

5
hippe
Strandclubs
in der
Toskana

WERMUT UND GELATO
Schlemmen und
schlendern in Turin

ALPEN-ACTION
Sommerschnee und
Goldmedaillen in Bormio

FERRARI SPUMANTE
Perlendes Trentino

CASTEL GANDOLFO
Das Ferienparadies der Päpste

**SEITENSPRÜNGE
MIT CASANOVA**
Viel mehr als nur Italo-Lover

Urlaubs Glück
auf **Elba**

D: €7,90 A: €8,90
CH: SFR 14,30 L: €9,40
033>
4 197725409031



Der Charme einer zeitlosen Geschichte



DoubleTree by Hilton Trieste - Piazza della Repubblica, 1, Trieste

+39 040 971 2950 | TRSDT_RES@Hilton.com

dttrieste.com | @DoubleTreeTrieste



KONTAKT FÜR ABONNENTEN

S.P. AbonnementenService 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 Terrasse mit Aussicht auf das Tyrrenische Meer ©Huber Images/Sebastian Wasek

Chefredakteur Paul van Eijndhoven

Redaktion Anneke Wardenbach, Britta Behrendt,

Ruth von Doornik, Julia Schneider,

Artdirection & Layout Suzy Benjamin

Mitarbeit Amber Brugman, Edith Buenen,

Paola van Dam, Marieke van Ditshuizen, Daniela

Falsetta, Tim Kobussen, Ronald Kuipers, Stefan

Maiwald, Joris van der Meer, Stefano Piaserico,

Susan Piaserico, Matteo Rossi, Julia Rotter,

Annette Rübesamen, Jesper Storgaard Jensen,

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 Slingelandstraat 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

Strandleben



Von allen italienischen Phänomenen gehören die *Stabilimenti balneari* zu meinen Liebsten: Diese Strandpavillons haben einfach alles für einen Tag oder eine Woche Strandvergnügen (oder noch länger) – Stühle, Liegen und Sonnenschirme, Umkleidekabinen, Duschen, WCs und ein Restaurant. Von hier aus lassen sich Sonne und Meer genießen und wunderbar das italienische Strandleben beobachten. Natürlich gibt es Stabilimenti in allen Variationen – von einfach bis superluxuriös. In diesem Heft stellen wir Ihnen fünf davon in der Versilia

an der toskanischen Küste vor, dem derzeit begehrtesten Badeziel des Landes. Hier besitzen zahlreiche wohlhabende (Nord-)Italiener eine Zweitwohnung, die sie vor allem im Frühling und Sommer nutzen. Viele haben dann auch ein Stabilimenti-Saison-Abo. In unseren Strandpavillon-Favoriten werden Gäste rundum verwöhnt: Nicht nur für Handtücher, auch für den Autoparkplatz ist gesorgt. In Castel Gandolfo südöstlich von Rom liegt die Sommerresidenz der Päpste. Papst Franziskus fand den Palast allerdings zu extravagant, er verbrachte die Sommer lieber im Vatikan. Darum ließ er Palast und Gärten für Besucher öffnen. Ob Papst Leo XIV. ebenfalls Rom dem Landsitz vorzieht, wird sich noch zeigen – ich vermute, dass alles so bleibt, wie es ist. Also schauen wir mal rein! Außerdem im Heft: Eine Zeitreise auf der wunderschönen Insel Elba, in Turin verrät Susan Piaserico ihre kulinarischen Lieblingsadressen, unser Autor Tim Kobussen macht bei Bormio einen Selbstversuch in den Alpen und wir porträtieren Casanova, der vor 300 Jahren geboren wurde, aber sehr aktuell ist. •

Ich wünsche Ihnen einen wunderschönen Sommer.

Paul van Eijndhoven, Chefredakteur

p.vaneijndhoven@italienmagazin.com



Die besten Strandpavillons in Versilia.



Elba ist echt geblieben.



RIVIERA *del CONERO* *e Colli dell'Infinito*

Kommen Sie und entdecken Sie die Riviera del Conero und die Colli dell'Infinito, eines der faszinierendsten Reiseziele Mittelitaliens mit Blick auf die Adria.

Wo grüne Hügel auf kristallklares Meer treffen, erwarten Sie malerische Dörfer, ruhige Sandstrände, Ausflüge in die Natur und der Genuss der echten italienischen Küche: einfach, unverfälscht und voller Aroma.

Die Riviera del Conero ist zu jeder Jahreszeit ein ideales Reiseziel: für Familien mit Kindern, Naturliebhaber, Sportler und Reisende auf der Suche nach Entspannung, Kultur und Authentizität. Ein versteckter Winkel Italiens, der mit atemberaubenden Landschaften, gepflegten Traditionen und zeitloser Schönheit jeden in seinen Bann zieht.

*Lassen Sie sich
von der Riviera del Conero
überraschen.*



rivieradelconero.info
FACEBOOK.COM/RIVIERACONERO
INSTAGRAM.COM/RIVIERADELCONERO

Riviera del
Conero
e Colli dell'Infinito





18



28



30



44

2025, 18. Jahrgang, Nummer 3

Reise

9 Granturissimo

Besondere Unterkünfte und praktische Tipps für die Reise

18 Elba-Urlaub wie damals

Eine Zeitreise zurück in einen unverfälschten Italien-Urlaub

50 Strandbad Toskana

Bagnare& mangiare in Versilia: Diese 5 hippen Clubs am Meer sind unsere Favoriten

64 Alpenglitzern in Bormio

Sterne, Schnee und Goldmedaillen. Diese Bergtour wurde ein rekordverdächtiger Selbstversuch

72 Paradies der Päpste

Ein Spaziergang durch den göttlichen Garten vor den Toren Roms, wo die Päpste Urlaub machten

Essen & Trinken

30 Schlemmen und Schlendern in Turin

Wermut und Gelato: Unsere Gastroführerin Susan Piaserico verrät die besten Adressen in der Stadt.

44 Koch-Tricks zum Anbeißen

Angelo Coassini spielt den Klischee-Italiener der 1950er-Jahre und kocht dabei „sexy“

78 Perlendes Trentino

Ferrari ist rasend beliebt bei der italienischen Prominenz und perlt sogar in den Gläsern von Königen. Ein Besuch in der Kellerei Ferrari Trento >



84



64



94



72



78

71 Kulinari-Kolumne

Härter, rauer, gnadenloser: Rom ist nichts für zartbesaitete Gaumen, findet Kenner Stefan Maiwald

94 Mangiare

Italienische Inspiration für die eigene Küche

Kultur & Design

28 Nuovo

Modetrends und Design aus *Bella Italia*

62 Arte e cultura

Aktuelle Kulturtipps aus Italien und Deutschland

84 Ausgewandert: Deutsche Vita

„Ich habe eine Schatzkiste geöffnet!“, sagt Franziska Olbricht und hilft, dass am Gardasee wie einst die Zitronen blühen

88 Seitensprünge mit Casanova

Vor 300 Jahren geboren, ist der Venezianer bekannt für seine amourösen Eskapaden. Er ist allerdings mehr als nur ein Italo-Lover und auch heute aktuell

96 Libri e musica

Italien sehen und lesen: neue Italien-Bücher, ein besonderer Mailand-Führer und Musik

Und außerdem...

41 Kolumne

Martin Zöller kutschiert Pikantes im Kofferraum

98 La Lingua Italiana

Sonderliche italienische Gewohnheiten

ALMAR
GIARDINO DI COSTANZA
MAZARA DEL VALLO

Explore, Experience, Enjoy.



RESORTS & SPA

Jede Destination ist eine Einladung, zum Ursprung des Wohlbefindens zurückzukehren,
wo jedes Detail zu einer stillen Reise zu sich selbst wird.

Almar: Ihr Rückzugsort für wahres Wohlbefinden.



almargiardinodicostanza.com





is molas resort



IS MOLAS RESORT



Wo Luxus auf Sardische Seele trifft.

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

BOOK YOUR STAY





KUNST-STRASSE

©PAOLO REDA - REDA & CO / IMAGESELECT

Männerhände färben eine blaue Wand mit Lippenstift, Musikanstrumente heben sich in anmutigen Formen von einem schwarzen Hintergrund ab, und leuchtend rosa Blumen tanzen ein Gebäude hinauf. Es klingt wie ein Traum, ist aber ganz echt – und zwar in der Via Balzaretti in Mailand. Die Straße ist mittlerweile ein Muss für Instagram-Fans, trotz des seltsamen Namens *Toiletpaper Street*, denn hier liegt der Hauptsitz der Zeitschrift *Toilet Paper*. Das Magazin ist eine Zusammenarbeit zwischen dem Künstler Maurizio Cattelan und dem Fotografen Pierpaolo Ferrari. Sie haben einzelne Seiten des Magazins im XXL-Format an die Wände gemalt. Cattelan stand vergangenes Jahr im Rampenlicht, als ein chinesischer Geschäftsmann für sein Kunstwerk *Comedian* – die mit Klebeband angeklebte Banane – Millionen hinblätterte. Maurizio Cattelan & Pierpaolo Ferrari, *Toiletpaper Street*, Via Balzaretti, Mailand

ALMAR
LIDO
JESOLO

Explore, Experience, Enjoy.



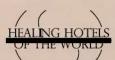
RESORTS & SPA

Jede Destination ist eine Einladung, zum Ursprung des Wohlbefindens zurückzukehren,
wo jedes Detail zu einer stillen Reise zu sich selbst wird.

Almar: Ihr Rückzugsort für wahres Wohlbefinden.



almarjesolo.com



Träumen im Grünen



Eine Gruppe von Freunden betreibt diesen Agricampaggio (Naturcampingplatz) am Ufer des Gordale im Parco delle Alpi Liguri. Ein herrliches Plätzchen für Aktivurlauber, die es mögen, dass Berge und Wälder das Blickfeld für ein paar Tage bestimmen.

Radeln, wandern, im Fluss schwimmen und in der Osteria von Il Sogno Espresso trinken. In den Sommermonaten gibt es ein Restaurant auf dem Gelände, aber Gäste können auch im nahe gelegenen Pigna oder Castel Vittorio essen gehen oder

sich in der Kochnische des Safarizeltes selbst etwas zubereiten. Die Zelte haben ein Bad, zwei Schlafzimmer und eine überdachte Terrasse. Ab 100 € für ein 4er-Zelt pro Nacht. il-sogno-agricampaggio.it

ÜBER DEN WIPFELN...

Olivengärten und Weinreben soweit das Auge reicht rund um den Lago di Bolsena. Dieses B&B südöstlich des Sees hingegen ist im Sommer von einer violetten Decke aus duftendem Lavendel umgeben. In der Nähe des Bauernhauses aus dem 18. Jahrhundert stehen mehrere Tuffsteinhäuser mit Gästezimmern. Ganz oben schlafen geht auch: In einer alten Kiefer schwebt sieben Meter über

dem Boden eine Luxussuite und in einer hohen Eiche noch eine weitere. Beide natürlich mit spektakulärer Aussicht. Während die Gäste Urlaub machen, produzieren und verkaufen die Betreiber eigene Erzeugnisse wie Olivenöl, Honig und Lavendel-Pflegeprodukte. Ab 130 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück. [La Piantata](http://LaPiantata.it), Arlena di Castro (Latium), lapiantata.it



Der ideale Ferientag: Tiefenentspannung im *Private Spa* im eigenen Zimmer und beim Frühstück dann in Ruhe Pläne für den Rest des Tages machen. Vielleicht etwas Kultur schnuppern in der barocken Studentenstadt Lecce? Kaffee trinken auf dem unbedingt sehenswerten Piazza del Duomo? Ein Besuch des Amphitheaters? Ein Strandtag bei Torre Lapillo? Oder doch einfach zu Hause bleiben? Diese Unterkunft liegt mitten im Zentrum von Campi Salentina, wo es ab Mitte August während des traditionellen Musikfestivals *Blu di Notte* besonders nett ist. Ab 135 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück. [Guerrieri Suites & Spa, Campi Salentina \(Apulien\)](http://guerrierisuites.com), guerrierisuites.com

>

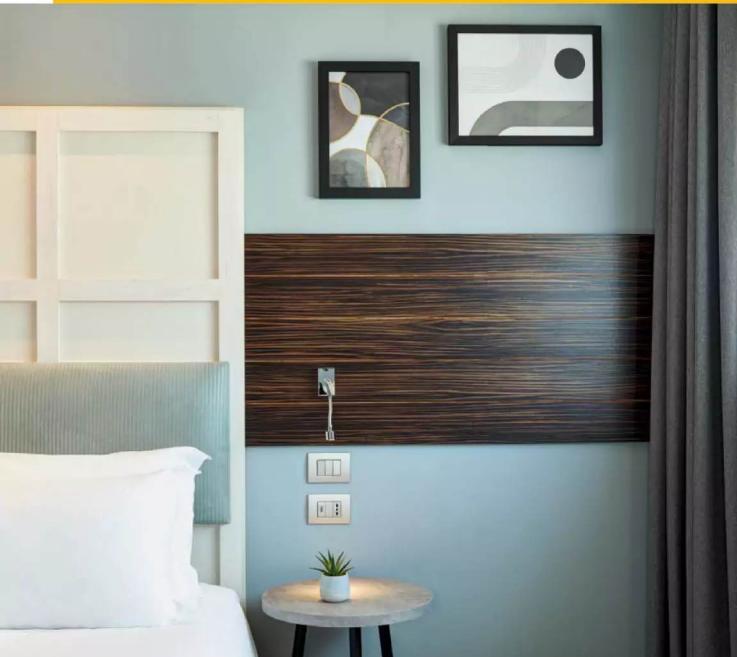


Italy, say hi to voco® hotels

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



KINDERGAUMEN KITZELN

Gran Tour Italia ist eine große kulinarische Entdeckungsreise auf 50.000 m² für Liebhaber der italienischen Küche. Ob ein traditioneller Imbiss aus Apulien oder eine Suppe aus dem Piemont, jedes Gericht, das Sie hier verkosten, erzählt seine eigene Geschichte.

Familie können hier von Taverne zu Taverne hüpfen, Kinder im Alter von 10 bis 13 Jahren, die Englisch sprechen oder wenigstens verstehen, haben die Möglichkeit hier bei einem kostenlosen Workshop viel zu lernen. Zum Beispiel wie man mit frischen und saisonalen Erzeugnissen gesunde Gerichte kocht. Das soll die Neugier auf neue Geschmäcker wecken und gute Essgewohnheiten fördern.

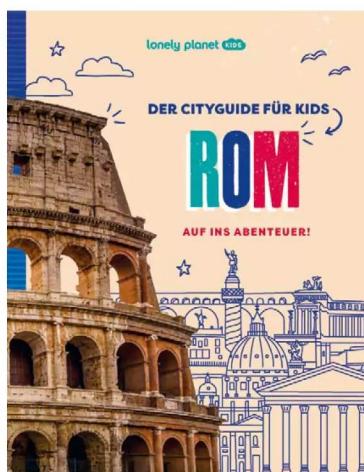
Workshop at school of biodiversity, Grand Tour Italia, Bologna, grandtouritalia.it



Rom für coole Kids

Das Kolosseum bestaunen, sich am Trevi-Brunnen etwas wünschen oder in die Katakomben abtauchen: Rom ist das reinste Abenteuer für Kinder. Der neue Cityguide von Lonely Planet zeigt ihnen, wie die ewige Stadt tickt – anhand witziger Fakten, cooler Aktivitäten und spannender Orte. Damit wird es garantiert nicht langweilig – weder dem Nachwuchs noch den Eltern.

Der Cityguide für Kids Rom, Lonely Planet, 17,97 €



Früh übt sich, dachte man sich im Wissenschafts- und Technikmuseum in Mailand und eröffnete deshalb vor kurzem einen speziellen Ort für Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren: *Playlab*, ein riesiger Lernraum, der in fünf Bereiche unterteilt ist. Nur Kinder in dieser Altersgruppe dürfen hier – in Begleitung eines Erwachsenen – auf vielfältige Weise etwas über Wissenschaft und Technologie lernen. In

den ersten vier Räumen erforschen die Kinder spielerisch, lernen zu beobachten und nutzen ihre Fantasie für ein eigenes kleines Bauprojekt. Krönender Abschluss ist das Atelier. In diesem letzten Raum dürfen die Kids mit allerlei handwerklichen Aktivitäten kreativ werden. *Playlab* (für 3 bis 6-Jährige), Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci, Mailand, museoscienza.org



ESEL HAUTNAH

Eugenio heißt die Kinder willkommen mit einem Stück Kuchen oder Brot mit hausgemachter Marmelade aus dem Obstgarten. Dann zeigt er, wie die Kinder die Esel am besten streicheln. Und vielleicht müssen einige der Tiere auch ein wenig ge-

striegelt werden. Dann geht es mit dem starken Vierbeiner an der Hand ins Valle degli Asinelli, dem Tal der Esel, wo die Kinder eine Weile reiten dürfen. Nach dem etwa 2,5-stündigen Spaziergang durch den Wald geht es zum Ausgangspunkt zurück für ein Picknick oder einen Grillabend.

Passeggiata con gli asini, Abruzzen, majellando.it

>

PARCO SAN MARCO HOTELS & BEACH RESORT

EIN PARADIES AM LUGANERSEE



Das Parco San Marco Hotels & Beach Resort ist ein unvergleichliches Reiseziel auf einem 23,5 Hektar großen Gelände, das sich vom privaten, 3000 m² großen Strand bis hin zu üppigen Waldlandschaften erstreckt.

In der idyllischen Region des Comer Sees gelegen und direkt am Ufer des Luganersees, bietet das Resort eine einmalige Lage zwischen dem Comer See und der Stadt Lugano. Es besticht durch exklusive Dienstleistungen und eine

beeindruckende Vielfalt an Erlebnissen. Der Privatstrand lädt zu zahlreichen Wassersportaktivitäten wie Kajakfahren und Stand-up-Paddling ein, während die weitläufigen Gärten und Wanderwege perfekte Rückzugsorte bieten, um die Natur in vollen Zügen zu genießen und zur Ruhe zu kommen.

Die großzügigen Suiten mit Seeblick, Balkonen oder Terrassen sind elegant gestaltet und bieten höchsten Komfort. Sechs Restaurants verwöhnen mit kulinarischer Viel-

falt, und eine breite Auswahl an Freizeitmöglichkeiten lässt keine Wünsche offen. Ein Highlight ist die SPA CEò, eine exklusive Adults-only-Wellnessoase. Sie vereint modernste Einrichtungen mit wohltuenden Behandlungen, inspiriert von den Elementen Wasser, Luft und Erde.

Ob romantische Auszeit, unvergesslicher Familienurlaub oder erholsames Wellness-Retreat – das Parco San Marco garantiert Luxus, Entspannung und einzigartige Momente.

Steinerne Schönheit



Inmitten der Berge des Valle Varaita auf 1800 Metern Höhe gelegen, ist der Name *il borgo di pietra* (das Burgdorf aus Stein) kein Zufall: Sämtliche Häuser sind aus Schiefer erbaut. Das Leben scheint hier alltäglich vor sich hin zu plätschern, aber die Gassen mit den Schnitzereien an den Fassaden und den üppigen Blumenkästen werfen den Besucher immer wieder in die Vergangenheit zurück. Das Museo del Costume e dell'Artigianato Tessile zeigt die traditionelle Kleidung von Chianale, und das Innere der Chiesa di San Lorenzo - dem Schutzpatron des Dorfes - aus dem 18. Jh. ist überraschend farbenfroh. Auch Sportler, die hier auf der mehrtägigen Valle Varaita Trekking-Route unterwegs sind, legen hier gerne einen Zwischenstopp ein. Chianale, Piemont



Aus Angst vor Rache zog sich Papst Clemens VII. nach der Plünderung Roms nach Orvieto zurück und beauftragte Antonio da Sangallo il Giovane mit dem Bau eines Pozzo (Brunnens), damit „seiner“ Stadt im Falle einer Belagerung nicht das Wasser ausginge. In zehn Jahren tieften die Arbeiter in dem Tuffsteinplateau von Orvieto diesen 54 Meter tiefen zylindrischen Schacht mit einem Durchmesser von 13 Metern. Er ist über zwei Treppen zu besichtigen, die unten durch eine Brücke miteinander verbunden sind. *Il pozzo di San Patrizio* ist auch eine italienische Redewendung für ein geheimnisvolles und endloses Reservoir an Reichtümern.

Pozzo di San Patrizio, Orvieto (Umbrien)



Kaiserliche Opulenz

Im 1. Jahrhundert n. Chr. ließ Konsul Lucio Elio Lamia in Rom den ersten Teil einer luxuriösen, von üppigen Gärten umgebenen Residenz errichten: die Horti Lamiani. Bald darauf ging sie in den Besitz von Kaisern wie Claudio und Severo Alessandro über. Diese verliehen der Anlage eine persönliche Note und ließen die Räume nach ihren Wünschen gestalten. Die Gebäude der Horti wurden mit Marmor-

statuen geschmückt und in den Gärten entstanden kleine Tempel. Seit zehn Jahren arbeiten Archäologen nun daran, der ewigen Stadt 1.000 Quadratmeter dieses „Gartens der Götter“ zurückzugeben. Ein Museumsrundgang führt u.a. zu den Überresten eines großen Platzes, der zu diesem riesigen Gelände gehörte. Museo Ninfeo, Piazza Vittorio Emanuele, Rom, museoninfeo.it >

Lieftauchen

Die Familie des Architekten Emanuele Boaretto besitzt ein Hotel in einem der größten Thermalgebiete Europas, in der Provinz Padua. Bereits in den 1980er-Jahren träumte er von einem außergewöhnlichen Pool, 2014 realisierte er seinen Traum: das tiefste mit Ther-

Taucher. Wer sich nicht hineintraut, kann dieses irrsinnige Bad auch trockenen Fußes von einem transparenten Tunnel aus bestaunen. Alle anderen dürfen (Scuba-)tauchen, die künstlichen Unterwasserhöhlen erkunden, oder sich in einem der anderen Thermal-



malwasser gefüllte Becken der Welt, genannt Y-40. Die 40 steht für die Tiefe, das Y im Logo symbolisiert einen

erlebnisse entspannen. Y-40 The Deep Joy, Abano Montegrotto Terme (Padua), y-40.com

NUR FLIEGEN IST SCHÖNER



Auf der Suche nach einem Adrenalinick? Der wartet in Aurano auf der piemontesischen Seite des Lago Maggiore. Dort können Mutige in 350 Metern Höhe mit einer Zipline über den Nationalpark Val Grande bei Verbania schweben. Oder besser gesagt: sausen. Denn an dem Drahtseil gehts allein oder zu zweit mit einer Geschwindigkeit von bis zu 120 km/h über

eine Distanz von 1.850 Meter. Wem das noch nicht genug Nervenkitzel ist, der kann sich auch für die Free-Style-Position entscheiden – und im Gurt wild herumwirbeln.

