Jahresabonnement kostet in Deutschland 34,50 € (5 Ausgaben) bei Zahlung per Bankeinzug oder Online-Zahlung. Bei Zahlung auf Rechnung per Post kommen 3,50 € Verwaltungskosten hinzu. Das Abonnement verlängert sich nach Ablauf automatisch zu den dann geltenden Preisen. Probe- und Geschenkabonnements enden automatisch. Die Kündigungsfrist beträgt zwei Monate vor Ablauf des Abonnements.

Abonnement mit Willkommensgeschenk

Für den Versand eines Willkommensgeschenks für Neuabonnenten werden eventuelle Versandkosten einmalig berechnet. Willkommensangebote gelten solange der Vorrat reicht. Sie erhalten die Prämie nur dann, wenn Sie in den vergangenen 12 Monaten das Italien Magazin nicht abonniert hatten.

Italien Magazin Digital auf Readyly.de
Empfohlener Ladenpreis 7,90 €

IMPRESSUM

Umschlag Cala Goloritzé, Sardinien

©HUBER IMAGES/Massimo Ripani

Chefredakteur Paul van Eijndhoven

Redaktion Anneke Wardenbach, Britta Behrendt, Ruth von Doornik, Julia Schneider,

Artdirection & Layout Suzy Benjamin

Mitarbeit Harald Braun, Sabine Braun, Amber Brugman, Edith Buenen, Marieke van Ditshuizen, Daniela Falsetta, Sander Groen, Jeroen Jansen, Annemiek de Kroon, Ronald Kuipers, Stefan Maiwald, Joris van der Meer, Stefano Piaserico, Susan Piaserico, Matteo Rossi, Fabian Takk, Martin Zöller, Marjolein Zuiderent

Herausgeber Daniëlle Wiersema

Redaktion redaktion@italienmagazin.com

Anzeigenverkauf

Chiara Dragone, advertising@creditsmedia.nl

Marketing Daniëlle Wiersema,

d.wiersema@creditsmedia.nl

Vertrieb IPS Distribution GmbH, Meckenheim

Italien Magazin Van Slingelandtstraat 63,

1051 CG Amsterdam, Niederlande

Tel. +31 20 5302594, www.italienmagazin.com

© Das Italien Magazin ist eine Publikation von Joie de Vivre B.V. und Eigentum von Credits Media. Ohne die schriftliche Genehmigung des Herausgebers darf nichts aus dieser Ausgabe übernommen und/oder auf welche Weise auch immer reproduziert werden. Die Redaktion hat ihr Möglichstes getan, um Quellen und Rechteinhaber von verwendetem Bildmaterial zu erwähnen. Sollten dennoch Abbildungen ohne Angabe der Rechteinhaber verwendet worden sein, können diese sich an die Redaktion wenden.

Creditsmedia

Neue Entdeckungen



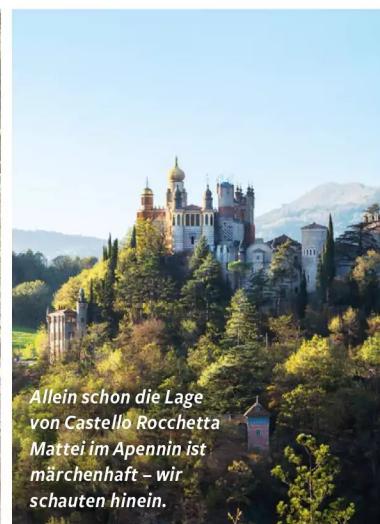
Wirklich 4000 Jahre? Ich traute meinen Ohren kaum, als ich hörte, dass es auf Sardinien einen derart alten Olivenbaum gibt. Neugierig fuhr ich ins Städtchen Luras, wo in einem Park einige dieser *Olivastri millenari* (tausendjährige wilde Olivenbäume) zusammenstehen. Im Schutz eines Zauns ist dort *il Patriarca* (der Patriarch) zu bewundern, der zu den ältesten Bäumen der Welt zählt. Daneben finden sich „jüngere“ Exemplare, die 500 und 2000 Jahre alt sind. Diese dürfen Besucher sogar berühren. Eine Frau umarmte gerade einen Baum,

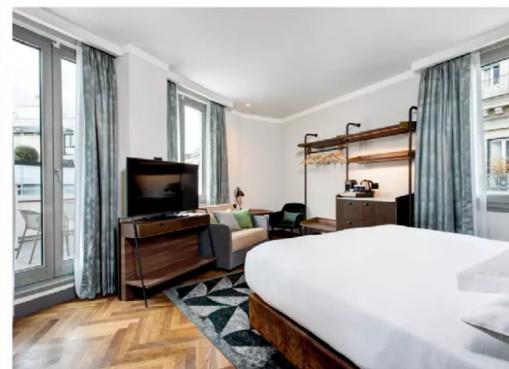
während ihre Freundinnen aus der Ferne zusahen. Manche Menschen verspüren durch die knorrigsten Stämme eine bestimmte Energie oder eine Verbindung zu frühen Zeiten, als die Bäume noch jung waren. Ich fühlte weder das eine noch das andere, aber der Gedanke, dass der älteste Olivenbaum lange vor Beginn unserer Zeitrechnung hier Wurzeln geschlagen hat, ist etwas Besonderes.

In dieser Ausgabe lesen Sie von diesem und anderen Erlebnissen auf Sardinien (ab Seite 20). Eine weitere besondere Entdeckung ist das Castello Mattei Rocchetta, auf halber Strecke zwischen Bologna und Florenz. Der reiche Graf Cesare Mattei ließ dieses Märchenschloss im 19. Jahrhundert errichten. Das wundersame Bauwerk weist maurische, gotische und Jugendstileinflüsse auf. Unser Fotograf Matteo Rossi hat es besucht und ist mit fantastischen Bildern zurückgekehrt. Kurios: Das Castello darf nur mit einem Führer besichtigt werden – die Gefahr, sich zu verirren, ist sonst zu groß. (ab Seite 90). Außerdem bieten wir Alternativen zu den schönen, aber doch überlaufenen Cinque Terre, berichten von einer Vespa-Tour durch Umbrien, verraten die besten kulinarischen Adressen in Udine und natürlich noch viel mehr! •

Viel Lesespaß!

Paul van Eijndhoven, Chefredakteur
p.vaneijndhoven@italienmagazin.com





Ihr Fenster auf Rom

Lass dich von der ewigen Stadt verzaubern und von einem Hotel, das den römischen Stil verkörpert: atme eine magische Atmosphäre im Herzen des Rione Monti.

Genieße die Signature-Cocktail-Liste im Mün Rooftop Cocktail Bar und erlebe einzigartige Events im DoubleTree by Hilton Rome Monti.



DoubleTree by Hilton Rome Monti | Piazza dell'Esquilino 1, 00185 Roma RM
+39 06 4577 4500 | romemonti_reservations@hilton.com | dtromemonti.com | @doubletree_romemonti





2025, 18. Jahrgang, Nummer 2

Reise

11 Granturissimo

Besondere Unterkünfte und praktische Tipps für die Reise

20 Sardinien's Norden

Südseeblaues Wasser, rauе Felsen, paradiesische Strände, rekordverdächtige Olivenbäume und Shopping-Walhallas. Hier wird einfach jeder glücklich

40 Ferrara und Comacchio

Folklore und Filmkulissen im Po-Delta

62 Diese Küstendorfer stehlen den Cinque Terre die Show

Sieben tolle und entspannte Alternativen in Ligurien

78 Auf der Vespa durch Umbrien streifen

Der Plan ist: Kein Plan! Unsere Reporter lassen sich vom Zufall rund um den Lago Trasimeno im grünen Herzen Italiens führen

90 Die wundersame Burg des Cesare Mattei

Hinter den Toren dieses Castellos brauchen Besucher zwingend einen Führer, um in all der weit verzweigten Pracht nicht verloren zu gehen

Essen & Trinken

30 Pizza mit Alpenblick

Unsere Gastroführerin Susan Piaserico verrät die besten Adressen in Udine.

56 Till Brönners besondere Noten

In seinem neuen Kochbuch *Ciao Roma*

>



komponiert der bekannte Jazzmusiker bodenständige Gerichte, die nicht nur ihn glücklich machen

77 **Kulinarik-Kolumne**

Kenner Stefan Maiwald kaut auf den Schwachstellen (ja, es gibt sie!) der italienischen Küche herum

102 **Mangiare**

Italienische Inspiration für die eigene Küche

Kultur & Design

52 **Nuovo**

Modetrends und Design aus *Bella Italia*

86 **Arte e cultura**

Aktuelle Kulturtipps aus Italien und Deutschland

98 **Ausgewandert: Deutsche Vita**

Wasserfälle, Bergwiesen und Ski im Valchiavenna. Familie Marquardt lebt da, wo andere Urlaub machen

104 **Architektur-Rivalen bauten das barocke Rom**

Bernini und Borromini hassten einander, doch

ihrer Meisterwerke aus dem 17. Jahrhundert bewundern wir bis heute

111 **Libri e musica**

Italien sehen und lesen: neue Italien-Bücher, ein Literatur-Podcast und Musik

Und außerdem...

39 **Kolumne**

Martin Zöller kommt mit gesalzenen Ideen

114 **La Lingua Italiana**

Küche wird Kulturerbe

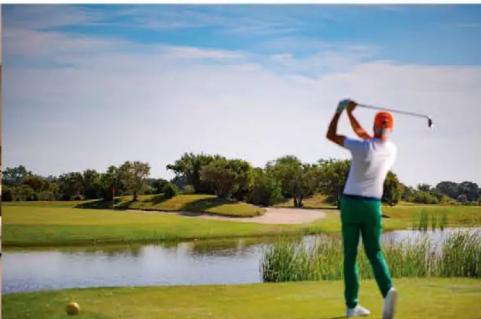


is molas resort



IS MOLAS RESORT

Dein Traum beginnt im Süden Sardiniens...



Loc. Is Molas, 09050 - Pula, Sardinia - Booking: +39 070 924 1006 - ismolasresort.it



Erleben Sie Venedig und seine Lagune an Bord der MS MICHELANGELO



©ALEXANDRE SATTLER



FOTOS ©CROISIEUROPE

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Lagunenstadt Venedig und genießen Sie an Bord der **MS Michelangelo** eine unvergessliche Reise. Entdecken Sie die weltbekannte Dogenstadt mit ihren prächtigen Palästen, malerischen Brücken und romantischen Kanälen. Lassen Sie sich die schönsten Sehenswürdigkeiten von einem ortskundigen Stadtführer zeigen: Erkunden Sie den **Piazza San Marco** mit dem imposanten Markusdom und dem majestätischen Dogenpalast, bewundern Sie die berühmte **Rialtobrücke** und erleben Sie das besondere Flair entlang des Canal Grande. Ihr schwimmendes Hotel bringt Sie durch die Lagune zu den malerischen Inseln **Burano** und **Murano**. Bestaunen Sie die bunten Fischerhäuser von Burano, die für ihre Spitzenstickerei bekannt sind, und besuchen Sie Murano, das für seine jahrhundertealte Glaskunst berühmt ist. In einer Schauwerkstatt

erleben Sie hautnah die kunstvolle Glasbläserei. Die Reise führt Sie weiter nach **Chioggia**, einem charmanten Fischerstädtchen, und schließlich in die historische Universitätsstadt **Padua**, die Sie bei einem geführten Stadtbummel erkunden.

Ihr Schiff – die MS Michelangelo

Die **MS Michelangelo**, benannt nach dem berühmten italienischen Maler und Bildhauer, gehört zur **4-Anker-Kategorie** und bietet höchsten Komfort. Genießen Sie die stilvoll gestalteten Gesellschaftsräume, darunter der Salon mit Bar und Tanzfläche sowie das elegante Restaurant, in dem kulinarische Köstlichkeiten serviert werden.

Ihre komfortabel eingerichteten **Kabinen** sind ca. 14 m² groß und verfügen über **Panoramafenster**, die Ihnen herrliche Ausblicke auf die Lagune bieten.

Das **großzügige Sonnendeck** mit bequemen Liegestühlen lädt zum Entspannen ein und bietet einen atemberaubenden Panoramablick auf die Schönheit Venedigs.

Ihre mit einbegriffenen Ausflüge

- Geführter Stadtbummel durch Venedig
 - Besuch der Inseln Burano & Murano
 - Ausflug nach Padua mit Stadtbummel
- Erleben Sie eine unvergessliche Reise durch die Lagune von Venedig – mit der **MS Michelangelo** als Ihr schwimmendes Zuhause!

Buchbar unter: croisieurope.de oder in jedem guten Reisebüro. Die Produkte von CroisiEurope werden in Deutschland und Österreich exklusiv vertrieben von: Anton Götten GmbH, Faktoreistr. 1, 66111 Saarbrücken – 0681/3032-555

Hier gehts zur Reise: CroisiEurope.de

GRANTURISSIMO



LOGGIA DI SAN GIOVANNI. WIE MAN SIE AUS DER LOGGIA DEL LIONELLO SIEHT ©ADORE STOCK

EIN PLATZ WIE EIN MUSEUM

Der älteste Piazza von Udine ist von imposanten Monumenten umrahmt: Etwa der Fontana del Carrara aus dem 16. Jh., die Statua della Pace von Bildhauer Giovanni Battista Camolli, die Marmorsäulen der Loggia del Lionello und der Turm Torre dell'Orologio, der wie eine Grande Dame über den Platz wacht. Wer alles gesehen hat, spaziert ein kurzes Stück weiter zum Piazza Patriarcato. Dort thront der Palazzo Patriarcale, ein Bischofspalast aus dem 18. Jh., in dem Engel von Giambattista Tiepolo durch die Räume schweben. Der Maler erschuf zwischen 1726 und 1729 insgesamt 28 Fresken mit biblische Szenen in leuchtenden Farben. Das brachte dem bis dahin unbekannten Maler Ruhm: Als er die Fresken fertig hatte, wollte jeder einen Tiepolo an der Wand haben.

Piazza della Libertà & Palazzo Patriarcale,
Udine (Friaul-Julisch Venetien). u.a. musdioc-tiepolo.it



>

I MIGLIORI MARCHI DEL LUSSO

CON SCONTI FINO AL -70%



DIE BESTEN LUXUSMARKEN

MIT BIS ZU 70% RABATT

Sicilia Outlet Village è l'unica shopping destination dell'isola capace di offrirvi tutto l'anno le **firme italiane e internazionali più prestigiose** con **sconti fino al 70%**.

Oltre 140 negozi immersi in un'atmosfera rilassante, dove regalarsi **un'esperienza di shopping esclusiva** e una piacevole giornata in compagnia di tutta la famiglia.

Sicilia Outlet Village ist der einzige Ort auf Sizilien, in dem Sie ganzjährlich shoppen können in Geschäften, die **die prestigeträchtigsten italienischen und internationalen Marken mit bis zu 70% Rabatt anbieten**.

Mehr als 140 Geschäfte in einer entspannten Umgebung: Der ideale Ort, um einen wunderbaren Tag lang mit der ganzen Familie eine **exklusives Shopping-Erlebnis zu genießen**.

I NOSTRI SERVIZI

Shuttle bus attivo tutto l'anno da Palermo e Messina, da Cefalù e Taormina nel periodo estivo • Info Point • Wifi gratuito • ATM Personal Shopper • Priority Entry • Hands-free shopping Shopping da casa e spedizione acquisti in tutta Italia

UNSER SERVICE

Ganzjährlich Pendelbus von Palermo und Messina aus. In den Sommermonaten Pendelbus ab Cefalù und Taormina • Infoschalter • Freies WLAN • Geldautomaten • Personal Shopper/Einkaufsbegleiter • bevorzugter Einlass • Hands-free shopping • Online-Einkauf von zuhause aus mit Lieferung nach ganz Italien

Weingut für Männer



In zweieinhalb Jahren verwandelten John und Martijn ein altes Weingut (Cascina) in Piemont in ein luxuriöses Gästehaus. Die drei Suiten erzählen von der Geschichte des Weins. Seit 2014 heißen die Gastgeber ausschließlich Männer willkommen. Gian und Tino,

wie sie sich auf Italienisch nennen, kochen für ihre Gäste und organisieren auf Wunsch Weinproben. Wer mag, darf in der Außenküche oder am Grill auch selbst brutzeln. Von Whirlpool und Schwimmbecken aus können die Gäste den Blick über die hügelige

Weingegend des Monferrato schweifen lassen. Dort gibt es romanische Kirchen, Burgen und auch die leckere regionale Küche zu entdecken.
Zimmer ab 150 € pro Nacht. B&B Cascina GianTino, Montegrosso d'Asti (Piemont). cascinagiantino.com

LUXUS AUF DEM VULKAN

In der Meerenge zwischen Sizilien und Tunesien liegt die Vulkaninsel Pantelleria. Sie wird auch die „schwarze Perle des Mittelmeers“ genannt wegen ihrer wunderschönen Buchten, natürlichen heißen Quellen und den vielen Möglichkeiten zum Wandern und zum Wassersport. Im Nordwesten der Insel liegt das Luxushotel Sikelia in mehreren umgebauten *Dammusi*: Bauernhäuser aus dem für

die Insel typischen Vulkanstein. In den 20 Suiten bestimmen natürliche Materialien und Farben das Bild, zusammen mit Skulpturen und (Glas)-Kunstwerken des italienischen Künstlers Gennaro Avallone. Auf der Speisekarte im Restaurant: Gerichte mit den mediterranen Aromen von Sizilien und Nordafrika.
Zimmer ab 440 €. Sikelia Luxury Hotel, Pantelleria. sikeliapantelleria.com



Jahrhundertlang lebten in dieser Abtei Benediktinermönche, doch seit der Restaurierung in den 1990er-Jahren beherbergt das historische Gebäude insgesamt 55 Hotelzimmer und Suiten. Das Kloster liegt auf einem Hügel in Umbrien, dem grünen Herzen Italiens. Von hier sind Orte wie Perugia, Todi und Assisi leicht erreichbar. Besonders im heißen Sommer ist der Swimmingpool ein Segen, Sportfans können sich beim Tennis austoben. Auch Entspannungssuchende kommen auf ihre Kosten: Das Spa & Wellness bietet Massagen und eine erfrischende finnische Dusche mit Farblichttherapie an.

Zimmer ab 120 €. Abbazia Collemedio Resorts & Spa, Collazzone (Umbrien). abbaziacollemedio.it

>



PARK HOTEL ****
MARINETTA
BEACH * SPA * RESTAURANTS



Ein Urlaub am toskanischen Meer.



Das Park Hotel Marinetta, ein 4-Sterne-Hotel direkt am Meer in Marina di Bibbona, ist das ideale Hotel für Ihren Urlaub zu zweit oder mit der Familie. Hier finden Sie eine vielseitige Auswahl an Dienstleistungen: Zimmer und Suiten mit Blick auf das Meer und den Park, Bungalows Villetta mit eigenem Eingang, 2 Restaurants – auf Wunsch mit Halbpension, Schwimmbad für Erwachsene sowie Kinderbecken, beheiztes Schwimmbad bei 28 °C, Privatstrand, Bar, Wellness-Center mit Jacuzzi-Pool, Miniclub und einen Spielbereich für Kinder. In unserem exklusiven Spa können Sie sich auf dem Wellnesspfad entspannen oder Massagen und Schönheitsbehandlungen für Körper und Gesicht in Anspruch nehmen. Unser Hotel ist auch der ideale Ausgangspunkt, um die Etruskerküste mit dem Mountainbike oder zu Pferd zu entdecken.

Park Hotel Marinetta • Via dei Cavalleggeri Nord 3 • 57020 Marina di Bibbona (LI) • +39 0586 600598 • hotelmarinetta.it/de

SAFARI AM LAGO

Am Südufer des Lago Maggiore liegt dieser Abenteuerpark mit gleich drei Attraktionen: Safaripark Pombia, ein Zoo und ein Vergnügungspark. Im eigenen Auto oder mit der Park-eisenbahn gehts auf Safari: Tiger, Nashörner, Giraffen und Affen sind hautnah zu erleben. In einem anderen Bereich spazieren Besucher zu kleinen Bauernhöfen mit Nutztieren oder besuchen das Reptilienzentrum und das Meeresaquarium. Nach einer Pause auf einem der Picknickplätze oder im Restaurant drehen sie eine Runde auf der Kartbahn oder besuchen eine Zirkusvorstellung.

Safari Park, Lago Maggiore. safaripark.it



Naschen verboten

In dieser Schokoladenlandschaft prunkende Miniaturen vom Mailänder Dom, vom schiefen Turm von Pisa, vom Kolosseum in Rom und von der Florentiner Domkuppel. Alle Gebäude und die Landkarte bestehen aus echter Modica-Schokolade. Das Museum in der gleichnamigen sizilianischen Stadt ist zwar nicht groß, aber witzig. Zur Ausstellung gehören auch bekannte Figuren wie Pinocchio, der Kopf der griechischen Medusa oder das schelmische Gesicht vom Grinch – der hier allerdings nicht grün, sondern braun ist. Großen und kleinen Schokoladenfans läuft hier das Wasser im Mund zusammen. Wer sich für die Geschichte der

Modica-Schokolade interessiert, erfährt mehr auf den Postern an der Wand.
Il Museo del Cioccolato, Corso Umberto I, Modica (Sizilien). chocomodicaofficial.it



Römische Spielwelt

Ewige Stadt goes Instagram: In der interaktiven Ausstellung *Art of Play* in Rom bestimmen Glitzerkugeln, quietschbare Farben und optische Täuschungen im Wortsinne das Bild. 16 verschiedene Bereiche laden Kinder und Erwachsene zum Spielen ein: Man kann sich zum Beispiel zwischen übergroße rosa und blaue Teddybären plumpsen lassen, im lebensgroßen Puppenhaus am Küchentisch Platz nehmen oder durch eine Traumwelt aus Seifenblasen, Windmühlen und Regenbogenportalen wandeln. In der Hello-Kitty-Welt hat das beliebte japanische Kätzchen sein eigenes Café, Besucher können Karaoke singen. Eintritt ab 13,90 €. Art of Play, Viale Angelico 52, Rom. artofplay.it



MÄRCHENZIMMER

Von der Wand aus halten fröhliche Feen ein Auge auf die Kinder, von denen eines in einem Fliegenpilzbett schlafen kann. Die Fungo-Suite ist eine von sechs Themen-Suiten in diesem Familienhotel in den Dolomiten. Damit erfüllt sich Inhaberin Carlotta einen Kindheitstraum. Sie ließ sechs verschiedene kindgerechte Unterkünfte entwerfen mit Baumhäusern und Klettergerüsten, wo einem Füchse, Eichhörnchen oder Eulen über den Weg laufen können. Auch an die Eltern ist gedacht: Nach den (Kletter-)Abenteuern können sie im Whirlpool im eigenen Schlafzimmer entspannen. Suite ab 250 € (2 Erwachsene & 2-3 Kinder). Hotel La Grotta, Vigo di Fassa (Trentin). mytimehotels.com

>

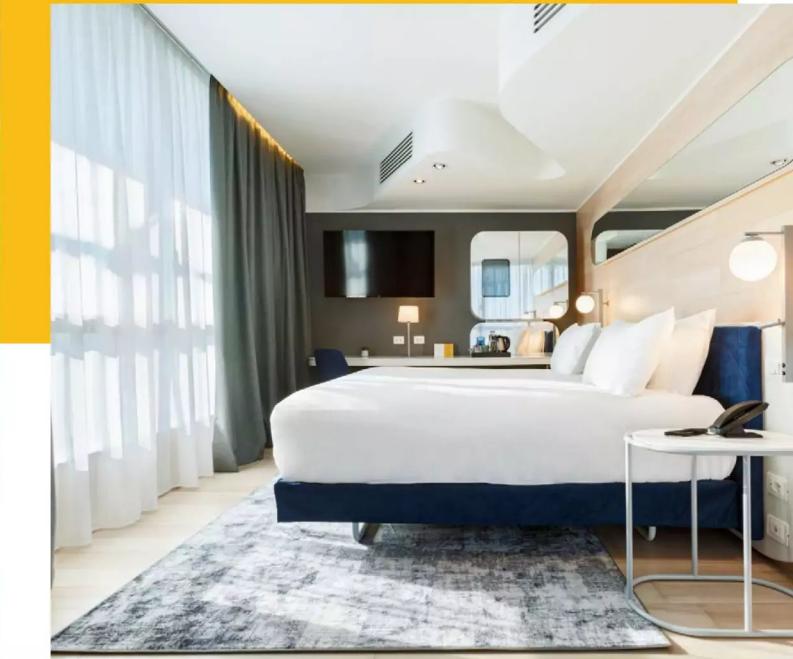


Italy, say hi to voco® hotels

EAT, SLEEP & EVERYTHING IN BETWEEN

Suchen Sie ein elegantes Vier-Sterne-Designhotel in Venedig oder Mailand? Entdecken Sie voco® Venice Mestre - The Quid und voco® Milan-Fiere! Ideal für Geschäftsreisende, Touristen oder einfach zum Entspannen, allein oder in Gesellschaft.

Diese beiden Hotels liegen günstig etwas außerhalb des Stadtzentrums von Mailand und Venedig, abseits des Trubels. Sie liegen nur wenige Minuten von den Bahnhöfen und Autobahnen entfernt, sodass sie gut an die wichtigsten Städte und nahegelegenen Flughäfen angebunden sind. Sie bieten den Gästen Zimmer und Gemeinschaftsbereiche, in denen sie sich entspannen, arbeiten, Sport treiben und Spaß haben können. Kurzum: "Work hard, have fun!" Worauf warten Sie noch? Entdecken Sie die neue Marke der Vier-Sterne-Lifestyle-Hotels, die perfekt zu Ihrer Geschäftsreise oder Ihrem Familienurlaub passt!



VOCO®
AN IHG HOTEL
Venice Mestre
The Quid

Via Terraglio, 15, Venezia - Mestre, 30174, Italia
Phone +39 041 2395611 - E-mail info@quidhotelvenice.com

VOCO®
AN IHG HOTEL
Milan-Fiere

Via Giorgio Stephenson, 55, Milano, 20157, Italia
Phone +39 028 961 7600 - E-mail info@milanfierehotel.com



Berge im Museum

Der italienische Bergsteiger Reinhold Messner hat als erster Mensch alle 14 Achttausender der Welt bestiegen. Um seine Begeisterung für die Berge mit anderen zu teilen, hat Messner an mehreren Orten in Südtirol Bergmuseen initiiert. Eines davon liegt auf dem Kronplatz in der Nähe von Bruneck. Die Panoramafenster dort geben einen herrlichen Blick auf die schroffen Felsen der Dolomiten. In dem Museum erfahren Besucher mehr über die Geschichte des Bergsteigens. Die anderen Messner-Museen beschäftigen sich mit der Kultur der Bergvölker, dem Bergsport, dem Mythos der Berge sowie mit Eis und Gletschern.

Messner Mountain Museum, Kronplatz, Dolomiten.
messner-mountain-museum.it



ZEITREISE AM BAHNSTEIG

Zugreisende, die hier ankommen, fühlen sich in die Vergangenheit versetzt: Die sizilianische Haltestelle Taormina-Giardini entstand 1866 und wurde in den 1920er-Jahren nach einem Entwurf des Architekten Roberto Narducci (1887–1979) komplett umgebaut. Für Renovierung der staatlichen Eisenbahn mussten die Schlossburg Castello di Villagonia und die Kapelle der Madonna di Porto Salvo leider weichen. In dem neu-gotischen Bahnhofsgebäude finden sich architektonische Elemente des

abgerissenen Schlosses wieder, wie zwei mit Zinnen versehene Türme. In den Innenräumen stehen dunkle Holzmöbel, Wände und Decken schmücken Fresken und Reliefs von Salvatore Gregorietti (1870–1952).

Stazione di Taormina-Giardini, Via Nazionale, Villagonia (Sizilien)



©ADOBE STOCK

KIRCHENKREIS

Die Basilica di Santo Stefano Rotondo zählt nicht zu den bekanntesten Kirchen Roms, ist aber besonders. Allerdings muss man sich im Inneren auf etwas gefasst machen: Die Wände des äußeren Kreises „schmücken“ nämlich Fresken mit grausamen Folterszenen. Ein Kreis? Jawohl, die Kirche aus dem 5. Jh. (erbaut im Auftrag von Papst

Sixtus III.) ist nämlich rund. Von außen lässt das ihr rechteckiger Eingang erst mal nicht vermuten. Sie ist eine der ältesten und größten Rundkirchen der Welt.

