www.facebook.com/lustaufitalien Nr. 3 Mai/Juni 2021 6,50 € www.lust-auf-italien.com

GROSSER REISE- & GENUSS-GUIDE

Lust auf Italien

Lust auf Italien

PASTA-REZEPTE

Pasta-Genuss:

Feine Gerichte mit den beliebtesten Nudelsorten

Cala Brandinchi

Sardinien

Smaragdgrünes Meer und feinen Sandstrand genießen

Emilia-Romagna

Meer, Sonne, Strand & Erholung

Cesenatico

Insel Elba

Traumhafte Küsten in herrlicher Natur

Sant'Andrea

A 7,30 € / I 9,10 € / CH 10,90 CHF / LUX 7,80 €

4 198446 706504 03

An der blauen ADRIA

Sommer, Sonne, Strand und mehr. Was gibt es Schöneres, als unter blauem Himmel, im klaren Wasser und auf feinen goldenen Sand die schönste Zeit des Jahres zu erleben? Kaum eine andere Region ist so populär wie die italienische Adriaküste. Besonders beliebt ist der Abschnitt vom Po-Delta bis Cattolica.

*Im Hinterland der **Emilia Romagna** gibt es wunderbare Radwege und Touren, bei denen man das Land bestens kennen lernen kann.*

*Ein romantischer Abend mit Sonnenuntergang in **Casal Borsetti***

Nicht erst seit heute ist die Adria ein beliebtes Reiseziel. Viele Urlauber konnten sich in den letzten Jahrzehnten von den Vorzügen der herrlichen Strände, dem schönen Wetter und den kulinarischen Genüssen überzeugen. Kein Wunder, dass dieser Küstenstreifen des östlichen italienischen Stiefels auch musikalisch festgehalten wurde. Das Original Oberkrainer Quintett hat mit „Blaue Adria" dieser besonders bezaubernden Küste ein Denkmal gesetzt. Bei einer Reise entlang dieses Abschnittes begegnen dem Reisenden lange Strände, schroffe Felsen und idyllische Lagunen. Gehen Sie mit uns auf die Reise durch die Region Emilia Romagna: von Comacchio über Ravenna und Rimini bis Catollica. Dabei ist nicht nur Erholung am Strand angesagt, sondern es gibt auch viele Attraktionen aus dem Natur-, Kunst- und Kulturbereich. Langeweile ist hier kein Thema.

Ferien an der Adria und speziell in der Region Emilia Romagna sind immer wieder etwas Besonderes. Wer erinnert sich nicht gerne an den feinen Sand, die endlosen Sonnenschirme am Strand von Rimini, an den Cocco-Bello-Verkäufer mit seinen eisgekühlten Kokosnuss-Stücken, an die Spaghetti alle Vongole und an die Schlager von Lucio Dalla? All dieses besondere Urlaubsfeeling bekommt man in der Emilia Romagna.

Die 1.426 Strandbäder der Emilia-Romagna zählen nicht nur zu den ältesten Europas, sondern auch zu den besten Italiens. Das erste Strandbad eröffnete bereits 1843. Die Bäder bieten bunte Sonnenschirme und bequeme Strandliegen, schicke Strandlokale und Kinderbetreuung.

800 staatlich geprüfte Rettungsschwimmer, 340 Wachtürme und 1.800 Rettungsboote sorgen permanent für ein Höchstmaß an Sicherheit. Aber auch für die besondere Kinderbetreuung ist gesorgt. An verschiedenen Stränden in Rimini können Eltern elektronische Kinder-Armbänder ausleihen und wissen damit immer, wo sich die Kleinen befinden. Spielplätze, Animation und Kinderbetreuung am Strand und insgesamt elf Themen- und Vergnügungsparks entlang der Küste runden das Angebot für Familien ab.

Wer sportlich aktiv sein möchte, findet hier ein großes und abwechslungsreiches Angebot. Schon 1984 wurde am Strand von Cervia Italiens erstes Beachvolleyball-Feld für ein Turnier errichtet. Seitdem haben sich die sportlichen Möglichkeiten viel weiter entwickelt. Die meisten Strandbäder bieten eigene Beach-, Volleyball-, Fußball-, Basketball- und Tennisplätze an. Breite Meeruferpromenaden laden zum Radfahren und Skaten, die kilometerlangen Strände zu gemütlichen Spaziergängen und flotten Nordic Walks ein. Wassersportler nutzen die sanften Wellen zum Surfen und Segeln.

Fotos: © Commune di Cesenatico, Commune di Parma, Commune di Ravenna, Commune di Rimini, Claudio Silighini

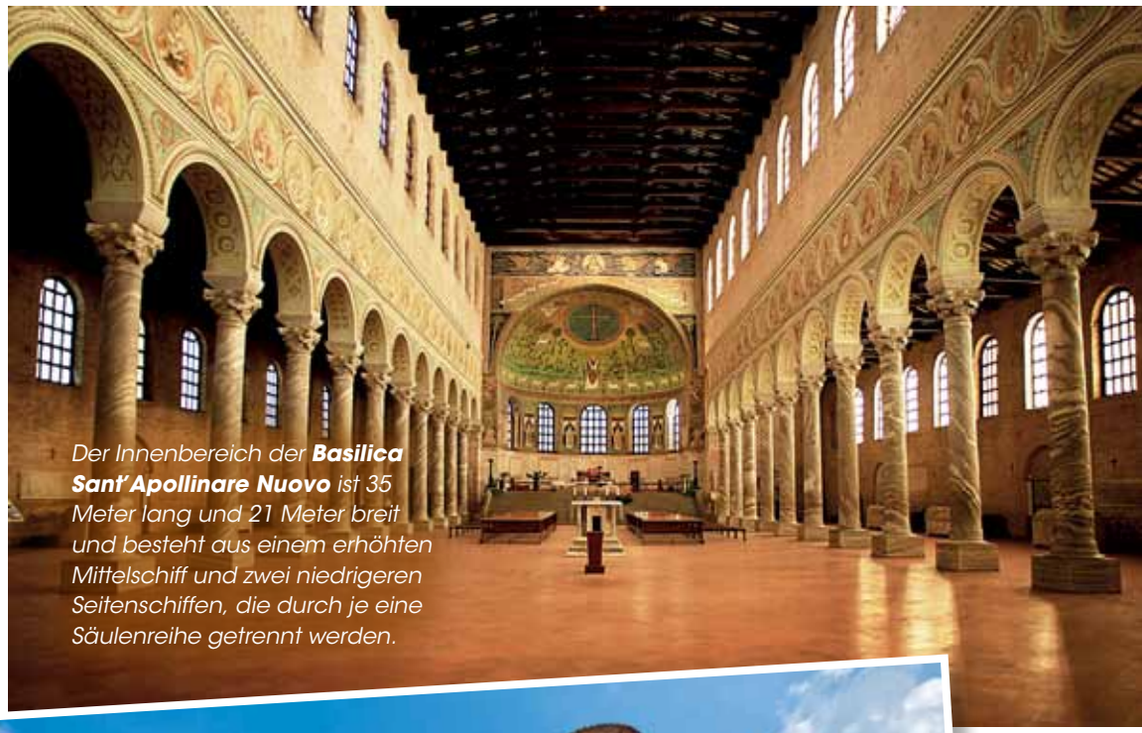
Ravenna:
Die Piazza del Popolo mit dem Rathaus und den beiden venezianischen Säulen ist der Mittelpunkt der Stadt.