Lago Maggiore Zipline in Aurano, Erwachsene: 38 €, Kinder: 34 €, lagomaggiorezipline.it/en

RIVIERA IN BICI



Einst verband die Eisenbahnlinie San Lorenzo mit Ospedaletti, heute ist sie ein Radweg, der an acht ligurischen Dörfern und berühmten Badeorten vorbeiführt. Natürlich brauchen die 24 Kilometer nicht am Stück geradelt zu werden: Schauen Sie sich die farbenfrohe Villa Biener in Santo Stefano al Mare an, kaufen Sie ein erfrischendes Getränk im Lido Blu in Arma di Taggia oder

lassen Sie sich in Sanremo nieder, bekannt für den Radklassiker Mailand-Sanremo, sein Casino und natürlich das Sanremo-Festival. Halten Sie sich nicht zu lange auf, denn Sie sollten auch wieder zurückradeln, so schön ist diese Strecke. Pista Ciclabile Riva Ligure (Ligurien), pistaciclabile.com

Harte Nummer

Frühmorgens warten die sportlichen Läufer ungeduldig auf den Startschuss um genau 07:15 Uhr. Der Fassa Trail ist kein gewöhnlicher Marathon: von der Distanz her zwar schon, aber der Höhenunterschied von 2150 Metern macht ihn zu einem Lauf der Extreme. Die Strecke durch die Dolomiten beginnt in Canazei, von wo aus es auf Nebenstraßen und Wegen in Richtung Fedaia-See geht. Etwa auf halber Strecke gönnt die Route den Läufern ein wenig Bergab, aber dann folgt der berüchtigte Anstieg zum Col Rodella. Oben angekommen, sollten sie nicht vergessen, sich umzusehen, bevor sie den letzten Abstieg zum Ziel in Canazei in Angriff nehmen. Das

Zeitlimit liegt bei zwölf Stunden. Wer wagt es?
Dolomyths Run, Canazei (Dolomiten), 12 & 13 Juli 2025,
dolomythsrun.it



ALMAR
TIMI AMA
VILLASIMIUS

Explore, Experience, Enjoy.



RESORTS & SPA

Jede Destination ist eine Einladung, zum Ursprung des Wohlbefindens zurückzukehren,
wo jedes Detail zu einer stillen Reise zu sich selbst wird.

Almar: Ihr Rückzugsort für wahres Wohlbefinden.

almartimiam.com





Elba Urlaub wie damals

Der Küstenort Rio
Marina leuchtet rot
– früher wurde in
der Region Eisenerz
abgebaut.



*Inspirierende Insel:
Elbanerin Simona
Giovannetti entwirft
Schmuck und Taschen,
die sie in drei Lädchen
verkauft.*

*Am Rechte Seite:
Eingebettet in den Golf
von Mola an der Ostküste
Elbas liegt das historische
Städtchen Porto Azzurro.*

Als Kind verbrachte unsere Autorin unvergessliche Ferien auf Elba. Nun reist sie wieder hin. Die Überfahrt vom Festland auf die Insel erweist sich als Zeitreise zurück in einen unverfälschten Italien-Urlaub – als wären die 45 Jahre nicht vergangen.

TEXT ANNETTE RÜBESAMEN FOTOGRAFIE JULIA ROTTER

Simona Giovannetti ist eine dieser schicken Italienerinnen, die ich heimlich beneide. Kein glattgeföhntes *Fashion victim* mit teuren Accessoires, sondern eine Frau mit natürlicher Klasse. Als sie die Außentreppen von ihrer Wohnung auf den Piazza von Capoliveri heruntersteigt, trägt sie eine schwarze Tunika zu schwarzen Leggins und schwarzen Flipflops, eine kreisrunde Hornbrille im blonden Haar und um den Arm ein paar dünne Gummibänder. Sie sieht großartig aus. Die Haustür hat sie weit offen gelassen. „Hier passt nichts! Wir sind auf Elba. Alle hier haben kleine Wohnungen, deshalb ist die Piazza unser Wohnzimmer. Wie wärs mit einem Espresso an der Bar?“

Mehr als 45 Jahre sind seit meinem letzten Besuch auf Elba vergangen, damals war ich 13 Jahre alt. Meine Familie hatte eine Ferienwohnung in Capoliveri gemietet, dem verschachtelten Städtchen, das auf





einer Bergkuppe 150 Meter über dem Meer hockt. Die Tage verbrachten wir an den schmalen Kies- und Sandstränden unterhalb des Ortes; abends guckten wir quer über die Gasse in die Küche einer italienischen *Signora* hinein, die in Kittelschürze pausenlos Tomaten einkochte und sich immer wieder aus dem Fenster lehnte, um nach ihrer Tochter zu rufen. „Assunta!“, schallte es dann in endlos lang gedeckten Vokalen durch die warme Sommerluft. „Assuuuunta!“ Jetzt bin ich also wieder hier. Von Assunta keine Spur, dafür lerne ich Simona kennen. Wir sind gleich alt; vielleicht sind wir uns damals in einem der kleinen *Alimentari*-Läden von Capoliveri über den Weg gelaufen, die es immer noch gibt und völlig unverändert nach dieser unvergleichlichen Mischung aus Belpaese-Käse, reifen Tomaten und staubigen Keksen riechen. Simona

hat vor zehn Jahren das Designlabel Dampai gegründet, dessen Ruf sich bis nach Turin herumgesprochen hat, wo ich lebe. Sie entwirft Schmuck, Accessoires und vor allem Taschen, die sich prächtig verkaufen; allein auf Elba hat sie drei eigene Shops. „Alle haben immer gesagt, als Designerin müsste ich in Mailand leben. Von wegen!“ Simona schüttelt den Kopf und lacht. „Elba hat eine ganz eigene Energie, ist gleichzeitig aber total entspannt. Hier kann ich wunderbar arbeiten.“

Inselgefühl so nah

Elba liegt nur eine Stunde gemächlichen Fähregetuckers vom toskanischen Festland entfernt. Weit genug, um mich in losgelöste Inselstimmung zu versetzen. Gleich am ersten Tag fahre ich wegen des Überblicks in die ostelbischen Berge hinauf, die in etwa 500 Meter Höhe gipfeln. Auf einer

Passhöhe steige ich aus und wandere unter einem Dach duftender Schirmipinien so lange bergwärts, bis die Bäume zurückbleiben und sich der Blick öffnet. Und was für ein Blick! Auf der Karte sieht Elba aus wie ein dicker Fisch, der im tyrrhenischen Meer nach Korsika schwimmt. Ich stehe oben auf der Schwanzflosse und blicke über die Insel gen Westen, zum Kopf, der doppelt so hoch aus dem Wasser ragt. Dieses Eiland ist für Mittelmeerverhältnisse ungewöhnlich grün; dichte Wälder überziehen seine Flanken, Buchten graben sich tief darin ein, und die Ebenen dazwischen sind ordentlich in Gemüsefelder, Olivenhaine und Weinberge aufgeteilt.

Ungetrübtes Glück

Italienische Inseln habe ich bisher ganz unterschiedlich erlebt. Schick wie Capri, wild wie Sardinien oder >

exotisch-afrikanisch wie Sizilien und seine Nebeninseln. Elba, merke ich rasch, ist nichts von alledem, sondern einfach nur entspannt. Oder sollte ich sagen: wunderbar verschlafen? Die Insel ist überschaubar, mit einer Fläche so groß wie Duisburg, und nur wenigen Straßen, über die ich kreuz und quer zu Bergdörfchen und Hafenstädtchen kurve, stets unter dem heiter flirrenden Grün der Pinien und dem blauen Wunder des Mittelmeers vor Augen. Ein nahezu ungetrübtes Glück, denn niemand scheint in den letzten Jahrzehnten auf die Idee gekommen zu sein, die Felsküsten und weitgeschwungenen Sandbuchten der Insel mit riesigen Hotelkästen und poppigen Lifestyle-Resorts zu modernisieren. Die Insel ist ihren etwas altmodischen

Campingplätzen treu geblieben, den übersichtlichen Apartment-Anlagen und Drei-Sterne-Hotels, in denen sich Gastgeber und Stammgäste, darunter viele deutsche Familien, beim Check-in wie alte Freunde in die Arme fallen. Ein paar alte Fiat Cinquecentos knattern mir entgegen. Die italienischen Kultautos aus den 1950er-Jahren rollen über die Insel wie bunte Smarties.

Retrofeeling pur

Elba ist die perfekte Kulisse für unbeschwertes Retrofeeling. In der schönsten Badebucht überhaupt, Fetovaia, wo Pinien bis zum glasklaren Wasser herunterwachsen, schaukeln als ultimativer Freizeitspaß sonnenverbleichte Tretboote auf den Wellen. Und der junge Typ unter

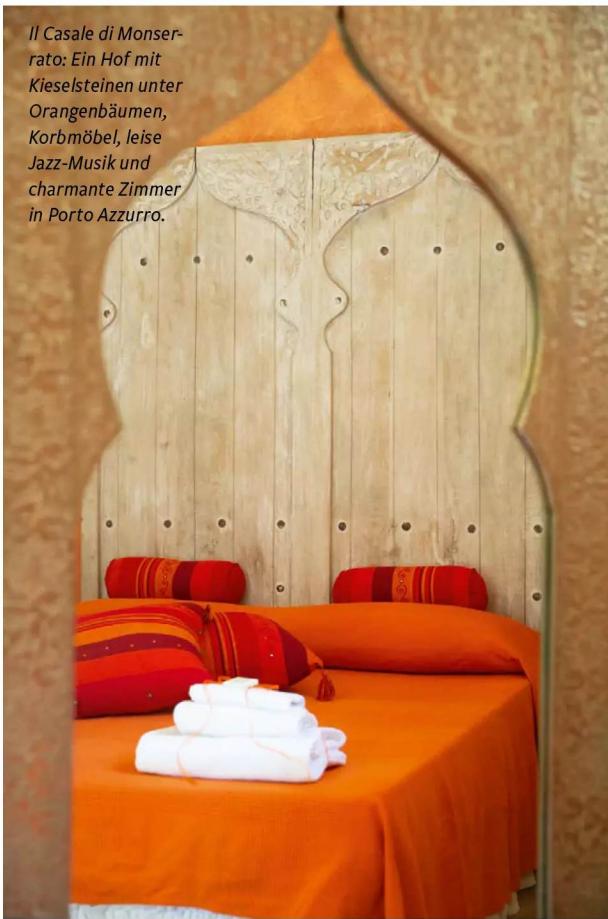
dem Schirm neben mir trägt zwar einen Hipsterbart zu seinen Tattoos, beugt sich jedoch erfrischend uncool über das Rätselheft *Settimana Enigmistica*. Selbst die Bars auf Elba sehen mit Kunstlederspeisekarten und orangefarbenen Tischdecken aus wie damals – als habe die Tourismuswelt nicht längst schon Sunset-Lounges und Beach-Hangouts erfunden. Nur meine geliebten Flipperautomaten von einst sind verschwunden.

Die schluffige Verträumtheit steckt an. Schon bald fühle ich mich derart entspannt, dass ich in einer kleinen Boutique in Porto Azzurro, wo die Häuser in sommerlichen Eiscreme-farben gestrichen sind, flache Ledersandalen in Zabaione-Gelb kaufe. So wie in den späten Siebzigern. Auf meinen neuen Retro-Tretern >

„Elba hat eine ganz eigene Energie, ist gleichzeitig aber total entspannt.“



Blaue Stunde: Von den Bergen im Osten reicht der Blick weit übers Tyrrhenische Meer.





spaziere ich durch einen Korkeichenwald zum Weingut von Aldo Claris Appiani.

Keine Experimente

Der freundliche Endsechziger entstammt einer einheimischen Adelsfamilie, hat vor Jahren seinen Kinderarzkittel an den Nagel gehängt und produziert seither typische Elbawine wie Ansonica und Aleatico. Auch er ist kein Freund übereliten Fortschritts, das zeigt sich beim Gespräch zwischen den Holzfässern im Weinkeller. Seinen Aleatico, einen Süßwein, keltert er „wie alle Generationen vor mir. Keine Experimente!“ Das heißt: Trauben früh lesen, 15 Tage an der Sonne trocknen lassen, pressen, dann ab in den Stahltank. Appiani schenkt mir ein – die kirschrote Flüssigkeit sickert mir hocharmatisch und mit frischer Säure über die Zunge. „Dieses ganze moderne Getue um das Weintrinken“, sagt der Winzer, „ist doch überflüssig. Wein hat nur eine Aufgabe: Er soll zum Essen einer Region passen. Probieren Sie meinen Aleatico mal

zu reifem Pecorino-Käse. Dann wissen Sie, wovon ich rede.“

Wahrscheinlich hat Appiani recht. Ist es nicht viel gesünder, dem Zeitgeist einen großzügigen Vorsprung zu lassen und einfach weiter gemütlich durchs Leben zu schlappen? Beziehungsweise durch Elbas Bergdörfchen?

Dörfer wie Theaterkulissen

In Sant’Ilario verliere ich mich in Gassen, wo Tomaten aus rostigen Olivenölkannistern wachsen, lausche unsichtbaren Frauenstimmen und Tellerklappern und ruhe mich schließlich im kühlen Schatten einer kleinen Kirche aus, die mit Kronleuchtern, Padre-Pio-Statue und frischen Blumen eingerichtet ist wie das Wohnzimmer einer lieben alten Tante. Hinter den idyllischen Fassaden verstecken sich dann aber doch ziemlich viele Zweit- und Ferienwohnungen, eine eher zeitgemäße Erscheinung. Klingelschilder mit fremden Namen deuten es an; Renato Paolini spricht es offen aus. „Hier oben

Nördlich von Porto Azzurro versteckt sich der Spiaggia Reale – ein kleiner Strand mit kristallklarem Wasser.

Rechte Seite: Elbas Schatz sind die hübschen Bergdörfer (links) und die Badebuchten, so wie hier in Chiessi.

„Durchs Wasser krault ein Mann mit derart genussvollen Zügen, dass ich sein Glück förmlich spüren kann.“

wohnt praktisch kein Einheimischer mehr!“ ruft er fröhlich vor seinem Laden im Bergdorf Marciana Alta, und zieht mit einem Ruck das Gitter hoch. Ich merke schon, es stört ihn nicht.

Viel mehr als Napoleon

Vor ein paar Jahren hat der gelernte Maurer auf Marmeladen umgesattelt. In seiner winzigen Küche kocht er Zitronen mit Thymian und Pfirsiche mit Aleatico zu feinen Konfitüren ein und verkauft sie an die Touristen, die in romantischer Verzückung durch die steilen Dorfgassen klettern und den Panoramablick aufs Meer einsaugen. In seiner Freizeit wühlt er sich dann durch das Historische Archiv in Portoferaio, auf der Suche

nach Ideen für seine Theatergruppe. „Alle reden immer nur von Napoleons Verbannung auf Elba“, ereifert er sich unter dem Steingewölbe seines Ladens, „dabei sind die Nebenschauplätze der Geschichte doch viel spannender. Hexenjagden, Liebschaften, Verbrennungen! Hat es bei uns alles gegeben.“

Die Funde arbeitet Renato zu unterhaltsamen Szenen um, die dann in den Gassen von Marciana Alta aufgeführt werden. „Nur heute Abend leider nicht“, bedauert er, „der halbe Cast ist ausgefallen. Einer geht an Krücken, ein anderer liegt auf der Intensivstation in Livorno, der dritte wird gerade Vater. Ein andermal!“ Nicht so schlimm, ich kann den Tag auch eine Etage tiefer

ausklingen lassen: in Marciana Marina, am Meer. Goldenes Abendlicht bringt die Hafenpromenade zum Leuchten. Es duftet nach Jasmin. Vom Kai hechten Schulkinder ins Wasser. Auf den bereits zusammengeklappten Liegestühlen des kleinen Stadtstrands rubbeln italienische Mütter zwischen Chipsbüten ihre Kinder trocken. Und quer durch das transparente Wasser des Hafenbeckens krault ein Mann mit derart langen, genussvollen Zügen, dass ich sein Glück förmlich spüren kann. Die Jahre haben Elbas entspannter, mediterraner Schläfrigkeit nichts anhaben können. Massentourismus hat die Insel nicht im Griff. Und das fühlt sich richtig schön an. • >





Auf Napoelons
Spuren: Spaziergang
durch die duftende
Machia.

TIPPS

ANREISEN

Von Pisa per Zug zum Fährhafen Piombino. Die Überfahrt dauert ca. eine Stunde. Wer in Italien einen Leihwagen mietet: Achtung, nicht alle Gesellschaften erlauben die Verschiffung mit einer Fähre. Es gibt auf Elba auch einen kleinen Flughafen, der zwischen Mai und Oktober zweimal wöchentlich von Mannheim angeflogen wird – mit der Mannheim City Air.

ÜBERNACHTEN

• **Agriturismo Le Sughere.** Hoch über der Ostküste gelegenes Landgut mit rustikalen Zimmern, Pool, Zitronenbäumen und Meerblick.
Rio Marina, lesughere.it

• **Hotel Illo.** Wo Elba mit dschungelartigem Grün fast wie Costa Rica wirkt, liegt dieses moderne Boutique-Hotel.
Capo Sant'Andrea, hotelilio.com

ESSEN UND TRINKEN

• **Affrichella.** Das beste Fischlokal der Insel. Raffiniert, schick und immer voll. Tipp: die Ravioli in Taschenkrebs- und Tomatensauce!
Marciana Marina, Via Santa Chiara

• **Bastia's.** Essen mit Traumblick auf Korsika. Spezialitäten: frischer Fisch und Wildschweinragout. Die Aprikosen zum Nachtisch wachsen im eigenen Obstgarten.
Colle Orano, bastias.it

• **Calafata.** Prima Pizza und noch bessere Pasta, zum Beispiel mit Vongole-Muscheln und Catalogna, bitterem Distelgemüse. Köstlich. Direkt am Hafen gelegen.
Porto Azzurro, Via Vitaliani 8

BADEN

• **Spiaggia Reale.** Gar nicht königlich, wie der Name vermuten ließe, sondern offen für alle, ist diese kleine feine Kiesbucht im Norden von Porto Azzurro. „Frei“ sonnenbaden; es gibt aber auch ein hübsches Strandbad mit Schirmverleih.

• **Baia di Fetovaia.** Wie gemalt liegt die weiße Sandbucht mit ihrem grünen Pinienrand an der Südwestküste. Am besten bei Nordwind kommen, dann ist das

Wasser so kristallklar-türkisblau wie in der Karibik! Zwei Strandbäder gibt es, ein Selbstbedienungsrestaurant und für alle, die länger verweilen wollen, auch ein paar kleine Hotels.

• **Chiessi.** Stilles Küstendorf an der Südwestküste, mit Fels- und Kiesabschnitten zum Baden. Intellektuelles Lesepublikum, kleine Strandpromenade mit Bar. Ein Geheimtipp!

• **Capo Sant'Andrea.** Dramatische Granitformationen mit eingeschlossenen Feldspatstückchen, die wie Kristalle glitzern – so sieht die Küste im äußersten Nordwesten aus. Zwischendrin liegen kleine Sandabschnitte; man liegt aber auch auf dem glatten Granit ganz gut. Herrliches Wasser, beeindruckende Landschaft.

LADENBUMMELN

• **Dampai.** Simona Giovannettis schicke Taschen (die alle die Namen berühmter Architektinnen tragen) und Accessoires gibt es in eigenen Shops in Porto Azzurro (Via d'Alarcon 4), in Portoferraio (Calata Mazzini 16) und in Capoliveri (Via Arnaldo da Brescia 4). dampai.it

• **Martina Tagliaferro.** Die junge Mutter und Designerin ist von Florenz nach Elba ausgewandert. Hier entwirft sie süße Sandalen und charmante Sommerkleider,



lässt alles in Italien fertigen und verkauft es in ihrer kleinen Boutique.

Marciana Marina, Viale Principe Amedeo 8.

UNTERNEHMEN

• **Spaziergang.** Nicht nur Fiorella vom Restaurant *Affrichella* wandert gern von Marciana Alta hoch zur Wallfahrtskirche im Kastanienwald. Auch dem nach Elba verbannten Napoleon gefiel es hier schon. Der Spaziergang durch die duftende Macchia und mit erfrischendem Blick aufs Meer dauert eine gute halbe Stunde (Wanderweg Nr. 3, Start an der Pisaner-Festung).

• **Orto dei Semplici Elbano.** Nur wenige Touristen kommen in die ehemalige Einsiedelei Eremo di Santa Catarina. Sie liegt in den Hügeln über dem Meer und bietet neben einem romanischen Kirchlein einen schönen, in Themenbereiche unterteilten botanischen Garten mit allem, was die Vegetation Elbas zu bieten hat, mit Schmetterlingsgarten und Imkerei. Bei Regen geschlossen (Rio in Elba).

• **Pianosa.** Flach wie ein Pfannkuchen liegt die kleine Insel vor Elbas Südküste. Sie gehört zum Nationalpark Toskanischer Archipel, hat eine Geschichte als Strafkolonie und Gefängnisinsel – und ist von herrlich kristallklarem Meer umspült. Zu entdecken z. B. im Rahmen einer geführten Mountainbike-Tour.





DUFTIG SELBSTBEWUSST

Spritzige Zitrone, fruchtige Himbeere, würziger Ingwer und warmes Sandelholz – diese Aromen bilden die Basis für das Eau de Toilette *Be Wonderfully You*. Seine unregelmäßige Flakon-Oberfläche steht für alle Facetten und Persönlichkeiten der Benutzerin. Durch den Spiegeleffekt kann sie sich im Fläschchen reflektieren.

Iceberg, *Be Wonderfully You*, 49 €, iceberg.com



Punktlandung

Wenn Ihre Garderobe etwas italienische Weiblichkeit vertragen könnte, stöbern Sie doch mal im Webshop des Mailänder Labels Fracomina. Ein Muss für den Sommer ist dieser gepunktete Faltenrock, wunderschön auch mit passender Bluse.

Fracomina, *Gonna Lunga a Pois Plissata*, 119,90 €, fracomina.com



Eingepackt

Warum dieser sommerliche Shopper zum Verlieben ist? Drei Gründe: Erstens, seine aus ‚Wiener Stroh‘ geflochtenen Seitenteile, zweitens, die sonnengelbe herausnehmbare Innentasche und drittens, das kastanienfarbene italienische Leder. The Bridge, Shopper Mirra Wow, 330 €, thebridge.it



ZU TISCH, ZU TISCH

Diese eleganten Platzdeckchen werten jeden Esstisch auf. Sie bestehen aus beschichtetem Leinen und sind in 17 Farben erhältlich. Da wird doch eine davon zum Geschirr passen. Ebenfalls individuell wählbar ist die Farbe der gestickten Linien. Extraschick: Wer mag, kann sich seine Initialen aufs Set sticken lassen. Verwechslung unmöglich! La Gallina Matta, *Tovaglietta Ninette*, 27,50 €, lagallinamatta.com



REINSCHLÜPFEN UND LOS

Echte Klassiker sind diese Mokkasins aus Kalbsleder: Das Originalmodell hat ein belgisches Familienunternehmen vor mehr als 80 Jahren kreiert. Aber mit den Bommeln drauf kriegen Ihre Füße den perfekt italienischen Schuh-Look!

Velasca, Brugnon, 320 €, velasca.com



Stark, Monsieur Starck

Designer Philippe Starck sah die Stühle in Venedigs historischen Cafés und baute seine eigene Version nach.

Ergebnis: Ein schlichter glänzender Designerstuhl für drinnen und draußen, welcher der Stadt mit den Brücken und Kanälen huldigt.

Kartell, Venice, 550 € (Zweier-Set), kartell.com

Blatt im Blick

Bei der Modemarke Etro ist Paisley angesagt, auch in ihrer neuen Sonnenbrillenkollektion. In jedem Modell taucht das Blattmotiv mit dem zugespitzten Ende auf, mal dezent, mal gewagt, als ganzer Bügel wie unten oder als Paisley-Motiv, das sich übers gesamte Brillengestell erstreckt. Auch bei Etros jüngsten Modeschauen spielte das beliebte Muster eine Hauptrolle.

Etro, Occhiali da Sole Paisley, 260 €, etro.com



INSEKTEN IM SCHLAFZIMMER

Dieser farbenfrohe Nachtfalter auf dem Leinen-Deko-Kissen hübscht Bett und Sofa auf. In der Kissenserie sind ebenfalls die Motive Marienkäfer, Libelle, Schmetterling, Biene und Skarabäus erhältlich.