La Basilica di Santo Stefano Rotondo al Celio, Via Santo Stefano Rotondo, Rom.



Ort der Filme & Bücher

Das Giunti Odeon in Florenz ist Buchhandlung und Kino in einem und steckt voller Geschichte: Schon 1922 beherbergte das Gebäude in der Nähe vom Palazzo Strozzi ein Kino im Art-Déco-Stil. Bei der Sanierung 100 Jahre später wurden die Art-Déco-Elemente respektvoll erhalten. Tagsüber lassen sich bei einem Kaffee von den ockerfarbenen

Sesseln aus in Ruhe die Buntglaskuppel begutachten oder das Treiben zwischen den Regalen mit italienischen und englischen Büchern. Wenn abends die Lichter ausgehen, ist Kinazeit. Die Filmauswahl richtet sich an Kinder und Erwachsene, von Klassikern bis Blockbuster.

Giunti Odeon, Florenz.
giuntiodeon.it

>

Gipelfieber



Die eindrucksvolle Abtei Sacra di San Michele auf dem Monte Pirchiriano im Val di Susa ist auf vielerlei Weise zu erreichen: Per Auto, Bus oder über die Via Ferrata. Der Klettersteig ist nach dem italienischen Bergsteiger Carlo Giorda (1946-1985) benannt. Die sportliche Route beginnt in Sant'Ambrogio di Torino und dauert fünf bis sechs Stunden. Der abenteuer-

liche Klettersteig führt unter anderem über die felsige Nordseite des Pirchiriano (962 Meter) und über eine 2016 eröffnete, 80 Meter lange tibetische Brücke (Foto). Unterwegs kann man den Klettersteig an zwei Stellen verlassen, falls die Route schwerer ist als gedacht.
Ponte Tibetano Ferrata, Sacra di San Michele, Turin. ferrataellasacra.com

BILDERBUCH-ITALIEN



Farbenfrohe Häuser schmiegen sich an die Felsen, enge Gassen beherbergen einladende Focaccerien und verschlungene auto-freie Wanderwege führen von Fischerdorf zu

Fischerdorf: Die traumhaften Cinque Terre an der ligurischen Küste muss man gesehen haben. Dieser neue Führer bietet alle wichtigen Informationen für die Reiseplanung und zeigt die besten Hotspots. Und wer genug von anderen Touristen hat, findet auf Seite 62 in diesem Heft sieben benachbarte Alternativen, die mindestens genauso anmutend, aber noch ziemlich unentdeckt sind.
Mein Trip Cinque Terre, Reise Know-How, 16 €

MAILEN & GEWINNEN

Wir verlosen 3x Mein Trip Cinque Terre unter italienmagazin.com



Paddeln in der Toskana

Über Flüsse, Seen, Kanäle und das Meer „schweben“ sie: Menschen, die auf einer Art Surfbrett stehend übers Wasser paddeln. Auch Tommaso entdeckte so vor Jahren mit seinem Stand-Up-Paddle die schönsten Flecken an der etruskischen Küste. Doch aufs Meer beschränken wollte er sich nicht und sorgte in Florenz für Aufsehen, als er unter der Ponte Vecchio hindurch glitt. Mittlerweile bietet Tommaso mit seiner Firma

Toscana SUP verschiedene Touren an: Sogar unter der ältesten Florentiner Brücke hindurch, aber auch in der Stadt Lucca oder entlang der Wasserfälle in den Cinque Terre.

Toscana SUP, Florenz. toscanasup.org





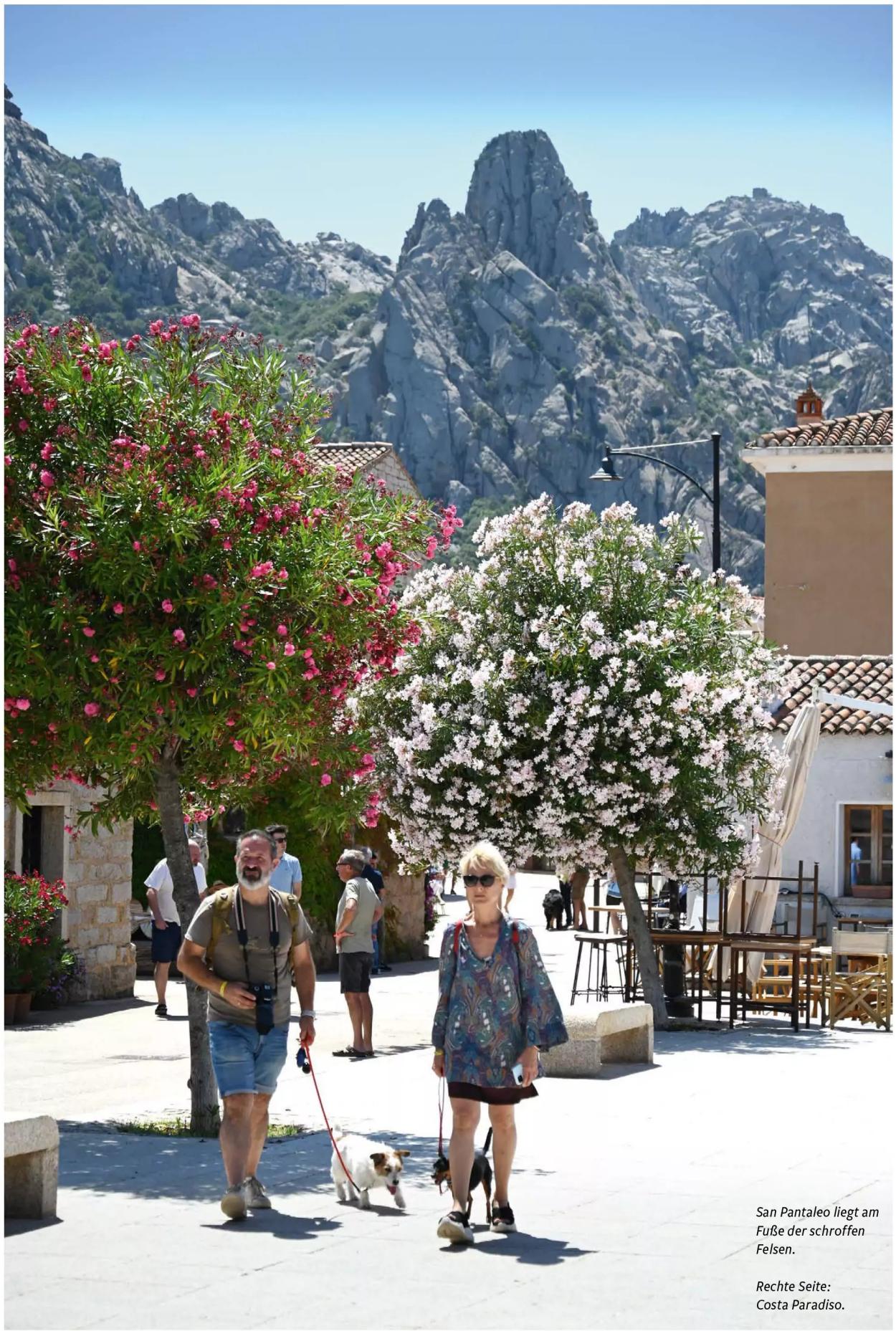
LA SPEZIA
always different!

LEBEN IM FREIEN VON LA SPEZIA

In La Spezia, der Hafenstadt am Ligurischen Meer, kann man die Natur auf viele Arten genießen, vor allem aber mit dem Fahrrad oder zu Fuß. Dass La Spezia unsere Heimat ist, wird klar, sobald Sie durch das historische Zentrum radeln: Fahren Sie entlang der Morin-Promenade oder vorbei an den vielen Jugendstilgebäuden. Halten Sie gelegentlich auf einem gemütlichen Platz an, erklimmen Sie eine besondere Treppe, besuchen Sie ein Museum oder entdecken Sie versteckte Ecken. Es gibt eine Vielzahl von Routen mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad. Sie können La Spezia auch zu Fuß erkunden. Es gibt eine Route durch das - für uns - echte La Spezia: zwischen der Via del Prione, der Via Chiodo mit ihren Säulengängen und Orangenbäumen und dem Corso Cavour mit der Piazza del Mercato. La Spezia hat auch eine lange Ruder-

tradition, und Touristen können Ruderurse buchen, die für Jung und Alt geeignet sind.

Stadtparks Im 19. Jahrhundert ließ La Spezia die mittelalterlichen Stadtmauern abreißen und konzentrierte sich dann mehr auf die Sandstrände. Einige Jahre später wurde die Wiese vor dem heutigen Palazzo Doria zum öffentlichen Garten erklärt, und heute gibt es in La Spezia zahlreiche Parks und Gärten, zum Beispiel den Parco della Maggiolina oder den Parco della Rimembranza, einen Wald mit hohen Bäumen zum Gedenken an die Gefallenen. Etwas außerhalb des Zentrums befindet sich der Palestra nel Verde, ein attraktiver Fitnessparcours mit Geräten, auf dem Sportbegeisterte inmitten von Wäldern und mediterraner Macchia trainieren können.



*San Pantaleo liegt am
Fuße der schroffen
Felsen.*

*Rechte Seite:
Costa Paradiso.*



Sardiniens Norden

Mehr als Meer



Chefredakteur Paul van Eijndhoven mag Sardinien – und ganz besonders Selfies mit Eseln.

Beim Streifzug durch San Pantaleo locken niedliche Läden; Domenico Orecchioni hat einen Traumjob als Poolwart; in Cala di Falco schwingen Profis die Kochlöffel.



Das Meer umspielt raue Felsen, romanische Kirchen stechen in den knallblauen Himmel und steinalte Olivenbäume lassen sich umarmen. Dazwischen paradiesische Sandstrände, Luxus-Resorts und Shopping-Walhallas: In Sardiniens Norden wird jeder glücklich.

TEXT & FOTOS PAUL VAN EIJDHOVEN

Vom Flughafen von Olbia aus fahre ich eine knappe halbe Stunde mit dem Auto in das Resort Cala di Falco, etwas außerhalb des Dorfes Cannigione. Nachdem ich eingekickt bin und die Koffer fallen gelassen habe, drehe ich eine erste Runde durch das Resort, das gleich zwei Zugänge zum Meer hat. Vor dem Eingangstor liegt ein hölzerner Steg im Wasser, das „Solarium“, wo Liegestühle und Sonnenschirme gegen Gebühr zu leihen sind. Es ist schon später Nachmittag und Bademeister Domenico Orecchioni räumt bereits auf. Am folgenden Tag bin ich jedoch mehr als willkommen. „Für nur ein Stündchen brauchst du nicht bezahlen“, sagt er noch.

Etwas weiter Richtung Dorf liegt der Strand, der zum Resort gehört. Ich werde sicher wiederkommen und bin jetzt schon in absoluter Ferienlaune. Im Speisesaal mit Terrasse erwartet mich ein vielseitiges und gut zubereitetes Abendbuffet. Ich lasse mir ein erstklassiges

Lammkarree schmecken, während ich die Aussicht auf den Pool genieße mit dahinter einem Streifen Meer, auf dem ein paar Boote schaukeln.

Wachgeküsst vom Playboy

Am folgenden Morgen schaue ich mich ein wenig in Porto Cervo um, 20 km entfernt und das Herz der exklusiven *Costa Smeralda*, der Smaragdküste Sardiniens. Bis 1961 schlief dieses Stückchen Küste einen Dornröschenschlaf, bis Playboy, Milliardär und Philanthrop Aga Khan es wachküsst und in einen angesagten Ferienort für die Schönen und Reichen dieser Erde verwandelte. Die Läden und Boutiquen von Porto Cervo haben alles, was der Jetset begeht. Sämtliche großen Modemarken von Dolce & Gabbana, Roberto Cavalli, Prada, Gucci und Dior sind präsent und die Juweliere führen Bulgari-Geschmeide und Rolex-Uhren. Kurz bevor die Läden öffnen, streiche ich durch das Dorf, das noch ziemlich >





Der Jachthafen
von Porto Cervo.



In Porto Cervo ist
Luxus-Shoppen
angesagt.

Unten: Die 15 Minuten zu Fuß zum Strand Li Cossi sind definitiv die Mühe wert.

Rechte Seite: das Salzwasserbad von Torreruja; Windsurfen und Sonnenbaden nahe Porto Pollo.

verlassen ist. Nur die unsichtbaren Helfer putzen und fegen, um den Besuchern makellose Schönheit zu bieten. Sogar die Mülleimer sind als Blumenkübel maskiert. Langsam kommt Leben in das Dorf; neugierige Touristen und ein Grüppchen gut gekleideter junger Frauen, die offensichtlich große Shoppingpläne haben. Die Läden sind die Hauptattraktion von Porto Cervo, und natürlich gibt es Restaurants und Clubs auf demselben hohen Niveau. Für mich ist es dazu noch ein wenig zu früh; ich setze meinen Weg fort. Bei einem früheren Besuch lagen im Hafen die größten Megajachten des Mittelmeers, sie fehlen an diesem Morgen. Könnte es daran liegen, dass gewisse Superreiche aus Russland nicht mehr kommen dürfen?

Zu Füßen bizar-fotogener Felsformationen liegt das Dorf Pantaleo. Es blühte durch die Entwicklung der Costa Smeralda auf und die Atmosphäre in den süßen bezahlbaren Lädchen, auf den ge-

mütlichen Terrassen und rund um die schnuckelige Dorfkirche ist äußerst angenehm. Das Zentrum ist nicht groß, schnell bin ich über die Hauptstraße wieder daran vorbei. Am Rande des Zentrums betrete ich die Post, auf der Suche nach Briefmarken. Der heitere Beamte hat gleich zwei Sorten zur Auswahl: grau oder farbig mit ‚Genua – Sporthauptstadt Europas‘. Die nehme ich. „Eine gute Wahl“, lacht er, denn weder er noch ich haben jemals von diesem Ehrentitel gehört.

Surferparadies

Porto Pollo gehört zu meinen Lieblingsorten. Es liegt knapp 30 km entfernt. Als ich vom Parkplatz auf die Halbinsel Isola die Gabbiani zugehe, sehe ich links Kitesurfer und rechts am Strand Cafés und Surfschulen. Auf dem Meer sind Windsurfer unterwegs. Es weht heute kräftig, die Kitesurfer flitzen in voller Fahrt an mir vorbei. Ich denke an Patrick Swayze und Keanu Reeves *Gefährliche Brandung* und





Die tiefenentspannte Atmosphäre dieses Surferparadieses erinnert mich an Patrick Swayze und Keanu Reeves in *Gefährliche Brandung*

genieße die tiefenentspannte Atmosphäre dieses Surfparadieses.

Wieder zurück in Cala di Falco lasse ich mir die versprochene Stunde „Solarium“ nicht nehmen. Es weht eine steife Brise, die die meisten Gäste vertrieben hat. So hat Domenico wenig zu tun und wir können gemütlich etwas plaudern.

Am Abend esse ich im ersten Stock des Hauptgebäudes im Ristorante Martin Pescatore, dem à la carte-Restaurant des Resorts. Die Aussicht auf das Meer ist fantastisch – genau wie die Fischspezialitäten, einschließlich meines Lieblingsgerichts, *Polpo*, Tintenfisch.

Ich schlendere nach dem Essen nur ein paar hundert Meter bis ins Zentrum von Cannigione. Kleine Geschäfte säumen die Hauptstraße, wie Berenice, mit ansprechender Deko fürs Haus. Doch die Marktstände am malerischen Hafen sind eindeutig die größte Attraktion, hier herrscht ordentlich Andrang. Es

gelingt mir, der Versuchung zu widerstehen und ausschließlich mit schönen Eindrücken heim zu kehren für die Nacht.

Salz & Spa

Nach dem Frühstück breche ich zur Nordwestküste auf, nach Isola Rossa. Die romanischen Kirchen gehören zu den Sehenswürdigkeiten Sardiniens, meist sind sie in ihrer ursprünglichen Form erhalten. Ein schönes Beispiel ist Nostra Signora in Tergu, für die ich einen kleinen Umweg mache. Das Hotel Relax Torreruga (das wie Cala di Falco zu Delphina Hotels & Resorts gehört) empfängt mich allerherzlichst. *Relax* wird hier groß geschrieben, das zeigt sich im Wellnesszentrum mit drei Salzwasserbädern mit verschiedenen Temperaturen und einem breiten Angebot an Massagen und Schönheitsbehandlungen. Das Wetter ist etwas bedeckt, entsprechend gut ist das Spa besucht. Rund um das Salzwasserbecken am

Hauptgebäude stehen Liegestühle mit Sonnenschirmen. Sonnenanbeter, die die Einsamkeit lieben, finden Richtung Meer acht Holzdecks, die halb versteckt zwischen den Büschen liegen und wo man sich per telefonischem „Zimmerservice“ etwas bestellen kann. Die Küste ist hier durchgehend wild und felsig, aber im Fischerdorf Isola Rossa – nur ein paar hundert Meter entfernt – liegt ein feiner Sandstrand. Hier steht auch der rote Turm (*Torreruga*), dem das Hotel seinen Namen verdankt. Tagsüber sind weder Dorf noch Turm rot, das Phänomen zeigt sich nur bei einem der prachtvollen Sonnenuntergänge bei klarem Wetter. Beim Abendessen gehen mir am Buffet die Augen über, angesichts der vielen Gerichte habe ich die Qual der Wahl.

Sardischer Strand

Am nächsten Morgen zieht es mich magisch an den berühmten Strand >

Ein Zaun schützt den Baum-Greis, seine mit ihren 500 beziehungsweise 2000 Jahren „jüngeren“ Nachbarn darf man berühren



Wie die Einheimischen

Drei Sardinien-Favoriten von
Elisabetta Podda, Leiterin des
Hotels Relax Torreruja.

1. „Ich liebe Blumen und Pflanzen und spaziere gerne durch die Natur entlang der Küste und genieße den Duft der Macchia, zum Beispiel am Strand von La Marinedda.“

2. „Mein Vater ist Sarde, aber ich bin in Mailand aufgewachsen. Obwohl ich schon seit 16 Jahren hier lebe, überwältigen mich die Sonnenuntergänge, die alles auf der Insel rötlich färben, noch immer.“

3. „Li Feroli ist einer der schönsten Strände. Ein Taxi-Boot fährt dorthin, Santaluz ist die einzige Strandbar vor Ort. Wenn das Meer ruhig ist, wähnt man sich regelrecht auf den Malediven. Auch der Strand von La Marinedda ist sehr empfehlenswert, dort werden sogar Surfekämpfe gehalten.“

La Pelosa beim Dorf Stintino. Vor dem Strand liegt malerisch eine kleine Insel mit einem historischen spanischen Wachturm. Am Strand und im Wasser ist es schon recht belebt, trotzdem ist der Ort einzigartig; ich kann mit großem Vergnügen das italienische Strandleben beobachten, bei dem Picknicken eine wichtige Rolle spielt. Ein schöner Zufall will, dass eine Kollegin mit Freund ganz in der Nähe Urlaub macht. Wir verabreden uns für den Nachmittag auf einen Drink im Emerald Beach Club am Strand Li Junchi, etwas südlich von Isola Rossa. Der Club liegt ganz am Ende eines acht Kilometer langen feinen Sandstrandes mit einem *Lungomare* (Boulevard). In den umliegenden Strandcafés ist es trotz des guten Wetters ruhig, was keine Ausnahme ist. Wie an vielen Orten auf Sardinien stehen die Hotels hier etwas weiter vom Meer entfernt und nicht direkt an der Küste. So erleben Besucher Strand und Meer wesentlich intensiver und im besten Sinne des Wortes ursprünglicher.

Eselsöhrchen

Am nächsten Tag möchte ich noch einen anderen Strand besuchen, Li Cossi, etwas nördlich von Torreruja. Ich komme unterwegs an einer Eselherde vorbei, da muss ich unbedingt ein Foto machen; ein junges Pärchen aus Deutschland hilft mir dabei. Ich habe eine unglaubliche Schwäche für Esel, oh, diese süßen weichen Ohren! Einen Parkplatz am Beginn des Pfades zum Strand zu finden, ist nicht ganz einfach, doch etwas weiter entfernt liegt ein großer Parkplatz. Der Trampelpfad führt erst etwas bergauf und nach einer Viertelstunde erblicke ich unter mir den Strand, märchenhaft zwischen Hügeln und Meer. Sardinien pflegt eine ausführliche Mittags-

ruhe. Das öffentliche Leben erlischt gegen 13 Uhr und erwacht erst wieder am späten Nachmittag. Läden und Kirchen sind in dieser Zeit geschlossen. Also genieße ich einen *Insalata di fregola*, ein sardisches Pastagericht mit Garnelen und springe noch kurz ins Schwimmbad. Die sardische Küche wird auch am Abend gefeiert. Es gibt *Culurgiones*, gefüllte Pasta, und *Maialina*, gegrilltes Spanferkel und *Seadas* (unwiderstehliche, aber kalorienreiche frittierte Ricottapasteten mit Honig) als süßen Abschluss. Doch bevor die Gäste tafeln, stürzen sie hastig an die Brüstung, denn am Horizont geht spektakulär die Sonne unter und taucht alles in jenes Rot, das Isola Rossa und Torreruja ihren Namen gibt.

Kuscheloliven

Krönender Abschluss meiner Reise sind die uralten wilden Olivenbäume in Luras. Die *Olivastri millenari* sind mehrere tausend Jahre alt. Ein junger Mann erklärt am Eingang des Parks, dass vor ein paar Jahren einer der Bäume krank gefällt werden musste. Aus den Jahresringen ging hervor, dass er ungefähr 2000 Jahre alt war. „Dieser große Baum da ist doppelt so groß, wir schätzen ihn auf 4000 Jahre. Damit ist er der älteste Baum Europas.“ Der Baum-Greis ist mit einem Zaun geschützt, die mit ihren 500 beziehungsweise 2000 Jahren „jüngeren“ Nachbarn darf man anfassen. Oder umarmen, das tut eine Besucherin ganz ungeniert. „Manche Leute spüren hier Energien, oder fühlen sich mit der Vergangenheit tausender Jahre verbunden.“ Nüchtern wie ich angelegt bin, spüre ich lediglich eine enorme Verwunderung über derart alte Bäume, die einen gebührenden Schlusspunkt meiner Reise durch den Norden Sardinias bilden. • >



Die Chiesa di
Nostra Signora di
Castro in Oschiri.



Lunch im
Torreruja.



Unendlich
Sonnenbaden.



Auf Tuchfühlung
mit einem 2000
Jahre alten
Olivenbaum.

TIPPS



Klippen, üppige Macchia und der Torre della Pelosa rahmen den atemberaubend schönen Strand Cala La Pelosa am nordwestlichen Zipfel Sardiniens.

AUTO MIETEN

Während überall Schlangen standen, war ich bei dem kleinen Vermieter Midarent sofort dran. Anständige Autos.
midarent.com

SCHLAFEN

• **Resort Cala di Falco******

Neben Hotelzimmern in verschiedenen Kategorien sind auch Wohnungen oder ganze Villen zu mieten. Alles Flachbauten in einer parkähnlichen Umgebung. Ausgezeichnete Lage in der Nähe des Dorfes Cannigione, gutes Essen, nettes Personal. Gehört zur Delphina-Gruppe. Ideal für die Erkundung der Costa Smeralda und des Maddalena-Archipels.
Via Monti di Corru, Cannigione,
hotelcaladifalco.com

• **Torreruja Hotel Relax Thalasso & SPA******

Hotel oberhalb der Isola Rossa in hervorragender Lage mit herrlichem Blick auf das Meer und das Naturschutzgebiet. Es besteht aus niedrigen Gebäuden und Miet-Villen mit privatem Pool. Umfangreicher Wellnesbereich mit verschiedenen Behandlungen und Salzwasser-Pools in drei Temperaturen. Einige schöne Strände sind nur einen Katzensprung entfernt.
Isola Rossa, Trinità d'Agultu.
hoteltorreruja.com

SEHEN

• **Romanische Kirchen**

Eine Auswahl sehenswerter Kirchen:

- Nostra Signora di Tergu, Tergu

- Basilica Santuario Nostra Signora del Regno, Ardara
- San Pietro di Sorres, Borutta
- Santa Maria delle Grazie, Santa Maria Coghinas
- Chiesa di Nostra Signora di Castro, Oschiri (prachtig gelegen)

• **Olivastri millenari**

Jahrtausende alte wilde Olivenbäume. An einer Bar dort gibt es Snacks, zum Beispiel eine Wurst- und Käseplatte.
Eintrittskarten und Information:
olivastrimilenariluras.it





Ein Abstecher in die
Bäckerei Mamm Pane
lohnt sich dreifach: für
Brot, fürs Mittagessen
oder für einen Snack
nach dem Stadt
bummel.

Udine Pizza mit Alpenblick



*Susan Piaserico
teilt ihre Lieblings-
adressen.*

In der Studentenstadt in Friaul-Julisch Venetien lässt es sich gleich doppelt italienisch genießen: Spitzenkaffee und Pizza, aber auch traditionelle Alpenküche mit Käse aus dem Ofen und Polenta. Susan Piaserico verrät, wo die Einheimischen gut essen und trinken.

TEXT SUSAN PIASERICO FOTOS SUSAN & STEFANO PIASERICO

>

*Wirklich schade:
Viele Touristen
lassen Udine
links liegen.*



Auch wenn man wie ich länger in Italien lebt, gibt es immer noch Ecken, die mich überraschen. So wie Udine. Die Stadt in der nordöstlichsten Region Italiens hat nicht nur Bergblick sondern – durch die Nähe zur Kaffeestadt Triest – auch eine hervorragende Kaffekultur. Wer also in Norditalien Urlaub macht, sollte hierher unbedingt einen Abstecher machen (und nicht nur Bozen und Trient anschauen, wie es die meisten Besucher tun).

Kaffee-Martini in der Früh

Die Terrasse vom Caffè Beltrame in der Via Rialto ist schon früh morgens vollbesetzt – vor allem bei sonnigem Wetter. Aber da Italiener flotte Kaffeetrinker sind, kommt meistens schon nach ein paar Minuten ein Tisch frei. Dann sitzt es sich hier hervorragend mit Cappuccino und Brioche, während um einen herum die Stadt langsam zum Leben erwacht. In der Bar La Tazza d'Oro treffen sich die Einheimischen. Bitte nicht wundern: Manchmal geht hier schon um zehn Uhr morgens ein Espresso-Martini über den Tresen. Die Udinesen sind dafür bekannt, dass sie gerne mal einen heben. Da ist auch ein morgendlicher kleiner Cocktail auf Espresso-Basis nicht ungewöhnlich... Touristischer gehts zu auf dem Piazza Giacomo Matteotti, einem der schönsten Plätze in Udine. Ich rate Ihnen, die Örtlichkeiten links liegen zu lassen und stattdessen das Caffè Grosmi an der Ecke auf zu suchen. Vermutlich strömt Ihnen Kaffeeduft entgegen, noch bevor Sie auf der Terrasse oder drinnen Platz genommen haben. Das Café pflegt die reiche Kaffeetradition des nahe gelegenen Triest: Sie haben die Wahl aus verschiedenen Mischungen – und genießen so oder so eine außergewöhnlich gute Tasse Kaffee. Im Caffè Caucigh bekommen Sie ab sieben Uhr früh guten Espresso. Aber bekannt und empfehlenswert ist das Café vor allem wegen seiner Jazz-Abende: von Oktober bis Juni immer freitags. Da das



Café recht klein ist, sitzen Gäste bei den Musikern beinahe auf dem Schoß.

Pizza oder Bäcker?

Die kulturelle Sehenswürdigkeiten der Studentenstadt lassen sich gut zu Fuß erkunden: Laufen Sie unter dem Torbogen des Piazza della Libertà hinauf in Richtung Schloss. Nach den ersten Treppen halten Sie sich links und gehen weiter hoch bis zum Platz vor dem Schlosstor. In dem Bau ist ein

sehenswertes Museum untergebracht. Verlassen Sie dieses auf der rechten Seite und folgen Sie links hinter der Kapelle dem Fußweg durch den Wald hinunter zum Piazza 1 Maggio. Vielleicht haben Sie Glück und erleben dort den Antiquitätenmarkt, der dort jeden dritten Sonntag im Monat stattfindet. Dann ist Zeit fürs Mittagessen. Zum Beispiel bei **Mamm Pane**, bei **Vino e Cucina** oder gleich um die Ecke bei **Mamm Ciclofocacceria**. Alle drei ge-

hören zu einer neuen Art von Bäckereien, die seit ein paar Jahren in vielen italienischen Städten aufkommen: Sie backen nicht nur hervorragendes Brot, sondern bieten auch Mittagessen oder Snacks. Mittags wie abends beliebt ist – natürlich – Pizza. Für ihre traditionellen Versionen bekannt ist in Udine **Fratelli Panza** (gegenüber **Caffè Beltrame**). Etwas kreativer und interessanter gehts bei **Assaje** zu. Hier sitzen Gäste gemütlich bei Pizza >

Espresso mit Jazzkonzert? Im kleinen Caffè Caucigh gibts freitagsabends Live-Musik. Die Gäste sitzen den Musikern dabei fast auf dem Schoß





Was ein in Essig eingelegter Garten ist! Allerlei säuerliches Gemüse! Es passt perfekt zum deftigen Schmelzkäse

und kühlem Bier herrlich draußen, direkt neben der Kirche am Matteotti-Platz.