KUNST, MOSAIK UND MEER

Wer Kunst, Geschichte und Kultur sucht erlebt in Ravenna eine wahre Schatztruhe. Ravenna war jahrhundertelang der Mittelpunkt der Welt.

Früher war Ravenna als Hauptstadt des Weströmischen Reichs unter dem Gotenkönig Theoderich und später als Zentrum des Byzantinischen Reich bekannt, was das Aussehen der Stadt merklich prägte.

Fotos: © Ravenna Tourism, Domenico Bressan, Nicola Strocchi, Phabius, Fabrizio Zani



*Der Innenbereich der **Basilica Sant'Apollinare Nuovo** ist 35 Meter lang und 21 Meter breit und besteht aus einem erhöhten Mittelschiff und zwei niedrigeren Seitenschiffen, die durch je eine Säulenreihe getrennt werden.*

***Sant'Apollinare Nuovo** ist eine dreischiffige Basilika, die vor allem wegen ihren Wandmosaiken im Inneren bekannt ist.*

Die Hauptstadt der „Provinz Ravenna" wird gerne auch als Byzanz des Westens bezeichnet. Die an der Adria gelegene Stadt mit rund 157.000 Einwohner ist reich an Kunstschätzen und Denkmälern. Zudem gibt es außergewöhnliche Mosaiken zu bestaunen, die es in dieser Vielfalt und Güte nur hier gibt.

Einst war Ravenna eine Lagunenstadt an der Adria in der Nähe des Podeltas. Der Po änderte seinen Zufluss in die Adria und Ravenna verlandete. Heute liegt der Stadtkern in etwa neun Kilometer vom Meer entfernt.

Geschichtlich ist Ravenna das Symbol der Vereinigung von Orient und Okzident. Die Ursprünge der Stadt verlieren sich in der Vergangenheit. Man nimmt an, dass es zuerst von Umbriern bewohnt war und dann von den Etruskern besetzt wurde. Im 2. Jahrhundert vor Christus wurde es zu einer römischen Stadt. Die Lage Ravennas an einer Lagune mit etlichen vorgelagerten Inseln prädestinierte es zum Ausbau als Hafen.

Kaiser Augustus wählte die Stadt als Sitz der Flotte des Imperium Romanum für das östliche Mittelmeer und ließ den großen Kriegshafen von Classe erbauen. Die bedeutendste Epoche Ravennas währte zwar nur etwa 200 Jahre und ist in der späten Antike anzusiedeln. Aber sie bescherte der heutigen Zeit Zeugnisse von unvergleichlicher Pracht, vor allem auf dem Gebiet der byzantinischen Mosaikkunst.

Im Zweiten Weltkrieg wurde Ravenna schwer beschädigt. Der Wiederaufbau gelang, inzwischen hat sich die Stadt zu einem Industriezentrum von nationaler Bedeutung entwickelt. Sie besitzt den zweitgrößten Hafen Italiens, der nicht nur dem Handel dient, mittlerweile legen dort auch große Kreuzfahrtschiffe an. So hat die große Reederei Royal

Die Emilia-Romagna und die Toskana bieten unzählige Genussmomente: große Kunst in Museen, kulinarische Köstlichkeiten in Restaurants, schicke Mode in Designerboutiquen. Weniger bekannt sind die Wanderwege in Italiens Mitte.

Fotos: © Ravenna Tourism, Nicola Bisi

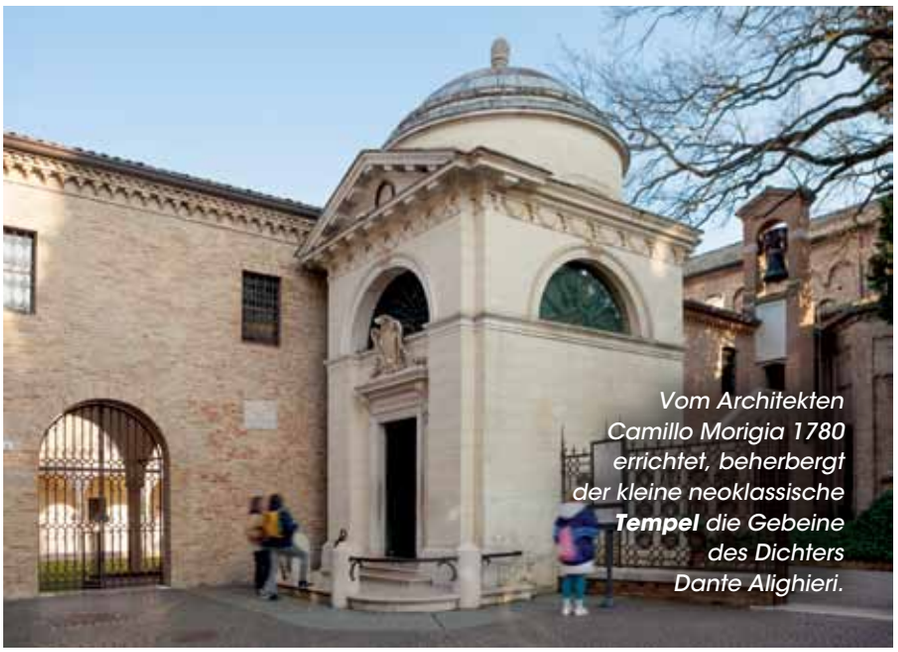
Zu Fuß auf Dantes Spuren

Abwechslungsreiche Cammini (Wege) verlaufen weit weg von asphaltierten Straßen und verbinden die schönsten Orte zwischen Ravenna und Florenz. Zu den spannendsten zählen jene, die den Spuren des Dichters Dante Alighieri folgen.

„Nel mezzo del cammin di nostra vita mi ritrovai per una selva oscura che la diritta via era smarrita." In Italien kennt fast jeder diese Verse. Mit ihnen beginnt die Divina Commedia, die ihren Autor Dante Alighieri zum wohl berühmtesten Dichter des europäischen Mittelalters machte. Die Göttliche Komödie gilt als Nonplusultra der italienischen Poesie und als eines der bedeutendsten Werke der Weltliteratur.