Plumeria Home, Cuscino Falena, 74 €, plumeriahome.com



Das riesige Martini-Logo verrät: Unter diesen Arkaden ist das Caffè Torino zu Hause.

Turin

Wermut & Gianduiotto



*Susan Piaserico
hat sich in die
Feinschmecker-Stadt
verliebt – auch
wegen der freund-
lichen Kellner.*

In der Kaffeestadt naschen Einheimische zartschmelzende Schokolade, gibt es Wermut zum Aperitivo und Kichererbsenküchlein zum Sattwerden.

Genussreisende können hier absolut nichts falsch machen, findet Food-Kolumnistin Susan Piaserico – und verrät trotzdem, wo sie am liebsten Cappuccino trinkt und hauchdünne Eiernudeln bestellt.

TEXT SUSAN PIASERICO FOTOS SUSAN & STEFANO PIASERICO

>



Wer Turin besucht, der wähnt sich angesichts der vielen breiten Boulevards mitten in Paris. Doch wir sind im Piemont, etwa anderthalb Autostunden von der französischen Grenze entfernt, in der italienischen Feinschmecker-Stadt schlechthin. Hier essen und trinken Sie wie Gott in Norditalien – lassen Sie die Massen ruhig das geschichtsträchtige Rom entdecken und die Fashionistas durch Mailands Straßen schlendern. Ich liebe Turin – auch, weil diese gewisse bekannte



Fast-Food-Kette hier eine Marmorfassade hat und Supermärkte in Art-Deco-Gebäuden untergebracht sind.

Stadt mit Sprezzatura

Turin war die Heimat von Gianni Agnelli – Enkel des Fiat-Gründers und einer der reichsten Männer des modernen Italien. Die schillernde Familiengeschichte der Agnelli ist in zig Büchern, Podcasts und Serien verewigt. Agnelli selbst war nicht nur ein erfolgreicher Industrieller, sondern wurde auch für seinen exquisiten Geschmack bewundert – sowohl bei der Wahl seiner Kleidung als auch seiner Begleiterinnen, zu denen Rita Hayworth und Jackie Kennedy zählten. Wie in steinreichen Familien nicht unüblich, streitet sich seine Enkelschar – Agnelli starb 2003 – bis heute ums Erbe. Bekannt war Gianni Agnelli auch für seine *Sprezzatura*: die italienische Kunst, etwas Schwieriges leicht erscheinen zu lassen. Das macht auch Turins Charme aus: Die Bewohner haben diesen mühelosen Schick, niemand hat es nötig, sich für einen Restaurantbesuch in die neuesten Marken-Klamotten zu werfen. Egal, was Sie also in den Koffer packen – tragen Sie es einfach mit einer doppelten Dosis Selbstvertrauen und einem Hauch von Nonchalance.

Gastfreundliche Kellner

Turin ist Italiens viertgrößte Stadt und Heimat bedeutender Unternehmen wie Fiat, Iveco, Maserati, Martini & Rossi und dem Fußballverein Juventus. Es überrascht daher kaum, dass der Lebensstandard hier recht hoch ist. Italiener essen und trinken gerne auswärts, aber die *Torinesi* sind darin Meister. Restaurants gibt es in Hülle und Fülle, und der Wermut – der typische Aperitivo hier – fließt am frühen Abend in Strömen. Ich werde äußerst freundlich bedient, kein Vergleich mit manchen versnobten Kellnern in Rom oder Mailand. Hier begrüßen und umsorgen sie mich wie einen Stammgast, ich fühle mich gleich wohl. Darum verrate ich mit Vergnügen, wo Sie in Turin den leckersten Cappuccino und Aperitivo



Erst Schlemmen, dann Schlendern: Turin hat prachtvolle überdachte Galerien mit kleinen Läden

trinken und die beste Brioche und Pasta bekommen.

3x Kaffee: Lavazza, Vergnano & Bicerin

Turin ist seit jeher eine wichtige Kaffeestadt – zwei weltbekannte Marken stammen von hier: Lavazza (1895) und Vergnano (1882). Das berühmte **Caffè Al Bicerin** ist bei Touristen beliebt. Kaffeeeliebhaber sollten auch das **Lavazza-Museum** besuchen. Ich trinke meinen Espresso, Cappuccino oder **Bicerin** (die lokale Spezialität aus Espresso, Schokolade und heißer Milch) am liebsten im **Caffè Elena** oder **Caffè San Carlo**. Auch immer gut, egal ob drinnen oder draußen: **Gerla Lagrange**. Nebenan ist frische Pasta bei **Pastificio Defilippis** zu haben, einem renommier-ten Nudelhersteller. Dort gibts auch **Tajarin** – dünne Eiernudeln – die einzige Pasta, die hier mit frisch gehobel-

tem schwarzen Trüffel gegessen wird, und einem Glas Barolo.

Stilvoll flanieren

Wer nach dem ganzen guten Essen und Trinken eine Pause einlegen möchte, der bummelt am besten durch die vielen prunkvollen (Einkaufs-)Galerien der Stadt. Einer meiner Lieblinge ist die **Galleria San Federico**. Folgen Sie Ihrer Nase zur **Pasticceria Venier**, einer klassischen Bäckerei. Eine Tüte mit frisch gebackener Plätzchen als Mitbringsel ist nie verkehrt (vorausgesetzt, Sie schaffen es, vorher die Finger davon zu lassen). Duftende Souvenirs für gibts auch im Laden der Kosmetikmarke **Laboratorio Olfattivo**.

Cioccolato per tutti

Was hervorragend zum Kaffee passt: Schokolade. Auch das ist eine Turiner Spezialität, genauer gesagt, die >



Süße Mitbringsel gibts bei Gerla Lagrange; frischgebackene Plätzchen bei Venier und exzellenten Kaffee im Caffè Elena sowie im Caffè San Carlo.



Die butterzarte Schokolade zergeht auf der Zunge. Diese süße Sünde gibts auch als ganzen Block

Gianduiotto. Diese cremig-weiche Schokolade zergeht in Sekunden auf der Zunge. Zu kaufen gibts die süße Sünde meist einzeln verpackt, manchmal auch als Block, von dem – ähnlich wie bei Käse – nach Belieben ein Stück abgeschnitten wird. Eine der ältesten Turiner Schokoladenmanufakturen ist vor einigen Jahren wieder zum Leben erweckt worden. **Peyrano 1915** liegt zwar etwas abseits, aber der Spaziergang dorthin, durch einen Park und entlang des Flusses, lohnt sich. Allein die Einrichtung im Art-Deco-Stil ist schon ein Erlebnis, von der toll verpackten Schokolade ganz zu schweigen.

Aperitivo & Gelato

Turin ist eine Wermut-Stadt. Lassen Sie also den Aperol Spritz mal stehen (höchstens Spritz mit Campari oder Carpano Bitter nehmen) – und bestellen Sie stattdessen einen *Negroni*. Kleine

Warnung vorweg: Diese Mischung aus Wermut, Gin und Bitter mit Eis und Orangenschnitz ist kein Gaumenschmeichler. Etwas weniger intensiv schmeckt der *Negroni Sbagliato* – der Gin wird hier durch Sekt ersetzt. Oder Sie nehmen einen *Americano*, das ist die noch leichtere Variante aus Wermut, Bitter und Soda.

Ein absoluter Klassiker ist das **Caffè Torino**, gut zu finden durch sein leuchtendes Martini-Logo unter den Arkaden. Weniger touristisch und einer meiner Lieblingsorte für ein fröhlabendliches Getränk ist die **Enoteca Parola**.

Bestellen Sie einfach einen Aperitivo und suchen sich dann ein Plätzchen auf der Straße unter den Einheimischen. Hier gibts guten Wein und interessante Gäste – leichter findet man kaum Anschluss. Übrigens, das beste Eis von Turin hat gleich nebenan **Più Di Un Gelato**.

Bei Pastis essen Gäste hip & gut; Tre Galli serviert unvergleichliches Vitello; zum Dessert gönne ich mir ein Eis von Più Di Un Gelato.



• Das Del Cambio-Imperium

Starten Sie den Tag mit Kaffee von Farmacia Del Cambio: Erst ein Espresso zum Aufwachenn, dafür setzen Sie sich in das perfekt restaurierte Café. Nehmen sie sodann einen Cappuccino draußen auf der sonnigen Terrasse, dazu ein Stück Kuchen von Il Laboratorio. Setzen Sie sich anschließend für einen Americano oder zwei in die Bar Cavour, die mit smaragdgrünem Samt auskleidet ist (*stanza verde*). Nebenan im Ristorante Del Cambio (ein Michelin-Stern) brutzelt in der Küche ein Acht-Gänge-Menü. Nicht nur die Gerichte sind eine Augenweide, auch der barocke Speisesaal, wo Sie beim Abendessen lauter neue Details entdecken.



Das *Del Cambio*
hat sich einen
Michelin-Stern
erkocht.

Aperitivo in der Weinbar Luogo Divino; an der prachtvollen Bar im Mulassano schmeckt der hausgemachte Wermut besonders lecker; knusprige Kichererbsen-Pfannküchlein in der Focacceria Sant' Agostino.



Gepflegt essen gehen

In ganz Turin wimmelt es von sehr guten Restaurants. Darum können Sie auf der Suche nach einem großen oder kleinen Happen kaum etwas falsch machen. Hier eine kleine Auswahl meiner persönlichen Favoriten: Gehen Sie mittagessen ins **Pastis** – hippe, gute Gerichte, die sich von der traditionellen Trattoria abheben. Großartig essen lässt es sich auch im **Tre Galli** sowohl mittags als auch abends. Das **Vitello** hier ist unübertroffen, die Terrasse wunderschön. Der **Mercato di Frutta** um die Ecke lohnt einen Besuch. Ihre Turinreise ist allerdings nicht komplett ohne ein Abendessen im **Consorzio**, einem der derzeit interessantesten Restaurants der Stadt: Der sizilianische Chefkoch bringt auf dem Teller die Aromen von Nord- und Süditalien zusammen.

Für eine echte Focaccia schaue ich in der **Focacceria Sant' Agostino** vorbei. Oft

nehme ich auch eine ligurische *Farinata di ceci*: eine Art knuspriger Kichererbsen-Pfannkuchen – extrem lecker. Für die allerbeste Pizza der Stadt empfehle ich **Tellia Lab**, bei deren Gourmet-Pizzen ich einfach nicht mit dem Essen aufhören kann.

Dynamisches Abend-Duo

Starten Sie den Abend mit einem Glas Wein im modernen **Luogo Divino Social Wine Club**. Ziehen Sie dann zum Essen ins gegenüberliegende **Luogo Divino Wine Bistro** an die Bar mit Sicht auf die offene Küche um. Die Bedienung ist freundlich, das Essen recht günstig. Hier gibts vor allem einfache, klassische Gerichte, die perfekt zubereitet sind. Ich habe deshalb alle meine Teller mit dem leckerem *Scarpetta* (Brot) blitzblank gewischt. •

Guten Appetit und viel Vergnügen, Susan

>

Turins Getränk ist der Wermut – serviert wird der *Aperitivo* hier auch mit Gin oder Sekt





• Galleria Subalpina

Die überdachte Galerie beherbergt zwei der berühmtesten Bars Turins und einen grünen Innenhof. Der gleicht einem botanischen Garten, ist aber eine Terrasse. Die Gäste im Baratti & Milano stehen so vor dem Dilemma: Lieber im Grünen sitzen oder doch im prächtigen historischen Café? Ist der Espresso getrunken, dann können Sie in der Galleria Gilibert nach antiken Büchern, Plakaten oder anderen Kostbarkeiten stöbern. Oder Sie schauen einen Film im Kino Cinema Romano. Danach ist es Zeit, einen Tisch im Mulassano zu finden, bekannt für seine *Tramezzini* (Weißbrot-Sandwiches ohne Kruste) und den hausgemachten Wermut. Hier stimmt einfach alles: Vom Ständer für den tropfnassen Regenschirm über die Kellner mit Fliege und Hosenträger bis zum Marmorbrunnen, wo die Wassergläser gefüllt werden. Der *Aperitivo* kommt mit leckeren Häppchen – allein deshalb schon fällt es schwer, hier nicht täglich einzukehren.



Café Baratti
& Milano.

TIPPS



• Farmacia del Cambio & Il Laboratorio

Piazza Carignano 2
farmaciadelcambio.it

• Bar Cavour

Piazza Carignano 2
barcavour.com

• Ristorante Del Cambio

Piazza Carignano 2
delcambio.it

• Baratti & Milano

Piazza Castello 29
barattimilano.it

• Galleria Gilibert

Galleria Subalpina 17/19
gilibert.it

• Cinema Romano

Galleria Subalpina
Piazza Castello 9
cinemaromanotorino.com

• Mulassano

Piazza Castello 15
caffemulassano.com

• Caffè al Bicerin

Piazza della Consolata 5
bicerin.it

• Lavazza Museum

Via Bologna 32
lavazza.it/it/museo-lavazza

• Caffè Elena

Piazza Vittorio Veneto 5/b
Instagram: Caffe_elena_torino

• Caffè San Carlo

Piazza San Carlo 156
costardibros.it/caffe-san-carlo-torino

• Gerla Lagrange

Via Lagrange 34/H
gerla1927.com

• Pastificio Defilippis

Via Lagrange 39
pastificiodefilippis.it

• Galleria San Federico

Galleria San Federico 7
it.wikipedia.org/wiki/Galleria_San_Federico

• Pasticceria Venier

Via Monte di Pieta 22
Facebook: Pasticceria Venier

• Laboratorio Olfattivo

Via Giolitti 5
laboratorioolfattivo.com

• Peyrano 1915

CORSO MONCALIERI 47
peyrano.com

• Caffè Torino

Piazza San Carlo 204
caffetorino1903.it

• Enoteca Parola

VIA CESARE BATTISTI 7
parolavini.it

• Più Di Un Gelato

VIA CESARE BATTISTI 7F
piudiungelato.it

• Pastis

VIA EMANUELE FILIBERTO 9B
pastistorino.com

• Tre Galli

VIA SANT'AGOSTINO 25
3galli.com

• Mercato di Frutta

CORSO REGINA MARGHERITA

• Consorzio

VIA MONTE DI PIETÀ 23
ristoranteconsorzio.it

• Focacceria Sant'Agostino Gran Torino

VIA SANT'AGOSTINO 6
Instagram: focaccierigrantorino

• TELLIA Lab

VIA MARIA VITTORIA 20
tellia.it

• Luogo Divino Social

Wine Club

VIA MARIA VITTORIA 30
luogodivino.com/social-wine-club

• Luogo Divino Wine Bistrot

VIA SAN MASSIMO 13
luogodivino.com/wine-bistrot

Guten Kaffee serviert Gerla Lagrange; frisches Obst und Gemüse holen die Turiner auf dem Mercato di Frutta.



BORG LUNA ROSSA

BOUTIQUE RESORT



Herzlich willkommen im Borgo Luna Rossa

Erleben Sie Luxus und raffinierten Lebensstil inmitten von wunderschöner Natur. Ein exklusiver Ort, wo Eleganz, Ruhe und Komfort zusammen kommen für ein unvergleichliches Erlebnis.

Entspannen Sie in eleganter und moderner Umgebung in den Hügeln der Alta Langhe, die einen großartigen Blick auf die Seetalpen bieten. Tagsüber ist es hier licht und luftig, nachts sorgt ein atemberaubender Sternenhimmel für Stimmung.

Borgo Luna Rossa ist eine Oase der Ruhe und des Luxus. Unsere Unterkünfte verbinden zeitlose Eleganz mit höchstem Komfort und sind inspiriert durch italienische Düfte. Genießen Sie viel Privatsphäre auf Ihrer eigenen Terrasse und erleben Sie puren Luxus mit HEMP-Bettwäsche und Badetüchern aus ägyptischer Baumwolle. Die Kombination von Stil, Gelassenheit und Wohlbefinden macht Ihren Aufenthalt unvergesslich.

Wir freuen uns auf Sie vom 1. Juli bis 15. November.



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 empfängt seine Gäste mit gemütlichen und prestigeträchtigen Unterkünften, einem gut ausgestatteten feinen Sandstrand, ideal für Kinder und Familien, Veranstaltungen mit alter lokaler Tradition, aber auch originellen und internationalen Veranstaltungen. Ein großer grüner Golfplatz mit 27 Löchern, ein Katzensprung zu den Einkaufsstraßen mit den bekanntesten und exklusivsten Marken, Segel- und Sportzentren und nicht zuletzt Wellnesszentren und Spas. Die Küche von Cervia ist appetitlich, reich an Traditionen, aber auch an Erneuerung und hat immer ein gemeinsames Element: das „süße“ Salz von Cervia.



Ihr Traumurlaub an der Adriaküste beginnt mit einem Flug!

Vom 22. Juni bis 28. September können Sie Kostenlos nach Italien fliegen.

Wir schenken Ihnen einen Hin- und Rückflug von **Wien nach Forlì** in der Emilia Romagna.

[Reglement und Informationen](#) ↗
Buchungen unter: p.dassani@discovercervia.com



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“



Autofahren mit pikanten Auberginen

So aufregend jede Italien-Reise sein kann, so sehr besteht die Gefahr, dass wir geliebten Traditionen folgen, die dann in staunenslose Routinen umkippen: Der Strand, der vor 15 Jahren unser Herz höher schlagen ließ, gehört inzwischen zu uns wie der eigene Vorgarten. Da heißt es: Gegensteuern und Routinen durchbrechen. Wie? Ganz einfach.

Zum Beispiel könnte man mal woanders hinfahren. Mit dem Dartpfeil auf die Italienkarte zielen. Oder bei der Reise die Kinder entscheiden lassen, die sagen dann „da vorne links“ und „die übernächste Kreuzung rechts“. Oder den Würfel werfen. Oder einer zählt das Alphabet durch, der andere sagt „Stopp“ und dann fährt man eben zum nächstgelegenen Ort mit Anfangsbuchstabe „L“.

Ganz wichtig auch für den Heimweg: Man kauft auf der Rückreise im Supermarkt nicht die immer gleichen Erinnerungsprodukte, sondern nimmt stattdessen das Produkt zwei Plätze weiter von jener Salami, jenem Wein, jenen Nudeln, die man normalerweise zurück in den Alltag nimmt. Das habe ich ausprobiert: Statt langweiliger *Penne Rigate* kam ich zu herausfordernden *Cannelloni*, vom *Parmaschinken* zum *Lardo*, dem fettigen Speck. Und statt meinen Verwandten ein Dutzend Tomatendosen mitzubringen, stapelte ich zwölf Dosen pikant eingelegte Auberginen in den Kofferraum. Eine andere Möglichkeit, Routinen zu entfliehen: Leihen oder mieten Sie sich in Italien einfach mal ein fremdes Auto. Zum einen wird man mit italienischem Kennzeichen ohne Samthandschuhe angefasst; zum anderen haben diese Alfas, Fiats und Lancias ihre eigenen Gesetze. Aktuell darf ich von Bekannten ein Auto fahren, das mir in besonderer Weise den Blick für die Wunder dieser italienischen Welt öffnet. Es ist definitiv ein Auto (vier Räder, Lenkrad), aber sonst sehr anders als alle Autos, die ich jemals gefahren habe. Und jetzt muss ich damit auch noch nach Venedig. Vermutlich ist Gondelfahren noch leichter.

Das Auto hält zum Beispiel Piepsgeräusche bereit, auf die jeder Synthesizer aus den Achtzigern neidisch wäre. Es piepst gefühlt immer, zum Beispiel grundsätzlich beim

Rückwärtsfahren, und nicht nur, wenn man sich dem Fiat des Nachbarn nähert. Es würde wohl auch beim Rückwärtsfahren in der Sahara mit 5000 Kilometer Rangierfreiheit in jede Richtung piepen. Mit seinem Daueralarm kommt mir das Auto vor wie jene Nachbarin in Rom, die hinter jeder Schönwetterwolke den *Hurricane* wähnte. Natürlich wollte ich wissen, wie es klingt, wenn ich unangeschnallt rückwärtsfahre mit einer Palette Dosentomaten auf dem Beifahrersitz: Das Auto verwandelte sich in die kleinste Disco der Welt. Sehr unterhaltsam ist auch, wo manche Knöpfe angebracht sind. Einmal fuhr ich ins Parkhaus und suchte den elektrischen Fensterheber, um durch die Fensteröffnung die Parkkarte zu ziehen. Erwartet hatte ich den Heber an der Tür – nichts. Hinter mir fuhr ein anderes Auto ein, ich konnte nicht rangieren und verwandelte mich in einen Regenwurm, schob mich, gestreckt auf eine Körpergröße von etwa zwei Meter 40, durch die schmale Öffnung zwischen Tür und Parkticket-Säule und zog die Parkkarte ab.

Oder die Hupe: Die sitzt keineswegs auf dem Lenkrad, sondern ist ein kleiner Knopf am Blinkerhebel. Das merkte ich erst, nachdem mich zwischen Mailand und Bologna ein LKW beim Spurwechsel zerquetschen wollte und ich fünfmal auf das Lenkrad trommelnd tonlos gehupt hatte. Ohne Vollbremsung stünde heute auf meinem Grabstein: „Er wusste nicht, wo die Hupe ist“. Aber das Schönste an dem Auto ist die Stimme des Navigationssystems.

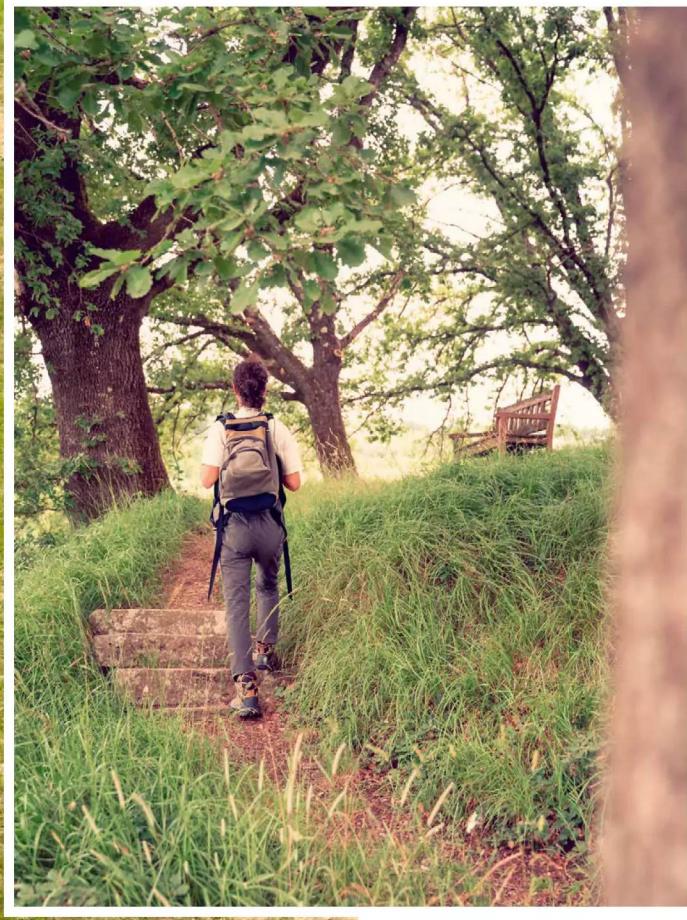
Sie erinnert mich an die Fernsehserie *Knight Rider* aus den 90er Jahren. Wenn die Stimme auf Italienisch sagt, „an nächster Kreuzung geradeaus fahren“, klingt sie wie *K.I.T.T.* Und da ist sie, meine Flucht aus der Routine. Ich antworte: „Nein, ich fahre nicht geradeaus, bist du bereit, über den Lastwagen zu springen? Mach schon mal die Blendgranaten klar, die wir gleich abwerfen!“ Mein italienischer Leihwagen antwortet dann mit schönster Computerstimme: „Mache ich, Martin. Und wenn wir sie erledigt haben, kaufen wir uns pikante Auberginen und Cannelloni.“ Italien entdecken, immer immer wieder. Darum gehts. •



Die Fährten von Mugello

Eine Welt der Ideen, der Geschichten, der Menschen, der kleinen und großen Gesten





Das Projekt Orme del Mugello fördert den langsamen Tourismus in einem Land, das reich an Geschichte, Natur und Traditionen ist. In einer Zeit, in der alles schnell geht, lädt dieser Ansatz zur Entschleunigung ein, um die Reise auf authentische Weise zu erleben, mit Respekt für die Umwelt und in tiefer Verbundenheit mit den besuchten Orten.