Trubelige Aperitivo-Meile

Am frühen Abend wirds trubelig an der Via Mercatovecchio – hier treffen sich die Udinesen auf einen *Aperitivo*. Die sehr angesezte **Bar Lume** liegt versteckt am Ende einer schmalen Gasse. Gleich um die Ecke bereitet **Ai do mori Osteria Aperitivo** einen guten Spritz.

Für den Magen gehen Sie nach dem Essen zu **Gatti e Re**: Klein, hip und mit richtig guten Cocktails – der perfekte Absacker vorm Schlafengehen.

Futter für die Seele

Hausgemachte Fleischbällchen und knusprige Kartoffel-Käse-Pfanne (*Frico*)

mit Polenta und gekochtem Schinken – die traditionelle friaulische Küche ist der Inbegriff des *Comfort food*, Essen zum Wohlfühlen. **Osteria Alla Ghiacciaia** ist eine der besten Adressen, um diese regionalen Spezialitäten zu kosten. Die Restaurant-Terrasse liegt über einem Flüsschen und erinnert an einen Garten mit plätschernden Bach gleich unter dem Tisch. Kleiner Tipp: Bestellen Sie neben allen herzhaften Gerichten auch eine *Giardiniera sott'aceto*. Frei übersetzt: „In Essig eingelegter Garten“. Das unterschiedliche, eingelegte Gemüse ist ein perfektes Gegengewicht zum Fett des geschmolzenen Käses.

Etwas feiner zubereitet wird das deftige traditionell friaulische Essen in der **Trattoria ai Frati**. Beim Lesen der Speise-

Die Speisekarte der Trattoria ai Frati ist im lokalen Dialekt gehalten – auch Italiener brauchen da Hilfe; in der Osteria Alla Ghiacciaia essen Gäste direkt am Fluss.

karte brauchen Sie eventuell Hilfe von der Bedienung, denn die Gerichte sind meist in Dialekt beschrieben – selbst Italiener haben es da schwer. Aber auch wer blind bestellt, kann nichts verkehrt machen. Gäste sitzen hier wunderschön auf der Terrasse oder an kühlen Abenden drinnen am Kaminfeuer.

Das schlichteste Restaurant ist wohl die **Osteria Pieri Mortadele**. Sie haben die Wahl zwischen einem halben oder einem ganzen belegten Brötchen; ein Glas Wein dazu – was will man mehr? Die Brötchen kosten nur ein paar Euro. Die Terrasse ist nett, aber ebenso angenehm ist es draußen an einem der Stammtische unter den Einheimischen.

Mal leicht, mal fein

Für einen leichten Mittagstisch empfehle ich die **Trattoria Antica Maddalena** – ein Fischrestaurant mit hellem Interieur. Und damit sind wir dann auf den Geschmack gekommen für feine Küche. Also bleibt zum Abendessen eigentlich nur eine bestimmte Adresse. Reservieren Sie zum Abendessen einen Tisch in der **Hostaria alla Tavernetta**. Hier haben Sie gleich mehrfach die Qual der Wahl: Nehmen Sie das traditionelle Menü oder das Menü der Saison, das mehr zum Fine Dining neigt? Essen Sie drinnen im Saal mit oder ohne offenen Kamin oder draußen? Und dann lieber im Sommergarten vorm Restaurant oder auf der romantischen Terrasse versteckt im ersten Stock? Egal, wie Sie sich entscheiden: Ich bin mir sicher, es wird ein wunderbarer kulinarischer Abend.

Schinken für Daheim

Udine liegt in der Region des **Prosciutto di San Daniele**, Sie sollten diesen Schinken auf jeden Fall kosten. Wer zum Beispiel bei **Angolo del Gusto** einen Aperitivo einplant, geht am besten vorher nebenan bei **Gastronomio da Luciano** shoppen. Dort ist auch der heimische Prosciutto von D'Osvaldo aus Cormons exklusiv zu haben – ein wirklich gutes Mitbringsel. Noch ein schöner Laden: **La Baita**, zentral gelegen in der Innenstadt. Dort empfehle

ich die einheimischen Käsesorten, darunter auch Frico. Wollen Sie Ihre ergatterten Köstlichkeiten daheim frisch präsentieren, dann schauen Sie bei **Tonini Interiors** hinein. Hier gibt es Tischdecken, Kissen und traditionelle venezianische Hausschuhe aus auffallenden Stoffen. Der Laden ist allerdings nichts für Liebhaber minimalistischer Wohntrends – hier ist alles bunt, üppig und knallig gehalten. Und damit ist ein Abstecher hierher durchaus riskant – vor allem nach dem Genuss von ein oder zwei Americano. •

*Viel Vergnügen und guten Appetit!
Ihre Susan*

Fratelli Panza serviert traditionelle Pizza; etwas hipper gehts bei Assaje zu, hier sitzen Besucher auf einer Terrasse unter den Sonnenschirmen neben der Kirche; Bar Lume ist wegen seiner Apertitivi beliebt; einheimische Käsesorten gibts bei La Baita.





Den Schinken sollten Sie unbedingt kosten. Schließlich sind wir in der Region des *Prosciutto di San Daniele*

• Caffè Beltrame

Via Rialto 5
caffebeltrame.it

• La Tazza d'Oro

Piazza XX Settembre 7
Facebook: La tazza d'oro

• Caffè Grosmi

Piazza Giacomo Matteotti 9
grosmicaffe.it

• Caffe Caucigh

Via Gemona 36
caffecaucigh.wixsite.com/caucigh

• Mamm Pane, Vino e cucina

Via Bersaglio 1
mamm-udine.it/vinocucina

• Mamm Ciclofacceria

Largo del Teatro 2
mamm-udine.it

• Fratelli Panza

Via Nicolò Lionello 12
fratellipanza.it

• Assaje

Piazza Giacomo Matteotti 11
assaje.it

• Bar Lume

Via Mercatovecchio 4
Facebook: BarLume Udine

• Ai do mori Osteria Aperitivo

Via Paolo Sarpi 25
aidomori.it

• Cocktailbar Gatti e Re

Via Jacopo Marinoni 1
Facebook: Gatti e Re

• Osteria Alla Ghiaiaia

Via Antonio Zanon 13
osteriallaghiaia.it

• Trattoria ai Frati

Piazzetta Antonini 5
trattoriaaifratitudine.it

• Osteria Pieri Mortadelle

Via Bartolini 12
pierimortadelle.com

• Trattoria Antica Maddalena

Via Pelliccerie 4
anticamaddalena.it

• Hostaria alla Tavernetta

Via di Prampero Artico 2
allatavernetta.com

• Angolo del Gusto

Via Tiberio Deciani 86
Facebook: Angolo del gusto Udine

• Gastronomia da Luciano

Via Tiberio Deciani 86. Facebook:
Gastronomia da Luciano Udine

• La Baita

Via Delle Erbe 1/B
tosoniformaggi.it

• Tonini Interiors

Via Mercatovecchio 4
tonininteriors.com

Oben: Caffè Beltrame; Via Piazza delle libertà.

Der Charme einer Geschichte zeitlos

Die Ankunft im DoubleTree by Hilton Trieste wird zum Tagtraum: ein prächtiger Palast vom Anfang des 20. Jahrhundert, in dem herrliche historische Räume perfekt mit Designdetails kombiniert sind. Das *Novecento Restaurant* und die historische *Berlam Coffee Tea & Cocktail Bar* nehmen Sie mit auf eine Geschmacksreise, um kosmopolitische Aromen und innovative Mixologie zu entdecken.

Betreten Sie diesen Traum und lassen Sie sich vom DoubleTree by Hilton Trieste erobern.

DoubleTree by Hilton Trieste – Piazza della Repubblica, 1, Trieste
+39 040 971 2950 | TRSDT_RES@Hilton.com
dttrieste.com | @DoubleTreeTrieste





CERVIA

DISCOVER RIVIERA

IN CERVIA IST JEDER SONNENAUFGANG EINZIGARTIG

Cervia, Milano Marittima, Pinarella und Tagliata, 9 km prickelnde Adriaküste, die jedes Jahr den Meerliebhabern und nicht nur ihnen, seine Gastlichkeit anbietet. Es handelt sich um einen Ort inmitten der Natur, charakteristisch für seine Farben, Gerüche und Harmonie, die einen ganz besonderen Zauber ausüben. Das Grün des Pinienwaldes bis zum Blau des Meeres, dem Weiß der Salzanhäufungen, gerade gesammelt und das Rosa der Flamingos, welche die Salinen bevölkern.



Cervia e Milano Marittima sind Ferienorte, bekannt und beliebt in ganz Europa.

Ein wichtiger Golfplatz Green mit 27 Löchern, zwei Schritte vom Stadtzentrum, den Shopping Straßen mit allen bekannten und exklusiven Marken, Segel- und Sportzentren, um nicht die Wellness-Zentren und das Thermalbad zu vergessen, mit den vielseitigen Möglichkeiten zum Entspannen.

Cervia bereitet seinen Gästen einen Empfang mit blühenden Strasseninseln vor "Città Giardino" (Gartenstadt) mit Beherbergungsstrukturen gemütlich und mit Prestige, Sandstrand mit gepflegtem Feinsand, serviert von Strandlokalen, Events und Vorstellungen der hiesigen antiken Tradition aber auch originell und international.

Besondere Attraktionen sind für unsere Kleinen Gäste, sie finden einen Ort reich an Service und Festen nur für Kinder. Auch unsere appetitanregende Küche, ist sehr wichtig. Sie ist traditionsreich aber auch erneuert und hat immer eine Gemeinsamkeit das „süße“ Salz aus Cervia.

DISCOVER CERVIA

Via Evangelisti 4, 48015, Cervia (RA) Italia
+39 0544 72424 info@discovercervia.com

discovercerviamilanomarittima

www.discovercervia.com

CERVIA
DISCOVER RIVIERA

VISIT
EMILIA
ROMAGNA

Romagna
La terra della dolce vita

MARTIN ZÖLLER IST
AUTOR VON „MADONNA,
EIN BLONDER! GANZ UND
GAR NICHT ALLTÄGLICHE
GESCHICHTEN AUS ROM“



Sale Grosso Superstar

Bei Urlaub in Italien gilt für viele: immer an den gleichen Ort. Das kann man konservativ und komisch finden, aber viele können sich einfach nicht vorstellen, dass es woanders noch schöner sein könnte. Das geht selbst Italienern so. Deshalb ist es mittlerweile ein Ritual, dass mich Familie M. zu Jahresbeginn immer fragt, wie es eigentlich in Neapel, Bari oder La Spezia sei. Ich schwärme dann immer, berate und weiß doch: Am Ende werden sie nicht hinfahren, sondern wieder auf ihre Lieblingsinsel. Ehrlicherweise geht es auch mir nicht anders: Ich kann meinen Kindern tausend Mal sagen, dass mir noch ein paar Flecken auf der Italien-Karte fehlen, die ich endlich bereisen will: Sie wollen im Urlaub immer an den selben Strand, der vor zehn Jahren mit Babyausstattung perfekt war.

Schon bei der Einreise nach Italien beginnen die selbsterfundenen Traditionen. Gute Freunde aus Deutschland haben die Gewohnheit, sofort nach der Grenze den ersten Cappuccino zu trinken. „Der Barista kennt uns schon“, meint der Freund, er sage dann immer schon „ciao“. Natürlich gönne ich ihm gerne die Vorstellung, dass kurz nach dem Brenner ein Barista das ganze Jahr nur darauf wartet, dass endlich Familie Mustermann wieder auftaucht.

Und so gibt es auch feste Rituale für die Rückfahrt, in vielen Familien gilt: Es darf keine Lücke im Auto geben, in der nicht irgendeine Dose Tomatensoße, eine Flasche Olivenöl oder eine Packung Kaffee steckt. Schon als Kind ging es mir nicht anders, ich nahm mir immer so viele Lakritz wie möglich mit, meine Eltern dagegen Pflanzen jeder Art. Ihre Hoffnung: Nachhaltige, nachwachsende Urlaubserinnerungen, auf dass der heimische Garten in Flensburg oder Friedrichshafen zu einer italienischen Oase werde. Deutsche Urlauber, die den ganzen Winter versucht haben, ihre Zitronen- und Olivenbäumchen

zu überwintern, werden zurecht blass vor Neid, wenn sie auf italienischen Autobahnen fahren, wo das Abstandsgrün nicht aus Löwenzahn besteht, sondern aus blühendem Oleander. Spätestens dann wird so manchem deutschen Gartenfreund klar, dass er im richtigen Körper am falschen Ort lebt. Also wie geben wir diesem Ritual einen frischen Dreh? Was mitnehmen aus dem Urlaub? Olivenöl? Gibt es in jedem Supermarkt. Oleander? Kosten beim Discounter in Deutschland weniger als in Italien.

Mein Vorschlag: Grobkörniges Salz, *Sale grosso*. Selbst Italien-Fans, die jede neue Spritz-Variante sofort in den Alltag integrieren, kennen das kaum – ist halt nicht so schick wie Limoncello Spritz.

Tatsächlich erkennt man an der Nutzung von *Sale grosso*, wer wirklich vom Fach ist. Kein Italiener würde seine Nudeln mit irgendeinem rieselfähigen Speisesalz kochen, nach dem Motto: Ist doch eh nur Salz. Nein, zum Kochen muss *Sale grosso* her. Ich denke da immer an meinen ehemaligen Mitbewohner, ein ziemlich schräger Sarde. Er schüttete das grobkörnige Salz vor dem Kochen auf einen Suppenteller und untersuchte es eingehend. „Das solltest du jedes Mal machen“ sagte er mir bedeutsam, „du musst das Salz auf Steinchen kontrollieren.“ Erst dann warf er die Salzkörner ins Wasser und schaute ihnen nach, wie sie glitzernd wie Diamanten auf den Topfboden sanken.

Also, neues Ritual: Für den Rückweg über die Alpen *Sale Grosso* einpacken. Alle werden staunen, wenn Sie das wie zufällig neben dem Herd stehen haben. Und wenn Sie dann noch etwas nuscheln wie „Na klar, laut Luca in der Bar auf der Piazza Dingsbums das beste Salz“, haben Sie es mal wieder allen gezeigt. •





Castello Estense:
Mädchen in der
Tracht von Ferrara.

© ADOBE STOCK

A close-up photograph of a young girl with long brown hair, smiling slightly. She is wearing a traditional folk costume consisting of a white blouse with a pink sash and a vibrant red velvet vest adorned with gold embroidery and small pearls. A large, intricate floral crown sits atop her head. She is holding a large, round, woven basket overflowing with yellow and white flowers. The background is blurred, showing other people in similar attire.

Ferrara und Comacchio

Folklore & Filmkulissen im Po-Delta



Fabian Takx hat eine Schwäche für Orte, die einst als Kulisse für romantische italienische Filme dienten.

Blick auf die romanisch-gotische Kathedrale von Ferrara, das größte religiöse Bauwerk der Stadt gehört zum Weltkulturerbe der Unesco.

©GIUSEPPE MASCIA/ADOBESTOCK



In Ferrara bauten die Herzöge der Familie d'Este Paläste und Schlösser. Vor dieser Kulisse spielt einer der schönsten italienischen Romane, *Die Gärten der Finzi-Contini*. Im Städtchen Comacchio hingegen bestimmen Aalräuchereien und Pfeife rauchende Fischer das Bild. Zu Besuch in zwei Welten.

TEXT & FOTOS FABIAN TAKX

Viele italienische Städte haben ein Schloss, aber eine Festung mitten in der Altstadt ist sogar hier etwas Besonderes. Das Castello Estense aus dem 14. Jh. im Herzen Ferraras wirkt wie aus dem Himmel gefallen, eine massive kantige Trutzburg mit vier Türmen und Burggraben, wie aus einem Ritterroman. Das Stadtschloss der Familie d'Este wird auch Castello dei San Michele genannt. Es hat einen großen Innenhof mit martialisch gestapelten Kanonenkugeln und an den Mauern der unterirdischen Kerker sind Graffiti aus dem Mittelalter erhalten. Dafür zieren Orangenbäumchen die Dachterrasse und durch die Schießscharten bietet sich eine hübsche Aussicht auf die gut erhaltene Altstadt. Es ist kein Zufall, dass dieses Stadtschloss wie eine Festung entworfen ist. Sie sollte allerdings keine Feinde von außen abweh-

ren, sondern vor allem gegen den eigenen Plebs schützen. Der hatte den Finanzminister Tommaso da Tortona nach einer Steuererhöhung buchstäblich in Stücke gerissen, also setzte die Familie d'Este diese neue Festung neben ihren herzöglichen Renaissancepalast. Ein Jahrhundert später hatte sich die Lage entspannt und konnte das Castello als Residenz der Familie d'Este genutzt werden. Als Ende des 16. Jh. der letzte Herzog ohne rechtmäßigen Erben verstarb, ging der Besitz an den Papst über. Auch bei meinem Besuch tummeln sich in der Altstadt mittelalterlich gekleidete Menschen, denn es läuft gerade eines der in Mittelitalien häufigen traditionellen Volksfeste. Ein Mann mit Barett und Posavane unterm Arm plauscht auf dem Piazza Savonarola mit einem Radfahrer, neben ihnen ein Standbild des Kirchenreformers Girolamo Savonarola aus Ferrara, der in Florenz hingerichtet wurde. Übrigens ist das Rad in der größtenteils autofreien Provinzhauptstadt das beliebteste Fortbewegungsmittel der rund 140.000 Einwohner.

Gemütliche Studentenstadt

Ferrara ist typisch italienisch, gemütlich, ruhig und im besten Sinne provinziell. Und eine klassische Studentenstadt. Literaturfreunde kennen Ferrara aus dem Roman *Die Gärten der Finzi-Contini* von Giorgio Bassani. Die jungen Hauptfiguren ziehen sich 1936 in den Zeiten des faschistischen Regimes von Mussolini in die grandiosen, verwunschenen Gärten einer reichen jüdischen Familien zurück. Da sie als Juden nicht mehr in >



Bannerträger der
acht rivalisierenden
Nachbarschaften
beim Palio, dem
berühmten
Pferderennen von
Ferrara.



Das rasante Pferderennen Palio findet mitten in Ferrara statt.

den Tennisclub dürfen, spielen sie hier auf dem Privatplatz. Am Ende müssen sie jedoch auch dieses Paradies verlassen. Giorgio Bassani (1961-2000) ist auf dem jüdischen Friedhof begraben, der an der neun Kilometer langen malerischen Stadtmauer aus dem 12. Jh. liegt. An und auf diesem gemauerten Wall mit vielen hohen Bäumen lässt es sich schön radeln oder wandern und die Schauplätze italienischer Filmklassiker besuchen. So wurde der Film zum Buch *Il giardino dei Finzi-Contini* von Vittorio de Sica 1970 hier im Parco Massari gedreht. Der Streifen ist in ganzer Länge auf YouTube zu finden, mit Helmut Berger, dem einst „schönsten Mann der Welt“, der aus tiefstem Herzen seufzt: „*Mi manca la gioia di vivere*“ (Mir fehlt die Lebensfreude).

Etwas weiter mit dem Radpunkt der Palazzo dei Diamanti mit einer Fassade wie ein Reptilienpanzer. In dem Palast der Grafen d’Este ist heute eines der bedeutendsten Kunstmuseen Italiens untergebracht. Auf dem ovalen Piazza Ariostea steht auf einer hohen Säule noch ein Sohn

der Stadt: Ludovico Ariosto (1474-1533), Hofdichter und Verfasser des Heldenepos *Orlando Furioso (Der Rasende Roland)*. Hier findet auch der *Palio* von Ferrara statt, ein Pferderennen wie das bekannte Rennen von Sienna.

Am Abend feiern die Ferraresi am Palazzo Ducale mit farbenfrohen Licht-Projektionen an den Fassaden und einem gutgelauteten DJ auf einem Renaissance-Balkon. Der Palast der Herzöge ist heute Rathaus von Ferrara. Allein schon wegen all dieser Schätze aus dem Unesco-Kulturerbe ist die Stadt einen Besuch wert.

Venezianische Allüre

Ferrara und Comacchio sind Gegensätze in Format und Zeit. Das viel kleinere Comacchio hat eine minimalistische Schönheit, über seinen Kanälen schweben „venezianische“ Brücken, wenn auch deutlich schlichter ausgeführt. Die Stadt nahm besonders Anfang des 17. Jhs. Form an, als der Papst die Macht übernahm, weil der letzte Herrscher von Ferrara kinderlos verstarb. Unser Reiseführer



©PIERLUIGIBIBININ/MAGGIONI GRETZ



©SAMUELE BERTOLI/UNSLASH

Aussicht auf Valli
di Comacchio.

Sophia Loren spielte hier eine schöne Arbeiterin, die trotz der Rauchschwaden singend, scherzend und schwitzend mit dem Chef flirtet

Pietro formuliert es drastisch:
„Kaputt ohne Kinder. Der Herzog
hatte drei Frauen, womöglich lag es
doch an ihm selbst.“

Überall Aal

Comacchio, Hauptstadt des Po-Deltas, hat nur 22.000 Einwohner. Wo die an diesem warmen Sommernachmittag stecken, ist ein Rätsel, das Städtchen ist nahezu verlassen. Die ocker- und pastellfarbenen Fassaden werfen lange Schatten auf das Pflaster, wie die Türme und rätselhaften Gebäude auf einem Bild von Giorgio de Chirico.

Die gemütlichen Restaurants im kleinen Zentrum haben allesamt

Algerichte auf dem Menü. Eins heißt sogar *L'Anguilla* (Der Aal). Bis in die 1960er-Jahre lebten die Fischer hier vor allem von den Aalen, die aus der fernen Sargassosee im Nordatlantik in die Mündung des Po schwammen. Von dieser Zeit zeugt die große Aalräucherei *Manifattura dei Marinati*, die zu besuchen ist. Die vorgelagerte lange Reihe von 143 Bogen der Räucherei, die Loggiato dei Cappuccini, diente in der Blütezeit des italienischen Kinos als Kulisse. So drehte Regisseur Michelangelo Antonioni aus Ferrara 1995 die Liebesgeschichte *Jenseits der Wolken* (*Al di là delle nuvole*). Es war sein letzter Film. Da er bereits sehr

krank war, entstand er mit Hilfe von Wim Wenders.

In der großen Fabrikhalle reihen sich die Räucheröfen in der Wand. Hier wurden die Aale in Stücken auf langen Spießen geräuchert, heute allerdings nur noch zu bestimmten Zeiten für Touristen.

Diese Fabrik war Drehort eines weiteren Filmklassikers von 1954, *Die Frau vom Fluss* (*La donna del fiume*). Sophia Loren spielt hier eine (viel zu) schöne Arbeiterin, die trotz der Rauchschwaden singend, scherzend und heftig schwitzend die Aufmerksamkeit ihres gut aussehenden Chefs auf sich zieht. Die beiden springen schließlich auf eine Vespa und flitzen

>

Flamingos brüten hier im Delta, das seichte Wasser bietet Fisch und Krustentiere im Überfluss – ein Paradies für Vogelbeobachter

auf schmalen Pfaden an der Lagune entlang, eine Anspielung auf Audrey Hepburn und Gregory Peck in *Ein Herz und eine Krone (Roman Holiday, 1953)*. Sie landen im Straßengraben, bleiben unverletzt und es folgt (natürlich) der erste leidenschaftliche Kuss.

Radeln an der Lagune

Eine enorme Wasserfläche von 11.000 Hektar, das Valli di Comacchio, umgibt die Stadt. Das Sumpfgebiet war ursprünglich noch größer, ein Drittel wurde während der Diktatur von Benito Mussolini trockengelegt. Ziel war, die Malaria zu auszurotten und neues Ackerland zu schaffen. Heute wird dieser Schritt bereut. Durch den Klimawandel braucht das steigende Wasser immer größere Auen und leidet die natürliche Artenvielfalt unter der einseitigen Landwirtschaft. Das erfährt man im Museum zur Aalräucherei im Naturschutzgebiet Parco del Delta del Po. Es erzählt mit ausführlichen Erklärungen und Filmausschnitten die maritime

Geschichte der Gegend anhand von alten Plattbodenschiffen, Fischernetzen und Gerätschaften.

Vor dem Museum fahren Boote zu abendlichen Touren in die Lagune. Ein Paradies für Ornithologen, sagt der flamboyante Reiseführer mit Pferdeschwanz, mit dem fantastischen Namen Pietro Cavalieri d'Oro. Pietros Vater war Aalfischer, als Partisanen im Zweiten Weltkrieg. Auf dem Boot vermittelt Pietro lebhaft die lokale Geschichte und entpuppt sich als Kinofan. Arthouse-Filme, Quentin Tarantino aber auch italienische Dokumentarfilme über Comacchio. Er legt uns die Dokumentation von Fernando Cerchio von 1942 ans Herz, die auch auf YouTube zu finden ist. Doch Filmkunst beiseite. Pietro erklärt, warum die Flamingos gerade hier im Delta brüten. Sie finden im untiefen Wasser frischen Fisch und Krustentiere im Überfluss. Wir legen am Ristorante Bettolino di Focce an, einer ehemaligen Aalräucherei auf einer Halbinsel in der Lagune. Das Café-Restaurant mit Holztischen ist so gemütlich wie die Sonnenuntergänge malerisch. Ideal, um den Tag mit lokalem Bier in der Hand und dem Blick auf das spiegelglatte Wasser und die langen Holzstege ausklingen zu lassen.

Strand und moderne Kunst

Die Adriaküste ist nur wenige Kilometer von Comacchio entfernt. Ein schmaler Küstenstreifen hat sieben kleine Badeorte mit breiten Sandstränden, die Lidi di Comacchio. Hier warten militärisch angeordnete Sonnenschirme und Liegestühle auf den warmen Sommer. Der Campingplatz Mare e Pineta (Meer und Pinienwald) beim Lido de Spina ist jetzt noch wie ausgestorben. Die Bungalows haben Veranda, Küche und Dusche. Die Ruhe wird lediglich von Vogelgezwitscher >

Unten: Flamingos vor Comacchio;
rechts: Tragisches Ende einer weiten Reise, die Aale kommen vom Nordatlantik ins Po-Delta, wo sie als Delikatesse gelten.



©MAGGIONI GRETZ

FERRARA UND
COMACCHIO



Von den Ausflugsbooten auf dem Valli di Comacchio aus lassen sich die Lagune und die Fischerhütten (rechts) aus einer neuen Perspektive erkunden.

und dem quietschenden Fahrrad des Campingplatzbetreibers unterbrochen. Auch die Pizza Quattro Formaggi im Restaurant hält was sie verspricht. Am folgenden Morgen erwartet uns ein angenehm überraschender Höhepunkt der Gegend: das Casa Museo Remo Brindisi. Der römische Künstler Remo Brindisi (1918-1996) handelte auch erfolgreich mit Kunst. 1973 ließ er in Lido di Spina eine weiße modernistische Sommervilla bauen, entworfen von der avantgardistischen Mailänder Architektin und Designerin Nanda Vigo (1936-2020). Die zwei überwarfen sich später, das Gebäude trägt trotzdem deutlich ihre Handschrift. So erinnert die Wendeltreppe im Inneren ein wenig an das Guggenheim Museum in New York. Das Museum zeigt nicht nur Remos Bilder, sondern auch seine

Privaträume und das Atelier, wo auf seiner Malerpalette seine pechschwarze Lesebrille wie ein Bötchen in einem Ozean aus dicker Farbe liegt.