Aber: Möchte man sich wie Dante im dunklen Wald verirren? Lieber nicht! Wer auf den Spuren des Dichters wandelt, erlebt allerdings etwas ganz anderes. **Il Cammino di Dante** (ein Rundgang) und **Le Vie di Dante** (One-Way-Strecke) sind herrliche, real existierende Pilgerwege, die in ihrer Länge von jeweils rund 400 Kilometern auf leicht unterschiedlichen Routen von der Romagna bis in die Toskana reichen. Sie führen an einigen der schönsten Dörfer Italiens vorbei, darunter **Portico di Romagna, Dovadola und San Benedetto in Alpe** und folgen der Route, die Dante Alighieri wahrscheinlich Anfang des 14. Jahrhunderts von Florenz nach Ravenna zurücklegte. Es war der lange Marsch von seinem Geburtsort zur Stadt, in der er 1321, in der Nacht vom 13. auf den 14. September mit vermutlich 56 Jahren an einer Malaria-Infektion gestorben ist.

Da niemand genau weiß, welchen Weg der Dichter wählte, gibt es verschiedene Möglichkeiten, ihm zu folgen. Während „Il Cammino di Dante" eine reine Wanderroute ist, können bestimmte Strecken von „Le Vie di Dante" auch mit dem Zug oder dem Rad zurückgelegt werden. So oder so startet man am besten in Ravenna, einer Stadt, die als Byzanz des Abendlandes gilt und dank fantastischer frühchristlicher Mosaiken in Kirchen, Taufkapellen und Mausoleen zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt.



*Vom Architekten Camillo Morigia 1780 errichtet, beherbergt der kleine neoklassische **Tempel** die Gebeine des Dichters Dante Alighieri.*

Der gebürtige Florentiner Dante hat von 1318 bis zu seinem Tod in Ravenna gelebt. Soweit man weiß, hat er sich dort wohlgefühlt, sein Familienleben genossen und den dritten und letzten Teil der Göttlichen Komödie geschrieben. Pünktlich zum 700. Todestags des Dichters in diesem Jahr wurde seine Grabstätte in Ravennas Altstadt sorgfältig restauriert. Das Tempelchen, das von den Einheimischen wegen seiner abgerundeten Form und weißen Farbe liebevoll „zuccheriera" (Zuckerdose) genannt wird, enthält den Sarkophag mit den Überresten der mutmaßlichen Gebeine des Dichters. Ebenfalls in Ravenna zu sehen: Das vor rund 100 Jahren, zum 600. Todestag des Dichters, eröffnete und zum

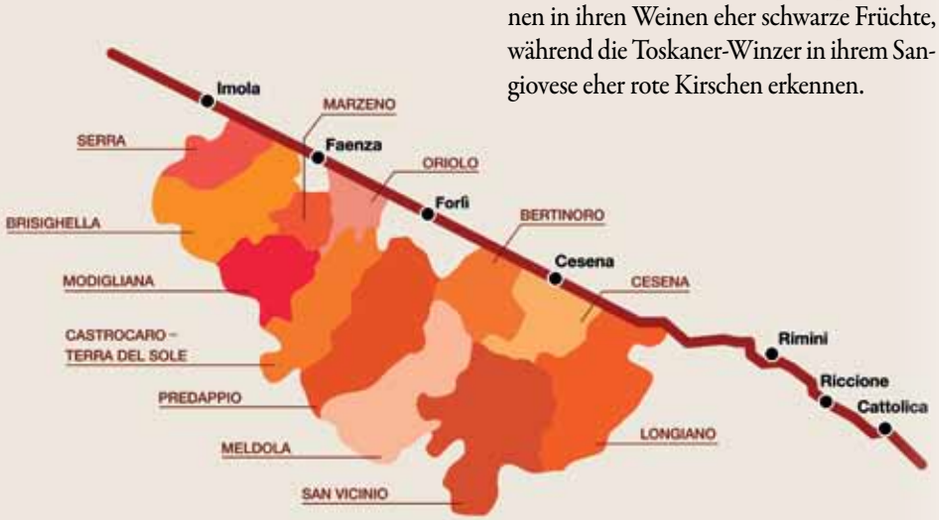
***Faenza** ist eine Stadt der Kunst, seit der Renaissance bekannt für die Herstellung von Keramik.*

Vini di Romagna

Weinanbau *in Modigliana in der Provinz Forlì-Cesena*

Fotos: © Consorzio Vini di Romagna

In der Region Emila ist der Lambrusco zuhause und in der Region Romagna der Sangiovese. Für die Romagnoli ist der Sangiovese di Romagna der Alltagswein, der schon mittags zur herrlichen Pasta getrunken wird.

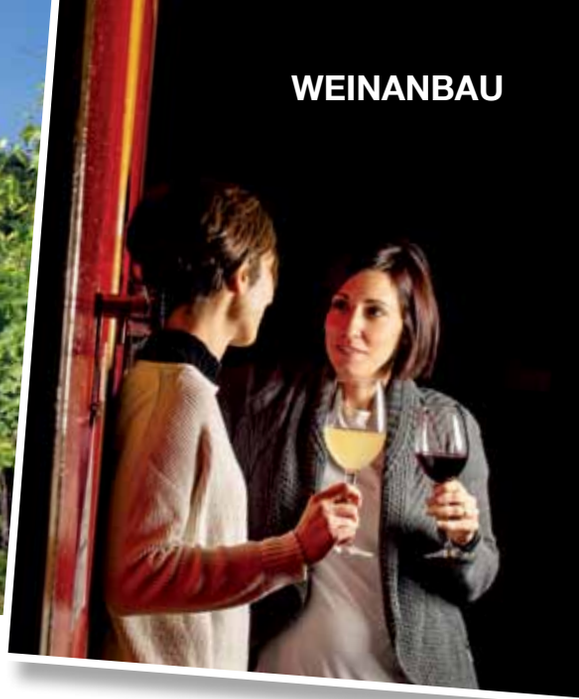


Der Sangiovese di Romagna wird in großen Mengen in den Hügeln der Romagna angebaut, südlich der Autostrada A14, der berühmten Autobahn „Strada del Sole, die von Bologna direkt an die Adria nach Rimini führt. Die Regionen um die Städte Faenza und Forlì liefern hervorragende Ergebnisse.
Sangiovese ist vor allem bekannt aus der Toskana, aber der Sangiovese di Romagna schmeckt nicht wie ein Sangiovese aus der Toskana, denn in Verbindung mit den lehm- und kalkhaltigen Böden der Romagna hat die Rebe hier ihren eigenen Geschmack entwickelt. Die Winzer in der Romagna erkennen in ihren Weinen eher schwarze Früchte, während die Toskaner-Winzer in ihrem Sangiovese eher rote Kirschen erkennen.