Das Mugello mit seinen unberührten Landschaften, Wäldern, Bächen, jahrhundertealten Kastanienhainen und alten Wegen ist die ideale Region, um in eine Erfahrung einzutauchen, die alle Sinne anspricht. Auf seinen Wegen zu wandern bedeutet, den Geräuschen der Natur zu lauschen, Details wie einen Schmetterling oder eine imposante Pflanze zu entdecken und sich die Geschichten der Menschen erzählen zu lassen, die diese Gegend bevölkern.

Entschleunigter Tourismus bedeutet hier auch sich selbst zu pflegen: Beim „Waldbaden“ kann man sein Gleichgewicht und sein körperliches und geistiges Wohlbefinden wiedererlangen.

Das Mugello bietet dank des gut ausgeschilderten Wegenetzes Möglichkeiten für jeden Geschmack: Ausflüge zu Fuß, mit dem Fahrrad, zu Pferd oder in Begleitung Ihres Hundes. Mountainbiker finden hier Routen für jedes Niveau, von Familienausflügen um den Bilancino-See bis hin zu anspruchsvollen Enduro-Strecken, immer inmitten einer atemberaubenden Landschaft. Reiter können die SO.F.T.-Pfade erkunden und mit Hilfe der örtlichen Reitzentren abgelegene Winkel entdecken. Hundfreunde finden im Dog Trekking ein besonderes Angebot. Die Wanderwege des Mugello eignen sich für gemeinsame Spaziergänge mit dem Hund, auch dank der tierfreundlichen Einrichtungen und Dienstleistungen.

Das Projekt Orme del Mugello bietet zusammenhängende Themenrouten, die von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern können, die gesamte Region abdecken und jedem Geschmack entgegenkommen: Kultur, Kunst, Essen und Wein, Wellness und vieles mehr. Auf diesen Routen tauchen Besucher in die örtliche Geschichte ein, indem Sie die Wege der Pilger, Händler, Kämpfer und Bauern anhand von Führern (digital oder gedruckt) mit Audio-, Video- und Bildmaterial nachverfolgen.

Die Wege erinnern an berühmte Namen der Region, wie die Familie Medici, Giotto, Beato Angelico und Giovanni della Casa. Unterwegs kann man in Dörfern, Bauernhöfen und Landgütern Halt machen, um die Handwerkskunst zu bewundern und die lokale toskanisch-romagnolische Küche zu kosten. Die Unterkünfte in Mugello heißen Wanderer, Radfahrer und Reiter mit Komfort und Gastfreundschaft willkommen und machen jeden Tag zu einer wertvollen Erinnerung. Sämtliche Reiserouten und GPX-Tracks sind unter ormedelmugello.com/routes verfügbar, um die eigene Slow-Tourismus-Erfahrung im Herzen der Toskana leicht zu planen.



Erleben Sie Mugello!
Besuchen Sie ormedelmugello.it
oder mugellotoscana.it und lassen
Sie sich inspirieren!



MUGELLOTOSCANA.IT

Mugello
LA TOSCANA AUTENTICA



Angelo buonissimo

Was passiert, wenn ein spritziger italienischer Tänzer während der Pandemie zuhause sitzt? Angelo Coassin startete einen Koch-Video-Blog. Er konnte einfach nicht anders: Als Spross einer Familie, die seit 150 Jahren eine Bäckerei besitzt, machte er Hausaufgaben in der Küche, während *Mamma* und *Nonna* kochten. Online gibt er den Klischee-Italiener der 1950er-Jahre. Nun verrät Coassin in seinem ersten Kochbuch Tricks zum Anbeißen.

©HARDIE GRANT BOOKS

Sommerliche Lasagne

Diese Lasagne ohne Nudeln ist kinderleicht zuzubereiten: perfekt für ein schnelles Sommeressen! Für die Füllung kannst du ruhig Reste aus dem Kühlenschrank verwenden. Du kannst zum Beispiel Schinken zwischen die Schichten geben oder etwas Spinat in die Ricotta-Creme rühren ... super sexy!

- **Portionen: 4**
- **Vorbereitung: 15 Minuten**
- **Garzeit: 35 Minuten**

Zutaten

- 2 große Zucchini
- 500 g Ricotta
- 150 g Pesto

- 120 g Parmesan, gerieben
- 200 g Mozzarella, gerieben
- 1 Schuss natives Olivenöl extra
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Backform (24 x 12 cm) mit etwas Olivenöl ausstreichen. Die Enden der Zucchini abschneiden, dann die Zucchini mit einem Sparschäler der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben auf Küchenpapier legen, um überschüssige Feuchtigkeit aufzunehmen. Beiseite stellen. Ricotta und

Pesto mit 100 Gramm geriebenem Parmesan verrühren. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab oder im Mixer etwa 30 Sekunden cremig pürieren. Eine Lage Zucchinischeiben in die vorbereitete Form legen und mit 3 Esslöffel der Ricotta-Pesto-Mischung bestreichen. Mit 2 Esslöffel geriebenem Mozzarella bestreuen.

Diese Schichtung wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Auf die letzte Schicht den restlichen Käse streuen. Etwa 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Lasagne vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

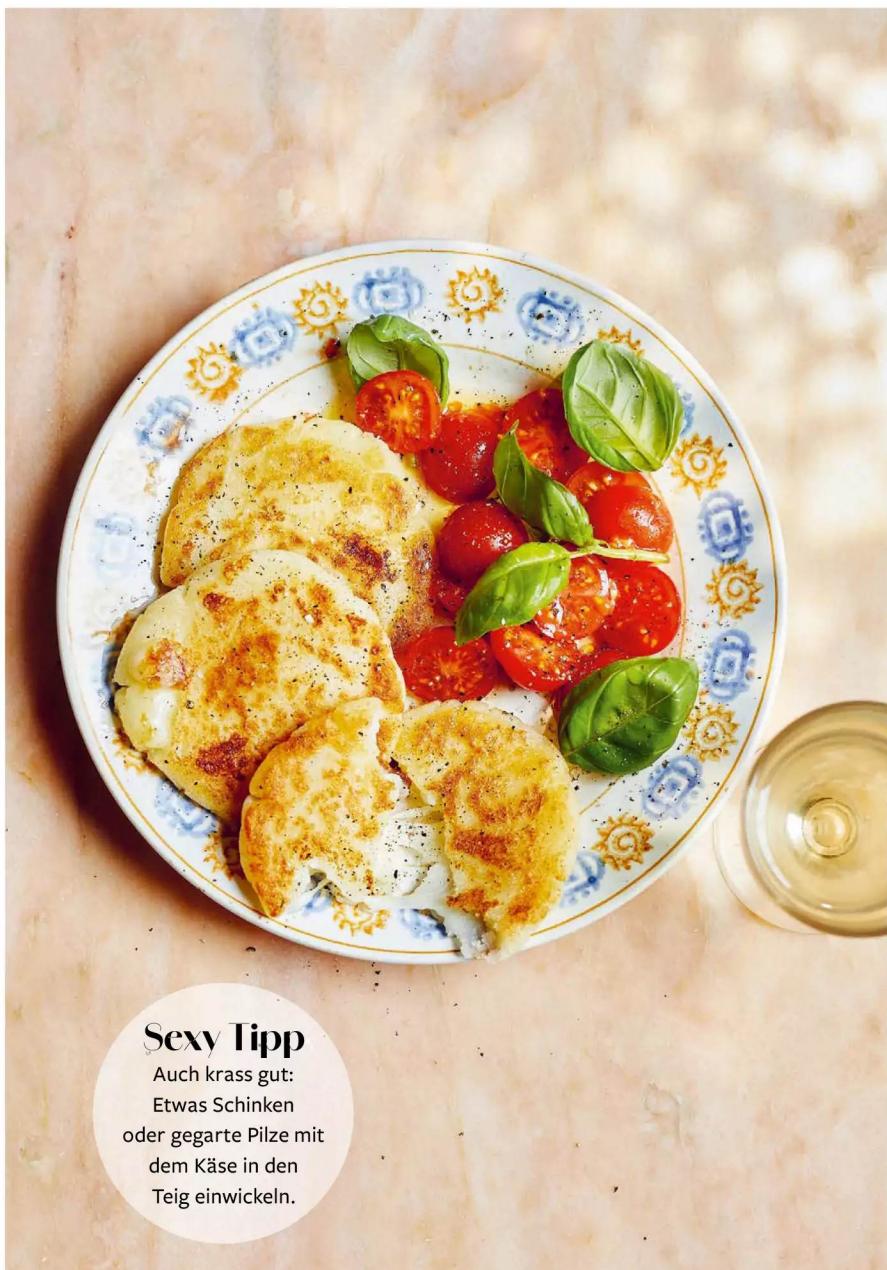
Buon appetito!

>

Sexy Tipp

Da wir rohe Zucchini verwenden, kann es sein, dass die Lasagne beim Backen etwas Feuchtigkeit abgibt. Dann einfach die Form vorsichtig kippen und die überschüssige Flüssigkeit mit einem Löffel abschöpfen.

Kartoffel-Käse-Focaccia



Sexy Tipp

Auch krass gut:
Etwas Schinken
oder gegarte Pilze mit
dem Käse in den
Teig einwickeln.

Wusstest du, dass du mit nur zwei Zutaten – Kartoffeln und Speisestärke – super-einfach Pfannen-Focaccias machen kannst? Diese kleinen Focaccias mit Käsefüllung passen gut zu Aperitifs und sind ein Renner auf jeder Party.

• **Portionen: 4–6 • Vorbereitung: 30 Minuten • Garzeit: 10 Minuten**

Zutaten

- 4 mittelgroße Kartoffeln geschält und gewürfelt
- 90 g Speisestärke
- 150 g Mozzarella, gerieben
- Olivenöl zum Braten
- Salz

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen, dann in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dann die Speisestärke hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwa 50 Gramm des Kartoffelteigs mit den Händen zu einer 1 cm dicken Scheibe formen. 1 Esslöffel Mozzarella in die Mitte geben, dann den Teig wieder zur Kugel formen. Die Kugel zu einem kleinen Fladen flach drücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Mozzarella aufgebraucht sind. (Das Rezept ergibt 4–6 Portionen Focaccia.)

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen, dann die Kartoffel-Focaccias portionsweise ca. 5 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie außen schön knusprig sind. Sofort servieren.

Buon appetito!

Pasta alla zozzona

Pasta alla zozzona bedeutet „schmutzige Nudeln“. Das Gericht stammt aus Rom und ist so wunderbar cremig, dass es mich immer wieder aufheizt. Vielleicht sollte es besser „Gute-Laune-Nudeln“ heißen.

- Portionen: 4 • Vorbereitung: 10 Minuten
- Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

- 1 Schuss Olivenöl
- 250 g rohe Salsiccia, enthäutet und in Stückchen zerteilt
- 150 g Guanciale, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 400 g Kirschtomaten, halbiert, 5 Eigelb
- 50 g Parmesan, gerieben, plus mehr zum Servieren
- 360 g Rigatoni
- Salz

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Salsiccia und Guanciale zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Die Tomaten in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und alles etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. In der Zwischenzeit die Eigelbe und den geriebenen Käse in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zu einer Creme verrühren. Während die Wurstmischung gart, Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln hineingeben und 2–3 Minuten kürzer kochen als auf der Verpackung angegeben (al dente). Abgießen und ein paar Schöpflöffel des Nudelwassers aufbewahren. Die Nudeln in die Pfanne mit der Wurstmischung geben. 90 Sekunden gut schwenken, damit sich alle Aromen



Sexy Tipp

Statt Guanciale kannst du Bacon oder durchwachsenen Speck verwenden.

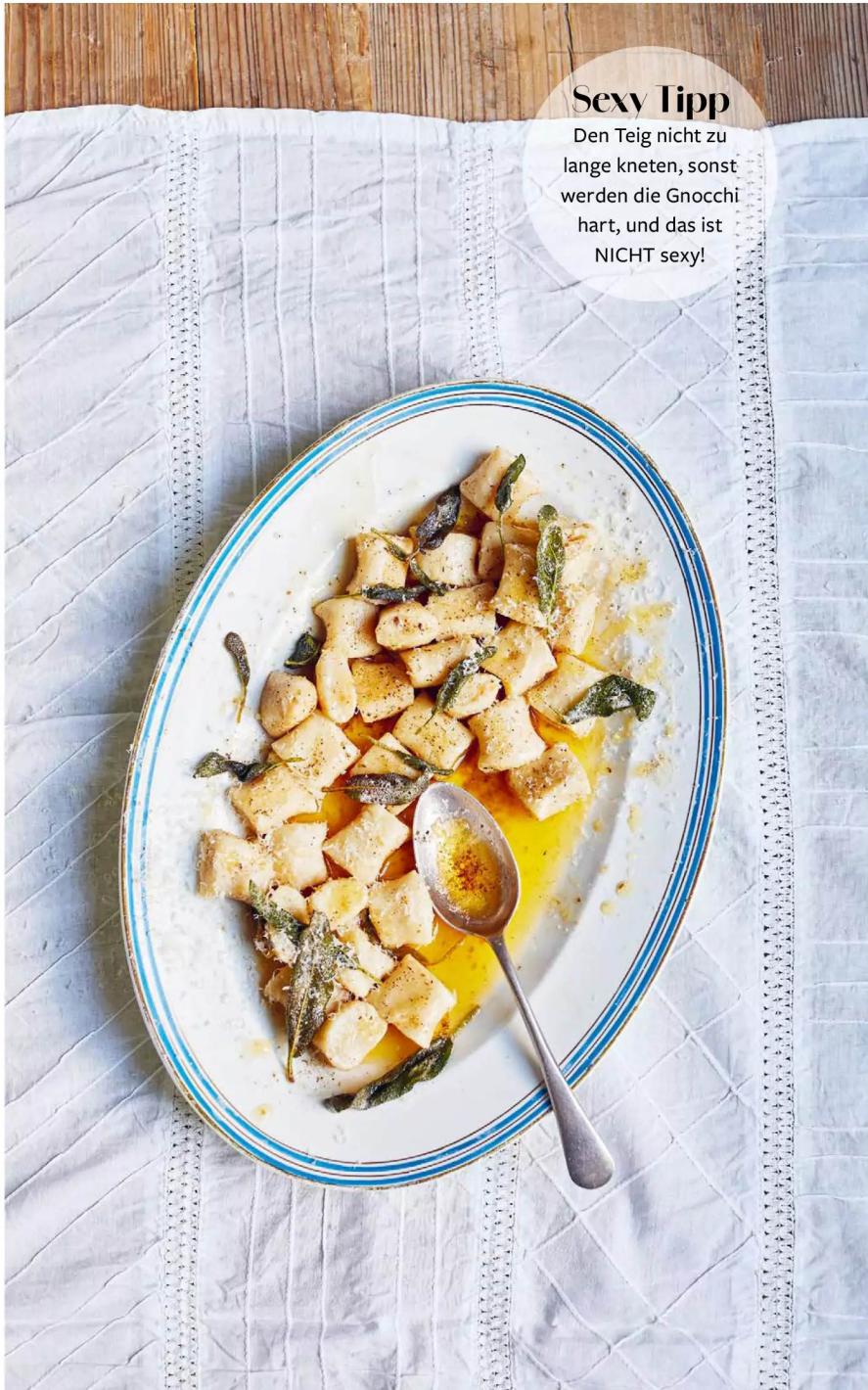
verbinden. Vom Herd nehmen, die Käse-Ei-Mischung dazugeben und kräftig rühren, bis sie vollständig eingearbeitet ist. Bei Bedarf etwas Nudelwasser zum Verdünnen hinzufügen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.
Buon appetito!

>

Ricotta - Gnocchi

Sexy Tipp

Den Teig nicht zu lange kneten, sonst werden die Gnocchi hart, und das ist NICHT sexy!



Wer klassische italienische Gnocchi mag, muss unbedingt diese einfache Version mit Ricotta anstelle von Kartoffeln probieren! Ich serviere diese Gnocchi meist mit geschmolzener Butter, frischem Salbei und geriebenem Käse. Sie passen auch perfekt zu einer einfachen Tomatensauce, einer Käsesauce oder etwas Basilikum-Pesto.

- **Portionen:** 4 • **Vorbereitung:** 15 Minuten
- **Garzeit:** 3-4 Minuten

Zutaten

- 500 g Ricotta
- 1 Ei
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 300 g Mehl, plus mehr zum Arbeiten
- Salz

Zubereitung

Ricotta, Ei, geriebenen Käse und Muskatnuss in einer Rührschüssel vermengen. Mit 1 Prise Salz würzen und mit dem Schneebesen 1 Minute glatträumen. Nach und nach das Mehl einarbeiten und alles etwa 2-3 Minuten kneten, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden haben. Den Teig vierteln und jedes Stück zu einer Rolle von etwa 2 Zentimeter Durchmesser formen. Diese Rollen in 1,5 Zentimeter große Stücke schneiden und auf eine leicht bemehlte Fläche oder einen Teller legen. Mit einem sauberen Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen, während die restlichen Gnocchi geformt werden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gnocchi in mehreren Portionen 3-4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Beilagen nach Wahl servieren.

Buon appetito!

Kochen wie ein echter Italiener, Angelo Coassin (alias @cookingwithbello), Südwest Verlag, 25 €.

10x ITALIEN

MAGAZIN



gratis Kochbuch „Kochen
wie ein echter Italiener“



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**





Strandbad Toskana

Bagnare & mangiare in Versilia

Stilvoller geht Sommerurlaub nicht! An den Sandstränden der Versilia kommen Einheimische und Touristen in die typischen *Bagnos* zum Abkühlen und Sonnenbaden, zum Aperitivo oder Abendessen unterm Sonnensegel. *Italien Magazin* hat die stylischsten Strandbäder an der Küste rausgesucht.

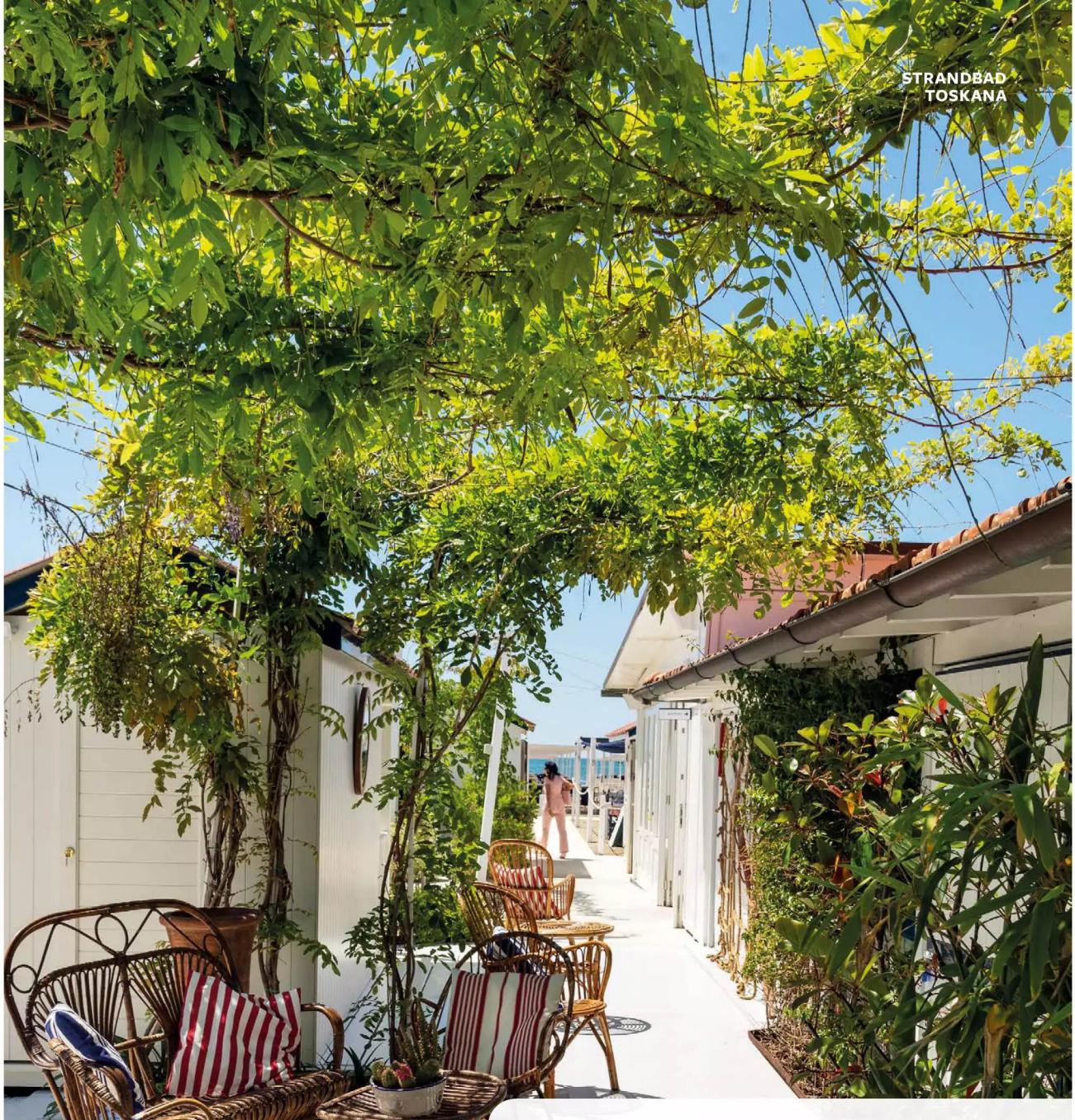
TEXT PAOLA VAN DAM FOTOS MATTEO ROSSI

>

Vorige Seite: Palmo Mare.
Unten: Im Bagno Angelo
wachsen die Zutaten für das
Restaurant-Essen direkt vor
Ort in der Gemüsekiste.