Auch seine Sammlung von moderner Kunst und Designobjekten ist beeindruckend. Es sind Stücke weltberühmter Zeitgenossen: Stühle von Gerrit Rietveld, Charles Eames und bekannten italienischen Designern, Gemälde von Salvador Dalí, Marx Ernst, Francis Bacon, Lucio Fontana, Giorgio de Chirico, Giorgio Morandi, Andy Warhol, Picasso und Werke von italienischen Futuristen und Künstlern der Cobra-Gruppe. Auch der Garten des ehemaligen Wohnhauses ist voller interessanter Skulpturen – eine unerwartete Entdeckung in diesem Vorort, wo leere Apartmentkomplexe auf einen geschäftigen Sommer warten. • >

Die Brille mit dem schwarzen Gestell auf der Malerpalette liegt wie ein Bötchen in einem Ozean von Ölfarbe





TIPPS

© EDOARDO CUOGHI/UNSPLASH



Die Ponte dei Trepponti in Comacchio ist ein seltenes Beispiel für eine Fünf-Wege-Brücke. Unter ihr teilt sich der Palotta-Kanal auf.

• Po-Delta

Allgemeine Information zum Po-Delta:
podeltourism.it

• Parco Delta del Po

Unesco-Weltkulturerbe, zwischen Venetien und Cervia in der Emilia-Romagna. Valli di Comacchio liegt zentral.
podeltapi.it

FERRARA

Historische Studentenstadt mit schöner Atmosphäre, viele Fußgänger- und Radwege, beradelbare Stadtmauer und unzählige Unesco-Welterbestätten.

• Hotel Carlton

Einfach, aber zentral gelegen.
Hotel Carlton, Piazza Sacrafi. hotelcarlton.net

• Antica Trattoria Max

Gemütliches Restaurant mit traditioneller Küche der Emilia-Romagna.
Sommerterrasse unter Bäumen.
Piazza della Repubblica 14
anticatrattoriamax.it

• Ferrara Store

Geschäft, das auch Mittagessen serviert.
Piazza della Repubblica 23-25
ferrara-store.it

• Pferderennen

Der Palio di Ferrara findet Ende Mai auf dem Piazza Ariostea statt.
paliodiferrara.it

COMACCHIO

Die Lagunen Valli di Comacchio kann man mit dem Fahrrad, zu Pferd, mit dem Boot und (in begrenztem Umfang) sogar mit dem Auto und dem Elektrobus erkunden. Radrouten:
ferrarainfo.com/it/cicloturismo/bike-maps

• Mare Pineta

Ein paar Kilometer von Comacchio entfernt: Camping Mare Pineta, Lido di Spina.
campingmarepineta.it

• Ristorante Le Gresine

Einfaches Restaurant im maritimen Stil im Zentrum von Comacchio.
Via Ludovico Muratori 22. legresine.it

• Manifattura dei Marinati

In der Halle mit zwölf Kaminen kann man im Herbst das Aalräuchern sehen, das Fischereimuseum ist das ganze Jahr über geöffnet.
Gratis Führungen (1 Stunde) müssen im Voraus gebucht werden.

Via G. Mazzini 200, Comacchio
imaratinidicomacchio.it, parcodeltapi.it

• Trepponti

Das Wahrzeichen von Comacchio ist die Trepponti von 1634 (Foto).

• Museo Delta Antico

Die archäologische Geschichte von Comacchio und dem Po-Delta wird im monumentalen Gebäude eines Krankenhauses aus dem 18. Jh. erzählt. An der Lagune gibt es auch eine Freilichtabteilung, in der eine (kleine) Rekonstruktion der Holzhäuser der etruskischen Hafenstadt Spina – der Vorgängerin von Comacchio – zu sehen ist.

Via Agatopisto 2, Comacchio
museodeltaantico.com

• Casa Museo Remo Brindisi

Sammlung des italienischen Künstlers und Kunsthändlers Remo Brindisi.
Via Nicolò Pisano 51, Lido di Spina
casamuseoremobrindisi.it

• Lo'SPA

Wellness im Logonovo Hotel & Spa.
Viale delle Querce, Comacchio
hotellogonovo.it

• Thermae Oasis

Mehr Wellness.
Lido delle Nazioni, Comacchio
thermaeoasis.com

• aufs Wasser...

Motorbootausflüge auf der Lagune. Reservierung erforderlich. Ganzjährig. Dauer zwei Stunden, auch Minikreuzfahrten und Bootsfahrten mit Verpflegung. Außerdem Ausflüge für Angler, Kanuten, Segler und Reiter.
podeltourism.it; motonavedali.com

• und sonst

Ravenna ist eine Stadt voller Unesco-Welterbestätten – besonders sehenswert sind die Kirchen mit byzantinischen Mosaiken – nur 37 Kilometer südlich von Comacchio entfernt.



★★★★★
park hotel
BRASILIA



Italienischen Sommer HOTELPOOL MIT BLICK AUF DIE ADRIA

4 STERNE SUPERIOR HOTEL - JESOLO Park Hotel Brasilia

Unser 4 Sterne Superior Hotel kombiniert eine elegante Ausstattung mit Wohlfühlatmosphäre, atemberaubendem Blick auf die Adria und herzlicher italienischer Gastfreundschaft direkt an den goldenen Sandstränden von Lido di Jesolo.

Tauchen Sie ein in den beheizten Außenpool mit direktem Zugang zu unserem unberührten Privatstrand und genießen Sie die Sonne zwischen saftigem Grün in unserem privaten Garten.

Wir verwöhnen Sie mit vielen Services, wie unser privaten Parkplatz, Annehmlichkeiten und Freizeitaktivitäten die wir ganz nach Ihren Wünschen gestalten.

Genießen Sie den Blick über die blaue Adria bei mediterranen Speisen in unserem Panoramarestaurant Ipanema.

Erleben Sie unvergessliche Momente in Jesolo und, nur eine kurze Bootsfahrt entfernt, Venedig.

Die einmalige Schönheit Italiens erwartet Sie.



Sonderangebot bis zu
-10% für Magazinleser

PARK HOTEL BRASILIA 4*S

Via Levantina, 2° acc. al mare, 3 - 30016 Lido di Jesolo (VE), Italien
T. +39 0421.380851 | info@parkhotelbrasilia.com
www.parkhotelbrasilia.com





OBEN ROSA

Farbtrend 2025: Puderrosa.
Mit diesem transparenten
Top mit U-Boot-Ausschnitt
und Dreiviertel-Ärmeln,
liegen Sie immer richtig.
Auch in Schwarz und Weiß
erhältlich.
Sisley, T-shirt Rosa Chiaro,
39,95 €, sisley.com



Der Schein trügt

Diese auf den ersten Blick klassische Keramikvase hat Henkel
in Form von Bändern. Typisch für Bitossi Home, das gerne
mit ungewöhnlichen Farben, Stilen und Texturen spielt und
dabei oft Tradition mit modernen Designelementen mischt.

Bitossi Home, Vaso Nastro Bordeaux, 290 €, bitossihome.it

100 % Handarbeit

Jeder Schuh von Fratelli Rossetti wird seit den
1940er-Jahren von Hand gefertigt.

Diese moderne Version des klassischen Modells ist
lässig und kann ohne Schnürsenkel getragen werden.

Fratelli Rossetti, Sneaker Hobo Sport,
360 €, fratellirossetti.com



ITALIEN DESTILLIERT

Acqua di Parma verleiht seinem Klassiker Colonia II Profumo einen neuen Look. Das Geheimnis des Parfümeurs: Ylang-Ylang lässt die Zitrusnoten noch besser zur Geltung kommen. Das Aroma von Italien im Sonnenschein in einem Flacon!

Acqua di Parma, Colonia II Profumo, ab 152 €,
acquadiparma.com



KECKE KORALLE

Max Mara weiß, wie man ein Statement macht. Tragen Sie dieses abstrakte bronzefarbene Halsband – inspiriert von Korallen – zu einem schlichten Kleidungsstück und geben Sie ihm so die Aufmerksamkeit, die es verdient.

Max Mara, Metal Pendant Necklace,

145 €, maxmara.com



Gürtelschmuck

Airpods, Schlüssel, Lippenstift: für wichtigen Kleinkram ist das Mini-Etui für Tasche, Gürtel oder Rucksack ideal. Vom Modehaus Elisabetta Franchi. Elisabetta Franchi, Custodia Porta Oggetti Monogram, 109 €, elisabettafranchi.com



Hallo Frühling!

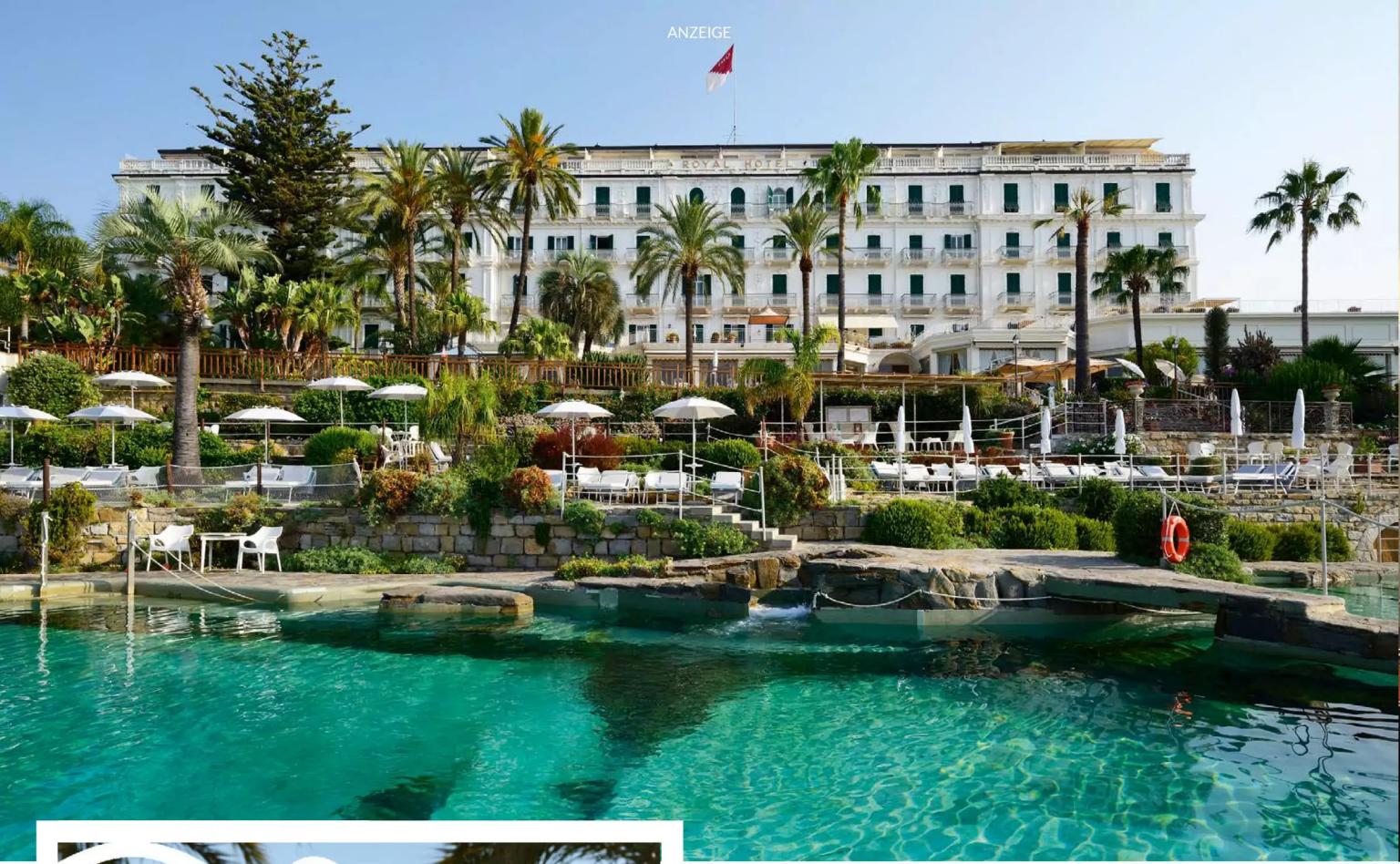
Es ist Zeit, den Kleiderschrank frühlingsklar zu machen! Zum Beispiel mit dieser cremefarbenen Chino. Sie passt zu jeder Farbe und ist aus modischem Cord in Stretch-Baumwolle. OVS, Pantalone Chino In Corduroy, 49,95 €, ovs.it



FÜR MORGENMUFFEL

Mit diesen Tellern kann der Tag nur mit guter Laune beginnen. „Oggi sono felice – Heute bin ich glücklich“, lautet die fröhliche Frühstücksbotschaft. Es gibt sie in diversen Farben und mit verschiedenen Sprüchen.

MV Ceramics Design, Piatto Oggi Sono Felice, 55 €, mv-ceramicsdesign.it



ZEITLOSER CHARME SEIT 1872

Eine wahre Perle im Herzen der italienischen Blumenriviera. Luxus, Annehmlichkeiten und Komfort. Die perfekte Mischung aus Tradition und Innovation. Eine einzigartige Umgebung an einem bevorzugten Ort mit atemberaubenden Meeresblick in nur wenigen Minuten Laufdistanz zum Stadtzentrum. Werden Sie Teil einer magischen Atmosphäre, die Sie sofort packt und fesselt.

FÜHLEN SIE SICH IN LUXUS & KOMFORT ZUHAUSE

Die Decken von Foyer und Lounges sind mit einzigartigen Fresken, Materialien und Farben ausgestattet und einem Hauch Gegenwartsdesign angereichert. Die 126 Zimmer und Suiten haben alle ihren eigenen Stil. Genießen Sie das Licht, die Sonne und die fabelhafte Aussicht auf Meer und Hügel. Eine beeindruckende Landschaft. Dazu eine angenehm gastfreundliche Atmosphäre, die pure Harmonie und exklusive Eleganz verspricht.

HERVORRAGENDE KÜCHE & DIE NEUE LOUNGE BAR

Drei exklusive Restaurants erlauben die Wahl aus leckeren, kreativen Gerichten aus der Region, dem Mittelmeerraum und der ganzen Welt. Ein Schmaus für Augen und Gaumen. Das Restaurant **Fiori di Murano** verfügt über Panoramafenster und gläserne Kronleuchter. Für romantische sommerliche Diners bei Kerzenschein sind Sie im Restaurant **Il Giardino** mit Terrasse und Meeresblick richtig aufgehoben. Am Schwimmbecken warten verführerische Snacks an der Bar, ein zwangloses Mittagessen oder von Juni bis September das umfangreiche Buffet des Restaurants **Corallina**. Am Abend gibt



WARMHERZIGE GASTFREUNDSCHAFT
UND TADELLOSER SERVICE.
VIEL LEBENSKUNST FÜR EINEN
UNVERGESSLICHEN AUFENTHALT, DER
JEDES MAL WIEDER EINZIGARTIG IST
UND DER DEN SEHNSÜCHTIGEN WUNSCH
WECKT, ZURÜCKZUKEHREN.



es dort eine große Auswahl an leckeren Pizzen und das tägliche Folies-Royal-Event.

Zusätzlich erwartet Sie die neue **Lounge Bar**, ein angenehm intimer Treffpunkt mit Live-Musik am Abend um ein Cocktail in eleganter Atmosphäre zu genießen.

EINE HERRLICHE OASE DER RUHE

Drinnen zeitlose Eleganz, draußen die magische Kulisse des Mittelmeers. Hier tauchen Sie von Frühjahr bis Herbst in das beheizte Meerwasserschwimmbad ein, das sich in einem ganzjährig opulenten subtropischen Park mit zauberhaften Blüten und betörendem Duft befindet. Vor Ihnen breitet sich derweil das blaue Meer aus.



ROYAL WELLNESS SPA

Der perfekte Ort für Erholung von Körper und Geist. Hochwertige Behandlungen, Massagen, ein Hydromassage-Schwimmbad, Duschen, Türkisches Bad, Vitarium, Entspannungsräume und Fitness-Center versprechen umfassende Erholung und Regeneration. Verwöhnen Sie sich mit Momenten vollkommenen Glücks.



royalhotelsanremo.com • reservations@royalhotelsanremo.com



Besondere Noten

Jazz-Größe Till Brönner verbrachte glückliche Kinderjahre in Rom. Mit einem Musik-Stipendium in der Villa Massimo schloss sich für den Rheinländer 2012 ein Kreis: „Ich war zurück im Paradies“. Beflügelt komponiert er seither Musik, Fotos und grundeinfache, bodenständige Gerichte, die nicht nur ihn glücklich machen.

PORTRÄTFOTO © ARNE LANDWEHR



SPAGHETTI AL FUNGHI PORCINI E CIPOLOTTI – SPAGHETTI MIT STEINPILZEN UND FRÜHLINGSZwieBELN

Zutaten für 4 Portionen

- 350 g frische Steinpilze
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Abrieb 1 unbehandelten Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Spaghetti
- 100 g Parmigiano Reggiano

Zubereitung

Die Steinpilze putzen – nicht waschen –, die Köpfe von den Stielen trennen und alles in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze bei starker Hitze darin an-

dünsten, Frühlingszwiebeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen, dabei etwas Pasta-Kochwasser aufbewahren. Die Spaghetti mit etwas Pasta-Kochwasser zur Steinpilzmischung geben. Geriebenen Parmesan dazugeben und das Ganze unter Rühren cremig kochen. Mit dem Zitronenabrieb bestreuen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren. >

SPIGOLA CON AIOLI ALLE ERBE – WOLFSBARSCH MIT KRÄUTERAIOLI

„Rom selbst liegt nicht an der Küste, aber die Fahrt zu meinem Lieblings-Hafenort Civitavecchia dauert nur eine Stunde. Dort gibt es die frischesten Fische, die ich je gesehen habe. In Deutschland muss man etwas länger suchen, aber es lohnt sich, einen ganzen, frischen Fisch für dieses Rezept zu verwenden. KLEINER TIPP: eine rohe Kartoffel unter das Schwanzstück legen, damit das Fleisch dort langsamer gart.“



Zutaten für 2 Portionen

KRÄUTERAIOLI

- 4 Knoblauchzehen • 2 Eigelb • 1 EL Dijonsenf • 1 EL Estragonessig • 250 ml Rapsöl • Salz, Pfeffer • ½ Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch)

WOLFSBARSCH

- 2 kuchenfertige Wolfsbarsche (à ca. 500 g) • grobes Meersalz • 4 Zweige Thymian • 2 unbehandelte Bio-Zitronen
- Weizenmehl zum Wenden • Olivenöl
- 2 Rosmarinzweige • 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Für die Kräuteraioli den Knoblauch schälen und würfeln. Knoblauch mit den Eigelben, Senf und Essig in einen hohen Becher geben. Die Zutaten mit dem Stabmixer mixen, dabei langsam das Öl einlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Fein gehackte Kräuter unter die Mayonnaise heben.

Die Fische gut abspülen, trocken tupfen, außen und innen mit grobem Meersalz bestreuen und die Thymianzweige in den Bauch geben. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abreiben, die andere in Spalten schneiden. Fische in Mehl wenden, abklopfen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl, Rosmarinzweigen angedrücktem Knoblauch, Zitronenspalten und -abrieb bei kleiner Hitze 8 bis 10 Minuten anbraten und dabei immer wieder mit etwas heißem Olivenöl aus der Pfanne übergießen.

Mit der Kräuteraioli und Zitronenspalten servieren.

„Das Gericht ist in Frankreich fast noch populärer als in Italien. Viele wissen aber nicht, dass die französische Haute Cuisine aus der italienischen Küche zu Hofe hervorgegangen ist, als Caterina de' Medici 1547 den französischen Thronfolger Henri von Orléans heiratete und ihre eigenen Köche mit nach Frankreich brachte.“



CARCIOFI CON RUCOLA E PINOLI – ARTISCHOCKEN MIT RUCOLA UND PINIENKERNEIN

Zutaten für 6-8 Portionen

- 150 g Rucola
- 16 Kirschtomaten
- 3 EL Pinienkerne
- 8 Artischocken oder Artischockenböden
- 3-4 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer
- Pecorino zum Servieren

Zubereitung

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und halbiert. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und auf einen Teller geben. Artischocken putzen, den Stielansatz und die äußeren Blätter entfernen. Obere $\frac{2}{3}$ der Spitze abschneiden und die restlichen Blätter entfernen. Blätterkelch und Heu aus dem Inneren entfernen. Die Artischockenböden in Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier

trocken tupfen. In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Für das Dressing 1 bis 2 EL Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das restliche Öl nach und nach zu einem cremigen Dressing untermischen. Zum Servieren den Rucola in einer großen Schüssel platzieren. Artischockenscheiben und Tomaten auf dem Rucola verteilen und mit Pinienkernen garnieren.

Mit dem Dressing beträufeln und mit reichlich gehobeltem Pecorino servieren. >



„Für dieses Gedicht eines Gerichts gehört Gino eigentlich ein kleines Denkmal gesetzt. Alleine die Idee, ein Lamm zu panieren, war mir vollkommen neu. Dass es in dieser Kombination aber so dermaßen lecker schmecken und aussehen würde, hätte ich nie gedacht. Mein persönliches Highlight in diesem Buch!“

Ciao Roma – Meine Lieblingsrezepte aus der ewigen Stadt,
Till Bröner, Tretorri, 35€

COSTOLETTE DI AGNELLO E PATATE ALLA GINO – LAMMKOTELETT MIT ROTWEIN-KARAMELLSAUCE UND KARTOFFELN

Zutaten für 4 Portionen

LAMMKOTELETT

- 400 g Kartoffeln • 16 Lammkotelets aus dem Lammkarree • 50 g Weizenmehl • 2 Eier • 150 g Semmelbrösel • Olivenöl
- 4 Stängel Salbei • 1 Knoblauchzehe • Salz, Pfeffer

ROTWEIN-KARAMELLSAUCE

- 100 g Zucker • 100 ml Rotwein • 4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln, in kochendem Wasser blanchieren, dann abtropfen lassen. Für die Rotwein-Karamellsauce den Zucker mit einem Schuss Wasser in einem nicht zu kleinen Saucentopf braun karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und das Karamell auflösen. Topf vom Herd nehmen. Rosmarin im Ganzen zugeben und die Sauce in einer Schüssel auf Eiswürfeln erkalten lassen. Die Lammkotelets in Mehl und in verklepperten Eiern wenden, mit Semmelbröseln panieren

und auf einen separaten Teller legen. Die blanchierten Kartoffelwürfel in einer Pfanne in etwas Öl anbraten schwenkend Farbe annehmen lassen. Eine weitere Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen. Die Lammkotelets hineingeben und nicht zu heiß braten, bis sie von beiden Seiten goldgelb bis hellbraun sind, gewaschenen Salbei und geschälten Knoblauch zugeben und mitbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kotelets mit den Kartoffeln, den Rosmarinzweigen und der Rotwein-Karamellsauce auf Tellern anrichten.

10x ITALIEN MAGAZIN

+ gratis Kochbuch „Ciao Roma“



FÜR NUR
€ 65



Der genannte Abonnementspreis gilt innerhalb Deutschlands frei Haus.
Im EU-Ausland kommen 20 € Versandkosten hinzu. Möchten Sie das Kochbuch als Prämie empfangen,
werden für den Versand des Buches einmalig 6 € innerhalb Deutschlands berechnet.
Dieses Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Für weitere Infos zum Abonnement siehe Impressum.

ABONNIEREN UNTER ITALIENMAGAZIN.COM
ODER RUFEN SIE UNS AN +31 (0)88 1102082



Das Castello
San Terenzo
wacht in Lerici
über Badegäste.



Ligurien

Diese Küstendörfer
stehlen den Cinque
Terre die Show

Via Giuseppe
Garibaldi, die
pulsierende
Hauptstraße von
Levanto.



Levanto ist der Inbegriff von la dolce vita. Rechts: L'Agave, eines der besten Restaurants Italiens, liegt über dem Hafen Framura; der Radweg auf dem alten Bahndamm führt von Levanto durch Tunnel über Bonassola nach Framura.



Wie Perlen reihen sich die Cinque Terre an der italienischen Riviera aneinander, wunderschön und zurecht weltberühmt, aber auch teuer und überlaufen. *Italien Magazin* verrät sieben Alternativen, die ruhiger und mindestens genauso schmuck sind.

TEXT UND FOTOS SANDER GROEN

Kaum trete ich aus dem Bahnhof in Monterosso al Mare, stehe ich auf der Via Feginia, die mir einen 180-Grad-Blick auf das Meer bietet. Ich steige die Stufen zum Kapuzinerkloster erst hinauf, dann wieder hinunter zur Hauptstraße Via Roma und schlendere am Strand entlang bis zu der 14 Meter hohen Neptunstatue. Auf der Strandpromenade schlurfen Touristen in Flip-Flops und Shorts, die trotz des Niesel-

regens überteuerte Waffeln, Pommes und Pizzaecken mit der Konsistenz von Gummi vertilgen. Das Dorf ist wirklich schön, aber der Massentourismus hat es eingeholt. Die fünf Dörfer der *Cinque Terre*, die zusammen weniger als 5.000 Einwohnern zählen, werden jedes Jahr von vier Millionen Besuchern überrannt. Nach einem halben Tag in Monterosso möchte ich nur noch weg – und zwar so schnell wie möglich. Ich nehme die Fähre nach Süden zum wunderschönen Portovenere. Als ich an Land gehe, sind die Tagesausflügler schon weg. An diesem lauen Frühlingsabend genieße ich auf der Terrasse des Restaurants Palmaria bei einem Teller Felsenkrake mit Rosmarinkartöffelchen die Aussicht auf den Hafen mit seinen Ausflugsbooten und die schmalen hohen Hausfassaden am Wasser in Ocker-gelb, Lachsrosa oder Babyblau. Darüber thront eine mittelalterliche Burgruine. Portovenere gilt als die unbekanntere sechste Perle der Cinque Terre; nicht unentdeckt, doch viel ruhiger, vor allem außerhalb der Hochsaison. Und es geht sogar noch ruhiger: Eine fünfminütige Bootsfahrt entfernt liegt die Insel Palmaria mit zwei Restaurants, einigen verlassenen Festungen, fast menschenleeren Stränden sowie einem Gewirr von Wanderwegen im Grünen. Aber sonst? Alora, hier sind sieben attraktive Alternativen zu den Cinque Terre.

1. Nicht Monterosso, sondern... Levanto

Levanto ist nur fünf Zugminuten von Monterosso entfernt und mit seinen 5.000 Einwohnern so groß wie alle Dörfer der Cinque Terre zusammen, aber hier geht es viel relaxter zu. Am langen, breiten und sichelförmigen Kieselstrand, der Promenade und den Strandpavillons ist



immer mehr als genug Platz. Das Meerwasser ist lauwarm und kristallklar, die Aussicht auf grüne Berge, schicke alte Villen und ligurisch gestreifte Kirchen betörend. Auf dem zentralen Piazza plaudern ein paar alte Männer auf einer steinernen Bank. Eine Gruppe Jungen spielt eine Runde Fußball. Es gibt gute Hotels zu vernünftigen Preisen, und in den engen Gassen der Altstadt locken viele kleine Läden, Weinbars, anständige Pizzerien und empfehlenswerte Restaurants mit lauschigen Terrassen. Einige Gebäude sind etwas baufällig, aber das ist in den Cinque Terre und eigentlich in ganz Italien nicht anders. Levanto ist sozusagen der Inbegriff von *la dolce vita*.

LEVANTO PRAKTISCH

- Anreisen:** Levanto liegt fünf Kilometer nordwestlich von Monterosso an der Bahnlinie Genua-La Spezia. Vom

Bahnhof aus sind es zu Fuß 15 Minuten bis zum Strand.

- **Übernachten:** Hotel Nazionale (Apr.-Okt.) im Zentrum, 100 Meter vom Strand entfernt, mit 3 Sternen und 32 Zimmern ab 120 € für zwei Personen inklusive Frühstück; nazionale.it

- **Abendessen:** Die Osteria Tumelin in der mittelalterlichen Casa del Capitanato ist bei den Einheimischen sehr beliebt und serviert frischen Fisch und erlesene Weine; Reservierung empfohlen; tumelin.it

- **Infos:** visitlevanto.it

TIPP

- **Radfahren auf dem Bahndamm**

Auf dem Wanderweg durch die Berge und Weinberge zwischen Monterosso und Vernazza in den Cinque Terre ist es manchmal so voll, dass sich Wanderstaus bilden und Einbahnverkehr eingerichtet werden muss. Der Maremonti-Radweg zwischen Levanto und Framura ist mit fünf Kilometern genau-



so lang, aber deutlich entspannter mit mindestens genauso spektakulären Panoramen. Leihen Sie sich in Levanto bei Cicli Raso ein Fahrrad für 12 € und radeln Sie durch die dunklen und kühlen Tunnel der einstigen Eisenbahnlinie nach Framura. Der Weg bietet zahlreiche Ausblicke auf das Meer, und >



Framura ist ein Ausreißer in dieser Liste, denn es ist kein Dorf, sondern die Cinque Terre an sich

auf halber Strecke ist das Küstenstädtchen Bonassola ein angenehmer Ort für einen Zwischenstopp.