ANBAUGEBIET

Der Wein spricht immer die Sprache eines Landes. In der Romagna finden wir eine üppige Landschaft vor, die sich von der Adria bis zu den Apenninen erstreckt, mit Hügeln und Tälern, die von den Konturen der Obstgärten und Weinbergen sowie mit Bauernhäusern, Weilern, Türmen und Festungen gezeichnet sind. Der Charakter dieser Region ist so vielfältig wie die verschiedenen Akzente des Dialekts. Das Gefühl der Gastfreundschaft ist vor allem abseits des Massentourismus zu finden, im Hinterland der Romagna, wo man an jeder Ecke einladende Landgüter wie Märkte und auf den Hügeln herrliche Weinberge mit unvergesslichen Eindrücken antrifft. Die Romagna ist ein Gebiet von großer Schönheit, wo man leicht auf einige der schönsten Dörfer Italiens (I borghi più belli d'Italia) stoßen kann.
Die Romagna ist ein Synonym für gutes Essen, angefangen mit der Piadina Romagnola und Crescione (wahre Ikonen des Straßenessens), bis hin zu Nudelgerichten wie Tagliatelle al Ragù, Cappelletti, Lasagna, sowie traditionelle Süßspeisen wie Zuppa inglese, klassische Donuts oder die süßen Zuccherini-Kekse, die immer zu einem Glas Sangiovese, Albana oder Cagnina passen.

Galeata: *Weinanbau ca. 30 km südwestlich von Cesena*



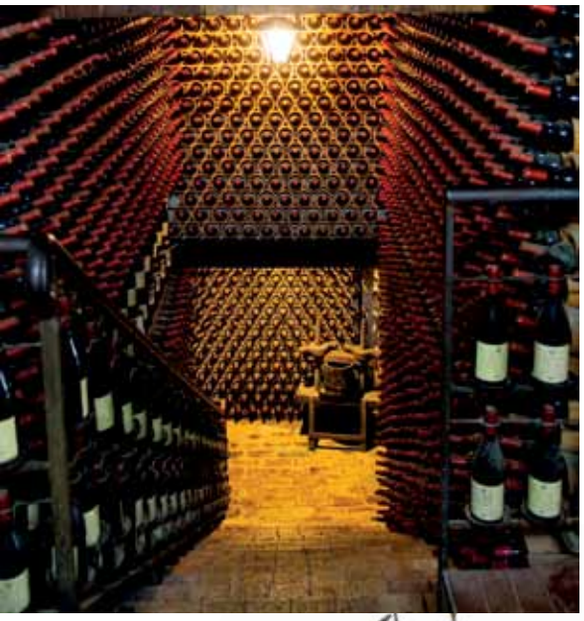
DOC seit 2011: *Die produzierten Weine sind alle von sehr guter Qualität.*

Um alle Aspekte eines Weins schätzen zu können, ist es notwendig, das Gebiet aus kultureller Sicht zu kennen, sowie in Bezug auf die Herkunft und Beschaffenheit des Bodens. Die Romagna hat eine große Weinbaugeschichte, und ihr Gebiet umfasst 60% der Weinberge der Emilia-Romagna. Der Weinbau konzentriert sich in der Romagna auf Höhen zwischen 100 und 300 Metern über dem Meeresspiegel, mit einigen Ausnahmen bis zu 500 Metern.

Das Klima ist kontinental, heiße Sommer und kalte und lang anhaltende Winter, aber die klimatischen Veränderungen des letzten Jahrzehnts haben gelehrt, sich nicht auf die regelmäßigen Saisonzyklen zu verlassen. Die Niederschläge halten sich in den niedrigeren Gebieten in Grenzen und nehmen allmählich zu, je weiter man in den Apennin vordringt.

Der Apennin der Romagna besteht hauptsächlich aus Sedimentgestein marinen Ursprungs. Die Wirkung von atmosphärischen Einflüssen auf dieses Gestein hat zur Bildung der Böden beigetragen, die heute die meisten Weinberge der Romagna beherbergen.

Die Region hat einen geologischen Ursprung und besteht im Allgemeinen aus kalkhaltigen und tonhaltigen Formationen. Die geologische Formation, die die Romagna am meisten charakterisiert, ist die „Marnoso-arenacea“, ein mehr oder weniger breites Band von aufeinanderfolgenden Schichtungen, die aus aufeinanderfolgenden und sich abwechselnden Schichtungen von turbiditischem Sandstein und Mergel bestehen.



WEINREGIONEN

Der Weinbau in der Romagna lässt sich zurückführen auf fünf verschiedene Gebiete, von Westen nach Osten: die Gebiete Imola, Faenza, Forlì, Cesena und Rimini.

L'Imolese: Das Imola-Gebiet: Das Land weist verschiedene Steigungen von 3 bis 35% auf, die im Allgemeinen aus lehmig-schluffigen Sedimenten bestehen, die von Flüssen vor Tausenden von Jahren abgelagert wurden, mit mäßigem Kalkstein an der Oberfläche und reichlich Kalkstein unter dem Boden. In Richtung der Badlands bestehen die Böden hauptsächlich aus Ton- oder Pelitgestein, mit sandigen Zwischenschichten.

Il Faentino: Das Gebiet um Faenza: das Land hat Ton-Eisen-Böden in den Ausläufern, gefolgt von Lehm-Kalk-Böden auf 200 Metern über dem Meeresspiegel und schließlich lehmig-erdige Böden in Richtung der Apenninen.

Il Forlivese: Das Gebiet um Forlì: Hügeliges Gebiet mit überwiegendem Lehmanteil, mit tieferem und zäherem Ton in Richtung Norden und eisenhaltiger sowie gemischt mit Sandstein zum Apennin hin. Eine weitere erwähnenswerte Region ist die „Vena dello Spungone“, die besonders charakteristisch für das Gebiet von Forlivese ist.

Il Cesenate: Das Gebiet von Cesenate: ein Gebiet, das durch seine Nähe zur Adria profitiert, mit einem weniger kontinentalen Klima als im Rest der Romagna. Die Böden sind lehmig aber weniger hartnäckig und fruchtbarer als die der nahe gelegenen Forlivese.

Il Rimininese: Das Gebiet um Rimini: Böden mit unterschiedlichen Steigungen, von 2 bis 25%, ist hauptsächlich kalkhaltig und lehmig, durchsetzt mit Sand und Kreide. Die Gebiete der Argille Azzurre bestehen aus bläulichen Kalksteinen und kompakte Argillite, sowie aus abwechselnden Peliten und Sandsteinen.

ROMAGNA DOC: SANGIOVESE

Der Wein der Romagna, der Romagna Sangiovese DOC, ist ein kräftiger Wein mit pulsierender Säure, mit robusten Tanninen und dennoch rund – ein Wein mit einem starken Fruchtgeschmack, charakteristisch trinkfertig, aber auch raffiniert und harmonisch. Es ist ein Rotwein mit einem Bouquet mit blumigen Düften und roten Beerenfrüchten, mit einer guten Struktur und feinen Tanninen, hergestellt in den Basis-, Superior- und Subzone-Typen. Nach entsprechender Verfeinerung können alle drei Typen die Bezeichnung „Reserve“ tragen. Für den Sangiovese der Romagna gibt es auch Typen, die eine besondere Weinbereitung bedürfen – die „appassimento“ und die „novello“ Typen. Der Wein „Romagna Sangiovese DOC“ muß aus den Trauben der Weinberge gewonnen werden, die folgende Zusammensetzung aufweisen: Sangiovese mindestens

Elba

Eine Insel voller Geschichte(n)

Nur 135 Meter hoch und doch voller Überraschungen: ***der Monte Enfola***

Beim Wandern tut sich der Eingang zu einem Kriegsbunker auf, beim Schnorcheln findet man sich über einem gesunkenen Schiff wieder, und beim Flanieren erlebt man den Alltag der Bergleute. Wer sich die Zeit nimmt, Elba zu entdecken, wird mit kuriosen Sehenswürdigkeiten belohnt.