Wenn es etwas gibt, was die Region Versilia im Nordwesten der Toskana auszeichnet, dann sind es die unendlich vielen Strandbars. Besser gesagt: die unendlich vielen Strandbars, die bis ins Detail durchdacht sind, erstklassigen Service bieten und deren Betreiber anscheinend allesamt einen Kurs in Sachen Interiordesign besucht haben. Kaum zu glauben, dass die hippe Küste früher ein berüchtigtes Malaria-gebiet war. Der Wandel zum Hotspot setzte ein, als sich Fiat-Boss Gianni Agnelli als einer der ersten dort eine Villa kaufte. Heute ist die Versilia eine der begehrtesten Bade-gegenden des Landes. Fast jeder wohl-habende (Nord-)Italiener besitzt dort ein luxuriöse Zweitwohnung, und während der Frühjahrs- und Sommermonate steigen die Städter in Scharen ins Auto. Sie tauschen Florenz, Turin, Mailand oder Parma gegen ein langes Wochenende am Meer. Dann radeln sie auf pastellblauen Holland-Rädern durch die Gegend, nippen in Cafés an Drinks, shoppen sich durch die kleinen Boutiquen und vor allem: Sie relaxen in einem der stilvollen *Bagni*. In den *Stabilimenti balneari*, wie die typisch italienischen Strandbäder mit Restaurant offiziell heißen, werden die Gäste in Watte gelegt. Es gibt Parkplätze, Lounge-Betten, Liegestühle, Sonnenschirme, Handtücher, Kissen und Beistelltische. Sogar Badehütten sind zu mieten (manche mit eigener Dusche) oder eine *Tenda* – ein gespanntes Tuch über vier Pfosten. Über jedes Bagno wacht natürlich ein aufmerksamer Bademeister mit Triller-pfeife. Die Auswahl in der Versilia ist überwältigend, deshalb hier unsere Top 5 – für Ruhe- und Trubel-suchende, für gutes Essen, tolle Cock-tails und geschmackvolle Interieurs. Und, ja, Viareggio und Massa gehören offiziell nicht zur Versilia, sind aber in wenigen Radminuten erreichbar.



FORTE DEI MARMI: BAGNO ANGELO

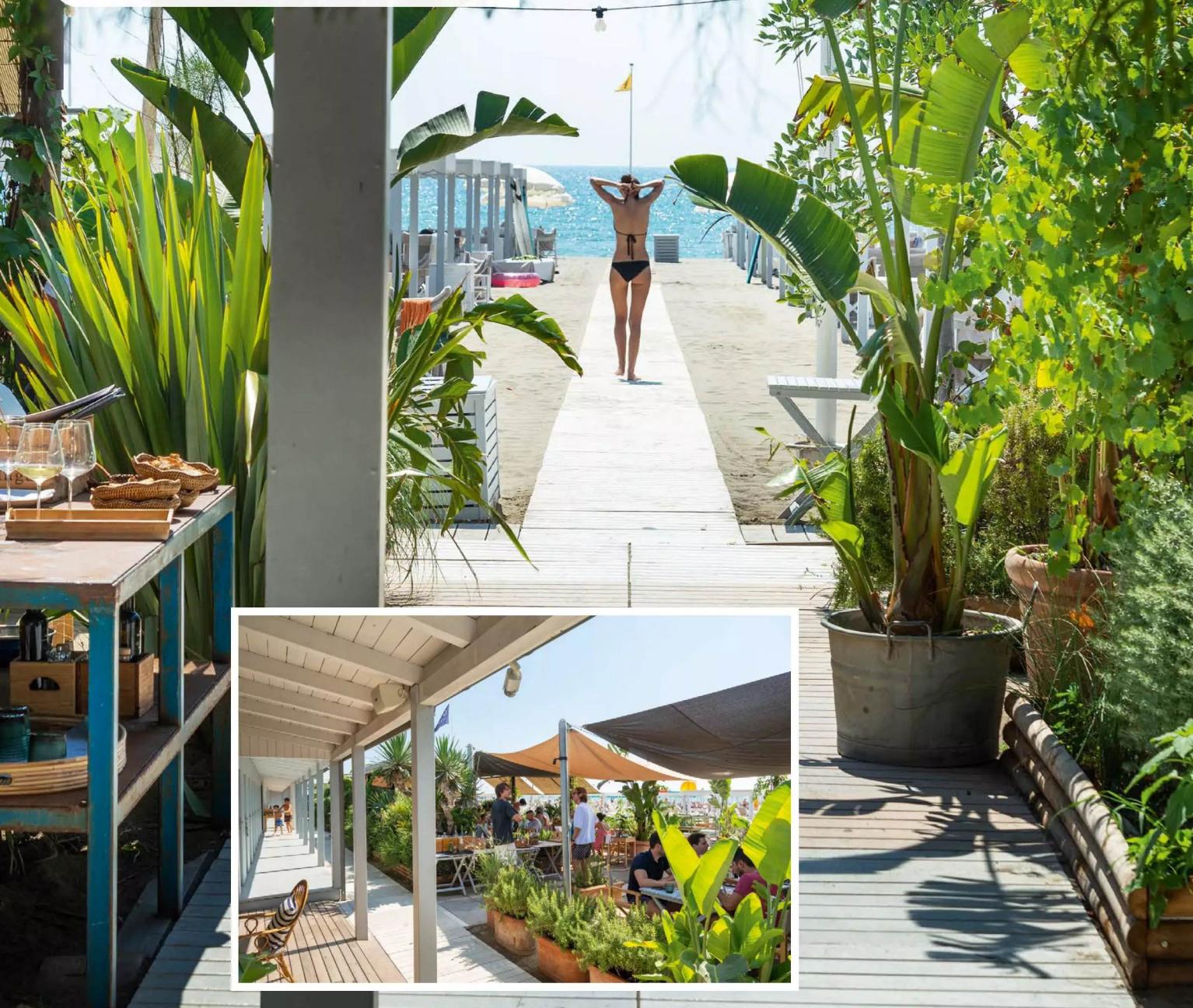
Vom Pier aus sind es nur wenige Gehminuten bis hierher. Die Bagno-Betreiber kaufen für ihre Gerichte kein Gemüse aus fernen Ländern ein – schließlich herrscht auch in der Versilia warmes Klima. Deshalb bauen Francesca und Alberto ihr Bio-Blattgemüse gleich selbst an. Was das Essen betrifft, stimmt also schon mal alles (auch die Fischgerichte sind köstlich). Doch der Genuss geht über die Speisekarte hinaus. Das in Weiß, Rot und Dunkelblau gehaltene Bagno schmeichelt dem Auge: Vintage-Rattanmöbel, eine Pergola mit Kletterpflanzen, tropische Topfpflanzen und ein geräumiges Restaurant mit Sonnensegeln. Wer hier bestellt, kann sich entscheiden zwischen einem Sitzplatz unter Tenda oder Sonnenschirm oder einem Tisch auf der strahlend weißen Terrasse. Da diese zu Saisonbeginn frisch gestrichen wurde, hinterlassen wir versehentlich ein paar Fußabdrücke. Doch darüber lächeln sie im Bagno Angelo nur – hier sind sie eben sehr locker. Auch das hilft beim Tiefen-Entspannen.

• bagnoangelo.net

FORTE DEI MARMI: BAGNO GILDA

Dieser Beach Club mit seinen 72 Tendas und 18 Sonnenschirmen ist eine gut geölte Maschine und seit 50 Jahren eine Marke in der Region. Erst kürzlich hat Architekt Piero Lissoni dem Interieur ein Make-over verpasst und dem Restaurant eine riesige offene Küche und extra Tische hinzugefügt. Die Qualität hat darunter nicht gelitten. Wer das Lokal durch den langen Gang mit den vielen Pflanzen betritt, sieht in der Ferne das Meer glitzern und hat einen Spitzentag vor sich: Hervorragendes Essen und schnelle Bedienung in typischer Versilia-Atmosphäre. Man denke an weiße Badetücher und Sonnensegel, in den Sand geharkte Muster, handbemalte Kabinen-Schlüsselanhänger in Fisch-Form, Kokosmatten auf dem Boden, knusprige Focaccia und Wein im Eiskübel. Über der Außenterrasse ruht übrigens ein Dach aus Schilfmatte – ein traditionelles System, das genau die richtige Dosis Sonnenlicht durchlässt und gleichzeitig für natürliche Belüftung sorgt.

• gildafortedeimarmi.com





MARINA DI PIETRASANTA: CHIMERA

Wer hierher kommt, sucht Ruhe und bekommt sie auch. Es gibt nur 38 Tendas und damit viel Platz. Sprich: Niemand wird genervt von Nachbarn mit lautstarken Unterhaltungen oder Telefonaten. Im Bagno Chimera zählen Privatsphäre und Erholung. Auch optisch strahlt das Strandbad Ausgeglichenheit aus. Die Sonnensegel sind blau-weiß gestreift, die nach Weichspüler duftenden Badetücher blau und auch die Bar und T-Shirts der Kellnerinnen passen ins Farbkonzept. Dazu Grünpflanzen und englischer Rasen rund ums Strandlokal. Ein bisschen Retro, ein bisschen altes Versilia mit metallenen Schiffslampen und Spiegeln wie Bullaugen. Hier legt der Besitzer noch selbst Hand an und schlägt auch mal schnell einen Nagel ein. Und die Gäste können sich entscheiden: für den Blick aufs Meer, auf die Berge oder auf die Bar.

• bagnochimera.it





MARINA DI MASSA: BAGNO PALMO MARE

Ein überraschend anderes Ambiente erwartet Gäste im Bagno Palmo Mare. Hier ist der Strand kürzer und der Sand grauer (wie in Ligurien) und eine Mole aus Felsbrocken nebenan verbreitet rauen Charme. Statt endloser Reihen Tendas gibts hier nur eine Handvoll, dazu dunkelblaue Sonnenschirme. Zu diesem eher kleinen Bagno gehört eine herrliche Terrasse mit rostfarbenen Sonnensegeln. Klappige Regiestühle, unlackierte Holzdielen und ein DJ, der bei Sonnenuntergang Lounge-Musik auflegt, machen die lässige Atmosphäre komplett. Obwohl bei schönem Wetter kaum jemand drinnen sitzt, lohnt sich dennoch ein Blick ins Lokal: Hier wartet ein Mix aus blau gestrichenen Wänden, alten Ledersesseln und Getränkevitrinen auf die Gäste, dazu jede Menge maritime Fundstücke aus dem Meer. Ein einzigartiges Ensemble, in dem sich ein Glas kühler Wein ganz wunderbar genießen lässt.

• palmomare.it



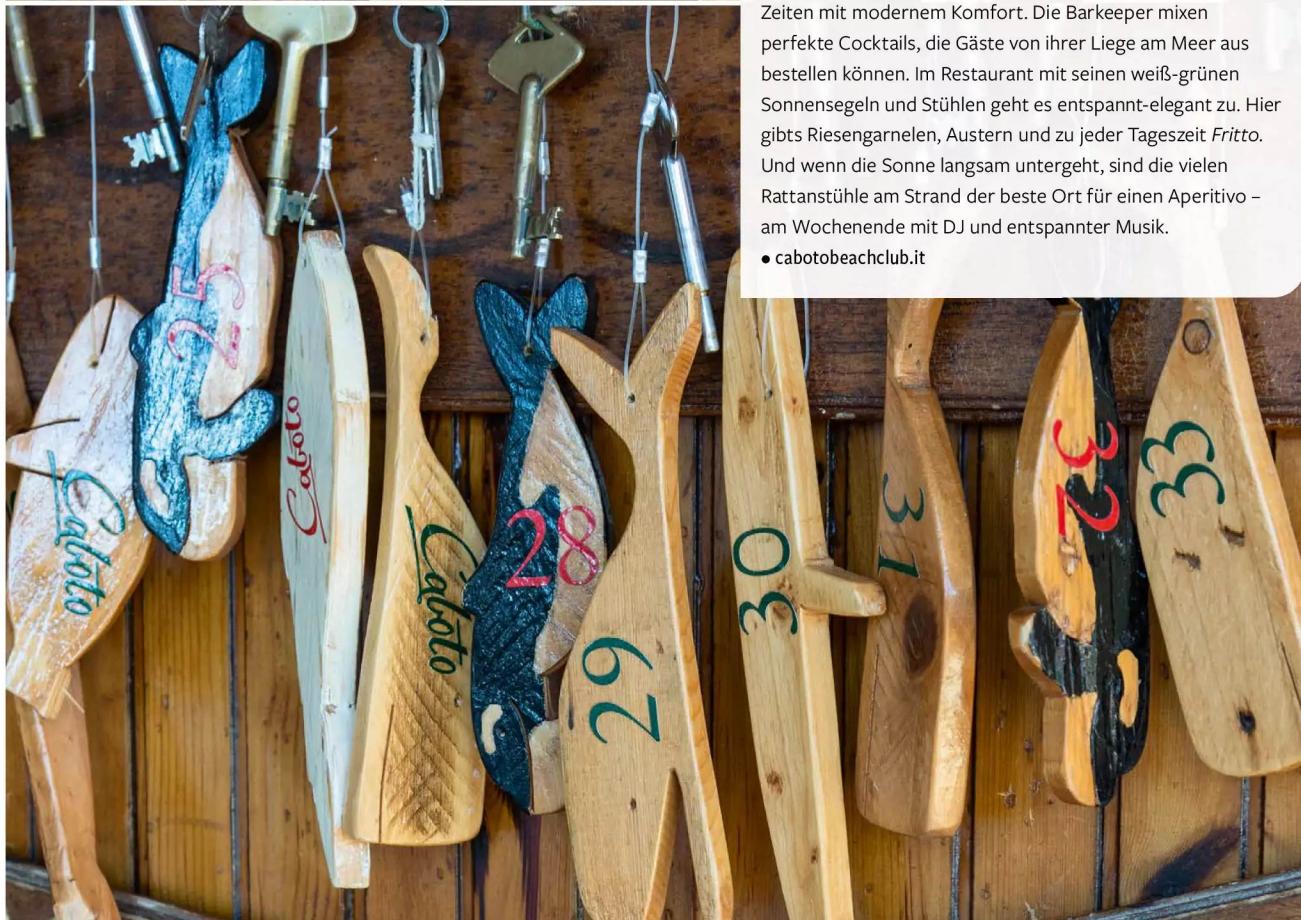
*Blau in Blau im Bagno
Palmo Mare: vom
Himmel über das
Wasser bis zu den
Sonnenschirmen.*



Caboto Beach Club



Ein Sundowner zu DJ-Beats:
Im Caboto bestellen Sonnenanbeter
ihren Cocktail an der Bar oder
direkt von der Liege aus



VIAREGGIO: CABOTO BEACH CLUB

Das 1908 eröffnete Caboto zählt zu den ältesten Strandbädern der Region. Ihre heutigen Besitzer haben die ursprüngliche Holzkonstruktion mit viel Gefühl für den alten Stil renovieren lassen und statt Palmen einheimische Sträucher gepflanzt. Denn, wieder sympathische Besitzer Francesco sagt: „Wir sind hier ja nicht in Dubai.“ Der Club vereint die charmant-chaotische Stimmung vergangener Zeiten mit modernem Komfort. Die Barkeeper mixen perfekte Cocktails, die Gäste von ihrer Liege am Meer aus bestellen können. Im Restaurant mit seinen weiß-grünen Sonnensegeln und Stühlen geht es entspannt-elegant zu. Hier gibts Riesengarnelen, Austern und zu jeder Tageszeit *Fritto*. Und wenn die Sonne langsam untergeht, sind die vielen Rattanstühle am Strand der beste Ort für einen Aperitivo – am Wochenende mit DJ und entspannter Musik.

• cabotobeachclub.it

MR MARVIS



Sonne, Shorts und Shirts – feiere mit MR MARVIS den Sommer. Entdecke die perfekten Shorts von MR MARVIS, jetzt erhältlich in 11 verschiedenen Looks. Entscheide Dich für bewährte Favoriten wie Die Original Shorts und Die Piqué Shorts oder probiere unsere neuen Short Classics und Musselin Shorts aus. Vervollständige den Look mit einem unserer stilvollen T-Shirts, Polos oder Hemden. Hergestellt in Portugal. Entdecke jetzt die Kollektion auf mrmarvis.de oder schau im MR MARVIS Store vorbei.

DÜSSELDORF - Kaiserstraße 1 HAMBURG - Hohe Bleichen 11 MÜNCHEN - Odeonsplatz 1



ZUCKER FÜR DIE OHREN



Der Mann mit Hut und Gitarre ist wieder unterwegs: Im Juli steht Zucchero bei seiner Tour Overdose D'Amore in

Deutschland, Österreich und der Schweiz auf der Bühne. Was erwartet die Fans von Adelmo Fornaciari, wie der Vater des italienischen Blues mit bürgerlichem Namen heißt? Neben eigenen Hits wie *Senza Una Donna* und neuen Songs auch Cover-Versionen anderer Musikgrößen. Auf Zuccheros aktuellen Album *Discover II* interpretiert der 69-Jährige mit seiner rauen Stimme zum Beispiel *Knockin' on Heaven's Door* von Bob Dylan oder *With Or Without You* von U2 neu.

Zucchero, Konzerte u.a. in Bremen, Stuttgart, Kufstein und Locarno, zucchero.it

Italien nördlich der Alpen

München ist die nördlichste Stadt Italiens, sagen zumindest seine Einwohner. Wegen des südlichen Flairs und der engen kulturellen Verbindung von Monaco di Baviera zum südlichen Nachbarland. Deshalb gibts beim *Münchner Open Air Sommer* auch viel Italienisches zum Hören. Wer mag, kann sich bei der *Italo Pop Night* auf den Urlaub eingrooven oder die schönsten Arien und Vivaldis *Vier Jahreszeiten* bei der *Italienischen Opernnacht* genießen. Kulisse für alle Konzerte ist der prächtige Brunnenhof der Residenz. *Münchner Open Air Sommer*, muenchneropenairsommer.de



Stars unter Sternen

Gewaltige Stimmen in einzigartiger Atmosphäre: Das Arena di Verona Opera Festival haut auch Leute um, die sonst mit Oper nicht viel am Hut haben. Denn das römische Amphitheater, wo die Sänger unter freiem Himmel auftreten, beeindruckt doppelt: Hier finden 20.000 Zuhörer Platz und es hat eine ausgezeichnete Akustik. Zum Festival-Programm gehören Klassiker der Opernliteratur und Liederabende –dank der Starbesetzung hat es absolute Weltklasse. Unter anderem sind dabei: Piotr Beczala, Angel Blue, Jonas Kaufmann, Anna Netrebko und Nadine Sierra. Opernfestspiele in Verona, 13. Juni bis 6. September, arena.it

HEISSES KULTURERBE

Ein hauchdünner Teig aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe, genau 90 Sekunden im Holz-



ofen gebacken, sodass die Mitte weich und der Rand leicht verkohlt ist. Der klassische Belag: Mozzarella, Tomaten, Basilikum – in den Farben Italiens. Das ist die *Pizza Napoletana*, sie ist Unesco-Weltkulturerbe und der ganze Stolz der Stadt am Vesuv. Im Juli wird Neapel zu Europas größter Pizzeria: Dann verwandeln die besten Pizza-Bäcker die Uferpromenade in ein riesiges Restaurant. Sie geben Workshops und feiern mit etwa einer Million Besuchern *La Pizza*. *Napoli Pizza Village* in Neapel, 1. bis 6. Juli, pizzavillage.it



★★★★★
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



Alpenglitzern in Bormio Sterne, Schnee und Goldmedaillen





Das Bergdorf in der Lombardei macht sich startklar für die Olympischen Winterspiele 2026. Unser Autor hat hier im Juli auf seiner ersten echten Bergtour gleich mehrere persönliche Rekorde gebrochen. Bisweilen wurde ihm im Eis ganz schön warm.

TEXT TIM KOBUSSEN ILLUSTRATIONEN EDITH BUENEN



Straßen werden zu Serpentinen. Hügel zu Bergen. Auf der Fahrt von Mailand in Richtung Norden steigt die flache Landschaft immer steiler an. An den Hängen reihen sich Weinstöcke aneinander und geben den Blick frei auf langgezogene Dörfer im Tal. Auf der Wiese am Fuße eines Berges spielen Vater und Sohn eine Partie Fußball – in der Nachmittagssonne rollt der Ball gemächlich hin und her. Die Gipfel in der Ferne funkeln selbst im Juli weiß vom Schnee. Kurz nach der Ankunft in Bormio legen wir unsere Wanderkarten auf den Tisch, um die geplante Tour zu besprechen: Zwei Tage werden wir auf dem Giro del Confinale laufen, einem Wanderweg durch den Nationalpark Stilfserjoch, der sich auch in vier Tagen gehen lässt. Die Gegend zieht im Sommer Wanderer und Radfahrer gleichermaßen an. Bekannt ist das Stilfser Joch, der zweithöchste Gebirgspass der Alpen,

auch wegen des Radrennens *Giro d'Italia*, das den Pass regelmäßig überquert. Der sportliche Charakter der Region hat Bormio zu einem Austragungsort der Olympischen Winterspiele 2026 werden lassen. Dafür wird derzeit das halbe Dorf umgestaltet: Straßen werden saniert, Hotels renoviert und in der Ortsmitte entsteht ein neues Stadion. In Bormio sollen die Skirennen der Herren stattfinden sowie die neue Disziplin Skibergsteigen. Dabei wandern die Athleten mit speziellen Ski, unter die sie Felle schnallen, den schneebedeckten Berg hinauf, um dann möglichst schnell wieder abzufahren.

Durch Schnee & Eis

Auch unsere Tour wird sportlich. Manche Teilnehmer haben allerdings ein Schuhproblem: Ihre leichten Wanderschuhe eignen sich nicht fürs hochalpine Gelände. Auch ich habe in jugendlichem Leichtsinn (in der >

Gruppe bin ich mit Abstand der Jüngste) nur Laufschuhe im Gepäck. Als ich das erwähne, wird es still am Tisch. Laufschuhe kämen aus tausend Gründen nicht fürs Bergwandern in Frage, bekomme ich zu hören. Jemand vom Hotel rennt los, um mir ein Paar Bergstiefel zu besorgen. Alles etwas übertrieben, denke ich noch kurz vorm Einschlafen, so schwer wird die Wanderrung schon nicht werden...

Berghütte im Schnee

Der nächste Morgen gibt mir erstmal Recht: Da für den Nachmittag Regen angesagt ist, nehmen wir für den ersten Tour-Abschnitt das Auto.



Und erreichen so, ohne einen einzigen Schritt zu tun, 2000 Meter Höhe. Hier scheint die Sonne über grüne Wiesen, Liegestühle laden zum Mittagsschlafchen ein. Doch unser wortkarger Bergführer Michele Bariselli hat andere Pläne: Er legt ein zügiges Tempo vor. Wir wandern über felsige Pfade, vorbei an Bächen und einigen vereinzelten Wanderern. An den Grashängen färben sich die Blumen lila-gelb. Nach einer Stunde stoppt Michele kurz, es beginnt zu tröpfeln. Für unseren Bergführer kein Grund zur Sorge, nach einem Schluck Wasser gehen wir weiter. Je höher wir gelangen, desto felsiger die Landschaft, die Steine sind jetzt dunkel wie Graphit. „Da ist sie“, sagt Michele plötzlich und zeigt in der Ferne auf eine Berghütte. Wie eine gelbe Mütze steht das Häuschen auf einem Felsen, mitten in einer Eiswand. Eis? Im Juli? In Italien? Ich blicke auf meine geliehenen Bergschuhe und begreife schlagartig, warum sie festes Profil haben. Kaum habe ich diese Erkenntnis verarbeitet, ist meine Gruppe schon ein Stück weiter gelaufen. Auf einmal ergießt sich der Himmel über uns. Rinnale strömen

Eis? Im Juli? In Italien? Ich schaue auf meine geliehenen Bergschuhe und begreife schlagartig, warum sie so ein festes Profil haben

über mein Gesicht, bis zu den Schienbeinen stecken wir in Schnee und Eis. Jetzt redet niemand mehr. Schritt für Schritt stapft unser Trupp voran, immer möglichst in der Spur, die Michele gebahnt hat.