2. Nicht Corniglia, sondern... Framura

Framura ist ein Ausreißer in dieser Liste, denn es handelt sich nicht um ein Dorf, sondern um eine Art Cinque Terre an sich. Auf Meereshöhe liegt ein malerischer Hafen mit einer Helling voller Fischerboote, einem Restaurant und einer Bar, die das Scoglio Ciamia überblicken, ein felsiges Eiland mit einer Marienstatue auf dem Gipfel. Oberhalb des Hafens liegt der Bahnhof. Und von dort führt ein Weg im Zickzack zu fünf über die Felsen verstreuten Weilern. Zunächst Anzo mit einem

genuesischen Wachturm und einer neugotischen Kapelle; dann Ravecca mit mittelalterlichen Häusern und einer Pizzeria; dann Setta mit einer weiteren Pizzeria, noch einem genuesischen Wachturm und dem hübschen Rathaus. Ein paar Kehren weiter taucht Costa auf, mit einem tausendjährigen karolingischen Turm und drei Gasthäusern. Danach kommt Castagnola, über das es allerdings nichts weiter zu sagen gibt. Wer sich den steilen Anstieg von mehr als fünf Kilometern ersparen will, kann mit dem Bus hinauffahren und zu Fuß wieder hinunterspazieren.

FRAMURA PRAKTISCH

- **Anreisen:** Der Bahnhof Framura liegt an der Bahnlinie Genua-La Spezia.

Die Busfahrpläne sind sehr begrenzt; siehe atcesercizio.it

- **Pause:** Die Panificio Pasticceria Alimentario Maria Rosa auf dem kleinen Platz neben dem Rathaus von Framura in Setta hat eine schöne Terrasse.

- **Mittagessen:** L'Agave am kleinen Hafen ist wohl eines der besten Restaurants Italiens; März-Oktober, Fr-Di 12:30-14:30 + 19:30-21:30, Mi-Do geschlossen, lagaveframura.it

- **Info:** framuraturismo.it

3. Es war einmal... Sestri Levante

Sestri Levante ist ein Märchen. Das dachte zumindest Hans Christian Andersen, der hier 1833 eine Nacht verbrachte, die ihn angeblich zu seinem berühmtesten Werk, >



Eine lauschige
Terrasse in Setta,
einem der fünf
Weiler von Framura.



An der Spitze des Kaps von Arpaia erhebt sich spektakulär die auffallend gestreifte Chiesa di San Pietro

Die kleine Meerjungfrau, inspirierte. Heutzutage sind es vor allem die Italiener selbst, die hier Urlaub machen. *Sestri*, wie sie das ehemalige Fischerdorf kurz nennen, liegt an zwei Buchten auf beiden Seiten der Altstadt und der felsigen Halbinsel Isola. Baia delle Favole, die Märchenbucht, ist nach Andersen benannt und hat einen langen und breiten Kieselstrand an einer Promenade unter Pinien und Palmen mit Hotels und Restaurants.

Baia del Silenzio, die Bucht der Stille, wartet dagegen mit einem kleinen, schmalen Sandstrand auf, an dem die Häuser direkt am Wasser stehen. Jedes Foto ist postkartenreif. Sportlichen Gästen sei die Wanderung zur Punta Manara empfohlen, die fantastische Blicke auf die Küste bietet.

SESTRI LEVANTE PRAKTISCH

- **Anreisen:** Sestri Levante liegt auf

halbem Weg zwischen Portofino und Cinque Terre, an der Bahnlinie Genua-La Spezia. Der Bahnhof ist zehn Gehminuten von der Altstadt entfernt.

- **Besichtigen:** Galleria Rizzi mit Gemälden, Antiquitäten und Keramiken vom Mittelalter bis zur Gegenwart; von April bis September Mi 16-19 Uhr, So 10-13 Uhr, Juni bis September auch Fr 21:30-23:30 Uhr, 5 €, galleriarizzi.com

- **Aperitif:** Die Beach Bar Marina di Levante an der Baia del Silenzio ist der schönste Ort, um am Strand mit den nackten Füßen im Sand den Sonnenuntergang zu genießen.

- **Übernachten:** Grand Hotel dei Castelli in herrlicher Panoramalage, vier Sterne, Schwimmbad, Restaurant. Die 50 Zimmer kosten ab 220 € pro Nacht, geöffnet von März bis Oktober; hotelleicastelli.it

- **Info:** sestri-levante.net



Wer lieber nicht schwimmt, nimmt die Fähre über den Golfo dei Poeti.

4. Nicht Vernazza, sondern... Portovenere

Wenn Sestri Levante ein Märchen ist, dann ist Portovenere ein Traum. Dieses ehemalige Fischerdorf kann es mit den schönsten der Cinque Terre aufnehmen – vielleicht ist es sogar noch atemberaubender als Vernazza.

Portovenere steht auf einer felsigen Halbinsel, mit farbenfrohen Häusern und Restaurants, die den Hafen säumen. Vom runden Dorfplatz aus führt eine Treppe entlang einer mittelalterlichen Festungsmauer mit Wachtürmen zum genuesischen Castello Doria. Hier bietet sich ein herrlicher Blick auf Portovenere und die Insel Palmaria. An der Spitze des Kaps von Arpaia erhebt sich spektakulär die gestreifte Chiesa di San Pietro. Hier landete der romantische Dichter Lord Byron während seiner Grand Tour im Jahr 1822. Er verbrachte gerne Zeit in einer Grotte am Meer, die heute nach ihm benannt ist. Ach, könnte er nur sehen, wer heute bei der *Grotta di Byron* sonnenbadet, lauter wohlgeformte junge Männer – er hätte seine Freude daran.

PORTOVENERE PRAKTISCH

- **Anreisen:** Portovenere ist mit dem Bus oder der Fähre von La Spezia und Lerici aus zu erreichen.

- **Übernachten:** Das Grand Hotel Portovenere ist in einem ehemaligen Kloster untergebracht. Fünf Sterne, ein Spa, eine Bar und 46 Zimmer ab 465 €; April bis Oktober, portovenereggrand.com

- **Sehen:** Castello Doria, täglich 10-18 Uhr, 5 €.

- **Mittagessen:** Die Terrasse des Torre di Venere bietet Blick auf die Chiesa di San Pietro, das azurblaue Meer und >



Am Kap Arbaia thront das Castello Doria über der rauen Felsenküste.



Kirche mit Aussicht: Die Chiesa di San Pietro (links) in Portovenere.

Das alles andere als überlaufene San Terenzo bietet zwei Sandstrände, eine Handvoll Hotels und Restaurants sowie eine mittelalterliche Burg mit toller Aussicht

die Isola Palmaria – und das Essen ist ebenso hervorragend; April bis Oktober, torredivenere.com

• **Infos:** portovenere.com

TIPP

- **Trocken oder nass über das Wasser der Dichter-Bucht**

Der Überlieferung zufolge besuchte Byron von Portovenere aus seine literarischen Freunde Percy und Mary Shelley in San Terenzo, indem er durch den Golf von La Spezia auf die andere Seite schwamm – eine Strecke von 7,5 Kilometern. Heutzutage wiederholen rund 180 Teilnehmer jährlich beim Schwimm-

wettbewerb *Coppa Byron* dieses Kunststück. Es geht auch einfacher: Fähren überqueren die Bucht der Dichter. Allerdings ist auch die Überfahrt nicht immer ohne Risiko: Nicht lange nach Byrons legendärem Besuch ertrank 1822 hier der englische Dichter Percy Bysshe Shelley, nachdem sein Segelboot in einem Sturm gekentert war.

5. Nicht Manarola, sondern ... San Terenzo

Der Golf von La Spezia ist heute besser bekannt als *Golfo dei Poeti*, Golf der Dichter, wegen der kürzeren oder längeren Aufenthalte von Helden der Literatur wie Eugenio Montale, Virginia Woolf, George Sand, D.H. Lawrence, Lord Byron und Percy Bysshe Shelley und Mary Shelley. Letztere, die Autorin von Frankenstein, und ihr Ehemann lebten in dem Fischerdorf San Terenzo. Dort steht bis heute ihr *Casa Magni*, ein dreistöckiges weißes Haus mit einer Bogen-Galerie im Erdgeschoss. Heute ist die Promenade bebaut, aber damals stand das Haus einsam außerhalb des Dorfes direkt am Meer. Es wurde kürzlich renoviert und steht jetzt leer. Das eröffnet Perspektiven; es wäre der erträumte Ort für ein lúgurisches Literaturmuseum. Bisher bietet das alles andere als überlaufene San Terenzo einen kleinen und einen größeren Sandstrand, eine Handvoll Hotels und Restaurants sowie eine mittelalterliche Burg mit toller Aussicht.

SAN TERENZO PRAKTISCH

- **Anreisen:** zu Fuß (siehe S.72), mit dem Bus oder mit dem Schiff von La Spezia und Lerici aus.





Die „Strandburg“
von Lerici.



Piazza Giuseppe
Garibaldi in
San Terenzo.

Dante Alighieri, der bekannteste Dichter Italiens, besuchte Lerici bereits im Mittelalter und erwähnte es in seiner Göttlichen Komödie

- **Besichtigen:** Castello di San Terenzo, Di-So 17 bis 23 Uhr, 3 €.

- **Pause:** A Tu Bu Bar ist ein nettes Lokal für Frühstück, Mittagessen oder Aperitif, mit einer kleinen, aber feinen Terrasse an der Strandpromenade.

- **Übernachten:** Das Viersterne-Hotel San Terenzo liegt direkt am Meer. Mit Privatstrand und Restaurant. 14 Zimmer, ab 80 €.

- **Info:** Pro Loco San Terenzo, Piazza Emanuele Ferro 8, keine Website.

6. Große Literaten im kleinen Lerici

Eine weiße Marmorstatue von Dante Alighieri schmückt den Lungomare von Lerici. Der bekannteste Dichter Italiens besuchte Lerici bereits im Mittelalter und erwähnt es in der Göttlichen Komödie, wo er die un-

durchdringlichen Felsen mit dem steilen Berg vergleicht, den seine Hauptfigur Vergil erklimmt. Nach Dante besuchte auch der amerikanische Schriftsteller Henry James die Stadt, im Jahr 1877. Er schwärzte von Lerici: „Diese Bucht ist wirklich bezaubernd. Umgeben von bewaldeten Hügeln in Grün und Grau, mit einem Hafen, der vergeblich von einem antiken und exquisiten Schloss verteidigt wird, das auf einem kühnen Vorgebirge über der Mündung thront.“ Heute bietet Lerici größere und kleinere Buchten mit Privatstränden mit blauen Sonnenschirmen und weißen Liegen. Im Hafen dümpeln Ausflugsboote, am Piazza buhlen Fischrestaurants um Gäste und in der Altstadt erfreuen bunte Häuser das Auge. An ihrem höchsten Punkt

wacht die mittelalterliche Burg unendlich über die grünblaue Bucht der Dichter.

LERICI PRAKTISCH

- **Anreise:** Mit dem Bus oder der Fähre von La Spezia und Portovenere aus.

- **Besichtigen:** Castello San Giorgio, Oktober bis April 10-12:30 und 15-17 Uhr, Sa-So 10-12:30 und 15-18 Uhr, Juni bis Sept. Mo-Fr 10-12:30 und 17-20:30 Uhr, Sa-So. 10-13 und 17-22 Uhr.

- **Mittagessen:** Unico Pinseria serviert Pinsa (Pizza auf fluffigem Focaccia-Teig) in etwa 30 Varianten, schöne Terrasse auf der Piazza am Hafen.

- **Übernachten:** Hotel Shelley e delle Palme mit altem Glanz, fairen Preisen, tollem Meerblick und drei Sternen. 49 Zimmer ab 99 €, hotelshelley.it.

- **Info:** lericicoast.it

Wandern von Burg zu Burg

In den Cinque Terre ist die Via dell'Amore zwischen Riomaggiore und Manarola der mit Abstand bekannteste Wanderweg. Dieser Liebespfad war seit einem Erdrutsch 2012 geschlossen, wurde aber vergangenes Jahr wieder eröffnet – mit eingeschränkten Öffnungszeiten und Tickets mit Zeitfenster. Es sind maximal 100 Personen pro Viertelstunde zugelassen. Im Gegensatz dazu ist der Fußweg von der Burg San Terenzo zur Burg von Lerici immer geöffnet, kostenlos und genauso romantisch. Der Spaziergang führt über 2,5 Kilometer größtenteils am Wasser entlang.

7. Nicht Riomaggiore, sondern... Tellaro

Tellaro gehört offiziell zu den 100 schönsten Dörfern Italiens. Den besten Blick darauf haben Besucher >







Wie Riomaggiore hat auch Tellaro einen jahrhundertealten Hafen mit farbenfrohen Fischerhäusern.

vom Belvedere Eoa Rainusso aus, gegenüber der Chiesa Stella Maris – genau an der Endstation des Busses von Lerici. Wie Riomaggiore in den Cinque Terre hat auch Tellaro einen jahrhundertealten Hafen, umgeben von einem historischen Kern mit farbenfrohen Häusern, die sich mit Treppen, Balkonen und Gassen an die Felsen schmiegen. In dem Laby-

rinth mit vielen Höhenunterschieden geht die Orientierung leicht verloren. Aber das Dorf ist so schön und winzig, dass es Spaß macht, ziellos umherzuschlendern. Irgendwann stößt man auf das Oratorio di Santa Maria oder eine Weinstube, Panineria oder Pizzeria. Tellaro ist für Autos schwer zugänglich und im Zentrum autofrei, was Massentourismus bremst.

TELLARO PRAKTISCH

- **Anreise:** mit dem Linienbus oder der Fähre von Lerici aus.
- **Aperitif:** Auf der kleinen Terrasse der Bar La Marina bei einem Spritz mit Blick auf den malerischen kleinen Hafen, die rosa Kirche und die blaue Bucht – empfehlenswert bei Sonnenuntergang
- **Abendessen:** Die Osteria del Polpo ist der beste Ort, um die lokale Spezialität von Tellaro zu kosten.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Anreise mit dem Zug**
La Spezia ist bequem mit dem Zug von Deutschland aus erreichbar und ein günstiger Ausgangspunkt für die ligurischen Riviera. Tagsüber mit dem ICE nach München und dann abends mit dem Nachtzug direkt nach La Spezia. nightjet.com.

ÖPNV
Züge: trenitalia.it
Busse: atcesercizio.it
Fähren: navigazionegolfodeipoeti.it.

- **Weitere Infos**
Regionales Verkehrsamt Ligurien: lamialiguria.it •



La Spezia ist ein günstiger Startpunkt, da die Stadt gut ans Schienen-, Fähren und Busnetz angebunden ist



PORTOVENERE

Ein verstecktes Juwel zwischen den Cinque Terre und der Toskana



PORTOVENEREGRAND.COM

PORTOVENERE
GRAND

Grand Hotel Portovenere
Via Giuseppe Garibaldi 5, Portovenere (SP), Liguria
reservations@portoveneregrand.com | Tel: +39 0187 777751

3-Sterne-Hotel im Herzen von Levanto - dem perfekten Tor zu den Cinque Terre - 100 Meter vom Meer, 10 Minuten zu Fuß vom Bahnhof und nur wenige Schritte von Bars, Restaurants und Geschäften entfernt. Das Hotel befindet sich im ersten Stock eines Gebäudes aus dem 17. Jahrhundert und verfügt über 11 Zimmer, die meisten mit Deckenfresken, Klimaanlage und allem Komfort. Ein historisches Haus mit Charme, wo moderner Stil auf den Reiz der Vergangenheit trifft. Kostenloses WLAN. Parken auf Anfrage.

HOTEL PALAZZO VANNONI



Via Marconi, 4 - 19015 Levanto (SP) Italien
Tel./Fax (+39) 0187 808146
Mobil (+39) 334 1196687
www.hotelpalazzovannoni.it
info@hotelpalazzovannoni.it
www.facebook.com/HotelPalazzoVannoni



NATURAL THERMAL HOTEL
OLYMPIA

BE COOL,
BE HAPPY,
BE OLYMPIA!

Book your holiday now!

Viale Stazione, 25 | MONTEGROTTO TERME | ITALIA
T. +39 049 793499 | info@hotelolympia.com
www.hoteltermeolympia.com

BESTSELLERAUTOR
STEFAN MAIWALD STAMMT
AUS BRAUNSCHWEIG, SEIN
SCHREIBTISCH STEHT SEIT
MEHR ALS 20 JAHREN IN
GRADO BEI VENEDIG. ER IST
MIT EINER ITALIENISCHEN
GROSSFAMILIE VERHEIRATET.



Auch die italienische Küche schwächelt

Direkt mal vorab: Italienisches Essen ist das beliebteste überhaupt und *Pizza* das weltweit bekannteste italienische Wort (auf Platz 2 landet übrigens *Ciao*). Es gibt auch nichts Köstlicheres als Spaghetti vongole bei Meerblick, Tortellini in brodo vorm Kamin oder Tagliolini mit Alba-Trüffeln und einem Glas Barolo – hach!

Aber, ganz unter uns, kommen Sie ruhig näher, bis Sie das Papier dieser Seite rascheln hören: Es gibt auch Dinge in der italienischen Küche, die nicht so gut sind.

Fragen wir mal die bekanntesten deutsch-italienischen Köche. Als erstes Christoph Bob, verheiratet mit einer Italienerin, der sich an der Amalfiküste einen Michelin-Stern erkocht hat (seit kurzem arbeitet er als Chefkoch im Chateau Gütsch in Luzern, kocht aber weiterhin mediterran). „Für Italiener ist alles heilig“, schmunzelt der gebürtige Braunschweiger, „aber ich halte die *Secondi di carne*, also die Fleischgerichte, oft für lieblos und verkocht. Denn bei den meisten Hauptgängen wird alles zusammen in einem großen Alu-Pott gekocht, bis es ein weiches Einerlei wird. Der Platz auf dem Herd ist halt begrenzt und die Pasta wichtiger.“

Auch die Hamburger Spitzenköchin Cornelia Poletto ist bekannt für ihre italienische Küche, auch sie sieht einen wunden Punkt: „Italienisches Essen hat eine einzige Schwäche – die Soßen. Da fehlt es an Kreativität und Vielfalt, da sind die Franzosen uns ein wenig überlegen.“

Soweit die Meinung der Spitzengastronomen. Hier noch zwei Beobachtungen von einem Mitglied des Fußvolkes (nämlich von mir): Der vielleicht größte kulinarische Blödsinn, den Italiener je erfunden haben, ist toskanisches Brot. Traditionell wird es komplett ohne Salz gebacken und schmeckt dementsprechend. Nämlich nach gar nichts, nicht einmal nach Broteig; es ist, als würde man auf einer verdichteten Wolke herumkauen.

Wichtige Regel daher für mich und andere Hobbyköche: Salz

sorgt nicht nur für den Salzgeschmack, sondern ist auch Geschmacksverstärker. Das Gleiche gilt für Zucker. Darum ist Salz auch in jeder Süßspeise enthalten und gehört in manches herzhafte Gericht auch ein wenig Zucker. Auch in Tomatensoße – ich erinnere an das Meisterwerk *Der Pate*, in dem Clemenza dem jungen Michael Corleone beibringt, dass in die Fleischsoße eine Prise Zucker gehört.

Die Toskaner rechtfertigen ihr fades Brot damit, dass der Geschmack durch den Belag käme. Aber das ist Unsinn, denn auch der kräftigste Aufstrich kann die Brotpappe nicht kaschieren. Jeder Bissen bleibt geschmacklos!

Ich habe meine toskanischen Freunde gefragt: „Mal ganz ehrlich, das meint ihr doch nicht ernst?“ Die Toskaner schüttelten zerknirscht den Kopf, sie würden ihr Brot auch nicht echt mögen. Aber seien zu stolz, es öffentlich zuzugeben und zögern es wider besseres Wissen durch.

Meine zweite Beobachtung: Der Maisbrei Polenta ist gerade in Italiens Norden eine beliebte Beilage vor allem zu Fischgerichten. Aber ähnlich wie toskanisches Brot schmeckt auch Polenta intensiv nach Leere und Nichts. Was wäre denn stattdessen mit den wunderbaren, in Italien so derb unterschätzten Kartoffeln? Fisch und Kartoffeln passten doch perfekt zusammen, dieser nussig-erdige Geschmack – viel besser als die neutrale Maispampe. Für meine Familie gibt es jedenfalls, wenn ich am Herd stehe, zu Fisch immer Kartoffeln, und zwar in jeglicher Zubereitungsform, ob meine Familie nun will oder nicht.

„Ja, weißt du“, verrät mir ein Koch, „Kartoffeln sind aufwendiger als Polenta, die ist schnell gerührt. Nur wenn du Fisch in den Ofen schiebst, kannst du Kartoffeln dazu schneiden und mitbraten lassen. Aber sonst? Du weißt ja, wie klein unsere Küchen sind.“ Aha, denke ich mir. Polenta kochen ist einfach bequem.

„Mit Kartoffeln zum Fisch liege ich also gar nicht falsch?“, „Damit“, sagt der Koch, „liegst du sogar verdammt richtig.“ •





Stilecht herumtreiben

Auf der Vespa durch Umbrien



Sie liebt ihre gelben
„Wespen“: Claudia
Acquah erklärt Kunden
die Italo-Roller.



Im Lokal Lillo Tatini in Panicale sorgen die Kellner für Unterhaltung; Gasse in Castiglione del Lago; Liebe zum Detail zeigt sich auch in diesen schmucken Flaschen in Trevi.

Tempo runter, Sinne an. Was passiert, wenn wir völlig ohne Plan losziehen? Unser Autorenpaar wagt es und tuckert mit einer Vespa rund um den Lago Trasimeno in Umbrien. Eine Fahrt ins Blaue mitten im grünen Herzen Italiens.

TEXT HARALD BRAUN FOTOS SABINE BRAUN

Was gibt es Schöneres, als auf einer Vespa so stilyoll wie entspannt durch die umbrische Landschaft zu gleiten? Dieser Melange aus reizvollen Berg- und Uferlandschaften. Diesmal soll es an den hübschen, aus kaum erfindlichen Gründen recht unbekannten Lago Trasimeno gehen. Der See wird auch das umbrische Meer genannt, hat bei 128 km² Fläche einen Umfang von 54 km und liegt mitten im grünen Herzen Italiens, flankiert von der Toskana und dem Appenin. Umbrien ist die einzige Region in Mittelitalien ohne Zugang zum Meer. Aber was sagt das schon aus. Man muss sich Umbrien vorstellen wie eine Art Toskana, nur in rau und ungeschminkt – nicht so dicht besiedelt und auch nicht von Studienräten überlaufen. Dafür aber voller Zypressen, Olivenhaine und malerisch geschwungenen Weinbergen. Schon

nach dem ersten herrlich verträdelten Tag, an dem wir stundenlang in sehr mäßigem Tempo durch die romantischen Bergtäler und Eichenwälder Umbriens schweben, zeigt sich, dass unser Plan aufgeht.

„Lasst euch treiben!“

Wir wollen mit der Vespa ziellos durchs Land fahren, uns treiben lassen, an jeder Kreuzung entscheiden, ob es rechts oder links weiter gehen soll. Und immer dann anhalten, wenn uns der charmante Flecken ein Angebot macht, das wir nicht ablehnen können: ein kleiner See, ein Café, eine Blumenwiese. Unser Plan besteht also in Wahrheit darin, keinen Plan zu haben. Hier kommt der Brite Dan Kieran ins Spiel. Der Mann nämlich hat ein viel beachtetes Buch mit dem Titel *Slow Travel* geschrieben. Darin beschreibt er, wie er mit einem elektrischen Milch-





Der Lago Trasimeno liegt 15 km westlich von Perugia und ist der größte See Umbriens.

Umbrien ist wie eine Art Toskana, voller Zypressen und Olivenhaine, nur rau und ungeschminkt

wagen (sehr langsam, sehr lange) einmal quer durch England gefahren ist und wie diese Fahrt von Küste zu Küste über fast 1000 Kilometer ein reines Glück gewesen ist. Nicht um irgendwo anzukommen, ist Dan Kieran losgefahren, sondern um das maximale Erlebnis zu erzielen – es geht um intensive Sinneseindrücke, um das Leben in Echtzeit. Kieran war schon immer eine Koryphäe auf dem Gebiet der Entschleunigung, er verlegte das Magazin *The Idler* (was mit *Der kultivierte Faulenzer* übersetzt werden könnte) und entwickelte für

seine Art des Reisens einen ganz eigenen Stil: keine Reiseführer mitnehmen, keine Sehenswürdigkeiten abklappern, keine Fotos machen. Stattdessen die Forderung: Bringt euch in Situationen, die ihr nicht einschätzen könnt, geht Risiken ein. Kurz: Seid keine Touristen. Lasst euch treiben. Lebt das Abenteuer.

Entschleunigt losziehen

Genauso wollen wir Umbrien erleben. Mit allen Sinnen, aber ohne *To-do-* und *To-see-* Liste. Wir wollen mit dem Roller an die frische Luft,

ohne die Landschaft durch zu viel Tempo zu verpassen; wollen ihre Gerüche, Eigenheiten und ihre Menschen treffen. So hören wir nur mit einem Ohr zu, als Claudia Acquah uns ein paar Tipps mit auf den Weg gibt. Die deutsche Auswanderin mit lebendigen blauen Augen und tief-schwarzem Haar lebt seit mehr als 25 Jahren in Umbrien. Ganz in der Nähe des Fischerörtchens San Feliciano hat sie einen wunderbaren Vespa-Verleih aufgezogen und zwar aus Neigung: „Ich bin mein bester Kunde“, schmunzelt sie, „wenn ich >



Schnell werden wir zu leidenschaftlichen Herumtreibern. Es ist fantastisch, kein Ziel, keine Termine, keine Uhr am Handgelenk zu haben

hier mit meinen gelben ‚Wespen‘ über Land fahre, dann fühle ich mich frei und glücklich!“ Wir erklären ihr, auf welche Weise wir Umbrien zu entdecken gedenken und sie lächelt. „Das klingt wunderbar!“

Neue Zufallsfreunde

In den folgenden Tagen umkreisen wir den Trasimenischen See auf den unterschiedlichsten Pfaden und lernen die Region auf Fahrten ins Blaue kennen. Schnell werden wir zu leidenschaftlichen Herumtreibern. Es ist fantastisch, kein Ziel, keine Termine, keine Uhr am Handgelenk zu haben.

Schon am ersten Tag bietet sich uns ein Höhepunkt: Wir treffen in San Feliciano auf Signore Zoppitelli. Er ist weit über 70 und lebt am Ufer des Sees inmitten einer poetisch aus der

Zeit gefallenen Farm mit allerlei herumstreifenden Tieren – Pfaue, Enten, Hunde, Hühner. Dort fertigt er entweder mit alten Maschinen Schilfmatten und -rollos an oder fährt mit einem kleinen Boot angeln, je nach Lust und Laune. Uns bewirte er freundlich mit Landbrot und wünschte uns viele überraschende Entdeckungen, aber natürlich „piano, piano!“

Am selben Tag verbringen wir einen sonnigen Nachmittag bei gutem Kaffee und grandioser Pizza in einem der schönsten Dörfer Italiens, in Panicale, wo sich zahlreiche Restaurants auf der Piazza Umberto um eine Zisterne aus dem 15. Jh. gruppieren. Später auf der Fahrt nach Castiglione del Lago am Westufer stellen wir unsere Vespas auf einem Feldweg ab, um für eine halbe Stunde

zu rasten: Mitten in einer leuchtend roten Mohnwiese, den Kopf auf den Helmen, die Nase in der Sonne. Wir lassen uns durch die mittelalterliche Altstadt Castigliones treiben und stoßen zufällig auch auf den Palazzo della Corgna, erbaut 1563, und in meiner Erinnerung so wunderschön wie erhaben. Fotos machen wir keine, genau wie Dan Kieran anregt. Das allerdings ist uns nicht immer gelungen, wir lernen das Herumtreiben ohne Absichten ja noch. Aber ich bin sicher, dass uns später in Castiglione, in Umbertide, in Montefalco oder auch in Magione die ein oder andere Sehenswürdigkeit durch die Lappen gegangen ist – oder wir darauf verzichtet haben, sie für die Nachwelt abzubilden. Was solls? Die Tage in Umbrien rund um den zaubernden See werden auch so

ausgefüllt von schönen Zufallsfunden und -begegnungen. Die Erinnerungen daran jedenfalls sind, seien wir ehrlich, weitaus nachhaltiger als in Digitalarchiven abgelegte Unmengen von Daten.