Ein 224 Quadratmeter kleines Eiland – das ist nicht einmal die Hälfte von Ibiza. In einer guten Autostunde hat man Elba, trotz der gnadenlos kurvigen Straßen, der Länge nach durchquert. Man könnte meinen, das Inselchen mit zwei, drei Übernachtungen abgefrühstückt zu haben. Zumindest für die Top-Sehenswürdigkeiten stimmt das auch. Da wären die Villen von Elbas berühmtestem Bürger Napoleon, der hier zwischen Mai 1814 und Februar 1815 im Exil lebte. Des Weiteren die Strände, mal felsig, mal sandig, mal in Form von versteckten Naturbuchten, mal touristisch mit Liegen- und Sonnenschirmverleih. Dann noch die Boutiquen, in denen man vorzugsweise Schmuck einkauft, hergestellt aus den auf Elba so reich vorhandenen Mineralien. Und schon geht es mit der Fähre zurück aufs Festland.

Kann man machen. Damit verpasst man allerdings die Vielzahl an kuriosen Sehenswürdigkeiten, die Elba trotz ihrer bescheidenen Dimensionen zu einer der abwechslungsreichsten und überraschendsten Inseln des Mittelmeers machen – und die ganz nebenbei wunderliche Geschichten erzählen. Unsere Entdeckungstour für alle, die ein paar Tage länger bleiben.

AB IN DEN BERG: DIE MINIERA CALAMITA

Elba wäre nicht Elba ohne den Bergbau, der seit der Antike bis Anfang der 1980er-Jahre die Wirtschaft und den Alltag der Insel bestimmte. Dieses Fleckchen Erde ist nämlich eine wahre Fundgrube an wertvollen Mineralien und Gesteinen. Die

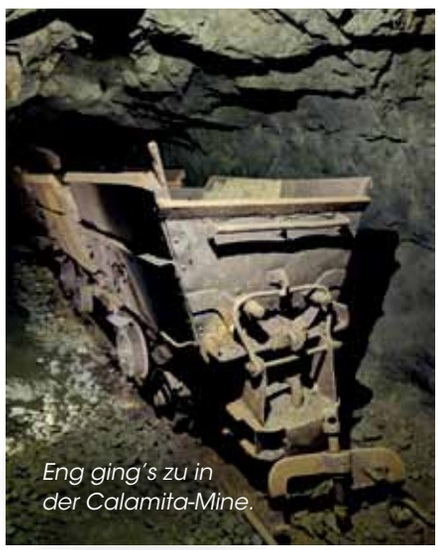
Fotos ©: Visit Elba, R.Ridi, Max Fleschhut

ökonomisch bedeutendsten davon sind der Granit sowie verschiedene Eisenerze. Letztere kommen in riesigen Mengen im Ostteil der Insel vor, am deutlichsten sichtbar am Monte Calamita, einem Berg bei Capoliveri, der aus dem Eisenerz Magnetit besteht. Der Name kommt nicht von ungefähr, denn tatsächlich ist das Mineral magnetisch. Und in so gehäufter Form ließ es in früheren Zeiten sogar die Kompassnadeln von vorbeifahrenden Schiffen verrücktspielen! So verwundert es nicht, dass der Monte Calamita seit eh und je zur Eisengewinnung genutzt wurde. Zuletzt sogar im Untertagebau: Bis 1981 wurde die Miniera Calamita betrieben, in der das Gestein unterirdisch gesprengt und dann aus dem Berg transportiert wurde. Die Stollen und Tunnel der Mine kann man bis heute im Rahmen einer Führung besichtigen und sich von der beschwerlichen Arbeit der Bergbaukumpels überzeugen. An der Oberfläche erzählt das Häuschen der Vecchia Officina die Geschichte weiter. In der ehemaligen Werkstatt sind eine Krankenstation, die Ausrüstung der Bergarbeiter sowie Original-Aufzeichnungen von Arbeitsunfällen ausgestellt.
Via Calamita, Capoliveri,
www.minieredicalamita.it

> *„Der Berg ließ die Kompassnadeln von vorbeifahrenden Schiffen verrücktspielen."*

DER VERSUNKENE SCHATZ: DAS MUSEO DEL MARE

Am 17. Juni 1841 ereignete sich vor der Südostküste Elbas ein tragisches Schiffsunglück. Die Polluce, ein Passagier-Dampfer, gerade auf dem Weg von Neapel nach Genua, kollidierte mit einem anderen Schiff und sank binnen Minuten. Sämtliche Ladung sowie die persönlichen Gegenstände der Passagiere wurden dabei mit in die Tiefe gerissen. Und die waren von beträchtlichem Wert, denn die Reisenden waren größtenteils von hohem Stand und entsprechend gut betucht. Damalige Bergungsversuche scheiterten,


Eng ging's zu in der Calamita-Mine.

Elbas Bergbau-Vergangenheit ist unübersehbar.

© Fotos: Visit Elba, R.Ridi, Max Fleschhut

Elba

Eine Insel voller Farben

Mit nur 32.000 Einwohnern ist Elba relativ dünn besiedelt. Ein Glück für alle, die ungestört die Natur der Insel genießen wollen. Und die hat einiges zu bieten: immergrüne Vegetation mit gelben Tupfen, eine azurblaue Grotte, einen schwarzen Strand, einen blutroten sowie einen leuchtgrünen See, bunte Schmetterlinge und graue Steinmonster.

Eben noch flaniert man auf der mondänen Hafenpromenade von Porto Azzurro, schlürft Cocktails, shoppt Bademoden und beobachtet die ein- und ausfahrenden Yachten. Dann passiert man den letzten Pier des Hafens und steht urplötzlich mitten in der Natur auf einem von Elbas schönsten Wanderwegen.

SPAZIERGANG ZUM PIRATENSTRAND: PASSEGGIATA CARMIGNANI

Die geteerte Straße endet abrupt und mit ihr scheinbar die Zivilisation. Man findet sich auf einem herrlichen Spazierweg wieder, der Passeggiata Carmignani. Rechts ist stets das tiefblaue Meer der Bucht von Porto Azzurro im Blick, links die Macchia, die typisch mediterrane immergrüne Vegetation, bei der sich vor allem die unzähligen Kakteen hervortun. Der Weg ist auch für weniger Sportliche leicht begehbar, und

Entlang der Straßen von Aleatico

VON MARCO GEMELLI

Aleatico: *Auf der Insel Elba zählt er zu den alteingesessenen und wichtigen Rebsorten.*

Er trägt den Duft des Meeres mit sich, das die Weinberge umspült, und den Duft des Bodens, auf dem er angebaut wird: die wichtigste Rebsorte der Insel Elba dank ihrer Vielseitigkeit und ausgeprägten Aromatik, ist der Aleatico heute einer der Standardträger der typischen Speisen und Weine der Insel im Herzen des Nationalparks des toskanischen Archipels.