Ab und zu gleitet einer von uns ein paar Zentimeter ab, dann halten die anderen die Luft an. Eine halbe Stunde später erreichen wir wohl behalten die Berghütte und haben endlich wieder festen Felsen unter den Füßen. Micheles Frau Elena empfängt uns herzlich. Aus der Küche erklingt Topfscheppern – daran erkenne ich Italien. Vor Kälte zitternd entledigen wir uns schon im Flur der nassen Klamotten und wärmen wir uns am Kachelofen er-

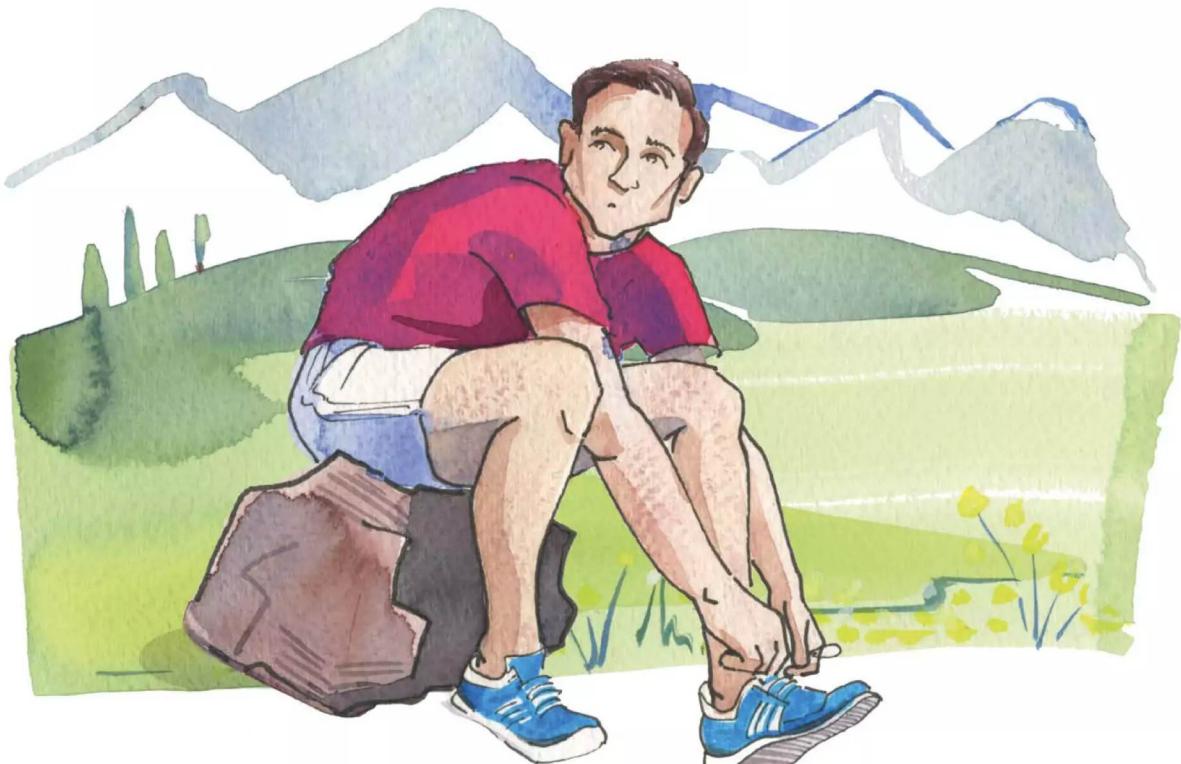
schöpft, aber stolz auf: Wir haben den Berg geschafft.

Polenta-Teller mit Käse

In der Hütte sitzen wir bei einer Tasse Tee zusammen. Dichter Nebel umhüllt unseren Berg, die Sicht reicht nur bis zu den dicken Tropfen, die vor dem Fenster vom Dach fallen. Immer mehr Menschen gesellen sich an die Holztische, es wird gemütlich. Manch einer hält ein wohlverdientes Mittagsschlafchen, andere spielen Karten. Als die Sonne untergegangen ist, serviert uns Elena Polenta, den regionaltypischen Maisbrei, der zu Käse oder Fleisch gegessen wird. Ein reichhaltiges Gericht mit vielen Kohlenhydraten, die wir am Tag dar-

auf sicher gut gebrauchen können. Noch ein Stück selbstgebackener Kuchen, dann verschwinden die Gäste nach und nach ins Bett. Nur Elena bereitet die Stube schon mal fürs Frühstück vor.

„Michele träumte schon immer von einem Häuschen in den Bergen“, erzählt sie, während sie mit dem Besteck klappert. „Ich habe mich in ihn und das Leben hier verliebt. Ich mag die Menschen, die hierherkommen.“ Die Wanderer und Bergsteiger lockt vor allem die Natur. „In den Bergen erlebst du Besonderes“, fügt Elena hinzu. „Wir sehen Tiere wie Füchse und Hermeline. Und ist der Himmel nachts klar, gibt es einen wunderschönen Sternenhimmel.“ >



Wir folgen der Spur des Bergführers. kniestief versinken wir im Schnee. Das Eis knackt, das Herz rast

In den vier Monaten pro Jahr, in denen Elena und Michele die Berghütte bewirtschaften, kriegen sie zwar kaum Schlaf, kommen aber trotzdem zur Ruhe. Elena zeigt mir ein paar Fotos aus den Anfangsjahren, als Michele alles, was er für die Hütte brauchte, hier hinaufschleppte. Das brachte ihm Rückenschmerzen ein, aber erfüllte seinen Traum. „Zu Beginn haben bei uns nur Hardcore-Alpinisten übernachtet“, erinnert sich Elena. „Doch mit der Zeit entstanden am Berg auch familienfreundliche Wander routen.“ Eine davon ist unsere Route, der Giro del Confinale, die Michele zu-

sammen mit Marco Confortola, ein in der Region bekannter Bergsteiger, geplant und markiert hat. Auf diesem Weg ist der Aufstieg zur Hütte zwar immer noch kein Nachmittags spaziergang, aber dennoch auch für Freizeitwanderer machbar.

Auf dem Po ins Tal

Am nächsten Morgen steht unser neuer Bergführer Marco Confortola vor der Hütte. Ausgeruht und mit frischem Brot unterm Arm holt er uns ab. Er ist am Morgen bereits unsere gesamte Strecke von gestern gelaufen. Kein Wunder, der erfahrene Hochalpinist hat beinahe alle

Achtausender bestiegen. Am K2, der zu den gefährlichsten Gipfeln zählt, hat er in einem Schneesturm seine Zehen verloren.

Wir ziehen zeitig mit Marco los. Die Sonne hängt wie eine Heizung über Berg, wir fangen ihre Wärme ein wie Sonnenblumen. Heute wird richtig gewandert, ohne Auto als Starthilfe. „Brauchen wir nicht“, sagt Marco, „wir gehen auf eigenen Beinen den Berg hoch und wieder runter.“ Für ihn ist Bergwandern eine spirituelle Erfahrung, durch die er sich lebendig fühlt. „Auf einem Berg verschwinden deine Alltagsprobleme“, sagt er. „Was da unten wichtig scheint, zählt hier oben nicht mehr.“ Unsere Truppe folgt seiner Schneespur. Erst gehts hochkonzentriert bergab – das Eis knackt, das Herz rast. Dann in Serpentinen wieder bergauf. Die Etappe führt über Bäche und Schneefelder, wo wir kniestief einsinken. Marco bahnt uns den Weg. Irgendwann denke ich: Unser Bergführer hat Recht. Einmal im Rhythmus geht es nur darum, Täler zu durchqueren und Anstiege zu bewältigen. Unmerklich vergehen Kilometer und Stunden. Ein Steinbock, mustert uns gelangweilt.

Kurz danach erreichen wir den Gipfel und blicken hinab in die Täler auf beiden Seiten. Im Schnee steckt ein Schild mit verblasster Schrift, aber die Höhenangabe ist noch leserlich: 3005 Meter. Erschöpft und zufrieden ruhen wir kurz aus und steigen dann durch den Schnee wieder hinab.

Auf dieser Flanke des Berges ist das Gelände flacher, das Gehen fällt recht leicht. Meistens jedenfalls. Im





Tiefschnee gleiten wir fröhlich talwärts, mal auf den Füßen, mal auf dem Hintern.

Marco hält inne, um einen Schluck Wasser aus einem Bach zu trinken, stemmt die Hände in die Seiten und schaut sich um. Wir stehen inmitten von grünen Berghängen und Kiefernwäldern, vereinzelt ragen weiße

Hüttendächer in den Himmel. „Habt ihr schon mal so was Schönes gesehen?“, fragt er. In der Tat, so eine grandiose Landschaft gibt es nur in den Alpen. Nach einer weiteren Stunde Gehen durch recht leichtes Gelände feiern wir unsere Ankunft mit einem Glas Wein und einem Teller *Pizzoccheri*, dem hiesigen

Nudelgericht aus dickem Teig und viel Käse. Den restlichen Nachmittag verbringe ich in der römischen Therme in der Nähe von Bormio – Muskeln entspannen und Knochen aufwärmen. Ich sitze im wohlig warmen Bad, schaue über das Tal von Bormio und stelle fest – so lässt sich auch hier unten der Alltag vergessen. •

TIPPS

SCHLAFEN

• Rifugio Quinto Alpini

Die gemütliche Berghütte von Michele und Elena Bariselli liegt auf 2800 Metern Höhe. Einfaches, aber wunderbar authentisches Essen. rifugioquintoalpini.it

• Hotel Nevada

Angenehmes Hotel in Bormio mit Restaurant, Café, Bar und Spa. Gutes Ausgangsquartier für Radfahrer, Wanderer und Skifahrer. hotelnevadabormio.it

ESSEN & TRINKEN

• Cantina Menegola

Wer von Mailand nach Bormio reist, dem sei bei diesem Weingut ein Mittagessen-Stopp empfohlen. Gute Weine und grandiose Aussicht. cantinamenegola.it

• Rifugio Forni

Perfekter Ort, um auf dem Giro del Confinale das typisch-regionale Gericht *Pizzoccheri* zu kosten. Übernachten auch möglich. forni2000.com

ENTDECKEN

• Bagni Vecchi

Bormios älteste und schönste Therme mit diversen Pools, Saunas und Talblick. qc-terme.com/it/bormio/ qc-terme-bagni-vecchi

• Giro del Confinale

Wanderbegeisterte können diese Route als Zwei-, Drei- oder Viertagestour gehen. Sie brauchen gute eine Kondition und ordentliche Ausrüstung: Bergschuhe (mindestens Kategorie B/C), feste Socken, Windjacke, mehrere

Kleidungsschichten und eventuell Gamaschen gegen nasse Schuhe. Auch

Wanderstöcke sind hilfreich an den steilen Hängen. girodelconfinale.it/en

• Olympische Winterspiele 2026

Bormio ist Schauplatz des Alpin- und Tourenskisports. Tickets sind online buchbar. milanocortina2026.olympics.com/en

MEHR INFO

bormio.eu/en

LIFESTYLE MADE IN
SÜDTIROL

WWW.ALPITZ.COM



ALPITZ®
APERITIVO
ALPINO



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.



Rom – ein feuriges Fest fürs Leben

Härter, rauer, gnadenloser: Das beschreibt nicht etwa die Spielweise von AS Rom, sondern die Küche der Hauptstadt – nirgendwo sonst in Italien isst man deftiger und gehaltvoller. Hier kann die *Carbonara* nicht pfeffrig genug und die *Amatriciana* nicht scharf genug sein. Vom Tier wird hier nichts weggeworfen (ein antikes wie hochmodernes Konzept) – Zunge, Hirn, Magen, Bries, alles kommt auf den Tisch, oft in kräftigen Soßen, gemildert allenfalls durch geschmolzenen *Pecorino Romano*, den Schafskäse aus dem Umland. Das beliebte römische Gericht *Cibreo* enthält unter anderem Kamm und Hoden vom Hahn. Und beim Gemüse ist ausgerechnet die sperrige Artischocke mit ihren scharfen Blättern der Favorit der Römer.

Aber schwelgen wir ein wenig, bevor es ans Genießen geht. Welche Stadt prägt seit zweieinhalb Jahrtausenden einen großen Teil der Weltgeschichte? „Rom ist die erstaunlichste Stadt des Universums“, sagte einst – nicht Marc Aurel, sondern Asterix. Hier birgt jede Straße eine Sehenswürdigkeit, für die woanders ganze Viertel abgerissen und um die man einen goldenen Zaun bauen würde. *Caput mundi*, Hauptstadt der Welt: Den Ehrentitel trägt Rom mit Stolz.

Wunderwerke wie das Pantheon oder das Kolosseum wären selbst mit modernen Konstruktionstechniken schwer realisierbar. Das Kolosseum sieht übrigens nur zerrupft aus, weil es im Mittelalter als Steinbruch verwendet wurde. Die aus Rom koordinierten Bauten – von Schottland bis Irak – sind vielleicht das größte komplexe Bauwerk der Menschheitsgeschichte. Straßen, Paläste, Befestigungen, Häfen, Brücken und Aquädukte prägen bis heute unser Stadtbild. Übrigens: Schon im alten Rom gab es Staus und Verkehrsmeldungen. So warnte man die Leute im Umland, wegen des zu erwartenden Gedränges an hohen Festtagen nicht in die Hauptstadt zu fahren.

Auch heutzutage ist der römische Verkehr sehr großstädtisch. Doch weil die Stadt histo-

risch gewachsen ist, lassen sich viele Genussorte bequem zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Auch Trastevere, der „Bauch von Rom“ links vom Tiber. Dort treffen wir Barbara Agosti, Roms *Carbonara*-Königin. Im eigenen Restaurant *Eggs* serviert sie die Pasta in 15 verschiedenen Variationen.

Barbara hat sich intensiv mit der Historie der *Carbonara* befasst. Charmant aber nicht nachweisbar sei die Anekdote, nach dem 2. Weltkrieg hätten amerikanische Soldaten in ihren Tagesrationen Bacon und Eipulver mitgebracht, mit denen römische Signorine dann die *Carbonara* erfanden. Auch Traditionalisten müssen tapfer sein: „Die ersten *Carbonaras* wurden ziemlich sicher nicht mit frischen Eiern gemacht, sondern ähnelten einer *Frittata*“, vermutet Barbara. Die begrenzten Kühlmöglichkeiten der Nachkriegszeit lassen dies plausibel erscheinen. Auch bezweifelt Barbara, ob damals tatsächlich immer Wangen- und Nackenspeck und kostbarer *Pecorino*-Käse verwendet wurden.

Nach jahrelangem Experimentieren hat Barbara ihre perfekte *Carbonara* gefunden: Sie serviert sie in einem hohen Glas, mit *Rigatoni* oder *Mezze maniche*, kurze Nudeln, denn lange sorgen für extra Sämigkeit, die das Gericht nicht braucht. Das ungewöhnliche Gefäß hält das Essen auf Temperatur, was bei *Carbonara* entscheidend ist – auch die letzten Bissen sollen auf keinen Fall lauwarm sein.

Barbaras Rezept für vier Personen: Die Nudeln in Wasser mit wenig Salz kochen. Den *Guanciale* in Würfel oder Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne extra Fett rösten. In einer großen Schüssel vier Eigelbe, zwei Eiweiße, 80 Gramm geriebenen *Grana Padano*-Käse, 200 Gramm *Pecorino*-Käse und frisch gemahlenen Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren. Den heißen *Guanciale* und sein geröstetes Fett dazugeben und mit dem Schneebesen kräftig weiterrühren. Die garnen Nudeln abgießen und direkt in die Schüssel geben. Mit *Pecorino* und Pfeffer nachwürzen, servieren und von Rom träumen. •

©ILLUSTRATION EDITH BUENEN



Paradies der Päpste

Castel Gandolfo





Ein Papst braucht seine eigene Sommerfrische!
Natürlich mit Garten, ach was, Gärten – mit langen Alleen,
plätschernden Fontänen, bunten Blumenbeeten und
Marmorbüsten. Ein Blick in diese göttliche Oase.

TEXT & FOTOGRAFIE JESPER STORGAARD JENSEN



Der dänische Autor,
Journalist und Fotograf
Jesper Storgaard Jensen
lebt seit 1997 in Rom.
Wenn es ihm da zu heiß
wird, taucht er im Albaner
See ab.

See ab.

Schon Kardinal Maffeo Barberini (1568-1644) verbrachte gerne den Sommer in Castel Gandolfo, das nur 30 Kilometer südöstlich von Rom liegt. Kein Wunder: Die herrliche Natur spiegelt sich im Albaner See, der einen gigantischen Vulkankrater füllt; und ein liebliches Städtchen liegt prachtvoll oben in den Bergen. Frische Luft und atemberaubende Panoramablicke sind hier garantiert. Als der Kardinal dann 1623 Papst wurde und den Namen Urban VIII. annahm, kürte er das gemütliche Dorf zum „päpstlichen Urlaubsort“. Ein Papst könne schlecht eine Sommerresidenz mieten, hieß es, nur eine eigene schien angemessen. Italienische Geschichtsbücher berichten,

dass der Gottesmann am 10. Mai 1626 die Sommerpause zum ersten Mal dort verbrachte. Frühmorgens verließ er den Quirinalspalast in Rom in einer Kutsche, die von sechs Pferden gezogen wurde und fünf Stunden später auf dem Vorplatz von Castel Gandolfo eintraf. Eine jubelnde Menge empfing den Papst. Das Gebiet rund um die Stadt spielte in der Antike eine wichtige Rolle, seit der Gründung von Alba Longa, die als Mutterstadt Roms gilt. Alba Longa ging in den Kämpfen gegen die jetzige Hauptstadt unter. Später, im 1. Jh., ließ sich Kaiser Domitian hier nieder und errichtete unter anderem einen Palast. Nur ein Gebäude aus dieser Zeit blieb erhalten: der



Das imposante
Eingangstor zu den
päpstlichen Gärten.



Brunnen, Statuen und Plätze - die einzelnen Elemente des Gartens bilden alle miteinander ein Gesamtkunstwerk

Criptoportico im päpstlichen Garten. Das Städtchen Castel Gandolfo hat heute rund 8.500 Einwohner und ist Teil der Castelli Romani, zu denen auch die Gemeinden Ariccia, Fascati und Velletri gehören. Seit Jahrzehnten schon ist das Gebiet ein beliebtes Ausflugsziel der Römer, die für ein schönes Mittagessen oder einen Spaziergang gerne der im Sommer brütenden heißen und lauten Metropole entfliehen.

Auf dem Dorfplatz spielt sich das soziale Leben ab und zwar seit Jahrhunderten. Er wurde zwischen 1658 und 1661 zu Ehren von Papst Alexander VII. angelegt. Die Hauptattraktion des *Piazza* ist unbestritten der Palazzo Pontificio, wo seit Papst

Urban VIII. viele seiner Nachfolger ihre Sommer verbracht haben.

Päpstlicher Prunk

Der Palazzo Pontificio ist nicht nur päpstliche Residenz. Ein großer Teil des historischen Palastes ist heute ein Museum, das durch die lange Geschichte der Päpste und des Vatikans führt. Schon im Innenhof vor dem Eingang zum Palast werden die Besucher eingestimmt: Hier stehen das bekannte „Papamobil“ und ein paar andere Fahrzeuge, die so manch einen Kirchenfürsten durch jubelnde Menschenmengen gebracht haben. Das Museum zeigt in seinen sieben Sälen die Porträts der letzten 51 Päpste, von Julius II. bis zum im April

verstorbenen Papst Franziskus, der sich in einem sehr schlichten weißen Gewand malen ließ. Sein Porträt steht in krassem Kontrast zu denen seiner Vorgänger, die in reich verzierten, seidenen und mit Gold bestickten Prunkgewändern Modell saßen. Die liturgischen Gewänder, Kopfbedeckungen und Kronen sind zusammen mit den Porträts ausgestellt. Außerdem Throne, Schreibtische und religiöse Artefakte aus verschiedenen Zeitaltern. Es ist dem Konservator der Vatikanischen Museen, Sandro Barbagallo, zu danken, dass diese Kostbarkeiten hier zu sehen sind. Neben der prunkvollen, mitunter protzigen Geschichte lohnt sich auch ein Schritt auf den >

„Ruhens können, während man arbeitet und arbeiten, während man ruht“

Balkon – das Panorama über den Albaner See ist einfach umwerfend.

Sphinxen, Nymphen ...

Die weite Landschaft gehörte von Anfang an zum Konzept der Residenz. Papst Urban VIII. machte in der ersten Hälfte des 17. Jh. den Anfang, in dem er die märchenhaften päpstlichen Gärten anlegen ließ. Die Päpste sollten sich, fern vom Chaos und den Machtkämpfen in Rom, in sauberer Luft und grüner Umgebung erholen. Der berühmte Architekt des Frühbarock Carlo Maderno (1556–1629), auch führender Baumeister in Rom, erhielt den Auftrag. Er legte den Garten zunächst auf einem brachliegenden Grundstück an, wo Jahrhunderte später zwei Villen gebaut wurden, die Villa Cybo (1773) und die Villa Barberini (1929).

Heute erstrecken sich die Gärten über 55 Hektar. Der Stil ist klassisch italienisch: geometrisch angeordnet, mit geraden Linien und viereckigen Flächen.

Wer den Geist, der in dieser päpstli-

chen Urlaubsfrische schlummert, spüren und verstehen möchte, sollte sich einfach treiben lassen. Am besten über die lange zentrale Allee, mit Sicht auf Springbrunnen, Sphinxen und Nymphen. Der Blick auf die bewachsenen Hänge und das blaue Meer in der Ferne tut dem Auge wohl. Die einzelnen Elemente des Gartens gehören alle miteinander zu einem Gesamtkonzept. Sie bilden Plätze, stille Wasserbecken und plätschernde Fontänen, mit getrimmtem Rasen und bunten Blumenbeeten. Aus den Nischen der antiken Mauern betrachten Marmorbüsten und römische Statuen mit stolzem Ausdruck den vorbei spazierenden Besucher. Zitronenbäumchen blühen üppig und die Thymianbeete duften, Blumen wiegen sich vor dunklen Zypressen, die hoch über das Tal ragen. 1870 besiegte die italienische Monarchie den Vatikan in der Schlacht von Porta Pia. Rom wurde eingenommen und zur italienischen Hauptstadt. Der Kirchenstaat von Pius IX. war damit aufgelöst und der Vatikan aus

Castel Gandolfo verjagt. Die päpstlichen Gärten überließ man in den folgenden 60 Jahren ihrem Schicksal.

Beten im Garten

Die Natur übernahm die Regie und überwucherte in aller Ruhe Pfade und Skulpturen. 1929 veränderte sich mit den Lateranverträgen die Situation. Das Königreich Italien und der Heilige Stuhl unterzeichneten ein Art Friedensvertrag, der den Vatikan als souveränen Staat anerkannte. Vatikanstadt erhielt den päpstlichen Palast und Garten von Castel Gandolfo zurück.

Seit Urban VIII. seine Residenz erbaute, haben seine Nachfolger sich hier seit Jahrhunderten erholt. Am längsten blieb bisher Papst Johannes Paul II., der hier mit Unterbrechungen über fünf Jahre wohnte. Er sagte über Castel Gandolfo, dass er hier „ruhen könne, während er arbeite und arbeiten, während er ruhe“.

Auch Pius XII. liebte den Ort. Er soll vor allem in den Gärten viel gewandelt sein oder bei einer Marienstatue gebetet haben. Ab und zu wurden sogar sein Stuhl und Schreibtisch in den Garten gebracht, sodass er von seiner Arbeit aus ins Grüne schauen konnte.

Papst Franziskus öffnete in Castel Gandolfo 2016 die einst privaten Gemächer der Päpste für Besucher. Ob sein Nachfolger, der erste US-amerikanische Papst Leo XIV., diese Sommerfrische liebt, ist (noch) nicht bekannt. •



Papstpalast und Garten sind das ganze Jahr über geöffnet, normalerweise von 10 bis 18 Uhr. Eintritt: Führung durch die päpstlichen Gärten 12 €; Kombiticket für Schloss und Gärten 19 €.