Yoga im Öko-Landgut

Am dritten Tag stehen wir plötzlich – obwohl wir gar nicht danach gesucht hatten – vor der Einfahrt zu einem ganz besonderen Gutshof in der Nähe von Umbertide. Hier waren meine Frau und ich vor Jahren schon einmal, damals betrieb eine engagierte Bande junger Idealisten mit dem Namen *Tribewanted Monestevole* den ökologisch bewirtschafteten Bauernhof. Die beiden „Bosse“ der Gemeinschaft, wenn man sie so nennen darf, waren Filippo, ein ehemaliger Banker und seine auffallend schöne Frau Marisella, ein ehemaliges New Yorker Fotomodell. Sie sind vor drei Jahren weiter gezogen, erfahren wir von den neuen Besitzern dieses wunderbaren Ortes. Was mit ihrem Haus-

schwein Mathilda geschehen ist, weiß aber leider niemand. Die Familie Konrad hat das Landgut von Tribewanted übernommen und als *Terrapinea Monestevole* wieder eröffnet. Zwischen April und November besteht hier die Möglichkeit für entspannte und an derart ökologischem Lifestyle interessierten Menschen, die hübschen Gästezimmer zu mieten. Auch Yoga-Retreats oder Slow Food-Seminare finden hier statt. Ein herrlicher Ort, mitten im grünen Herzen der Region.

Singen für den Käse

An unserem letzten Tag besuchen wir Perugia, ein faszinierender Ort, durch dessen Geschichte man tatsächlich mit einer Rolltreppe bis hinauf auf ein malerisches Plateau fahren kann zum zentralen Platz der Stadt. Er ist mit zahlreichen Bars und Restaurants sehr lebendig, besonders durch die vielen Studenten aus aller Welt, die hier ein herrlich turbulentes Leben führen. Nur ein einziges Mal ver-

stoßen wir auf der Vespa-Tour durch Umbrien gegen Dan Kierans Regeln fürs Langsam-Reisen: Einen „Käseflüsterer“ in Umbrien zufällig zu finden, erscheint uns vom Schicksal doch ein wenig zu viel verlangt. Wir sind froh, dass unsere patente Rollervermieterin Claudia Acqua uns zu ihm führt, sonst hätten wir ihn in Colloope kaum aufzufindig gemacht: Antonio Andreani ist Professor für Nahrungsmittelwirtschaft an der Universität in Perugia und zugleich Besitzer eines Gourmet-Restaurants und eines Feinkostladens in dem traumhaft gelegenen Dorf. Er bewirkt uns mit spürbarer Freude mit grandiosen Sandwiches und seinem herrlichen hausgemachten Käse. Der wird, wirklich wahr, von Andreani während der Reifung besungen wie ein kleines Kind zur Nacht. Nun, warum nicht? Manchmal führen die verrücktesten Dinge zu den schönsten Ergebnissen. Wie in Umbrien, unserer ersten, aber sicher nicht letzten Slow Travel-Erfahrung. • >



TIPPS



Autor Harald
Braun on Tour.

ANREISEN

Nächster Flughafen ist Perugia, ungefähr 40 Kilometer vom Trasimenischen See entfernt. Auch Florenz liegt günstig – allerdings gibts nur wenige und oft teure Flüge. Besser: Anreise über Rom, dann mit dem Zug weiter an den Zielort in Umbrien. (dauert etwa 2,5 Stunden)

ÜBERNACHTEN

• Da Settimio

Direkt am See gelegen, einfache Zimmer, aber ein grandioses Restaurant, das außen (Seel!) und innen (Fotos von Jagdszenen des Familienpatrons, Tierköpfe in allen Größen) prima Unterhaltung garantiert. Und die Küche: Einfach, regional, köstlich. Da Settimio, Via Lungolago Alicata 1, San Feliciano, albergoristorantedasettimio.it

• Borgo Pianciano

Drei Häuser im italienischen Landhausstil, für große Familien oder Gruppen ideal: geschmackvolle Holzböden, Kamine, eine herrliche Küche, tolle Landschaft. Borgo Pianciano, Località Pianciano, Spoleto. pianciano.it/en

• Monestevole

Der ökologisch betriebene Gutshof Terrapinea Monestevole verfügt über mehrere charmante Gästezimmer und bietet über das Jahr verteilt diverse Yoga-Retreats oder Slow Food-Seminare etc. Località Monestevole 492, Umbertide, monestevole.com

ESSEN

• Ristorante L'Alberata

Das Spezialitätenrestaurant von Professor Andreani ist ein Kleinod. Es liegt ein wenig versteckt, aber das suchen (und vorher buchen!) lohnt sich – der Mann liebt

gute Zutaten und kocht auch Einstiegs-Menüs für 25 Euro mit Liebe und reichlich Fantasie. Ristorante L'Alberata, Via Perugina 68/A, 06050 Collepepe, residenzelalberata.com

• Osteria Rosso di Sera

Von außen eher trist an der Straße, aber wer bis auf die Terrasse durchmarschiert, sitzt in einem schönen, romantischen Saal, in dem man unbedingt frischen Fisch oder die Fischsuppe probieren sollte. Toller Ausblick auf den See. Osteria Rosso di Sera, Via F.II Papini 81, San Feliciano, osteriarossodisera.net

VESPA LEIHEN

Umbria in Vespa, Claudia Acquah (Sie spricht deutsch) Via della Condordia 67, San Savino (PG), umbriainvespa.com/de

5x ITALIEN MAGAZIN



FÜR NUR
€34,50

Der genannte Abonnementspreis ist inklusiv Versandkosten innerhalb Deutschlands.
Im EU-Ausland kommen €10 Versandkosten hinzu. Weitere Abonnement-Angebote mit tollen
Willkommensgeschenken und Infos zu den Abonnements finden Sie auf unserer Website.

BESUCHEN SIE ITALIENMAGAZIN.COM
RUFEN SIE UNS AN 0031 88 1102082

NATUR ALS SPIEGEL DER ZEIT



Sogar Kinder lieben die Porträts aus Obst, Gemüse und Blumen des Malers Giuseppe Arcimboldo (1526-1593). Jetzt bringt das Kunsthistorische Museum Wien die Meisterwerke des Mailänders mit denen von Pieter Bruegel der Ältere, Jacopo und Leandro Bassano sowie weiteren berühmten Zeitgenossen zusammen. Wie nahmen die Menschen in der Renaissance Natur und Zeit wahr? Wie spiegelt

sich das in der Kunst wider und welche Rolle spielten dabei die vielen Jahreszeiten- und Monatszyklen? Diesen Fragen geht die Ausstellung nach und beleuchtet dabei auch die Vorstellungen der Auftraggeber zu Beginn der wissenschaftlichen Revolution. Arcimboldo – Bruegel – Bassano – Die Zeiten der Natur, bis 29. Juni, Kunsthistorisches Museum in Wien, khm.at

Was trägt Mann?

Wer seiner Zeit in Sachen Style voraus sein möchte, sollte im Juni nach Mailand reisen. Dann stellen Designer wie Armani, Prada oder Versace in der italienischen Modestadt fünf Tage lang ihre Herren-Kollektionen für Frühjahr- und Sommer 2026 vor. Wer keine Tickets für die *Milano Moda Uomo* ergattert, kann sich auch einfach auf der Terrasse eines Cafés in der Nähe der Schauen und Events in die erste Reihe setzen: Die Fashion-Victims, Models und Influencer, die sich hier tummeln, geben zumindest für den aktuellen Sommer genügend Inspiration – und für eine Shoppingtour in den Straßen des Modeviertels *Quadrilatero della Moda*.

Mailänder Modewoche, 20. bis 24. Juni, cameramoda.it/en/



Rebellische Ikone

Leonor Fini gilt als Ikone des Surrealismus und Multitalent. Mit ihrer kühnen Darstellung von Frauen in selbstbestimmten, mystischen Posen erlangte die argentinisch-italienische Künstlerin bereits zu Lebzeiten Kultstatus – und definierte den Kunstkanon des 20. Jh. neu.

Sie hinterfragte traditionelle Geschlechterrollen, etablierte Familienmodelle und hat damit bis heute nichts an Aktualität verloren. Der



© EBBENER

Palazzo Reale in Mailand widmet der außergewöhnlichen, rebellischen Visionärin (1907-1996) im Frühjahr eine Einzelausstellung. Zu sehen sind neben Gemälden auch Zeichnungen, Druckgrafiken sowie Theaterkostüme und Videos.

Leonor Fini, bis 22. Juni, Palazzo Reale in Mailand, palazzorealemilano.it/en

GEFEIERTER GEFÄNGNISWÄRTER

Sein Debütalbum *Emanuele* schoss 2019 in seiner Heimat gleich durch die Decke. Damals war Geolier, mit bürgerlichem Namen Emanuele Palumbo, noch nicht mal 20 Jahre alt. Zig Chart-Erfolge später ist der Rapper und Songwriter aus Neapel eine der wichtigsten Stimmen der italienischen Musik-

szene – und der meistgestreamte Künstler des Landes. Seine beatlastige Musik ist geprägt von Emotionen und Geschichten aus dem Leben im neapolitanischen Stadtteil Secondigliano. Von dem mafia-prägten Arbeiterviertel ist übrigens auch Emanueles Künstlername abgeleitet: Secondino (Gefängniswärter) heißt auf Französisch Geolier. Jetzt geht der gefeierte Musiker auf seine erste Deutschlandtour. Geolier – Live Tour Germania, Konzerte in Berlin (30. April), Ludwigsburg (1. Mai), Frankfurt (2. Mai) und Oberhausen (3. Mai). Karten unter: eventim.de



STAR-AUTOR SPRICHT ÜBER MAFIA-FRAUEN



©MARIO ZANARIO

In *Gomorrah* beschrieb Roberto Saviano vor fast 20 Jahren die kriminellen Machenschaften des Mafia-Clans Camorra und wurde weltberühmt. Seither lebt der Journalist unter Personen-

schutz. In seinem neuen Buch *Treue* widmet er sich der Rolle der Frauen in der von Männern dominierten Mafia. Saviano zeigt, wie die Strukturen und Werte des organisierten Verbrechens das Liebes- und Familienleben beherrschen. Wer den Autor live erleben möchte, hat dazu auf dem Literaturfest *lit.Cologne* sowie bei einer Lesung des Italienischen Kulturinstituts Hamburg die Möglichkeit.

In Köln und in der Hafenstadt spricht Saviano über die Lebenswege der Frauen, die sich zwischen Treue, Begehren und Verrat bewegen.

Roberto Saviano über die Frauen in der Mafia, 17. März Köln, 19. März Hamburg, litcologne.de



©LUKAS BECK

Ostern mit Oper

Mit Vincenzo Bellinis *Norma* kommt die bekannteste Oper des Belcanto-Komponisten während der Festtage der Berliner Staatsoper unter den Linden auf die Bühne. Besonders berühmt ist die Arie *Casta diva*, gehört sie doch zu den anspruchsvollsten der Operngeschichte. Gesungen wird sie von Sopranistin Rachel Willis-Sørensen in der Rolle der Druidenpriesterin Norma, die zwischen ihrer Liebe zum römischen Prokonsul und ihrer Loyalität zu ihrem Volk aufgerissen wird. Am Pult der Neuproduktion steht der Römer Francesco Lanzillotta – wie passend.

Norma von Vincenzo Bellini, Berliner Staatsoper, Premiere: 13. April 2025, weitere Termine am 16., 21., 26. und 29. April, staatsoper-berlin.de

Von der Straße auf die Bühne

©JONATHAN LABUSCH



Die Kritik an der Mafia und den politischen Verhältnissen in Sizilien brachten Pippo Pollina als jungen Mann in die Schweiz. Seither hat sich der einstige Straßenmusiker vor allem im deutschsprachigen Raum eine treue Fangemeinde erspielt – mit poetischen, sozialkritischen Texten und einer Mischung aus Folk und weltmusikalischen Elementen. Dieses Jahr steht der Liedermacher und Aktivist aus Palermo im April und Mai mit seinem aktuellen Album *Nell'attimo - im Augenblick solo* auf der Bühne. Damit nicht genug: Er gibt zudem mit dem Schweizer Jugend-Sinfonie-Orchester einige Konzerte und interpretiert sein über 40-jähriges musikalisches Werk neu.

Pippo Pollina – Tour 2025, Konzerte in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Alle Daten unter: pippopollina.com

BLÜTENRAUSCH

Tage, Wochen, ja manchmal sogar Monate lang werden die Infiorata-Feste in ganz Italien vorbereitet. Das Ergebnis: Prachtvolle Bilder und Mosaiken aus tausenden von Blüten, die Straßen und Plätze über Nacht in Farbe tauchen. Der Ursprung der kunstvollen Infiorata-Tradition reicht dabei bis ins 17. Jahrhundert zurück. Damals wurde in Rom begonnen, die Straßen für die Fronleichnams-Prozession mit Blumen zu schmücken. Bis heute finden die meisten Feste rund um den



©ADOBESTOCK

bedeutenden Kirchenfeiertag *Corpus Domini* (dieses Jahr: 19. Juni) statt, sind mittlerweile aber eine Mischung aus Religion, kulturellem Erbe und italienischer Kreativität. Besonders bekannt sind die Infiorata-Zeremonien in Genzano di Roma (Lazio), Noto (Sizilien) und Spello (Umbrien). Infiorata, 16. bis 20. Mai in Noto, 15. bis 17. Juni in Genzano di Roma, 21. bis 22. Juni in Spello.



AUGEN SCHLIESSEN & LOSLASSEN ...

Ihr Traumurlaub beginnt hier!

Frühlings-Zeit ist Wellness-Zeit, nicht nur inmitten Südtirols Bergwelt, sondern auch am „Lago“, wie die Italiener liebevoll ihren See nennen. Es gibt nichts Schöneres, als nach einer ausgiebigen Wanderung in milder Berg- oder Seeluft ins Hotel zurückzukehren und sich im Spa- & Wellnessbereich so richtig verwöhnen zu lassen.

In Südtirol und in Lazise am wunderschönen Gardasee trifft man auf 5-Sterne Luxus-Urlaub in mittlerweile 3-facher Ausgabe. **Die Quellenhof Luxury Resorts** vereinen in perfekter Harmonie Südtiroler Herzlichkeit und das typische italienische Lebensgefühl „la dolce vita“.

Das Mutterhaus, das **Quellenhof Luxury Resort Passeier** liegt im wunderschönen Passeiertal in Südtirol, knapp 15 Autominuten von Meran entfernt. Im Frühjahr 2019 entstand dann in Lazise, am wunderschönen Gardasee, das neue Resort von Familie Dorfer, das **Quellenhof Luxury Resort Lazise**. Und heuer neu dazu, das brandneue Juwel, die kleine und chice **Quellenhof See Lodge** (adults only) in Südtirol.

Das **Quellenhof Resort in Südtirol** verfügt auf 10.500 m² Spa-Bereich über insgesamt **23 Saunen**, darunter die mehrfach preisgekrönte See-Event-Sauna mit Show-Aufgüssen. Um dem Alltag davon zu schwimmen, sorgt eine einzigartige Wasserlandschaft mit **12 beheizten Indoor- und Outdoor-Pools** für den notwendigen Badespaß. Im **Acqua Family Parc** tobts das pure Leben. Dieser abenteuerliche Wasserpark – Südtirols größter – erfreut nicht nur die kleinen Gäste! Auch im großzügigen Spa des **Quellenhof Luxury Resort Lazise** wird den Gästen auf 2.000 m² Wellness & SPA vom Feinsten geboten. Seit April erwartet Sie in Südtirol die neue **Quellenhof See Lodge**, ein Wohlfühlort für nur **Erwachsene „adults only“** (ab 14 Jahren). In perfekter Harmonie spiegelt sich im **4.500 m² großen See** eine atemberaubende alpine Kulisse, gepaart mit dem mediterranen Flair des leicht **maledivisch anmutenden Luxushotels**.

Neben einem exklusiven und vielfältigem Wellness- & Spa-Angebot, welches sowohl in Südtirol wie aber auch in Lazise Seinesgleichen sucht, bestechen alle drei Resorts durch ihr **ausgezeichnetes kulinarisches Angebot**. Neben der klassischen Gourmet-Halbpension bietet z.B. der **Quellenhof in Passeier** seinen Gästen in zwei weiteren Restaurants, der „Gourmetstube 1897“ (2022 vom Gault&Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet!) und dem Sky Restaurant „Teppanyaki“ Kochkunst vom Feinsten! Im **Quellenhof Luxury Resort Lazise** hingegen genießen die Gäste vom Panorama-Restaurant mit Cabrio-Dach einen traumhaft romantischen Ausblick auf den See. Die See Lodge verwöhnt ihre Gäste mit einem weiteren, ganz **exklusiven Spezialitätenrestaurant**, dem „underwater restaurant“ mit exquisiten Edelfisch-Kreationen in stimmungsvoller unterwasser-Atmosphäre.



Quellenhof Luxury Resort Passeier

Familien | Paare | Aktiv | Gourmet | Spa | Medical Spa

SÜDTIROL

www.quellenhof.it

+39 0473 645474

Quellenhof Luxury Resort Lazise

Familien | Paare | Aktiv | Gourmet | Spa

GARDASEE

www.quellenhof-lazise.it

+39 045 8531000

Quellenhof See Lodge

Adults only | Aktiv | Gourmet | Spa

SÜDTIROL

www.quellenhof-seelodge.it

+39 0473 530007

QUELLENHOF LUXURY RESORTS

YOUR SPA HIDEAWAYS DELUXE



Wie hingeaubert liegt
die Burg Rocchetta
Mattei in den Hügeln
des Apennin.

Rechts: Sensationelle
Aussicht aus dem Sala
della Pace (Friedensaal)
mit Buntglasfenstern.



Die wundersame Burg des Cesare Mattei

Mittelalterlich Festung und Märchenschloss in einem: Der Protz und Prunk von Castello Rocchetta sind umwerfend, dabei wurde es erst im 19. Jahrhundert von dem sagenhaft reichen Wohltäter und Wissenschaftler Cesare Mattei erbaut. Ohne Führung kommt hier niemand rein – Besucher würden sich heillos verirren.

TEXT ANNEMIEK VAN GRONDEL FOTOS MATTEO ROSSI



Fata Morgana oder ein Märchenschloss aus Tausendundeiner Nacht? Betörend und atemberaubend thront das Castello Rocchetta auf einem Felsen im Apennin in der Emilia-Romagna auf halber Strecke zwischen Bologna und Pistoia. Ein Fantasieschloss, so extravagant, dass es kaum zu glauben ist. Aus den Grüntönen der Wiesen und Wälder ragen zahlreiche

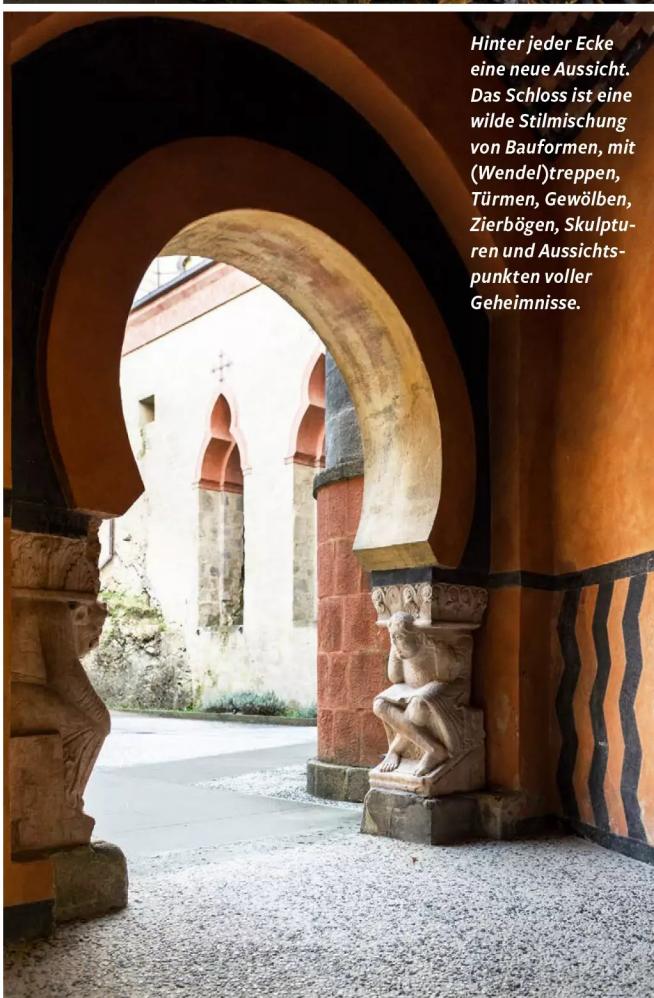
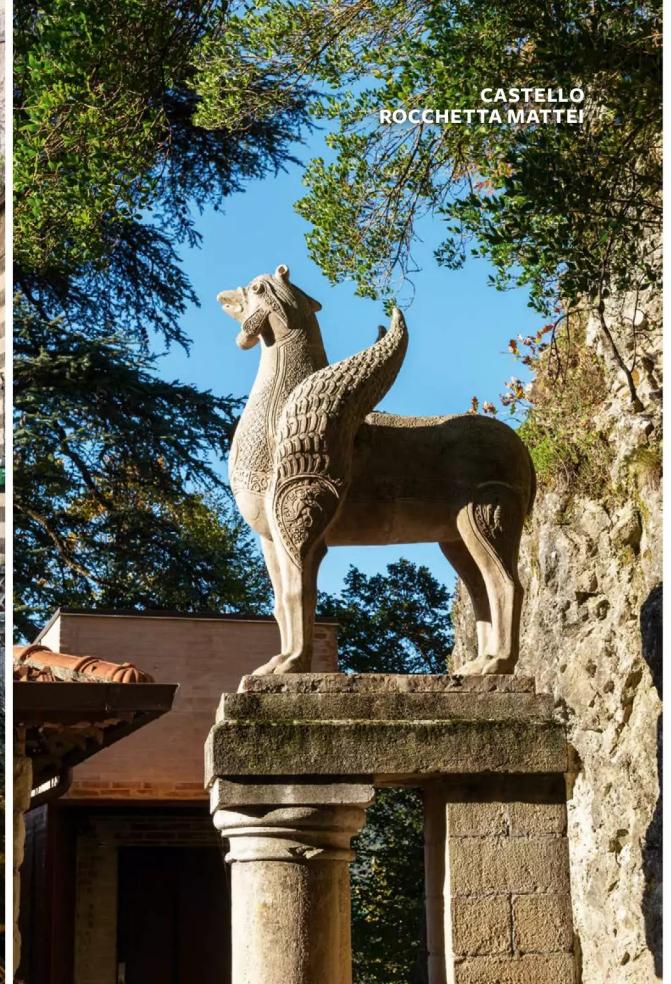


Zwiebelturmspitzen in den hellblauen Himmel. Das prunkvolle Schloss ist in maurischem Stil gebaut, mit Einflüssen aus der Gotik und dem Liberty-Stil. Graf Cesare Mattei (1809-1896) ließ es Mitte des 19. Jh. hochziehen. Der Graf und Großgrundbesitzer aus Bologna war ein wichtiger Mann seiner Zeit: Abgeordneter im Parlament, Oberst der Bologneser Bürgerwehr und Bankier. Nach dem Tod seiner Mutter, die an einer seltenen Krankheit litt, widmete er sich dem Studium der Heilkunst.

Mattei entwickelte eine alternative Heilmethode und wurde damit über die Emilia-Romagna hinaus in der ganzen Welt berühmt. Er erfand die Elektrohomöopathie, die von der Idee ausgeht, dass Krankheiten durch elektromagnetisches Ungleichgewicht hervorgerufen werden. Berühmtheiten jener Zeit wie Zar Alexander III., der Komponist Gioachino Rossini, Märchenkönig Ludwig II. von Bayern und seine Nichte Elisabeth, Kaiserin Sisi von Österreich-Ungarn, bestellten Matteis Kräuterpräparate. Dostojewski erwähnt die homöopathischen Mittel sogar in seinem Roman *Die Brüder Karamasow*.

Mit vereinten Kräften

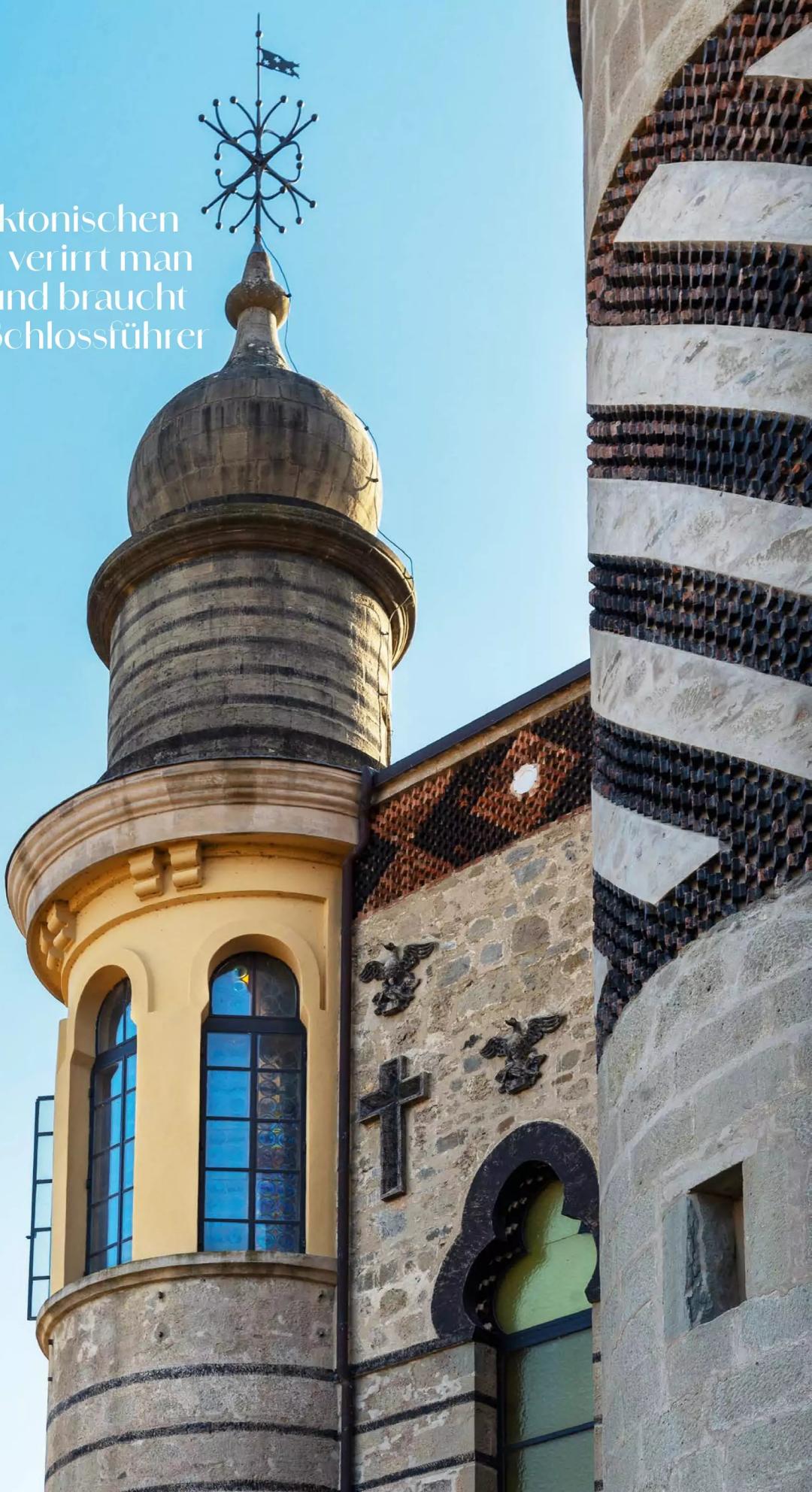
Des Grafen zweites Lebenswerk begann um 1850 mit dem Bau von Rocchetta Mattei. Die neue Heilmethode sollte an einem angemessenen Ort praktiziert werden. Das spektakuläre Fort mit zahlreichen viereckigen und runden Türmen und Türmchen, von denen der Blick über die Hügellandschaft reicht, steht auf den Ruinen einer mittelalterlichen Burg. Vielleicht war sie die Inspirationsquelle des Exzentrikers Mattei, dessen eigensinnige Ideen von Architekten und Handwerkern umgesetzt wurden. Zudem ist der Einfluss seines Sekretärs und Adoptivsohnes Mario Venturoli zu spüren, der nach Matteis >



CASTELLO
ROCHETTA MATTEI

Hinter jeder Ecke eine neue Aussicht. Das Schloss ist eine wilde Stilmischung von Bauformen, mit (Wendel)treppen, Türmen, Gewölben, Zierbögen, Skulpturen und Aussichtspunkten voller Geheimnisse.