Auch wenn er weit über die Grenzen Italiens hinaus für seinen süßen Passito DOCG bekannt ist – ein Likörwein, der sich im Vergleich zu seinen bekannten Verwandten wie Pantelleria oder Gewürztraminer nicht verstecken muß – werden aus Aleatico auch Roséweine mit exzellenter Finesse und trockene Rotweine mit guter Struktur hergestellt. Aleatico ist auch das Schlüsselelement des typisch elbanischen Desserts, der weihnachtlichen Schiaccia briaca – aus Rosinen, Pinienkernen und Trockenfrüchten.

Obwohl Aleatico auch entlang der gesamten Küste des Großherzogtums angebaut wird, sind die kleinen Hügel mit mediterraner Macchia entlang des Inselrands das bevorzugte Anbaugebiet des Aleatico, d.h. dort, wo die Rebstöcke ideale Bedingungen vorfinden. Auch wenn es nicht

Marco Gemelli

ist Mitglied der World Gourmet Society, Präsident der Italian Chef Charity Night und Leiter von ilforchettiere.it. Als gefragter Gastronomie-Experte und Journalist ist er für verschiedenste Medien tätig. Hier berichtet er über den außergewöhnlichen Wein von Elba, den Aleatico

*Die **Tenuta La Chiusa** befindet sich auf einem 20 ha großen Privatgelände am Golf von Portoferraio, wenige Meter vom Strand entfernt.*

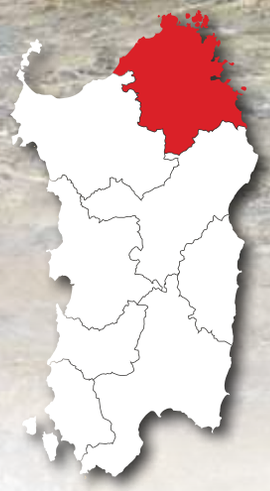
viele elbanische Weinkeller gibt, ist die durchschnittliche Qualität der Erzeuger ausgesprochen gut und ermöglicht es, auf dem lokalen und internationalen Markt Roséweine mit frischem Bouquet und zartem Tannin sowie trockene Rotweine von guter Struktur mit eleganten, reifen, blumigen und mineralischen Aromen sowie einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Geschmack anzubieten.

Besondere Erwähnung verdient der Passito-Wein, zu dessen Bewunderern auch Napoleon gehörte: warm, samtig, üppig, einhüllend, mit reifen Früchten (Erdbeeren in Alkohol und Orangenmarmelade), Gewürzen, Kräutern, Kiefernharz und Minze. Einige Produzenten neigen dazu, den neuesten Jahrgang zu vermarkten, während andere ein Jahr der Reifung bevorzugen. Und die Herkunft des Aleatico ist immer noch ungewiss, zwischen Theorien, dass er aus Griechenland stammt und anderen, die behaupten, dass er eine autochthone Rebe ist, die zur Familie der Moscati gehört.

Eine Tour entlang der Straßen von Aleatico kann nur in der Hauptstadt Portoferraio beginnen, wo sich die **Tenuta La Chiusa** befindet, denn das Anwesen mit Blick auf den Golf – etwa 20 Hektar Weinberge und Olivenhaine, mit einer Mauer, die die Weinberge vor Winterstürmen schützt – beherbergte Napoleon zweimal: unmittelbar nach seiner Ankunft auf der Insel, während er vor Anker lag und darauf wartete, in Portoferraio mit gebührenden Ehren empfangen zu werden, und später nach einem Jagdausflug auf dem Monte Fabbrello. Die Ursprünge des Anwesens reichen bis zum Ende des 16. Jahrhunderts zurück, als das alte Dorf (heute als Ferienwohnung genutzt) und die Keller mit Steinmauern und Gewölbedecken gebaut wurden, während die Schutzvilla aus dem frühen 19. Jahrhundert stammt. Heute besteht die Hauptaktivität in der Produktion von traditionellen Elbaner Weinen und extra nativem Olivenöl.

Gallura

Wildromantisches Nordsardinien



Mit Sardinien verbindet man meist den Mittelmeertraum von azurblauem Wasser und feinen Sandstränden. Doch die Insel kann mehr: Gerade im nördlichen Teil – in der Region Gallura (Provinz Sassari) – finden Naturliebhaber neben Traumstränden auch wilde und schroffe Landschaften.

Santa Teresa Gallura: *Weißer Sand und smaragdfarbenes Meer färben den Strand von Rena Bianca*

Kristallklares Wasser, feine Sandstrände, zerklüftete Küsten, charmante Dörfer und jede Menge Korkeichen – so sieht das Landschaftsbild der Gallura im nordöstlichen Sardinien aus. Auch wenn dieser Inselabschnitt vielen nur aus Klatschblättern bekannt ist, die regelmäßig Porto Cervo mit all dem feierwütigen Partyvolk der Costa Smeralda abbilden, hat die Nordküste der zweitgrößten Mittelmeerinsel weitaus mehr als Champagner und Jetset zu bieten.

Gallura bezeichnet die Region im Norden von Sardinien in der Provinz Sassari. Kennzeichnend für dieses Gebiet sind schroffe Granitfelsen und niedrige Vegetation. Aufgrund der Nähe zu Korsika ist Gallura auch etwas französisch geprägt. Der regionale gallurische Dialekt ist somit auch stark von der korsischen Mundart geprägt – ist Korsika doch nur 11 km von Sardinien entfernt.

Gallura ist vor allem auch bekannt für seine vielen Korkeichen. Aus Kork (sardisch: Sughero) werden hier nicht nur Wein- und Sektkorken hergestellt. Kork ist hier mittlerweile wichtig für die Produktion Souvenirs jeglicher Art wie Handtaschen. Das Zentrum Korkeichenindustrie ist die Ortschaft Calangianus, etwas 25 km westlich von Olbia.

OLBIA

Die viertgrößte Stadt Sardiniens ist zugleich das Tor zur Insel, zum Festland und der Welt. Wenn Sie in die Region Gallura reisen, dann beginnt ihre Sardinienreise immer in der Stadt Olbia. Denn in der Küstenstadt befindet sich nicht nur der Autofährhafen, der die Insel mit Italien verbindet, sondern auch ein moderner Flughafen. Der Besucher wird von einer blühenden und alten 60.000-Einwohner-Stadt empfangen. Spuren der Vergangenheit sind so gut wie in jedem Winkel der Metropole zu entdecken. Viele der bei den Ausgrabungen gefundenen Funde, darunter ein Schatz von fast 900 Goldmünzen, werden im Archäologischen Museum auf der Insel Peddone aufbewahrt.