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**



Perlendes Trentino





Rennfahrer der Formel 1 ließen jahrelang auf dem Siegertreppchen die Korken dieses Schaumweins knallen

Königlicher Toast im Quirinalspalast. Rechte Seite: diverse Ferrari-Weine; Camilla Lunelli; Entenbrust in der Locanda Margon; Küchenchef Edoardo Fumagalli.



© LAURA MATTARELLA

Die gesamte italienische Prominenz und sogar Könige prosteten mit den Perlweinen von Ferrari Trento. *Italien Magazin* hat die Keller und Weinberge des renommierten Hauses aus dem Trentino besucht.

TEXT & FOTOS PAUL VAN EIJNDHOVEN

Am 9. April dieses Jahres hatte der italienische Präsident Sergio Mattarella König Charles und Königin Camilla zu einem Staatsbankett in den Quirinalspalast in Rom geladen. Der Toast auf den 20. Hochzeitstag des britischen Königspaares wurde mit einem Ferrari Riserva Lunelli, Jahrgang 2016, ausgebracht. Eine Geste, die den Status des Hauses – von 2021 bis 2024 auch *The Official Toast of Formula 1* – heute genießt. Die Geschichte der Kellerei aus dem Trentino begann vor 123 Jahren, als Giulio Ferrari (1879 - 1965) nach Lehrjahren im Rheingau und

Frankreich (Montpellier und der Champagne) seinen ersten Schaumwein in Flaschengärung – der sogenannten *Méthode champenoise* – mit Chardonnay-Trauben aus dem Trentino abfüllte. Obwohl die Region deutlich südlicher liegt, sind ihre Berglagen kühler und die Temperaturunterschiede ähneln denen der Champagne. Besessen von der Qualität, das war Ferrari. Und so gewann sein *Spumante* 1906, nur vier Jahre später, die Goldmedaille auf der Weltausstellung in Mailand. Ferrari blieb kinderlos und fand 1952 in Bruno Lunelli, Inhaber eines Weinladens in Trient, seinen idealen Nachfolger. Lunelli gelang es, die Produktion – 1952 weniger als 10.000 Flaschen – wesentlich zu steigern (er musste schließlich die Schulden für diese Investition zurückzuzahlen). Zugeständnisse in der Qualität machte er nicht. Sein kaufmännisches Händchen und seine Leidenschaft halfen ihm dabei. Ferrari blieb bis zu seinem Tod 1965 im Unternehmen aktiv und sein Name prangt bis heute auf jedem Etikett.

Flaschendrehen

Ab den 1970er-Jahren bauten Lunellis Söhne die Firma zum italienischen Marktführer aus und machten ihre Schaum-

>





Weinberg in der Nähe der Villa Margon. Hausladen von Ferrari Trento und ein Blick ins Grand Hotel Trento. Im Ferrari-Weinkeller lagern rund 20 Millionen Flaschen.



Wine Pairing: Die ideale Kombination findet sich eher im Duft als im Geschmack

weine nach der Champagner-Methode zur Nummer eins für festliche Gelegenheiten. Sie exportieren viel nach Deutschland, Japan und in die USA.

Camilla Lunelli leitet das Unternehmen gemeinsam mit ihren Brüdern Marcello, Matteo und Alessandro in dritter Generation.

„Alle unsere Weine haben das Gütesiegel Trento DOC und seit 2014 arbeiten wir mit Nachhaltigkeitsprotokollen“, erklärt sie. „Das ist kein Kinderspiel, da wir unsere Trauben von rund 600 Weinbauern beziehen.“ Seit 2022 wird CO₂-neutral produziert, erzählt Lunelli und führt uns in den Weinkeller. Endlose Regale mit Schaumweinflaschen, die methodentreu mit dem Hals schräg nach unten gelagert sind. So setzen sich Hefe und Sediment im Flaschenhals ab. Sie müssen regelmäßig gedreht wer-

den, automatisch oder von Hand. Flaschendrehen bekommt hier eine ganz neue Bedeutung: „Hier lagern rund 20 Millionen Flaschen.“

In einem enormen Nebenraum stehen große Tanks aus Edelstahl, in denen die Trauben gären, bevor der Spumante abgefüllt wird. Unvorstellbare 70.000 Hektoliter.

Ferrari produziert sechs bis sieben Millionen Flaschen im Jahr.

Spumante und Trüffel

So viel Wein – da möchte man am liebsten gleich alles probieren, am besten mit einer genauso raffinier-ten Mahlzeit. Nicht ganz zufällig hat Ferrari ein eigenes Sterne-restaurant, die Locanda Margon. Das Gasthaus liegt malerisch auf einem Hügel, nur wenige Kilometer entfernt. Küchenchef Edoardo Fumagalli präsentiert vier Gerichte auf dem Menü: Wachtelei mit





Im Sterne-Restaurant Locanda Margon sucht Sommelier Mototsugu Hayashi die passenden Weine aus. Durch die Eingangshalle des Weinguts gehts zur Verkostung.

schwarzem Trüffel, ein Risotto mit Ziegenmilch und Kürbissoße, Entenbrust und ein Dessert mit Süßholz und Joghurt aus Ziegenmilch. Jedes Gericht wird von einem anderen Ferrari-Wein begleitet. Der Perlé Nero Riserva 2017, aus Pino Nero gekeltert, ist einsame Spitze. Ausgesucht hat ihn und die anderen Weine der Sommelier Mototsugu Hayashi. Er findet die ideale Kombination, indem er die Gerichte nicht kostet, sondern sie vor allem riecht. Eine ganz

spezielle Art des *Wine Pairing*. Nach dem Mittagessen laden die Weingärten rund um die Villa Margon – einem Herrenhaus aus dem 16. Jh., in dem Ferrari seine Gäste empfängt, zu einem Spaziergang ein. Zum Abschluss dieses gloriosen Ferrari-Tages darf eine Pizza von Alberto Trento nicht fehlen. Auch der Gourmet-Pizzabäcker versteht sich auf Wine Pairing. Anstelle von Bier serviert er ein Glas Ferrari zur Pizza. Und wahrhaftig: eine exzellente Wahl. •



TIPPS

• Ferrari Trento Winery

Das Weingut bietet Führungen durch die Kellerei und natürlich Direktverkauf.

ferraritrento.com

• Pizzeria Albert Trento

Via Verdi 15, Trento
albertpizza.it

• Grand Hotel Trento

Ein feines Viersternehotel, für die Übernachtung mit Klasse.
Piazza Dante 20, Trento
grandhoteltrento.com

• Locanda Margon

Haute-Cuisine-Restaurant von Ferrari, ein Michelin-Stern.
Via Margone 15, Ravina
locandamargon.it



Ausgewandert: Franziska Olbricht in Toscolano-Maderno

„Ich habe eine Schatzkiste geöffnet“



Wie ein Blitzschlag traf es Franziska Olbricht, als sie mit nur 15 Jahren mit dem Zug nach Florenz und Siena reiste. „Ich war von der Schönheit überwältigt, das ist hängen geblieben. Seitdem wollte ich über die Alpen.“ Heute sorgt sie mit dafür, dass am Lago di Garda wie einst die Zitronen blühen.

TEXT ANNEKE WARDENBACH FOTOS PRIVAT



Nach dem Abi in Bielefeld ging es für die heute 43-Jährige erst einmal in die „falsche“ Himmelsrichtung: Studium in Hamburg, immerhin mit einem Austauschsemester in Genua. „Dann kam das echte Leben, ich musste Geld verdienen und landete bei einer Unternehmensberatung, die auf Kultur spezialisiert war.“ Diese Erfahrung erweist sich jetzt in Italien als äußerst brauchbar. „Beruflich lief es gut in Deutschland, aber Italien blieb stets im Hinterkopf. Ich mache mit meinem Mann gerne völlig ungeplante Urlaube. Wir fahren mit Auto und Dachzelt einfach los, aber am ersten Kreisverkehr geht es dann doch meistens

Tour. „Da haben wir schon geguckt, welche Ecken uns gefallen. Am Gardasee besuchten wir eine Bekannte aus der *Società Dante Alighieri*, der deutsch-italienischen Gesellschaft, in der ich seit meinen Studentenzeiten Mitglied und später auch Präsidentin war. Rein „zufällig“ saß beim *Aperitivo* auch eine befreundete Maklerin, die „zufällig“ einen Schlüssel für ein Haus dabei hatte. Nach dem Drink sind wir aufgestanden, hingefahren und quasi direkt eingezogen. Das war sehr geschäftstüchtig von den beiden, aber sie haben es genau richtig gemacht. Wir haben das Haus zu Miete, das ist hier eher ungewöhnlich. Uns



gen Süden. 2015 nahm ich mir dann vier Wochen Auszeit in der Maremma. Über die Organisation *World Wide Opportunities on Organic Farms* habe ich auf einem Weingut gearbeitet. Da festigte sich die Idee, eines Tages in Italien zu leben. Die Sprache konnte ich ja schon. Naja, Universitäts-Italienisch. Ich konnte noch nicht so gut schimpfen, das habe ich fix nachgeholt. Auch Witze zu verpassen war doof, aber selbst keine machen zu können, war noch doof.“

Franziska Olbricht und ihr Mann sind ungebunden, beide Freiberufler und kinderlos. 2020 erfüllten sie sich einen großen Wunsch und gingen auf Grand

kommt das aber sehr zupass, wir sind ziemliche Freigeister.“

Uralter Wirtschaftszweig

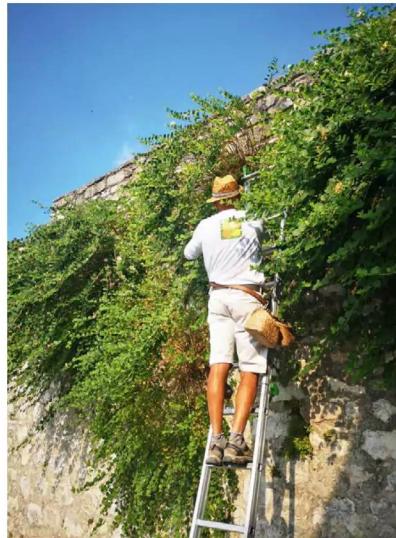
Bis heute lebt das Ehepaar „in einem einsamen Gerät- und Gärtnerhaus am Hang, vier Stockwerke hoch. Wir steigen über drei Terrassen, bis wir an der Straße sind. Der Bau ist denkmalgeschützt und Teil der mehr als 300 Jahre alten Kulturlandschaft der Zitronenhaine.“

Nach einem stillen Start während der Pandemie, mit viel Tele-Arbeit und wenig Kontakten vor Ort, kam der Umschwung in Form einer Veranstaltung: „Die ersten zwei Jahre haben wir gefühlt nur im >

Im Schutz der meterhohen Gewächshäuser aus langen Balken und Naturstein gedeihen trotz der Nähe zu den Alpen viele verschiedene Zitronensorten, auch die Cedro gigante, also die Riesige Zitronenzitrone (Bild oben).

Franziskas Insidertipps

- Laden und Limonaie Tour der Kooperative und Non-Profit-Ver eins „Terre & Sapori“. terresapori.it
- Toller Slow-Food-Markt in wunderschönem Ambiente. Jeden 3. Sonntag im Castello Padernello südlich von Brescia. castellodipadernello.it
- Valle delle Cartiere: Papiermühlental in Toscolano, eine Art archäologischer Fundort der Papierproduktion mit atemberaubender Natur und diversen Wanderwegen aller Längen und Schwierigkeitsstufen. Kleines Museum und nette Bar. valdedellecartiere.it
- Restaurant und Unterkunft in einzigartigem Park plus Panorama: Agriturismo Dimora Bolsone, San Michele/Gardone. dimorabolsone.it
- Gelateria Ciocolat Toscolano-Maderno: Prämierter Eis und Semifreddo-Torten. Unglaublich guter Affogato to go.
- Spaziergang von Muslone nach Piovere mit Einkehr in schöner Bar im kleinen Borgo und während der Wanderung Blick auf Gargnano.
- San Bernardino a Serniga: Friedliches Ausflugsziel oberhalb von Salò, netter Ort zum Picknicken.
- Ristorante Belvedere in Montemaderno: Familie Perini kocht und führt seit Generationen das schön gelegene Haus. Hausgemacht und selbst gejagt, und nach dem Abendessen selbst angesetzte Liköre. belvederevillahotel.it



Trotz Alpen Nähe gedeihen an den sonnenwarmen Steinmauern Kapern, die im Laden verkauft werden.

Garten gesessen wegen der Lockdowns. Dann öffnete im April 2024 der Verein *Terre & Sapori* seine Zitronengärten, sogar die privaten Grundstücke. Dazu gab es einen Markt, einen Gastronomiewettbewerb, Führungen; ich war fasziniert, wie professionell das organisiert war, bot mich da ehrenamtlich an und geriet schnell in den Sog. Die meisten Mitglieder sind Italiener, die freuen sich über mein Deutsch. Ich übersetze die Website und bald gebe ich Führungen.

Uraltes Wissen

Ich habe da eine Schatzkiste geöffnet. Im 17. und 18. Jh. waren die Zitronengärten ein einträglicher Wirtschaftszweig mit zehn Meter hohen Bäumen und dieser speziellen Architektur und Bewässerung der Gewächshäuser. Die Erde haben sie von der anderen Seeseite per Schiff aus dem Veneto geholt. Was die Leute damals auf sich genommen haben! Wir wollen das wiederbeleben und aufwerten. Der Fokus liegt auf Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten wie Marmeladen und Sirup. Kapern wachsen hier spontan an den hohen warmen Steinmauern. Was hier sonst nicht geht, so nahe der Alpen. Alles wird von Hand zu Delikatessen verarbeitet. Die verkaufen wir in unserem Laden und an Hotels, Besucher und auf Slow-Food-

Märkten hier in der Gegend, was mir viel Spaß macht.“

Gut gelandet

Olbricht fühlt sich in dem 8000-Seelen-Städtchen Toscolano-Maderno gut aufgenommen. „Hier in Norditalien sind wir uns in vielen Dingen doch sehr ähnlich. Der Humor liegt mir, ich fühle mich nicht fremd. Die Italiener erkennen einen wieder, das ist herzlich. Mein Mann ist 1,96 m lang, der wird nie als Italiener durchgehen. Unser Netzwerk wächst, auch der Tiefgang. Das Klischee der Oberflächlichkeit stimmt hier nicht.“ Nur eines fehlt ihr: Vollkornbrot. „Das muss mein Besuch aus Deutschland mitbringen. Anfangs rannten sie uns die Tür ein, manchmal kam ich mir vor wie ein B&B, bekam die Bettwäsche kaum trocken. Dann schenkten Freunde oder Familie am Mittwochabend ihr viertes Glas Wein auf unserer Terrasse ein und verstanden nicht, dass ich am folgenden Morgen arbeiten musste. Mittlerweile ist Normalität eingekehrt, wir haben mehr Zeit für unsere Bekannten und Aktivitäten vor Ort.“ Die unruhigen Freigeister sind am Ufer des Sees angekommen. „Es ist immer noch viel zu entdecken, das Hinterland, die Städte. Die Wunschliste ist noch lang.“ •

Take your time

feel the emotion of art



Piero della Francesca

La Leggenda della Vera Croce / Il sogno di Costantino
Basilica di San Francesco / Arezzo

www.discoverarezzo.com



discover
AREZZO

CASANOVA

Enfant terrible mit vielen Gesichtern

Berühmt-berüchtigt wurde Casanova als Frauenheld. Doch er war auch gewiefter Betrüger, obsessiver Spieler und ein unerschrockener Abenteurer. Sein turbulentes Leben beschrieb der Venezianer unverblümt in seinen Memoiren. Obwohl dieses Jahr sein 300. Geburtstag wäre, sind sie so erfrischend als wären sie von gestern.

TEXT RONALD KUIPERS FOTOS IMAGESELECT



Giacomo Casanova ließ sich auf der Leinwand verewigen, das Porträt oben hat Anton Mengs um 1760 gemalt.

Rechte Seite: Eine von Casanovas vielen Mätressen, die Irin Marie-Louise O'Murphy (hier als „Ruhendes Mädchen“ von François Boucher, 1752).

DER VERFÜHRER

Eine Schönheit ist Giacomo Casanova nicht: Knochig und sonnengebräunt, hohe Stirn, markante Nase, 1,90 Meter groß. Ein Zeitgenosse beschreibt ihn als „aufgeblasenen eitlen Fatzke, der sich wild gestikulierend überall einmischt.“ Trotz allem: Casanova erobert als Meisterverführer des 18. Jahrhunderts viele Herzen. Er brüstet sich damit, 122 Frauen geliebt zu haben: Einfache Dienstmädchen, Nonnen und Kurtisanen, elegante Gräfinnen und Herzoginnen. Seine sexuellen Abenteuer beschreibt Casanova in blumiger Sprache in seinen Memoiren, auch *Das Kamasutra von Venedig* genannt: „Das heftige Feuer, das uns trieb, verbrannte uns. Hätten wir versucht, es zu bändigen – es hätte uns verzehrt. Doch ich war versiert in der Kunst, das Ende hinauszuzögern.“ Über eine andere Affäre schreibt er: „Ich sah ihren Busen, zwei kleine Kugeln getrennt durch einen schmalen Spalt, der mir wie ein Bach aus Milch erschien. Gemacht, um meinen Durst und meine hungrigen Lippen zu stillen.“ Manchmal strotzen Casanovas Berichte von Humor, etwa, als seine Geliebte unter Blähungen leidet: „Mein Feuer wurde gemildert durch ein äußerst ungewöhnliches Geräusch, das dem Bereich entwich, in dem ich mich aufhielt. Es klang, als ob der Bass eines Orchesters den Takt eines Musikstücks angab.“ Auch Misserfolge bei seinen Eroberungen bringt Casanova zur Sprache, etwa als eine ältere Herzogin ein Auge auf ihn wirft: „Die Hexe hatte Pickel und einen abscheulichen Busen, den sie zur Schau stellte. Die Hure überrumpelte mich, indem sie mir mit zwei sabbernden Lippen einen Kuss aufzwang.“ Für sein ungebremstes sexuelles Vergnügen zahlt Casanova einen Preis – er leidet häufig unter schmerzhaften Geschlechtskrankheiten wie der Syphilis. Über die schreibt er stolz: „Ich heilte mich selbst vollständig in sechs Wochen, indem ich als einziges Medikament Salpeterwasser trank.“



2

DER GLÜCKSPILZ

Casanova wächst in bescheidenen Verhältnissen auf. Seine Eltern sind Schauspieler, die gelten im damaligen Venedig als Aussätzige. Als Kind spricht Casanova kaum, gilt gar als zurückgeblieben: „Jeder hatte Mitleid mit mir und ließ mich in Ruhe; man dachte, ich würde es nicht lange machen.“ Casanovas Eltern schicken ihren Teenager nach Padua, in eine Priesterausbildung: „Ich bekam ein paar Umarmungen und den Auftrag, gehorsam zu sein. So haben sie sich meiner entledigt.“ In Padua stürzt sich Casanova ins Studentenleben, genießt Alkohol und sexuelle Abenteuer und

merkt, dass er nicht zum Priester taugt: „Weil Heuchelei der einzige Schlüssel zum Erfolg in der mir auferlegten kirchlichen Karriere war, hätte ich mich letztlich selbst verachtet.“ Casanova kehrt zurück in seine Geburtsstadt Venedig, treibt sich in Kneipen und Bordellen herum. Doch sein Leben nimmt eine neue Wendung, als er nach einer Theaterraufführung mit dem Adligen Matteo Bragadin in einer Gondel sitzt. Der hat plötzlich einen Schlaganfall: „Der Mann stammelte, er verliere die Kontrolle über sein Bein. Ich erschrak, denn ich sah seinen Mund zum linken Ohr hängen.“ Casanova begleitet Bragadin in dessen

Palazzo nach Hause, wacht Tag und Nacht an dessen Bett. Als ein Arzt ihn mit giftiger Quecksilbersalbe heilen will, spült Casanova sie ab und rettet so Bragadins Leben. Der dankbare Adelige bietet Casanova an, sein Schutzherr zu werden: „Wer du auch sein magst, ich verdanke dir mein Leben. Gott gab deinem Engel den Auftrag, dich unter meinen Schutz zu stellen.“ Bragadin verschafft Casanova eine Wohnung und zahlt ihm eine monatliche Zulage. Und vor allem: Er öffnet dem Schauspielersohn die Tür zur venezianischen Aristokratie: Ab jetzt gehört Casanova zur feinen Gesellschaft. >

3 DER SPIELER

Vom Glücksspiel ist Casanova wie besessen. Er zählt zu den Stammgästen in Venedigs offiziellem Casino, dem Ridotto, das in einem Flügel des Palazzo Dandolo untergebracht ist. Hier verspielt Casanova viel Geld – an einem einzigen Abend oft die gesamte monatliche Zulage, die ihm sein Schutzherr Bragadin zusteckt. Er lebt nach dem Motto: „Sparsamkeit verdirbt das Vergnügen.“ Doch mit der Zeit wird er gewiefter im Schummeln und geht auch mit Gewinn nach Hause. Das ist nicht ohne Risiko: Nach einem Casino-Besuch auf der Insel Murano, einen Beutel Goldmünzen in der Hand, denkt sich Casanova: „Ich muss auf der Hut sein vor den Dieben von Murano, vor echten Mörfern. Sie könnten mich ausnehmen. Ich hatte nicht mal ein Messer dabei, das auch

alle anständigen Leute in Venedig zur Verteidigung bei sich tragen!“ Zum Glück trifft Casanova zwei Gondolieri, die ihn für ein paar Goldstücke sicher nach Hause bringen. Mit dem Alter merkt Casanova, dass es sich mehr lohnt, ein Glücksspielgeschäft zu betreiben, anstatt zu spielen. In Paris, der damals reichsten Stadt Europas, findet er am französischen Hof hochgestellte Persönlichkeiten, die in seine *Loterie Royale de France* investieren, dem Vorläufer der heutigen französischen Staatslotterie. Zu Casanovas Freude ist die Lotterie ein Riesenerfolg: „In allen angesehenen Häusern und Theaterfoyers gab mir Menschen Geld, ich solle nach eigenem Ermessen für sie spielen. Ich hatte Lotterielose für große und kleine Beträge dabei, ließ die Leute wählen und kam mit Taschen voller Geld nach

Hause.“ Doch nicht nur Casanova profitiert, der größte Batzen des Lotterie-Erlöses fließt in die Kasse von König Ludwig XV., der damit teure Kriege finanziert.

4 DER AUSBRECHER

Dass der unbedeutende Schauspielersohn Casanova in Venedigs höchsten Kreisen ein- und ausgeht, verdankt er dem reichen Adligen Bragadin, dem er das Leben gerettet hat. Aber unter den feinen Leuten macht sich Casanova nicht nur Freunde. Er schlägt mit Frauen mächtiger Männer, betrügt mit Vorhersagen aus der jüdischen Kabbala-Mystik und schockiert mit blasphemischen Gedichten. Auch die Spione der staatlichen Inquisition verfolgen Casanova: „Alle mög-

Im Ridotto-Casino in Venedig verspielte Casanova ein Vermögen. Gemälde von Pietro Longhi (um 1750).

Poster zum Fellini-Film über Casanovas turbulentes Leben (1976).



lichen schwarzen Wolken sammelten sich über meinem Kopf, um mir einen Donnerstoß zu versetzen.“ Im Sommer 1755 wird Casanova verhaftet und ohne Prozess in die Piombi, die brütend heißen (und im Winter eiskalten) Zellen des Dogenpalastes eingesperrt. Von hier ist bisher noch niemand entkommen: „Ich brüllte, trat, fluchte und begleitete das sinnlose Toben, zu dem mich meine außergewöhnliche Situation gebracht hatte, mit lauten Schreien. Mehr als eine Stunde gab ich mich dem wahnsinnigen Gebrüll hin.“ In Casanovas Zelle gibt es nur ein Brett an der Wand und einen Eimer als Toilette. „Ratten liefen herum, so groß wie Kaninchen. Die widerlichen Tiere kamen ohne Angst bis an mein Gitterfenster.“ Casanova weiß nicht, wessen er beschuldigt wird und ob ihm vielleicht lebenslange Haft droht. Er unternimmt einen Fluchtversuch. Mit einer Eisenstange macht er heimlich ein Loch ins Dach und klettert in einer nebligen Herbstnacht des Jahres 1756 heraus, über ein glitschiges Bleidach, dann lässt er sich an einem Seil aus Laken und Servietten nach unten. So gewinnt Casanova seine Freiheit zurück und verliert zugleich seine große Liebe Venedig, mit seinen vielen Festen, Spielsälen und seinen Geliebten. Casanova flieht nach Paris, dort beginnt er ein neues Leben mit Frauen, Glücksspiel und Magie.

5 DER BETRÜGER

„Dumme Leute fordern es heraus, betrogen zu werden. Man kann ihnen kein größeres Vergnügen bereiten, als eine teure Lektion zu erteilen.“ Nach diesem Motto betrügt Casanova seine Zeitgenossen nach Strich und Faden: Er gibt sich den erfundenen Adelstitel Chevalier de Seingalt und behauptet, mit Geistern und dunklen Mächten sprechen zu können. Gelernt habe er dies von einem Einsiedler im Apennin,



LE CASANOVA DE FELLINI

der habe ihn in die Geheimnisse der jüdischen Kabbala-Mystik eingeweiht und in die des Steins der Weisen, der Metall in Gold verwandeln könne. So erschwindelt sich Casanova das Vertrauen von Aristokraten und Geschäftsleuten und gibt ihnen – gegen Bezahlung – okkulte Ratschläge für ihre Politik und Geschäfte. Auch die Markgräfin d'Urfé, damals eine der reichsten Frauen Frankreichs, fällt Casanova zum Opfer. Sie sieht in ihm einen Magier, der ihren Herzenswunsch erfüllen kann – als Mann wiedergeboren werden. Casanova „erfährt“ in einem kabbalistischen Geisterritual, wie die Gräfin zum Mann werden könne: Wenn Mond und Planeten günstig stünden und Casanova in dem Moment dreimal sein „göttliches Samenkorn“ in der Markgräfin ver-

ströme, dann werde diese nach neun Monaten einen Jungen gebären, in dem ihre erwachsene Seele wohne. Darüber ist die Edelfrau außer sich vor Freude. Casanova schreibt dazu: „So stahl ich ihre Seele, ihr Herz, ihren Geist und alles, was ihr an gesundem Menschenverstand geblieben war.“

Der Liebesakt mit der viel älteren Markgräfin kostet Casanova nach eigener Aussage einige Mühe – nach der ersten Entladung „göttlichen Samens“ ist seine Lust dahin: „Ich beschloss, die Gräfin noch einmal zu täuschen: Ich schauspielte meinen Todeskampf mit vielen Zuckungen, gefolgt von Regungslosigkeit.“ Bevor der Betrug auffliegt, nimmt Casanova die Beine in die Hand – im Gepäck ein Beutel mit Goldstücken und Juwelen. >

Casanovas Liebschaften und Beträgereien bescheren ihm viele Konflikte mit adeligen Rivalen, mit manchen duelliert er sich



Meisterverführer hat Geburtstag

Anlässlich Casanovas 300. Geburtstag ist in Venedig die große Doppelausstellung *Il tempo di Casanova* zu sehen – auf der Insel San Giorgio Maggiore und im Museum Palazzo Cini, organisiert vom venezianischen Kulturzentrum Fondazione Cini.

Il tempo di Casanova: 30.10.2025 bis 17.2.2026
cini.it (Suchwort: Casanova) & palazzocini.it.

6

DER ABENTEURER

Nach seiner spektakulären Flucht aus dem Gefängnis streunt Casanova rastlos quer durch Europa, immer auf der Suche nach willigen Damen, Casinos und anderen Gelegenheiten, an Geld zu kommen. Seine Beredsamkeit und Bildung bringen ihn bis in höchste Kreise: In Paris trifft Casanova den Philosophen Voltaire, erhascht einen Blick auf König Ludwig XV. und wundert sich über dessen Hofdamen, „die mich mit ihrer Hässlichkeit überraschten“. Auch trifft er die russische Zarin Katharina die Große: „Sie war wohlgeformt, freundlich, zugänglich und vor allem immer ausgeglichen.“ In den Niederlanden macht Casanova Geschäfte mit Bankiers und fährt Schlitten auf dem zugefrorenen Fluss Amstel: „Nach mindestens 20 Stürzen auf dem harten Eis dachte ich, dass ich mit gebrochenem Rücken enden würde.“ In jeder Stadt besucht er die örtlichen Bordelle, so auch in Paris: „Man zahlte sechs Francs, um mit einem Mädchen zu frühstücken und einen Louis, um mit ihr zu Abend zu essen und zu schlafen.“ Casanovas Liebschaften und Beträgereien bescheren ihm Konflikte mit adeligen Rivalen, manch einer fordert ihn deshalb zum Duell heraus. Über den Schusswechsel mit einem polnischen Offizier schreibt Casanova: „Als ich ihn fallen sah, steckte ich schnell meine linke Hand, die, wie ich fühlte, verletzt war, in die Tasche, warf die Pistole weg und rannte zu ihm.“ Mit dem Alter wird Casanova das Abenteurer-Leben zu anstrengend. Er nimmt einen ruhigen Job als Bibliothekar im Schloss Dux an, etwa 100 Kilometer von Prag entfernt. Hier schreibt er auch seine Memoiren, gespickt mit pikanten Details: „Ich bin ein abscheulicher Mann, aber ob die Nachwelt mich rühmt oder verabscheut, ist mir gleich.“ •



Hotel Indigo Venice - Sant'Elena
Calle Buccari 10 Sant'Elena, 30132, Venezia
+39 041 2717811 | info@indigovenice.com
www.indigovenice.com | @hotelindigovenice

Hotel Indigo Venice Sant'Elena

The Slow & Cool Side of Venice

Im grünen Herzen von Sant'Elena, nur wenige Schritte von der **Biennale** entfernt, empfängt das **Hotel Indigo Venice** seine Gäste in einem **ehemaligen Kloster** mit einem **geheimen Garten**, **Zimmern mit venezianischem Charme** und den authentischen Aromen des **Savor Restaurant & Bar**.

HOTEL
INDIGO[®]
VENICE SANT'ELENA

Hotel Indigo Verona Grand Hotel Des Arts

We Stand For Lovers

Nur wenige Schritte von der **Arena** entfernt empfängt das **Hotel Indigo Verona** seine Gäste in einem eleganten Palast aus den 1920er-Jahren, zwischen **Zimmern**, die von der lokalen Architektur inspiriert sind, einem **Innenhofgarten** und **Cocktails d'auteur** an der **Arya Bar & Mixology**, wo die Oper zu einem genussvollen **Erlebnis** wird.

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





LANDHAUSLIEBE APULIEN

Giorgia Eugenia Goggi ist seit mehr als acht Jahren Küchenchefin der Masseria Moroseta und hat das Anwesen in ein renommiertes Restaurant inklusive Kochschule verwandelt. Dort zelebriert sie eine moderne, raffinierte Landhausküche. Ihre Philosophie: Essen ist die Grundlage des Zusammenseins und ein Ausdruck von Liebe, der sich in jedem ihrer Gerichte wiederfindet. Mit ihrem stilyoll ge- staltetem ersten Koch-

buch öffnet die gebürtige Mailänderin die Türen zu ihrer süd-italienischen Welt. In vier jahreszeitlichen Kapiteln präsentiert sie Rezepte vom Frühstück bis zum Dessert – abgerundet mit wunderschönen Bildern des Landgutes. *Moroseta, Moderne Landhausküche aus Apulien, Ars Vivendi.* 37,50 €

MAILEN & GEWINNEN

Wir verlosen 1 Exemplar unter italienmagazin.com

© ADOBE STOCK



© ADOBE STOCK



Flüssiges Lakritz

Vecchio Amaro del Capo ist ein weithin bekannter Likör, den die Familie Caffo seit 1915 in Kalabrien destilliert. Nun haben sie einen neuen Star: Salmiacello – mit kalabrischem Lakritz, einer Prise Salz aus dem Tyrrhenischen Meer, einem Hauch von Sternanis, Holunderblüten und Zimt.

Caffo, Salmiacello, 16,99 €. caffo.com



Pasta e basta

Lorenzo streift seit den 1980er-Jahren durch Italien und bringt ausgewählte Schätze in seine neue Heimat Deutschland. Was einst ein Stand auf dem Wochenmarkt von Stuttgart war, ist heute ein „gefährlich“ guter Webshop, unter anderem mit Geschenken, die garantiert keinen

Staub fangen. Jeder Präsentkorb ist eine liebevoll zusammengestellte Mahlzeit. Aromatische Tomatensoße für den klassischen italienischen Geschmack, gegrillte Artischocken und knackiges Gemüse zur Abwechslung. Mit etwas Glück lädt der oder die Beschenkte Sie postwendend zum Abendessen ein?

Geschenkkorb Antipasti, Pasta e basta! 52,90 €. lorenzos-gusto.com



WEINGUMMI NEXT LEVEL

Fruchtpralinen sind eine Spezialität des renommierten Hauses Massari aus Brescia. In den Filialen liegen die wunderschönen Würfel mit dem intensiven Fruchtaroma in großer Auswahl in der Kühltheke, diese bunte Box kommt nun ausnahmsweise per Post nach Hause.

Geschenkbox Gelatine di Frutta, Massari, 25 Stück 39 €. shop.splendido-magazin.de

Ein Heft verpasst?

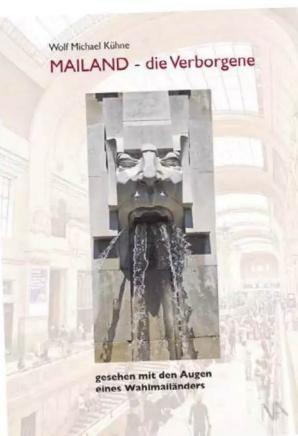
Komplettieren Sie Ihre Sammlung



Gehen Sie auf
italienmagazin.com
und klicken Sie auf
Shop oder wählen
Sie 0031 88 1102082

Mailand: Reiseführer zum Vorfreuen

Mailand frönt der Eleganz und der Arbeit: Kurzärmelige Hemden, Shorts und halb-lange Socken sind tabu, die anderswo ausrangierte Krawatte wird hingegen noch gern getragen. Die Bewohner der Stadt arbeiten hart und sind stolz drauf: Einer von ihnen ist der Wahlmailänder und Wirtschaftsanwalt Wolf Michael Kühne. Seine Entdeckungstouren führen zu den Highlights der Metropole und zu feinen Geheimtipps. Mit vielen Fotos und Detailkarten leitet Kühne durch diesen italienischen Wirtschaftsmotor, durch das

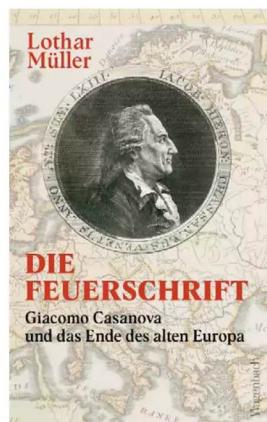


Zentrum der Modeindustrie und durch die turbulente Geschichte der Stadt – garniert mit ironischem Stadtgeflüster und unterhaltsamen Anekdoten.

Mailand – die Verborgene. Gesehen mit den Augen eines Wahlmailänders, Wolf Michael Kühne & Myriam Kühne Rauner, Nünnerich-Asmus, 18 €

CASANOVA, KOPFMENSCH

Giacomo Casanova wäre dieses Jahr 300 Jahre alt geworden. Unsterblich sind die Bettgeschichten des ewigen Frauenhelden sicherlich. Lothar Müller zeigt in



seinem Buch die intellektuelle Seite des ruhelosen Abenteurers: Casanova hatte ein Ohr für die gesellschaftlichen und politischen Umbrüche des 18. Jh., stand mit den europäischen Denkern und Mächtigen in regem Austausch und reiste kreuz und quer durch Europa. Ein faszinierendes Leben, ein faszinierender Mann. Das Buch enthält außerdem eine bisher nicht ins Deutsche übersetzte Schrift von Casanova und beschreibt ausführlich seine Reise in die preußische Hauptstadt Berlin. Ein Reiselesebuch. *Die Feuerschrift. Giacomo Casanova und das Ende des alten Europa*, Lothar Müller, Wagenbach, 22 €

MÖRDERISCHES CAPRI



**Luca Ventura
Grünes Gold**

Der Capri-Krimi

Roman · Diogenes

Ein neuer Fall für den Inselpolizisten Enrico Rizzi und seine norditalienische Kollegin Antonia Cirillo. Die Zutaten: Eine Leiche im Sessellift, ein Schuss aus der Macchia, ein Olivenhain und ein besonderes Öl, für das manche Menschen töten würden. Mindestens genauso geheimnisvoll wie der Mord auf den jungen Mann auf Capri ist der Autor der Krimi-Reihe, der am Golf von Neapel wohnt und unter dem Pseudonym Luca Ventura schreibt – und eine deutliche Vorliebe für kulinarische Kriminalfälle hat. *Grünes Gold*, Luca Ventura, Diogenes, 18 €

Braune Verführung

Mailand, um 1910: „In der Liebe gibt es keine Opfer.“ Damit verzaubert ein sanftmütiger Luigi Zaini seine junge Olga und verfolgt zugleich einen ehrgeizigen Traum: Er will eine Schokoladenfabrik errichten. Wie die Familie wächst auch die Fabrik und wird zum Zuhause für die unermüdlichen Arbeiter, die ihr Herzblut in die Kreation der Zaini-Schokolade fließen lassen. Doch Luigi stirbt 1938 eines frühen Todes und Olga tritt in seine Fußstapfen. Sie wird die Familie durch Italiens dunkelste Stunden führen. Ein sinnlicher, auf wahren



Begebenheiten beruhender Roman, der sich ausgezeichnet mit einer Schachtel Zaini-Pralinen verschlingen lässt. *Das Haus der süßen Träume*, Giacinta Cavagna di Gualdano, übersetzt von Mirjam Bitter Atlantik, 18 €



NOSTALGIA

NOEMI

Ode an die Wehmut

Nostalgie ist vielleicht nicht mehr das, was sie einmal war, aber es ist immer noch wunderbar, ab und zu ganz in ihr zu schwelgen. Und wer könnte einem dabei besser helfen als die Römerin Noemi (Veronica Scopelliti, 1982). Mit ihrer reifen Altstimme kann sie bestens Gefühle wie Melancholie und rebellische Resignation ausdrücken. Dabei helfen ihr auf ihrem aktuellen Album *Nostalgia* geschmackvolle Arrangements mit unverkennbarem 1980er-Synthie-Sound. Wie in dem langsam, aber seltsam tanzbaren *La fine* (Das Ende). „Manche Erinnerungen sind wie Wälder, sie geben mir Luft, aber du schließt die Fenster“, singt sie darin. Ist das nicht die

bittersüße Essenz der Nostalgie: etwas zu vermissen, das nie wiederkehren wird? Ein Highlight ist vor allem das Cover *Tutto il resto è noia* (Alles, was bleibt, ist Langeweile) von Franco Califano aus dem Jahr 1976, bei dem Text, Musik und der Gesang gemeinsam mit Rapper Tony Effe perfekt zusammenfinden. Aber auch die Eröffnungsnummer *Se t'innamori muori* (Wenn du dich verliebst, stirbst du) ist erwähnenswert. Eine Ballade, wie sie nur Italiener können, mit herzzerreibenden Ausrufen über eine alles verzehrende Liebe, die trotz all des Guten, das die Liebe mit sich gebracht hat, dennoch enden muss. [JM] Noemi, *Nostalgia*, Sony Music Italia

LIEBESFUNKEN EINER GLASBLÄSERIN

Wir schreiben das Jahr 1895. Auf Murano, der Glasbläserinsel von Venedig, übt die Familie Volpato das uralte Handwerk des Glasblasens aus und hütet sorgfältig das Geheimrezept. Für Frauen ist die Arbeit verboten, also fertigt das Familientalent Flavia heimlich das *Cristallo* der Familie. Da ihr Zwillingsbruder weniger begabt ist und dann auch noch ein adliger Engländer auftaucht, der ein Industriespion zu sein scheint, steht die Zukunft des Familienunternehmens auf dem Spiel. Zu allem Überfluss springen bei Flavia nicht nur an der Esse die Funken über. *Das Vermächtnis von Murano*, Jessica Amankona, Heyne, 17 €



war der erste Roman über die Familie Volpato, dieser herrlich-heiße Pageturner für den Liegestuhl ist Band 2. Mögen noch viele folgen. *Das Geheimnis von Murano*, Jessica Amankona, Heyne, 17 €

Wahnsinn und Genie

In den italienischen Bergen stirbt in einem abgelegenen Kloster ein Greis. In seinen letzten Augenblicken zieht ein bewegtes Leben, das fast ein Jahrhundert umfasst, an



ihm vorbei. Es ist die Geschichte von bescheidenen Anfängen, Höhenflügen, Rückzug und vor allem unerfüllter Sehnsucht. Die Liebesgeschichte eines Paars, das sich gegen die Konventionen seiner Zeit auflehnt und dafür zahlt. „Über manches, was uns fehlt, kommen wir nie hinweg“, steht an einer Stelle. Jean-Baptiste Andrea, Filmregisseur, Drehbuchautor und Franzose mit italienischen Wurzeln, gewann mit diesem Roman den angesehenen französischen Prix Goncourt. *Was ich von ihr weiß* wurde von den französischen Buchhändlern zum Lieblingsbuch ernannt. *Was ich von ihr weiß*, Jean-Baptiste Andrea, übersetzt von Thomas Brovot, Luchterhand, 24 €



DANIELA FALSETTA
IST DOZENTIN FÜR
ITALIENISCHE SPRACHE
UND KULTUR

Abitudini italiane particolari

Sonderliche italienische Gewohnheiten

Da tanti anni vivo fuori dall'Italia e, come insegnante di italiano, incontro regolarmente molta gente desiderosa di apprendere la mia lingua madre. Durante le mie lezioni, dedico sempre uno spazio per parlare della cultura italiana. Lo faccio perché alcune abitudini quotidiane italiane provocano molta curiosità. Molto spesso sono difficili da interpretare per chi non le conosce. Vediamo insieme alcune di queste abitudini che forse avete notato anche voi durante i vostri viaggi in Italia.

Abitudini affascinanti *Faszinierend*

Alcune abitudini italiane affascinano particolarmente i visitatori stranieri. Ad esempio, molti si chiedono perché gli italiani indossino un **maglione** sulle spalle o **legato in vita**. Principalmente per due motivi. Da un lato, per averlo a portata di mano contro un eventuale **colpo d'aria** inaspettato durante le **mezze stagioni**. La salute prima di tutto! Dall'altro lato, per dare un tocco finale di eleganza casual all'outfit. Un'abitudine simile riguarda anche gli occhiali da sole, spesso neri, che indossati normalmente o sulla testa proteggono gli occhi e completano il look. Si sa' che gli italiani tengono particolarmente alla loro immagine.

Un'altra abitudine italiana è quella di **baciarsi sulle guance** e **abbracciarsi** non solo per salutare ma anche per confortare o esprimere gioia. Queste manifestazioni d'affetto avvengono non solo tra familiari e **amici stretti**, ma anche con gli amici degli amici o semplici **conoscenti**. È un modo per esprimere calore umano, rispetto e un forte senso di comunità. In un contesto sociale del Sud il contatto fisico è molto forte, mentre nelle regioni settentrionali è un po' più contenuto.

Abitudini sorprendenti *Überraschend*

Altre abitudini possono sorprendere o anche **infastidire** chi non è abituato. Ad esempio molti italiani sono poco **puntuali** e hanno una percezione del tempo sicuramente molto diversa da quella tedesca. In Italia non è comune telefonare per dire che si arriva cinque o dieci minuti in ritardo. Il tempo è considerato come un elastico e quindi è molto flessibile e si adatta alle circostanze e agli **imprevisti**. Scendendo verso Sud e in contesti informali, un certo margine di ritardo può essere accettato o addirittura **previsto**.

Un'altra **osservazione** che sento fare spesso dai miei corsisti

maglione	
legato in vita	
colpo d'aria	
mezze stagioni	
baciarsi sulle guance	
abbracciarsi	
amici stretti	
conoscenti	
infastidire	
puntuali	
imprevisti	
previsto	
osservazione	
rumorosi	
tendiamo a	
parlare ad alta voce	
gesticolare	
esuberanti	
coinvolgenti	
illuminazione	

pulli	
in der Taille gebunden	
Windstoß	
Übergangszeiten	
einander auf die Wangen küssen	
sich umarmen	
enge Freunde	
Bekannte	
ärgern	
pünktlich	
unerwartete Ereignisse	
vorhergesehen	
Bemerkung	
laut/lärmend	
wir neigen zu	
laut reden	
Gebärden machen	
ausschweifend	
engagiert	
Beleuchtung	

è che noi italiani siamo molto **rumorosi**. **Tendiamo a parlare a voce alta** e **gesticolare** così tanto da non far capire se stiamo litigando o avendo una semplice conversazione. Naturalmente dipende dalle situazioni. Comunque sia nel bene che nel male, generalmente, a un italiano viene spontaneo esprimere le proprie emozioni apertamente. Ma se al Nord il tono di voce e la gestualità sono più moderati, al Centro Sud le conversazioni sono più passionali, **esuberanti** e **coinvolgenti**. Lo stesso vale per il livello di rumore per strada: mentre al Sud l'uso del clacson è un rumore di sottofondo costante, al Nord è più moderato.

E che dire dell'uso di luci a neon in alcuni ristoranti italiani? A molti turisti stranieri non piace l' **illuminazione** troppo intensa e si chiedono perché sia usata. La scelta dell'illuminazione dipende dallo stile e dall'atmosfera che il ristorante desidera offrire. Forse perché sa che il cliente italiano vuole avere il piacere di ammirare cosa sta mangiando?

In conclusione, se state programmando un viaggio in Italia, conoscere questi aspetti culturali, vi aiuterà a comprendere meglio le caratteristiche che rendono unico il modo di vivere italiano. •

HOTELS, SKIANLAGEN UND DIE ALLES-INKLUSIVE-OUTDOOR WEEKS



SKIANLAGEN IM ANGEBOT EINGESCHLOSSEN

Greif nach atemberaubenden Ausblicken!



ÜBERNACHTE IN EINEM UNSERER AUSGEWÄHLTEN HOTELS

Geniesse Komfort und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.



ERKUNDE DIE BESTEN ROUTEN UND GENIESSE

DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK

Trekking, Bike und lokale Gerichte mit Blick auf die Dolomiten



VOLLSTÄNDIGES PROGRAMM DER OUTDOOR-AKTIVITÄTEN

IM ANGEBOT EINGESCHLOSSEN

Entdecke die schlechthin authentische Seite der Dolomiten



DEIN GRENZENLOSES
ERLEBNIS IN DEN DOLOMITEN



„From the alps“
born in the Alps,
feels at home in the bars

PIRCHER
www.pircher.it