In dieser architektonischen
Wunderkammer verirrt man
sich allzu leicht und braucht
unbedingt einen Schlossführer





Tipp des Fotografen

Besonders schön ist der Blick auf Rocchetta Mattei von dem Hügel gegenüber. Der Kontrast zwischen Architektur und Landschaft ist von hier aus stark, ganz besonders bei Sonnenuntergang.

Im Sala della Musica stehen mechanische Musikinstrumente aus der Sammlung des berühmten Bildhauers Marino Marini.

Tod das Mammutwerk vollendete. 1959 ging der Besitz an die Familie Stefanelli, die hier bis 1986 ein Restaurant, einen Ballsaal und einen Antiquitätenhandel unterhielt. Danach stand das riesige Schloss leer und wurde erst 2005 von einer Stiftung grundlegend restauriert. 2015 öffnete man die Räume der Öffentlichkeit.

Ohne Schlossführer dürfen Besucher nicht hinein, denn sie würden sich in dieser architektonischen Wunderkammer allzu leicht verirren. Die Tour beginnt im Innenhof mit Brunnen, in den man durch einen Bogen gelangt, den zwei Figuren mit Dämonen- und Menschenmasken tragen. Im *Sala dei Novanta* (Saal der Neunziger) grüßt das Porträt des Grafen aus einem Buntglasfenster über dem Eingang. Der Saal verdankt seinen Namen Matteis Plan, hier seinen 90. Geburtstag in der Gesellschaft von 89 ebenfalls 90-Jährigen zu feiern. Die Mischung zwischen maurischem Stil und dem italienischen Jugendstil (Liberty) ist in diesem Saal ein Kompromiss des persönlichen Geschmacks von Mattei und seinem Adoptivsohn Venturoli, die nacheinander

die Bauaufsicht hatten. Eine Treppe führt von hier aus in die Kapelle in andalusischem Stil, die auf die Moschee-Kathedrale aus dem 10. Jh. von Córdoba verweist. Wer nach oben guckt, dem schwindelt es von den vielen Zierbögen, schwingenden Formen in schwarz-weiß und der raffinierten Bildhaukunst in Holz und Gips. Farbige Mosaiken mit Heiligenbildern schmücken die Wände der Kapelle, deren Altar unter einem prächtigen blauen und sternübersäten Gewölbe steht.

Eine Treppe führt zur Grabstätte in einer Loggia über dem Altar. Hier ruhen die Überreste des Grafen. Das Mausoleum ist üppig verziert mit Keramikfliesen, die Sterne und andere Symbole zeigen.

Gängelabyrinth

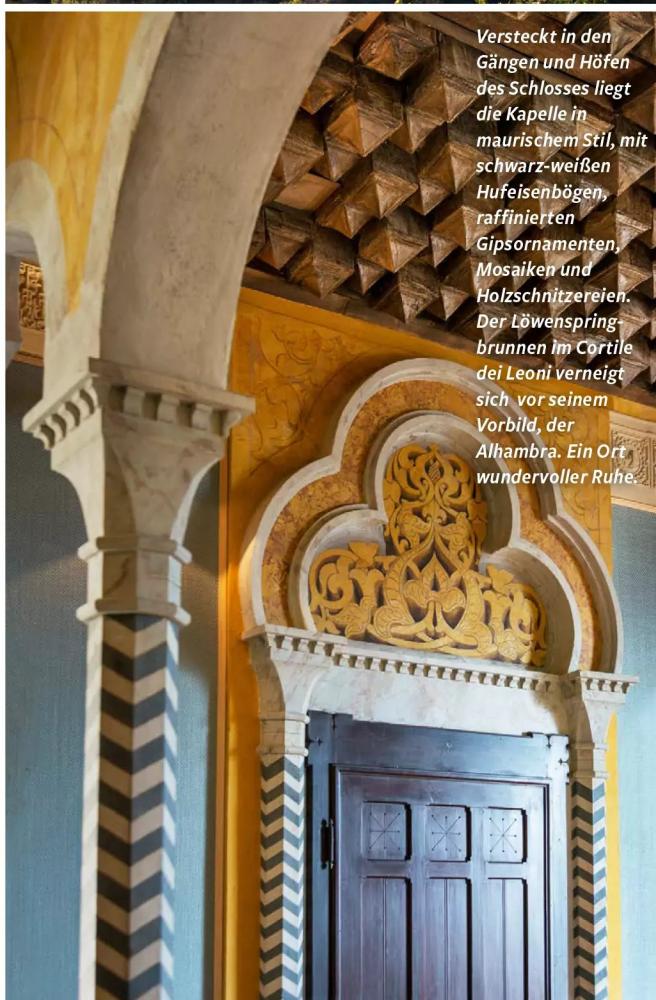
Ein wie von dem illusionistischen Zeichner M.C. Escher entworfenes Gängelabyrinth führt in den *Sala della Pace*, den Friedenssaal, der zum Gedenken an das Ende des Ersten Weltkrieges angelegt wurde. Ebenso beeindruckend ist der Musiksaal *Sala della Musica* mit der Sammlung mechanischer Musikinstrumente des Pianola-Bauers und Sammlers Marino Marini (nicht mit dem gleichnamigen Bildhauer und Sänger/Komponisten zu verwechseln). Der *Cortile dei Leoni*, der Löwenhof, verbeugt sich erneut vor der Architektur des maurischen Spaniens. Wie in der Alhambra von Granada umstehen imposante Löwen einen Brunnen, mit dem Unterschied, dass es hier nur vier anstelle von zwölf Löwen sind. Vom Löwenhof aus windet sich eine schmale und farbenfrohe Wendeltreppe, die *Scala nobile*, zurück auf den zentralen Innenhof, wo sich die Besucher von den überwältigenden Eindrücken erholen können, bevor sie mit Ideen für viele Romane von dannen ziehen. •

Für einen Besuch des Castello Rocchetta Mattei muss man reservieren!
Information unter: rocchetta-mattei.it.

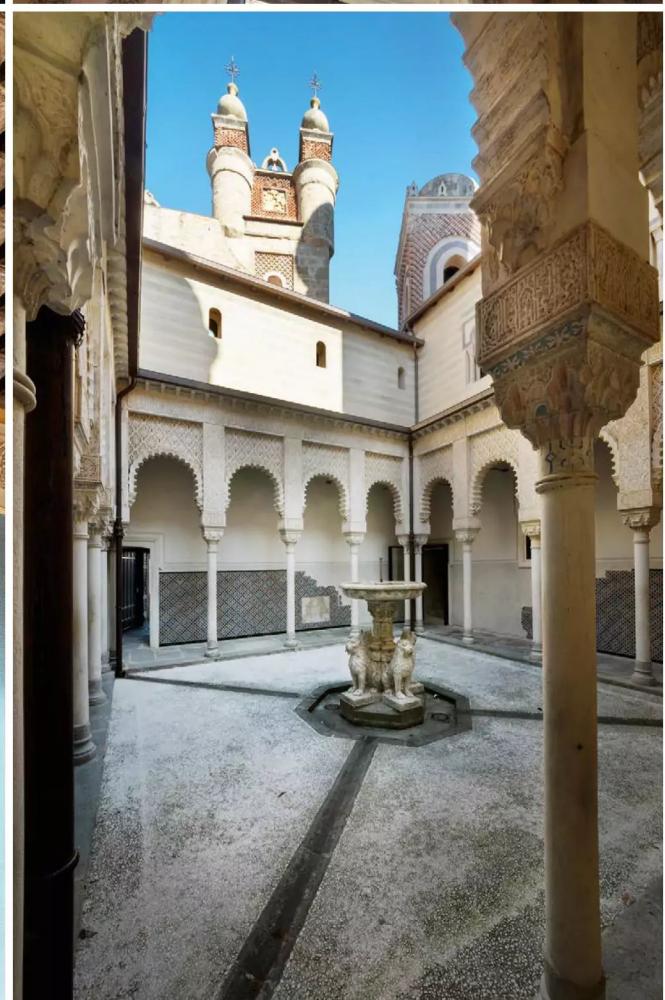




CASTELLO
ROCHETTA MATTEI



Versteckt in den Gängen und Höfen des Schlosses liegt die Kapelle in maurischem Stil, mit schwarz-weißen Hufeisenbögen, raffinierten Gipsornamenten, Mosaiken und Holzschnitzereien. Der Löwenspringbrunnen im Cortile dei Leoni verneigt sich vor seinem Vorbild, der Alhambra. Ein Ort wundervoller Ruhe.



Ausgewandert: Deutsche Vita in Italien

„Wir leben da, wo andere Urlaub machen“



Gleich drei Wünsche auf einmal erfüllten sich die Marquardts: Sonne, Wasser und Berge – hier am Nordufer des Comer Sees bei Gravedona.

Berge und Wasser wollten sie. Jedes Mal, wenn Marion und Michael Marquardt aus Stuttgart aus dem Urlaub heimfuhren, plagte sie diese eine Frage: „Warum? Warum fahren wir hier wieder weg?“ Ihr Leben in Italien begannen sie ganz pragmatisch, mit dem Finger auf der Landkarte.

TEXT ANNEKE WARDENBACH FOTOS MICHAEL MARQUARDT



„Wir sind da nüchtern rangegangen, unsere Kriterien waren: Berge, Gewässer und es sollte von Deutschland aus erreichbar sein“, erzählt Marion Marquardt (42). „Die Schweiz war für uns unbezahlbar, auch in Südtirol und dem Allgäu war es schwierig. Dann sahen wir auf der Landkarte dieses italienische Eckchen mit Skigebiet und sind für ein langes Märzwochenende hingefahren. Das Tal hat uns sofort gefallen. 2018 haben wir dann eine kleine Ferienwohnung in Chiavenna gekauft.“

Fast unentdeckt

Das lebendige 10.000-Seelen-Städtchen liegt nördlich von Mailand an der Schwe-

zer Grenze. Söhnchen Diego macht gerade seine ersten Schritte an den steilen Hängen des ruhigen Tals. „Gerade suchen wir einen Kita-Platz, das ist hier ähnlich schwierig wie in Deutschland. Dass er zweisprachig aufwächst, macht uns ein wenig neidisch, denn wir müssen uns ganz schön anstrengen, um Italienisch zu sprechen. Und ohne geht es hier nicht. Es ist hier ein ursprüngliches Stück Italien, mit nur wenig Touristen, die sind entweder auf der Durchreise in Richtung Comer See oder es sind Wochenendausflügler aus der Schweiz.“ Marion Marquardt hat in Stuttgart IT-Projekte geleitet, ihr Mann Michael (40) war im Marketing tätig. Dann kam die >



Radausflug in den Alpe Andossi.

„Was wir vermissen? Höchstens Brezel. Ansonsten ist die Gastronomie hier richtig gut – vom Agriturismo bis zum Sternerestaurant.“

Tipps für Valchiavenna von den neuen Locals Marion und Michael Marquardt:

- An den schönsten Wasserfällen Italiens, den **Cascade di Acquafraggia**, ein Bad nehmen (Lustig: Hat auch George Clooney schon gemacht.)
- Im **Agriturismo Dai Camuscini**, im traumhaften Valle del Drogo, eine hausgemachte Aperitif-Platte mit Ziegenkäse und Sciatte genießen.
- Am Vormittag bei einem Cappuccino auf dem **Piazza Pesta-lozzi** das Treiben beobachten.
- Dienstags mit 30% Rabatt auf den wenig frequentierten Pisten von **Madesimo Snowboarden**.
- Auf dem **Pian de Cavalli** wandern und mit etwas Glück Wildpferde beobachten.
- Die beste Pizza im Valchiavenna essen, in der **Pizzeria Bottonera**. Ganz besondere Kreationen, mit hauchdünнем Teig.
- Ein Winterspaziergang im entlegenen **Montespluga** ist ein Ausflug in eine andere Welt.
- Im Frühling, wenn alles blüht, vom **Parco Paradiso** aus den Blick über die Altstadt von Chiavenna schweifen lassen.
- **Infos zum Valchiavenna** hat Marion Marquardt auf **valchiavenna.de** gesammelt.



Cascade di Acquafraggia

Pandemie. „Wann immer es ging, sind wir vor dem grauen deutschen Wetter ins Homeoffice in Chiavenna geflüchtet. Hier ist einfach mehr Sonne, auch im Winter. Schließlich haben wir das Haus in Stuttgart verkauft und leben jetzt erst einmal vom Ersparnen,“ erklärt Michael.

Kaffee in der Berghütte

Marion: „Ich wache auf, sehe aus dem Fenster die Gipfel der 3000er und kann mir aussuchen, ob ich im See baden gehe oder auf einsamen Wanderwegen zu einer Alpenhütte laufe, um mir bei einem 360-Grad-Panorama einen Kaffee zu kochen. Im Winter haben wir immer irgendwo Schnee, mal mehr auf der Schweizer Seite, mal mehr auf der italienischen Seite. Da gibt es jeweils ein Skigebiet, oder wie machen Touren mit dem Snowboard. Wir sind viel gereist und dadurch durchaus verwöhnt. Aber dass es hier so viele Möglichkeiten gibt, haben wir vorab nicht geahnt“, erzählen die beiden begeistert. „Die vielen Restaurants sind durchweg gut, denn der Ort ist so klein, da können schlechte Lokale sich einfach nicht halten.“

Stillsitzen ist nichts für sie. Michael baut sein Hobby Fotografie aus; Marion wunderte sich, dass es keinerlei Informationen für Touristen auf Deutsch gab und legte eine Internetseite mit Michaels Fotos und den gemeinsamen Entdeckungen an. „Mit meinem Portal traf ich auf einen echten Kulturunterschied. Ich hatte alle Unternehmen, die für Touristen interessant sein könnten, angeschrieben, aber die Reaktion war nahezu null! Erst habe ich an meinem Konzept gezweifelt, bis ich merkte, dass es hier anders läuft. Bei Besuchen in den Lokalen und Gewerken traf ich überall auf offene Arme. Und nach dem persönlichen Kontakt bei einem Espresso kamen wir ins Geschäft und wurde ich weitergereicht. Dieses Projekt führt uns jetzt richtig ins Dorfleben ein.“

„Wir sind hier in Europa, im Norden Italiens. Da sind die kulturellen Unterschiede gar nicht so groß“, meint Michael. „Wir wollen bleiben. Das Leben ist spannender geworden mit einem Baby, aber noch mehr, weil wir jetzt da wohnen, wo andere Urlaub machen!“ sagt Marion und lacht herzlich. •



HOTEL INDIGO VENICE - SANT'ELENA
Calle Buccari 10 Sant'Elena, 30132, Venezia
+39 041 2717811 | info@indigovenice.com
www.indigovenice.com | @hotelindigovenice

VENICE

Hotel Indigo Venice - Sant'Elena
Unconventional Venice

Hotel Indigo Venice - Sant'Elena, gelegen in der Nähe der Biennale di Venezia in einem restaurierten ehemaligen Kloster, bietet ein einzigartiges Erlebnis mit **75 Zimmer** in den Kategorien **Standard, Premium und Suite**, die die Essenz der Stadt widerspiegeln. Mit eleganten und anspruchsvollen Details

Im **Savor Restaurant & Bar**, dem hoteleigenen Restaurant, erwarten Sie authentische venezianische Köstlichkeiten, mit Rohstoffen von höchster Qualität und aus lokalem Ursprung, alles umgeben von einem eleganten und anspruchsvollen Ambiente.

Das Hotel, mit einem reizvollen **Innenhofgarten** ausgestattet, bietet eine Oase der Ruhe, ideal zum Entspannen nach einem erlebnisreichen Tag.

HOTEL
INDIGO
VENICE SANT'ELENA

VERONA

Hotel Indigo Verona - Grand Hotel Des Arts
We Stand For Lovers

Boutique-Hotel mit Charakter und absolutem Charme, nur wenige Schritte von der Porta Nuova, der Piazza Bra und der Arena entfernt.

Das **Hotel Indigo Verona - Grand Hotel Des Arts** ist die perfekte Lösung für Reisende, die eine privilegierte Lage suchen, ohne Kompromisse bei Servicequalität, Stil und Komfort einzugehen.

Das Hotel bietet: **62 Zimmer** in den Kategorien **Standard, Premium und Suite**, inspiriert von einer lyrischen Atmosphäre mit raffinem und einzigartigem Design; **3 modulare Tagungsräume** für Veranstaltungen jeder Art; die **Arya Bar & Mixology** mit faszinierenden Angeboten und einen bezaubernden **Innenhof**, in dem man sich nach einem Tag voller Stadtbesichtigungen entspannen kann.

HOTEL
INDIGO
VERONA
GRAND HOTEL DES ARTS



HOTEL INDIGO VERONA - GRAND HOTEL DES ARTS

C.so Porta Nuova, 105 - 37122, Verona
+39 045 595 600 | info@indigoverona.com
www.indigoverona.com | @hotelindigoverona





SCHLEMMEN AM KANAL

Aufmerksame Leser des Italien Magazins wissen es bereits: Unser Kolumnist Stefan Maiwald (S. 77) hat nicht nur eine spitze Feder, sondern auch eine ausgeprägte Schwäche für gutes Essen. Kein Wunder, war sein Vater doch Spitzenkoch. In seiner Wahlheimat Venedig gehen dem Autor Herz und Mund auf, denn in der einstigen Seefahrermetropole experimentierten Köche schon früh mit Zutaten aus dem

Nordmeer und Gewürzen aus dem Orient. In diesem neuen Genuss-Reiseführer verrät Maiwald, wo sich heutzutage die Einkehr wirklich lohnt, welche Köchinnen und Köche besonders hervorstechen und was abseits vom Touristentrubel in Venedig kulinarisch zu entdecken ist.

Venedig. Essen, Trinken, Erleben, ZS Verlag, 19,99 €

MAILEN & GEWINNEN
Wir verlosen 3 Exemplare unter italienmagazin.com



© BERPE RADOGNA

Farbenspiel

Die Maya-Schalen mit ihren klaren Linien sind ein Klassiker von Alessi. In der Originalversion von 1977 sind sie aus poliertem Edelstahl. Nun legt die Designschmiede nach mit zwei futuristisch schimmernden Varianten, die je nach Lichteinfall ausdrucksstark zwischen Grün und Violett changieren. Alessi Maya bowl, alessi.com, Preis noch unbekannt.



Saubere Sache

Seit 1899 produziert die italienische Firma Mutti Tomatenprodukte aller Art. Vom Setzling bis zur Dose überwacht das Traditionunternehmen jeden Schritt

und darf nun stolz verkünden, dass seine Erzeugnisse offiziell so gut wie frei von Pestizidrückständen sind. Mutti, Zero Residue Pesticides, mutti-parma.com



KROSS UND WEICH

Am Fuße des Monviso im Piemont hat Vincenzo Bonifanti 1932 seinen ersten Panettone gebacken. Später erweiterte der Bäcker erfolgreich sein Sortiment,

wie zum Beispiel mit diesen duftenden zarten Amaretti-Mandel-Plätzchen. Bonifanti, Amaretti Mandelplätzchen (7 Stück), 10,40 €, panettone-shop.nl

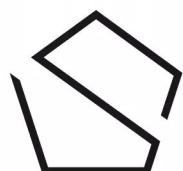


EIN RESORT INMITTEN DER NATUR DES GOLFS VON FOLLONICA.



thesenseresort.de

Die Zimmer und Suiten sind mit dem besten modernen Komfort ausgestattet. Hochwertiges Restaurant, in dem man die authentischen Aromen unseres Landes entdecken kann. Privatstrand, beheiztes Schwimmbad und ein herrlicher Pinienwald, wo Sie sich der Stille und den Düften der Maremma hingeben können – um die Freude wiederzuentdecken, sich um sich selbst zu kümmern und sich dem zu widmen, was Sie lieben oder was Sie noch nicht kennen. Eine Yogastunde zum Aufwachen, ein Kochkurs, eine Reise zu den tausend Gesichtern der Welt des Weins oder ein entspannter Nachmittag am Strand: Sie entscheiden, wie Sie Ihre Tage im The Sense Experience Resort verbringen!



THE SENSE
experience resort

★★★★★ L



Der Petersplatz von Bernini in Rom,
Porträt von Bernini (1598 - 1680).



Bernini gegen

Die Architektur-Rivalen bauten das barocke Rom

Mit ihren Kirchen, Plätzen und Kunstwerken gaben Gianlorenzo Bernini und Francesco Borromini der Stadt im 17. Jh. ihr Gesicht. Die Star-Architekten hassten einander, doch ihre Meisterwerke bewundern wir bis heute. Chronik eines Machtkampfs.

TEXT RONALD KUIPERS FOTOS IMAGESELECT & ADOBE STOCK

Am Morgen des 2. August 1667 lässt ein markerschütternder Schrei die Bediensteten von Francesco Borromini aufschrecken. Ihr Maestro, einer der berühmtesten Architekten Roms, liegt schmerzgekrümmt in einer Blutlache, von

einem Schwert durchbohrt. Es ist der traurige Tiefpunkt einer jahrzehntelangen Fehde zwischen Borromini und seinem künstlerischen Rivalen Gianlorenzo Bernini. Die beiden Männer sind nicht nur geschäftlich Konkurrenten, sie liegen auch charakterlich meilenweit auseinan-

der. Francesco Borromini, 1599 in einem Dorf am Ufer des Langer Sees geboren, kleidet sich stets schwarz, gilt als eigensinnig, störrisch und rechthaberisch. Beruflich vertritt er eine Architektur, die auf ausgeklügelten Kombinationen von geometrischen Figuren und Mustern basiert, als Ausdruck einer göttlichen Kreativität. Ganz im Gegenteil zu Gianlorenzo Bernini: Der ein Jahr ältere in Neapel geborene Architekt ist für seinen südlichen Charme bekannt, gilt als flexibel und liebenswürdig. Und er ist – anders als der leicht entflammbare Borromini –



Kuppel von Borrominis San Carlo alle Quattro Fontane,
Porträt von Borromini (1599 - 1667).

Borromini

immer bereit, launischen Auftraggeber zuzuhören. Der Bildhauer Bernini betrachtet Architektur als eine Form der Bildhauerei: Wobei Formen aus einem endlosen Raum ‚herausgehauen‘ werden, intuitiv und üppig.

Der Streit zwischen den Kontrahenten entbrennt, als sie in jungen Jahren bei der Errichtung des neuen Petersdoms zusammenarbeiten, dem ehrgeizigsten Kirchenbau der Christenheit. Über die Jahre feiern beide Architekten Erfolge und müssen Rückschläge einstecken – wie ein Boxkampf über viele Runden.

1. Runde: Vetternwirtschaft & Eifersucht

Nach Rom zieht es Anfang des 17. Jahrhunderts viele junge Künstler, denn beruflich liegen hier Chancen: Gleich mehrere Päpste nacheinander sind eifrig bemüht, die Stadt in eine Perle der christlichen Welt zu verwandeln. Dafür lassen sie üppige Kirchen, spektakuläre Brunnen und imposante Palazzi bauen – um den vordringenden Protestantismus in seine Schranken zu weisen. Auch der junge Borromini reist auf eigene Faust nach Rom, er will Karriere machen. In der Werkstatt

des Petersdoms kann er als Steinmetz anfangen. Zu dieser Zeit ist Carlo Maderno Dombaumeister, ein angeheirateter Onkel von Borromini. Borromini lernt viel, arbeitet hart und schafft es nach Jahren, Madernos rechte Hand zu werden. Wie kein anderer kennt er alle architektonischen Details des Bauwerks. Als Maderno 1629 an Gicht und Nierensteinen stirbt, denkt Borromini, in dessen Fußstapfen zu treten. Doch zu seinem Entsetzen bekommt den Job nicht er, sondern der fast gleichaltrige Gianlorenzo Bernini. Borromini ist wütend: >

Die kleine Kirche San Carlo wird schon bald als architektonisches Meisterwerk gesehen. Borrominis perfekte Visitenkarte

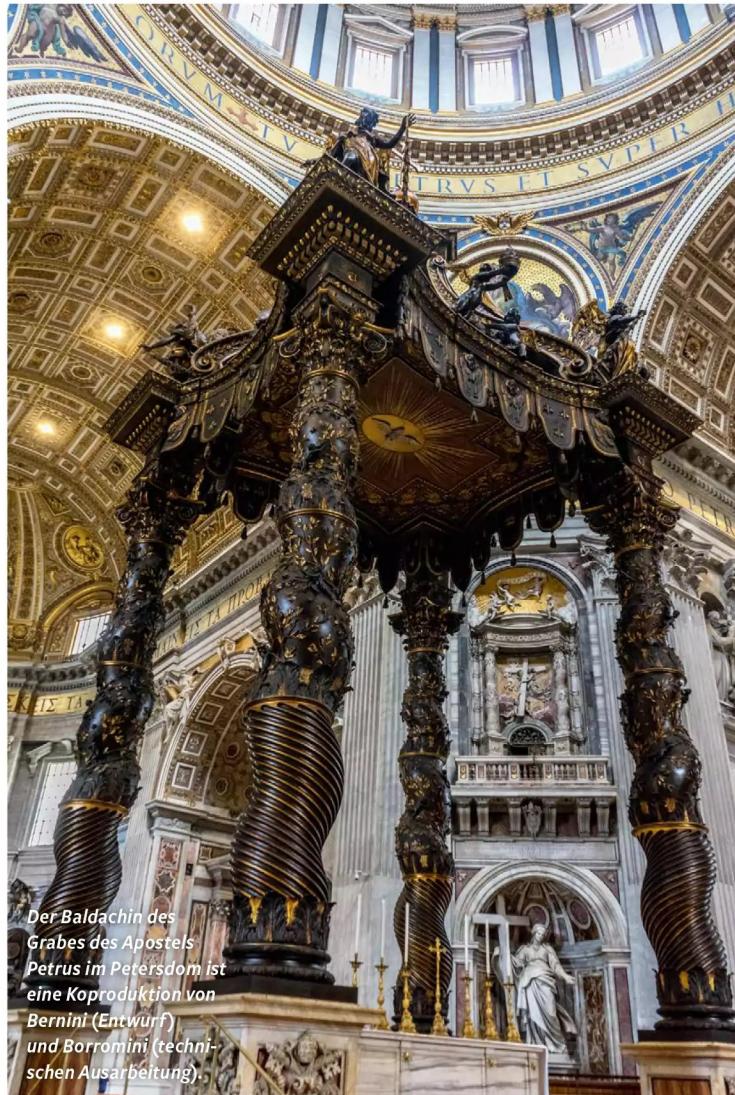
„Bernini ist ein Bildhauer, er hat keine Ahnung von Architektur. Das ist Vetternwirtschaft!“ In der Tat hat das künstlerische Wunderkind Bernini seit jungen Jahren einen mächtigen Beschützer: Kardinal Maffeo Barberini. Der ist

inzwischen zum Papst Urban VIII. gekürt worden und sorgt dafür, dass sein Schützling Sankt Peters Oberarchitekt wird. Borromini wird Berninis erster Assistent. Doch es wurmt ihn, dass Bernini zehnmal so viel verdient und

Ruhm und Ehre für sich beansprucht. Als Borromini entdeckt, dass Bernini heimlich Geld für den gelieferten Carrara-Marmor abschöpft, ist das Maß voll: Borromini zieht seiner Wege, er will nichts mehr mit Bernini zu tun haben.

2. Runde: Neue Kirche als Visitenkarte

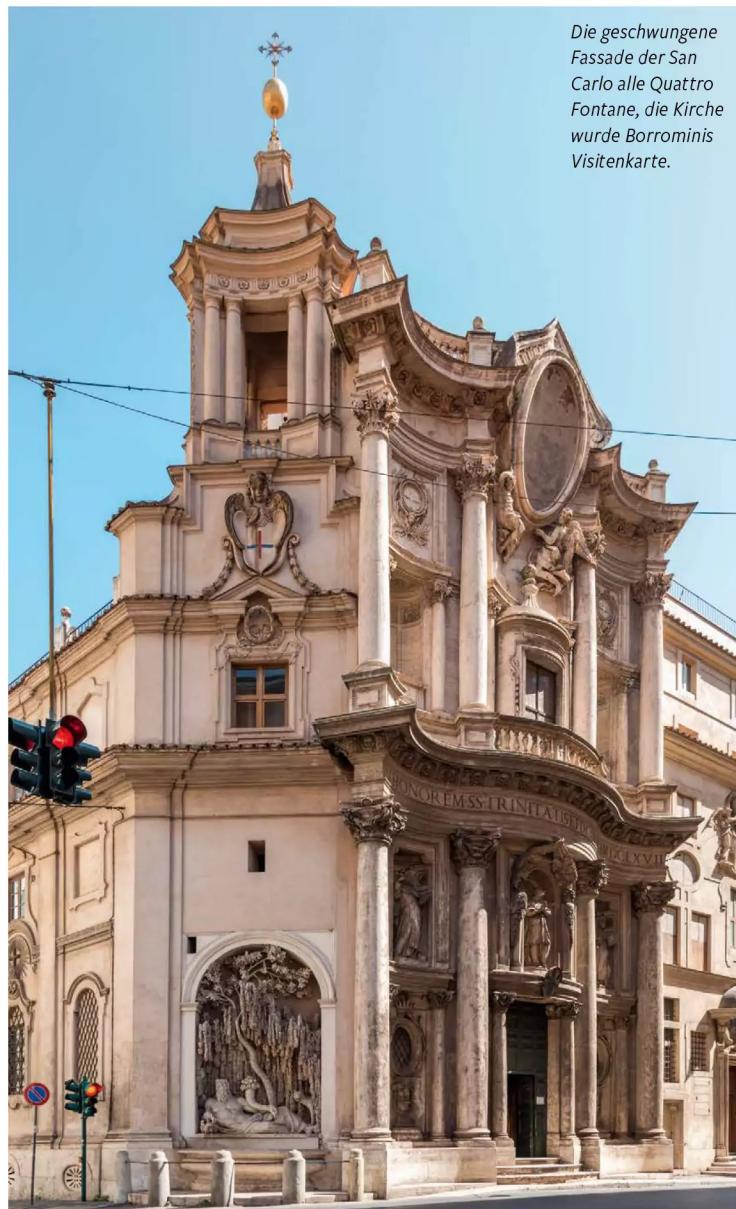
Borromini ist jetzt auf sich alleingesetzt: Maderno, sein Beschützer und Ersatzvater, ist tot, und Papst Urban schiebt neue Aufträge seinem Liebling Bernini zu. Daher überlegt sich Borromini eine List: Er weiß, dass der kleine Trinitarier-Orden schon lange einen Architekten für seinen Kirchenneubau sucht. Doch da die Ordensbrüder das erbettelte Geld stets ausgeben, um christliche Sklaven von islamischen Völkern freizukaufen, kommt es nicht zum Neubau. Borromini bietet an, die Kirche kostenlos zu entwerfen, unter der Bedingung, dass er bei ihrer Gestaltung freie Hand bekommt. Die Trinitarier stimmen zu. Und Maestro Borromini schafft mit der Kirche San Carlo alle Quattro Fontane etwas ganz besonderes. Zwar ist das Bauwerk recht klein (es hat den Umfang eines Pfeilers von Sankt Peter), aber man sieht an ihr, was Architekt Borromini bei Maderno alles gelernt hat: Der Kirchengrundriss ist eine raffinierte Kombination aus Dreiecken (Symbol für die Heilige Dreifaltigkeit) und Kreisen (Symbol für die Unendlichkeit Gottes). Diese spielerischen Elemente erwecken den Eindruck, die Wände seien aus Gummi und alles bewege sich. Borromini experimentiert auch mit



optischen Effekten: So lässt er die kleine Kuppel höher wirken, indem die geometrischen Motive darin nach oben hin kleiner werden, und durch verdeckte Fenster Tageslicht einfällt. Die kleine Kirche San Carlo, die die Römer bald liebevoll *Il Carlino* nennen, wird schon bald als architektonisches Meisterwerk gesehen. Borrominis perfekte Visitenkarte.

3. Runde: Frauen- geschichten

Petersbaumeister Bernini erhält zu der Zeit einen Auftrag nach dem anderen. Doch auf dem Weg zum absoluten Erfolg steht er sich selbst im Weg, seine Frauengeschichten werden ihm zum Verhängnis. Im Jahr 1635 verliebt sich Bernini in die bildschöne Costanza Bonarelli, die Ehefrau seines Assistenten. Als Bernini jedoch entdeckt, dass Costanza auch das Bett mit Berninis jüngerem Bruder Luigi teilt, ist er außer sich. Er greift Luigi mit einem Meißel an, bricht ihm zwei Rippen und bedroht ihm mit einem Schwert. Luigi flieht, aber Berninis Wut bleibt. Er schickt seinen Diener zu Constanza's Haus mit einem grausamen Auftrag: Der Diener soll Constanza verstümmeln – sodass sie niemanden mehr mit ihrer Schönheit verführen kann. Der Diener findet Constanza im Bett vor und schneidet ihr mit einem scharfen Messer die rechte Wange auf, vom Mundwinkel bis zum Auge. Wie ein Lauffeuer verbreitet sich die Neuigkeit in Rom: Bernini hat seine Mätresse verstümmeln lassen! Auf dieses Verbrechen steht normalerweise eine strenge Gefängnisstrafe. Doch Papst Urban will seinen wichtigsten Architekten auf keinen Fall hinter Gitter verschwinden sehen, das würde den Bau von Sankt Peter enorm verzögern. So erhält Bernini nur eine Geldstrafe (der Diener mit dem Messer landet allerdings im Kerker). Um künftigen



Die geschwungene Fassade der San Carlo alle Quattro Fontane, die Kirche wurde Borrominis Visitenkarte.

Liebesskandalen von Bernini einen Riegel vorzuschieben, drängt ihn der Papst, endlich zu heiraten. Gesagt, getan: Bernini ehelicht Caterina Tezio, die ihm insgesamt elf Kinder auf die Welt bringt.

4. Runde: Risse im Turm und Vorwürfe

Berninis Gewalttat an seiner

Mätresse hat dem Ruf des Architekten ernsthaft geschadet. Und es kommt noch schlimmer: Um Papst Urban zu beeindrucken, lässt Bernini an beiden Seiten der Fassade von Sankt Peter zwei imposante Glockentürme bauen. Die Türme werden höher und schwerer als in den ursprünglichen Plänen von Berninis Vorgänger Maderno vor- >

Borromini ist empört, dass sich sein Konkurrent den Auftrag für den ‚Vierströmebrunnen‘ so hinterhältig erschlichen hat

gesehen. Mit katastrophalen Folgen: Der südliche Turm versackt, die Fassade wird rissig. Dann stirbt Berninis Freund Papst Urban. Desen Nachfolger Papst Innozenz X. steht dem Architekten kritisch gegenüber, er lässt den Bau stilllegen und den Turm untersuchen. Bei der Anhörung behauptet Bernini, die Versackung kämen durch Madernos mangelhafte Fundamente im sumpfigen Boden unter Sankt Peter. Doch sein Widersacher Borromini, der als Bauexperte und Madernos Vertrauter gehört wird, widerspricht: Die Fundamente seien einwandfrei, die Probleme rührten allein von Berninis unverantwortlich schweren Türmen her. Borromini bekommt Recht und Papst Innozenz entscheidet: Die Türme werden

abgerissen. Bernini ist wütend – vor allem auf Borromini, der ihn als Amateur und Scharlatan dastehen ließ. Borromini genießt seinen Triumph über den verhassten Rivalen. Auch dank seiner ‚Visitenkarte‘, der Kirche San Carlo alle Quattro Fontane, erhält er jetzt einen Auftrag nach dem anderen. So baut er die Universitätskirche Sant’Ivo alla Sapienza. Auch hier schafft Borromini mithilfe eines raffinierten Spiels aus Kreisen und Dreiecken den Eindruck, das Gebäude würde sich gleichzeitig ausdehnen und zurückziehen – wie Ebbe und Flut, die von Gott gegebenen Gezeiten. Die Kirchenkuppel endet in einer spiralförmigen Laterne, ähnlich dem Gehäuse einer riesigen Schnecke.

5. Runde: Ein Toter und eine List

Papst Innozenz erfreut sich an Borrominis architektonischem Schaffen. Er beauftragt ihn, die zweitwichtigste Kirche Roms, die San Giovanni in Laterano, zu restaurieren. Das Heilige Jahr 1650 steht vor der Tür. Die Restaurierungsarbeiten kommen gut voran, doch dann bricht nachts ein junger Mann in die Werkstatt ein und zerstört mehrere Marmorstatuen. Ein misslungener Marmordiebstahl? Sinnloser Vandalismus? Oder Sabotage im Auftrag von Gianlorenzo Bernini? Das bleibt im Dunklen. Doch der Einbruch hat dramatische Folgen: Borrominis Assistent kann den Einbrecher festsetzen. Der Maestro selbst ordnet an, den jungen Mann zusammenzuschlagen, der dabei stirbt. Borromini drohen deshalb drei Jahre Verbannung in die Stadt Orvieto, nordwestlich von Rom. Doch er hat Glück, dass der Papst seinen Spitzenarchitekten nicht verlieren will, die Strafe bleibt aus. Denn Papst Innozenz hat ehrgeizige Pläne: Borromini soll für ihn den jahrhundertealten Marktplatz Piazza Navona umgestalten, und zwar in einen theatralisch-offenen Platz zu Ehren seiner eigenen Familie, den Pamphilis. Geplant sind ein brandneuer Palazzo Pamphili, eine prächtige Kirche (Sant’Agnese in Agone) und ein spektakulärer Brunnen um einen ägyptischen Obelisken herum. Doch auch Gianlorenzo Bernini hat in der Papstfamilie Gönner. Prinz Niccolò Ludovisi findet es unbegreiflich, dass Roms talentiertester Bildhauer Bernini keinen Entwurf



für den Brunnen einreichen soll. Ludovisi lässt daher Bernini heimlich ein silbernes Brunnenmodell anfertigen, das er in den Papstpalast schmuggelt. Berninis Modell zeigt die vier Wassergötter der Weltflüsse Nil, Donau, Ganges und Rio de la Plata sitzend um einen Obelisken. Als Papst Innozenz das Modell scheinbar zufällig zu sehen bekommt, ist er hingerissen und Bernini erhält den Brunnenauftrag. Ein schwerer Schlag für Borromini – der ist empört, dass sich sein Konkurrent den Auftrag für den ‚Vierströmebrunnen‘ so hinterhältig erschlichen hat.

6. Runde: Knockout – Das Ende einer Fehde

Die Architektenfehde geht weiter, auch bei der Enthüllung des Vierströmebrunnens: Vorab hatte Borromini das Gerücht verbreitet, Berninis Brunnen sei nicht stabil gebaut. Höhnisch lässt Bernini seinen Obelisen bei der Enthüllung ‚sichern‘, und zwar mit Seidenfäden an den umliegenden Häusern. Die Zuschauer freuts.

Für Borromini allerdings geht es beruflich bergab: Immer häufiger streitet er sich mit Auftraggebern, bricht Projekte ab und auch mit dem neuen Papst Alexander VII., einem Bewunderer Berninis, wird er nicht warm.

Bernini dagegen feiert reihenweise Erfolge. Unter anderem die monumentalen, mit Heiligenstatuen versehenen Säulenreihen um den Sankt-Petersplatz, die die Gläubigen dort wie offene Arme empfangen. Auch international ist Bernini bekannt: Im Jahr 1665 reist er nach Paris, um den französischen Sonnenkönig Ludwig XIV. zu treffen. Unterwegs erntet der Architekt viel Jubel, als sei er (in seinen eigenen Worten) ‚ein reisender Elefant‘.



Fassade von Borrominis Sant'Ivo alla Sapienza, die Universitätskirche von Rom.

Diese Demütigungen verkraftet der schwermütige Borromini immer schlechter. Ein Biograph schreibt über ihn: „Sein Gesicht verkrampt sich in tausend erschreckende Grimassen, er rollte auf furchtbare Weise mit den Augen. Manchmal zuckte er am ganzen Leib und brüllte wie ein Löwe.“ Während dieser Anfälle verbrennt Borromini auch Zeichnungen. Am Morgen des 2. August 1667, nach einer heißen, schlaflosen Nacht, greift sich Borromini ein Zierschwert von der Wand.

Den Schwertgriff drückt er gegen sein Bett, die Spitze gegen seinen Bauch und lässt sich dann mit vollem Gewicht vorüber fallen. Das Schwert durchsticht Borrominis Körper, kommt am Rücken wieder heraus. Seine Bedienstete hören die Schmerzensschreie, ziehen die Waffe heraus und bemühen, die Blutung zu stillen. Vergeblich. Einige Stunden später haucht der Star-Architekt Borromini seinen letzten Atem aus. Die lebenslange Fehde mit Gianlorenzo Bernini ist vorbei. •

ALLE ANS MEER!



Ab dem
2. April überall
im Handel

WWW.POSTAUSITALIEN.COM

KRIMI, ABER KUSCHELIG

Antonia gerät auf einer Busreise in die Toskana in eine Rentnerreisegruppe, in der Hauptgesprächsthemen Wehwehchen, überwundene und bevorstehende Krankheiten



und Vorgartenbepflanzung sind. Die Ereignislosigkeit unter Palmen und südlicher Sonne findet ein jähes Ende, als die Reiseleiterin tot im Schwimmbad des in die Jahre gekommenen Hotels treibt. War es Mord? Antonias Neugier ist geweckt und sie nimmt mit den plötzlich gar nicht mehr so langweiligen Senioren eigene Ermittlungen auf, was den örtlichen Carabiniere Federico ziemlich auf die Nerven geht. Skurril und ziemlich komisch geschrieben: Eigentlich schreibt Marie Kärsting Liebesromane, *Dolce Via mortale* ist ihr erster Kuschelkrimi.
Dolce Vita Mortale, Marie Kärsting, Piper, 13 €

Rom, September 1943

Spannender Roman im faschistisch besetzten Italien. Im Herbst 1943 suchen Verfolgte des Naziregimes verzweifelt Schutz in Vatikanstadt, dem letzten neutralen Zufluchtsort innerhalb des besetzten Rom. Eine Gruppe Widerständler um einen irischen Priester organisiert Rettungsaktionen. Als Chor getarnt begeben sich die Verschwörer in höchste Lebensgefahr. Joseph O'Connor basiert seine Erzählung auf einer wahren Geschichte. Monsignore Hugh O'Flaherty rettete im Zweiten Weltkrieg rund 6.500 Juden und Kriegsgefangenen das Leben und



ist ein irischer Nationalheld. O'Connor, der ältere Bruder der Sängerin Sinéad O'Connor, nimmt in seinen Romanen und Erzählungen häufig historische Figuren zum Ausgangspunkt. *In meines Vaters Haus*, Joseph O'Connor, Beck, 26 €

Italienische Stimmen

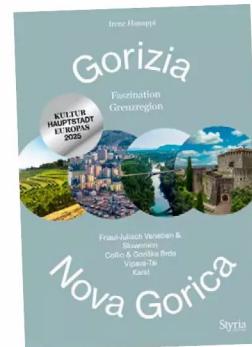
Italien präsentierte sich im Herbst als abwechslungsreiches Gastland der Frankfurter Buchmesse: politisch wach, formal vielfältig – und ziemlich weiblich! Wer nicht genug Zeit zum Lesen hat, kann per Podcast einen spannenden Abend über die aktuelle italienische Literaturszene hören: Im Deutschlandfunk erzählen in der Sendereihe *Lange Nacht* sechs Autorinnen ausführlich – und simultan übersetzt – wie ihre Bücher entstanden.

Francesca Melandri war mit *Eva schläft* schon recht bekannt; Marta Barone, Francesca Maria Benvenuto, Ginevra Lamberti, Igiaiba Scego und Maddalena Vaglio Tanet sind neuere Stimmen. Professionelle Sprecher lesen längere Auszüge und saugen die Hörer regelrecht in die neuen Bücher hinein. *Verwurzelt in der Zukunft - Die lange Nacht der italienischen Literatur*, als Podcast u.a. auf deutschlandfunkkultur.de

WEST TRIFFT OST

2025 sind die Schwesterstädte Nova Gorica und Gorizia zwischen Alpen und Adria zusammen Kultushauptstadt Europas. Irene Hanappi und Gai Jeger durchstreifen auch die grüne Umgebung, treffen ihre vielsprachigen Bewohner. Ihre Geschichten und Fotos der Grenzregion zwischen Italien und Slowenien sind eine sensible Liebeserklärung. Hier trifft Habsburgernostalgie auf Italinità und ehemaliger Westen auf Überreste des Ostblocks, Geschichte auf moderne Stadt kultur. Ein Spazier- und Lesebuch sowie ein

liebevolles Doppelporträt der unterschiedlichen Schwesterstädte. *Gorizia - Nova Gorica: Faszination Grenzregion* Irene Hanappi, Gai Jeger, Styriabooks, 29 €





FOTOS @MATTIAMIONETTO

Falcade, eine Alpenperle an der Grenze zwischen Österreich und Italien, eingebettet zwischen den schönsten Gipfeln der Unesco-Dolomiten und nur zwei Stunden vom romantischen Venedig entfernt.

Ein ideales Ziel für Familien, die einen Ort suchen, an dem sich ihre Kinder frei austoben können, wo der Wald und die grenzenlosen Wiesen den größten und spektakulärsten Abenteuerpark bilden. Falcade, im Skigebiet Alpe Lusia -San Pellegrino gelegen, ist ein bekanntes

Skigebiet und das Tor zum Dolomiti Superski. Die modernen Lifte und Seilbahnen sind auch im Sommer geöffnet, so dass Sie mühelos auf die Höhen gelangen.

Wenn Sie in Falcade sind, sollten Sie sich den *Bosco degli Artisti* (Künstlerwald) nicht entgehen lassen: ein magischer Ort in Loc. Le Buse, einer Hochebene auf 1800 m, wo Sie leichte Spaziergänge machen und die Berge mit Ihren Kindern entdecken können. Der *Bosco degli Artisti* ist vom Dorf aus mit der Seilbahn

Molino-Le Buse in 10 Minuten zu erreichen.

In Loc. Le Buse finden Sie Schutzhütten und Almhütten, in denen Sie typische Dolomitengerichte genießen und mit Ihren Kindern eine leckere Brotzeit machen können.

TIPPS

• zum Essen in Loc. Le Buse

Baita Ristoro Gigio Picol

Rifugio La Busa de la Bolp

Malga Le Buse

• Öffnungszeiten der Seilbahn

Molino-Le Buse

28. Juni - 14. September 2025

In den Dolomiten macht es Spaß, mit den Kindern zu wandern und die Berge zu entdecken.



Frischer Retrosound

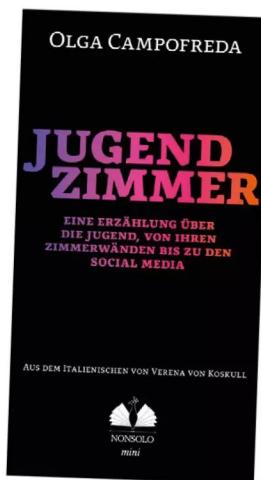
Jack Savoretti ist – wie der Name schon zeigt – halb Brite halb Italiener. Bis vor Kurzem sang er vor allem auf Englisch. Im Vereinigten Königreich tritt der gut aussehende Sänger mit der weichen Stimme, die manchmal kratzige Einsprengsel hat, viel im Fernsehen auf, wie zum Beispiel in der Graham Norton Show. Nach dem Tod seines italienischen Vaters macht sich Savoretti dieses Jahr auf die Suche nach seinen mediterranen Wurzeln. *Miss Italia* ist nahezu ausschließlich auf Italienisch gesungen. Nicht sehr innovativ, aber warum auch: Wie schon in seinen früheren Alben sind seine auf-

richtigen Oden an die gute alte Zeit in herrlich frischem Retrosound. Eine Einladung zum lässig Mitsummen mit *Senza una donna*, mit und von Zucchero im Duett. Oder *Bada Bing, Bada Boom*, optimistisch fröhlich und eine Anspielung auf ein Sprichwort, das durch italo-amerikanische Serien und Filme wie *Der Pate* und *The Sopranos* bekannt wurde. Heißt so viel wie: Das war leicht zu erledigen. Ein Höhepunkt ist *Non ho capito niente*, eine kraftvolle Ballade über eine Liebe, die der Verzweiflung zum Opfer fällt. Sehr italienisch. (JM)

Jack Savoretti, *Miss Italia*, Universal Music Italia

OH, UNVERSTANDENE JUGEND!

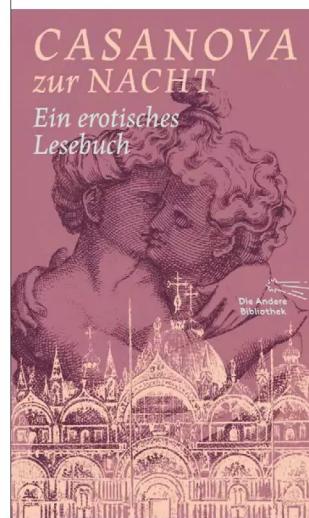
Kinderzimmer, die zu Jugendzimmern werden, sind für manche Eltern leichter zu lesen als ihre Kinder selbst. Manchmal sind sie bis unter die Decke vollgestopft mit Postern, Kleidern, Fotos, Möbeln und rätselhaften Gegenständen, manchmal sind sie minimalistische Mönchszenen. Teenager fühlen sich häufig unverstanden und sind es wohl auch oft. Olga Campofreda versucht in ihrem Essay, diese Zeichen der Jugend und die Jugend selbst zu deuten. Sie untersucht tatsächliche Jugendzimmer sowie digitale Räume und damit diese wunderbare turbulente Findungs- und Entwicklungsphase desTeenagers. Für den Leser, der sein Italienisch ausbauen möchte, ist diese Ausgabe zweisprachig.



Jugendzimmer/Camarette,
Olga Campofreda,
Nonosolo, 15,85 €

PRICKELND UND EROTISCH

Giacomo Casanova war nicht nur ein sagenhafter Verführer und Liebhaber. Er schrieb auch



bezaubernde Briefe an seine Angebeteten – und Gönner. Die 12 Bände Casanovas *Geschichte meines Lebens* sind ein faszinierender Einblick in die glanzvollen Seiten des 18. Jahrhunderts der Fürstenhöfe und Adelsfeste.

Die Andere Bibliothek hat zur prickelnden Unterhaltung 33 Geschichten herausgesucht. Stefan Zweig nannte Casanova „leidenschaftlich, gefährlich, verlumpt, rücksichtslos, amüsant, gemein, unanständig, frech, ludrig, immer aber spannungsvoll und unvermutet“ – aber lesen Sie selbst!

Casanova zur Nacht – Ein erotisches Lesebuch, Giacomo Casanova, Die Andere Bibliothek, 22 €



DANIELA FALSETTA
IST DOZENTIN FÜR
ITALIENISCHE SPRACHE
UND KULTUR

Candidatura U.N.E.S.C.O. della Cucina Italiana

Kandidatur der italienischen Küche bei der UNESCO

L'Italia è un po' la regina dei **riconoscimenti** UNESCO. Ne ha già 76! Questi includono non solo monumenti storici e siti archeologici di straordinaria bellezza ma anche **tesori** meno visibili, i cosiddetti **beni immateriali**. Di che parliamo? Di tradizioni, riti, gestualità che raccontano l'anima di un popolo. E adesso arriva la parte **appetitosa**. Già sappiamo che l'Italia è molto forte in cucina. Infatti tra i beni immateriali italiani legati al cibo, l'UNESCO ha già incluso "l'arte del pizzaiuolo napoletano" e la leggendaria "dieta mediterranea". Ma indovinate un po'? Sapevate che l'Italia ha deciso di **puntare in alto** e ha candidato "la cucina italiana" a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO? Sì, avete capito bene: non solo un piatto, ma l'intera cucina italiana.

Tale riconoscimento sarebbe **la ciliegina sulla torta** per un'arte che unisce gusto e tradizione. Non ci resta che aspettare il verdetto a fine dicembre 2025.

Un percorso lungo due anni

Eine zweijährige Prozedur

Tutto è iniziato ufficialmente nel 2023, con la presentazione del dossier: "La cucina italiana tra **sostenibilità** e diversità bioculturale". Questo dossier non promuove ricette o ingredienti specifici ma tutto ciò che ruota intorno alla cucina italiana. Sì, perché oltre alla qualità dei prodotti locali, al rispetto per la **stagionalità** e alla capacità di trasformare ingredienti semplici in esperienze straordinarie, bisogna anche considerare il fattore umano. Perché la cucina italiana non è solo cibo, ma è un momento di **convivialità**, un'occasione per stare insieme, **condividere** storie e creare ricordi indimenticabili. È un mosaico di **riti**, storie, **gesti**, **saperi** e sapori regionali tramandati di generazione in generazione.

Dietro ogni piatto italiano esiste un universo straordinario di persone, **custodi** della qualità che lavorano e cucinano con passione. Ci sono **contadini** che coltivano ingredienti genuini, **artigiani** che trasformano risorse naturali in capolavori come vino, formaggi e salumi eccellenti. Chef che portano in tavola queste eccellenze con creatività e professionalità. E naturalmente ci sono tutte quelle mamme e nonne che ogni giorno ci ricordano che preparare dell'ottimo cibo è anche un gesto d'amore e ci insegnano fin da bambini a riconoscerne il valore.

riconoscimenti	Anerkennung
tesori	Schätze
beni immateriali	immaterielles Erbe
appetitosa	appetitlich
puntare in alto	hoch ansetzen
la ciliegina sulla torta	die Kirsche auf der Torte
sostenibilità	Nachhaltigkeit
stagionalità	saisonale
convivialità	Geselligkeit
condividere	teilen
riti	Rituale
gesti	Gesten
saperi	Wissen
custodi	Wächter
contadini	Bauern
artigiani	Handwerker
legame	Band, Verbindung
lentezza	Langsamkeit
proteggere	schützen
valorizzare	wertschätzen
promuovere	fördern
tramandare	weitergeben, überliefern

L'importanza di questo riconoscimento

Die Bedeutung dieser Anerkennung

Insomma la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'UNESCO rappresenta un'opportunità per far conoscere e celebrare la cultura alimentare italiana. Per chi vive all'estero significherebbe rafforzare il **legame** con la tradizione e l'identità del Bel Paese.

Perché la cucina italiana è molto più che cibo. È un rituale che unisce le persone, tramanda storie e tecniche, e si fonda su valori come il piacere e il rispetto del cibo, la **lentezza**, valori portati avanti anche dal movimento italiano "Slow Food". Questa candidatura vuole **proteggere**, **valorizzare** e **promuovere** anche tutti i prodotti e le eccellenze gastronomiche italiane, di cui non fanno parte né la carbonara con la panna e né la pizza con l'ananas.

La cucina italiana appartiene a tutto il mondo

Die italienische Küche gehört der ganzen Welt

In attesa della decisione ufficiale, la cucina italiana è già nel cuore di tutto il mondo. Il riconoscimento dell'UNESCO la renderebbe ancora più speciale. Sarebbe come metterla sullo stesso piano del Colosseo o del David di Michelangelo. Non sarebbe solamente una questione di prestigio.

Questo riconoscimento rappresenta un passo decisivo per proteggere e **tramandare** un patrimonio culturale che appartiene non solo agli italiani, ma a tutta l'umanità. •

M MADONNA
DI CAMPIGLIO

Val di Sole


**SKIAREA
MADONNA
DI CAMPIGLIO**

 TRENTO



SKI.IT NOW



Besuche
unsere Website
und plane Deinen
Familienurlaub
im voraus!

TOP 10 WELTWEIT

Entdecke den Zauber der Dolomiten in der
SKIAREA MADONNA DI CAMPIGLIO und erlebe
den großen Spaß mit Deiner ganzen Familie!

Unser Skigebiet ist die perfekte Wahl für einen
unvergesslichen Schneearlaub: traumhafte
Landschaften, Skipisten für Erwachsene sowie
für Kinder und den verschiedenen
Altersgruppen gewidmete Aktivitäten.

LIFESTYLE MADE IN
SÜDTIROL

WWW.ALPITZ.COM



ALPITZ®
APERITIVO
ALPINO