Die Stadt ist sehr modern, die man zu Fuß im Zentrum erkunden sollte. Schlendern Sie ruhig mal die berühmte Flanierstraße Corso Umberto I entlang. Hier gibt es viele kleine Restaurants sowie zahlreiche Boutiquen und Geschäfte. In den Sommermonaten sind hier auch viele Marktbuden.

Sehenswert ist auch die kleine Kirche San Simplicio, eine romanische Basilika aus grauem Granit. Das Gotteshaus wurde zwischen Ende des 11. und Anfang des 12. Jahrhunderts erbaut und ist die wichtigste Kirche im Nordosten und das älteste christliche Zeugnis auf der Insel. Der Schutzpatron wird Mitte Mai mit dem fesselnden Fest des Heiligen Simplicius gefeiert. Eine Prozession in Kostümen begleitet die Prozession. Der Palio della Stella ist Teil der Feierlichkeiten. Auch die Barockkirche San Paolo mit ihrer schillernden Majolika-Kuppel präsentiert sich beeindruckend. Sie wurde im 18. Jahrhundert erbaut und steht im oberen Teil der Altstadt.

Auf der Reise durch Gallura benötigt man ein Auto. Wenn Sie mit dem Flugzeug anreisen, dann können Sie am Flughafen ein Mietauto nehmen, aber unbedingt bei der Flugbuchung gleich mitbestellen!

Sardiniens sonnige

Su Giudeu: *ein Paradies aus feinstem, weißen Sand und glasklarem Wasser an der Südwest-Küste Sardiniens.*

Kommen Sie mit auf eine Reise entlang der Küstenlinie Süd-Sardiniens und lassen sie sich von Karibik-ähnlichen Traumstränden, einzigartigen historischen Orten und idyllischen Inseln verzaubern.

Der Süden Sardiniens ist gekennzeichnet von langen Traumstränden, die an ferne Tropenparadiese erinnern. Mitten im Süden liegt auch die Inselhauptstadt Cagliari, die über einen Flug- und Fährhafen verfügt. Um den Süden der Insel zu erkunden benötigen wir ein Auto, die Ost-West-Verbindung im Süden der Insel ist strassentechnisch gut ausgebaut. Wir starten unsere Reise im Südosten:

MURAVERA

Die kleine Gemeinde befindet sich im Südosten der Insel, etwa 5 km von der Küste entfernt an den Ausläufern des Sarrbus. Muravera hat ca. 5.200 Einwohner. Das Dorf war aufgrund seiner Lage früher oft von Piratenüberfällen betroffen. So wurden um 1600 die Sarazenentürme errichtet: Torre delle Saline, Torre dei Dieci Cavalli und Torre di Capo Ferrato. Zu Füßen der Türme befinden sich wunderbare Strände.
Alljährlich im April wird seit 1961 das Zitrus-Fest *Sagra degli agrumi* gefeiert, da der Anbau der Früchte seit je her eine wichtige Rolle für die Bewohner der Gemeinde spielt. Das Fest besteht u.a. aus einem Trachtenzug, bei dem man die unterschiedlichen traditionellen Trachten der Dörfer der Umgebung bestaunen kann. Mitte der 2010er Jahre wurden im Stil der Feierlichkeiten Häuserwände durch ortsansässige Künstler mit Murales – eine Kunstform die

Südküste

nach der mexikanischen Revolution entstand – verziert. Die Malereien stellen die Geschichte des Ortes dar. Das Zitrus-Fest läutet außerdem den Beginn der Tourismus-Saison ein.

Der Strand Spiaggia di San Giovanni befindet sich ca. 4,3 km entfernt von Muravera. Der lange schmale Strand zählt selbst in der Hauptsaison eher zu den ruhigeren. Er wird von dem Meer und einem Arm des Flusses Flumendosa eingerahmt, am besten erreicht man ihn mit dem Auto über die SS125. Ein Parkplatz befindet sich direkt hinter dem Strand. Der eindrucksvolle Torre dei Dieci Cavalli ist nur acht Gehminuten entfernt. Auf dem Weg zur ca. 6 km südlich befindlichen Spiaggia di Colostrai, passiert man den Torre delle Saline. Der feinkörnige Sandstrand ist ca. 2 km breit und fällt flach ins türkisblaue Wasser ab. Es gibt Schirme und Liegen auszuleihen. Für Leckereien sorgt die Strandbar. Hinter der Spiagga befindet sich, eingebettet in sattem Grün, die Lagune von Colostrai.

CAPO FERRATO

14 km weiter südlich gelangt man ans Copo Ferrato. Der Aussichtsturm Torre Capo Ferrato Montiferru befindet sich auf einem Hügel des Kapps und bietet einen wunderbaren Blick über die Küste und das Hinterland des Kapps. Über die felsige Landschaft gelangt man in 1,6 km Fußweg zum Doppelstrand Spiaggia di Portu

*Der **Torre dei Dieci Cavalli** – Turm der zehn Pferde – ist einer von zahlreichen Aussichtstürmen die sich entlang der Küste des Gebiets von Muravera reihen.*

Pasta!

„Pasta e basta“, heißt es in Italien: Mehr als Nudeln braucht man nicht. Schließlich gibt es im Land fast 400 Pastasorten – lange und kurze, glatte und geriffelte, hohle und gefüllte, weiße und bunte. Manche sind wahre Tausendsassas und passen sich jeder Zutat an, andere werden nur für einige wenige spezielle Gerichte verwendet. Alle zusammen würden jedenfalls ausreichen, um jeden Tag im Jahr ein anderes Pastagericht zu genießen. Man kann ja mal damit anfangen…

VON MARION TRUTTER

Ohne Pasta ist das Leben in Italien nicht vorstellbar. Nudeln sind ein Stück Leben, sind Grundnahrungsmittel, Seelennahrung, Diskussionsstoff. Zu einem traditionellen italienischen Menü gehört immer als erster Gang, als genussvolle Ouvertüre, ein Pastagericht. Dieses kann ganz schlicht sein – nur mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (aglio, olio e peperoncino) – oder auch überaus raffiniert, etwa mit edlen Meeresfrüchten oder mit Wildfleisch und Waldpilzen. Das Wort *pasta* bedeutet zunächst einmal ganz einfach „Teig". Dieser wird für italienische Nudeln traditionell nur aus aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt. So entsteht die *pasta secca* (trockene Pasta), die sehr lange haltbar ist und den Großteil der industriell hergestellten italienischen Nudeln ausmacht. *Pasta frescha* (frische Pasta) dagegen darf auch Weichweizenmehl oder -grieß und/oder Eier enthalten und ist deshalb nur beschränkt haltbar. Der Zauber aber beginnt erst mit dem Ausrollen des Teigs: Dann nämlich zweigt die Welt der Pasta ab in viele, viele Richtungen. Schier unendlich ist die Palette der Pastasorten – vom klitzekleinen Sternchen für die Suppe bis zu regelrechten Skulpturen, von denen man nur eine auf den Teller setzt.

Rigatoni al pesto *bringen durch frisches Basilikum Farbe und Aroma auf den Teller.*

Penne rigate al forno *werden, wie andere Pasta, sehr gern mit Mozzarella überbacken.*

Farfalle *kann man mit jeder Art von Gemüse und Käse servieren.*

CONCHIGLIE (MUSCHELN)

FARFALLE (SCHMETTERLINGE)

PENNE

PIPE RIGATE (GERIFFELTES ROHR), AUCH GOMITI (ELLBOGEN)

FUSILLI

Die Kurzen

Armoniche *sind kleine „Harmonika"-Nudeln, die Saucen ganz besonders gut aufnehmen.*

Kaum ein Pastatyp beflügelt die Fantasie von Nudelmachern so sehr wie *paste corte,* die kurzen Nudeln, egal ob Pastafabrikant, Profiköchin oder Hobbykoch sich ans Werk machen. Schon seit jeher schufen die *pastifici,* die traditionellen Nudelhersteller, die unterschiedlichsten Formen und Variationen – von Farfalle (Schmetterlingsnudeln) über die spiralig gewundenen Fusilli bis hin zu Röhrennudeln wie Penne und Rigatoni. Heutzutage lassen sich in der Lebensmittelindustrie durch moderne Herstellungsverfahren die unterschiedlichsten Kreationen verwirklichen, und so ersinnen die Pastaproduzenten immer wieder neue Formen. Da findet man Tannenbäumchen und Sternschnuppen ebenso wie Männchen und Weibchen, Autos und Buchstaben. Selbst Unternehmen aus lebensmittelfernen Branchen ordern als Werbemittel gern Nudeln in Form ihres Firmen-Logos, und ein großer italienischer Pastafabrikant bietet unter dem Begriff „3-D-Pasta" regelrechte dreidimensionale Skulpturen an, etwa Krüge, Körbe oder Kugeln, die sich mit Soßen und anderen Zutaten füllen lassen.

Da kurze Nudelformen weniger zerbrechlich sind als beispielsweise lange dünne Spaghetti, eignet sich für *paste corte* nicht nur der weit verbreitete Hartweizen *(grano duro),* sondern auch Weichweizen *(grano tenero),* Buchweizen *(grano saraceno),* Dinkel *(farro)* oder Mais *(mais).* Viele kurze Pastaformen gibt es auch in der Variante *rigate* (von *rigato*, gestreift), also mit feinen Rillen im Teig, etwa *penne rigate* oder *pipe rigate,* kleine gestreifte Muschelnudeln. Außerdem erfreuen vor allem

Conchiglie (Muschelnudeln) *halten leckere Zutaten besonders gut fest. Man kann sie auch füllen und überbacken.*

Farbe auf den Tisch: *Mit Tomate und Spinat lässt sich Pasta ganz natürlich einfärben.*

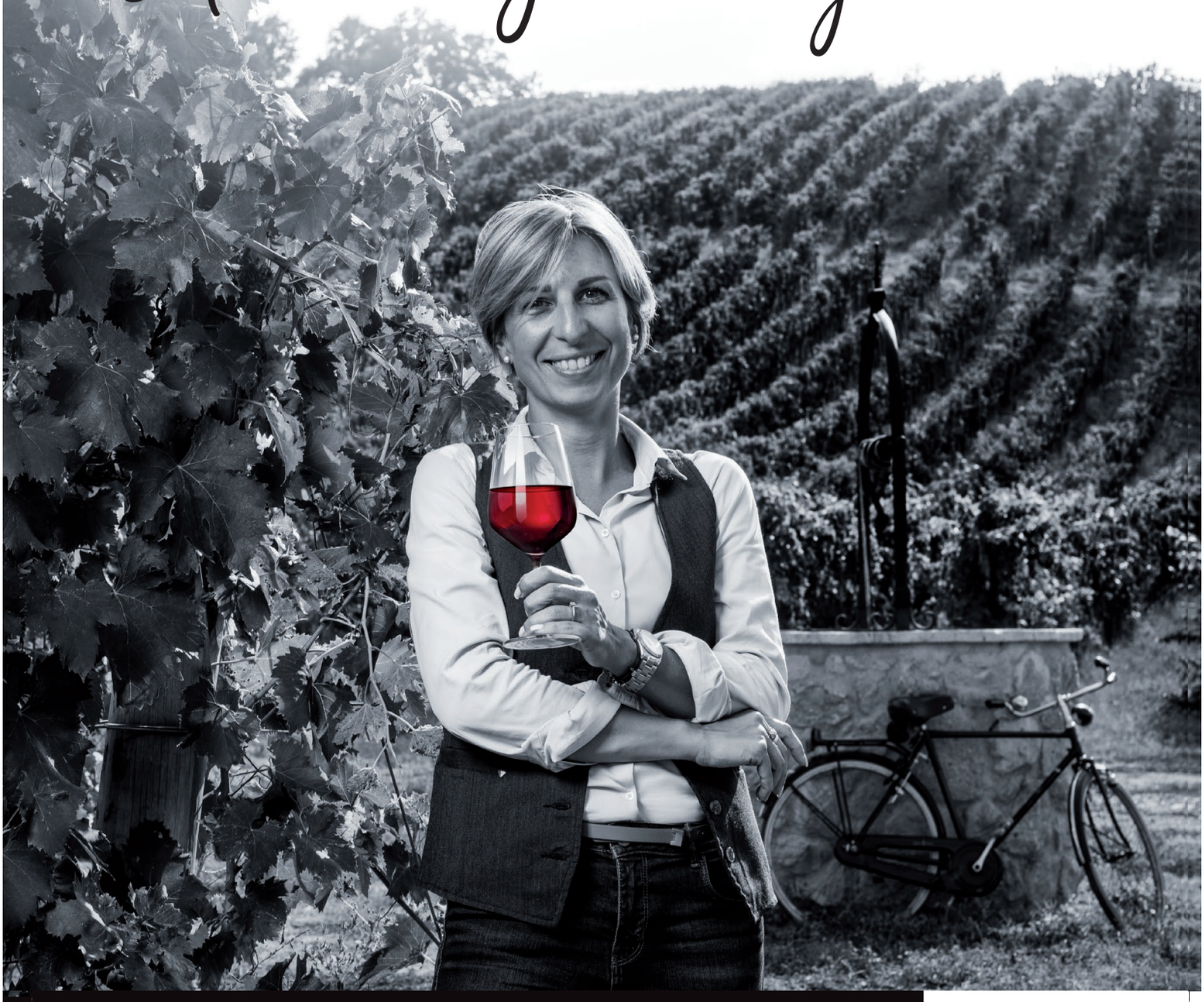
RIGATONI

MACCHERONI

ORECCHIETTE (ÖHRCHEN)

RUOTE PAZZE (VERRÜCKTE RÄDER)

ROMAGNA
SANGIOVESE
Heart of Italy



VINI DI ROMAGNA
DOP E IGP

Excellence is an art.
Frankness is a guarantee.
www.romagnavini.it

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA