DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

EMILIA-ROMAGNA

Schinken, Parmesan, Pasta, Wein: Frühlingstour durch Italiens schönste Genussregion

F

50 Adressen unabhängig getestet und bewertet

EIERLIKÖR IM TEST
Herrlich nostalgisch: Unsere Favoriten zu Ostern

OPEN AIR
Neue Outdoorküchen für die Gartensaison



Zeit für Gemüse

EXKLUSIV: Geniale Rezepte von Spitzenkoch Nils Henkel

DIE BRÜCKE von Boggia, im 7. Jahrhundert von Mönchen erbaut, führt in eine der schönsten Städte der Emilia-Romagna

EINFACH HIMMLISCH

Üppig und fein, bodenständig und aromareich: Das fließt in der Emilia-Romagna alles wunderbar zusammen. Eine Reise durch die uritalienische Landküche, die sich mit der Zeit genauso verfeinert hat wie die Pasta und der legendäre Lambrusco

TEXT **STEFAN MAIWALD** FOTOS **ANDREA DI LORENZO**

EMILIANISCHE
Pastakunst und
die nötige Schärfe:
Tortiglioni mit
Paprika von
Ivan Albertelli in
Roccabianca

HERZLICHE
Gastgeber: Ivan
Albertelli und seine
Ehefrau Barbara
in ihrer Trattoria
„Hostaria Da Ivan“

W

Was für eine große Verführerin! Die Emilia-Romagna hat vielen von uns die allererste Begegnung mit der italienischen Küche beschert: etwa mit der über den Tresen gereichten Mortadella-Scheibe von der Metzgerin. Oder mit Nudeln und Fleischsauce, Kenner nannten sie damals Bolognese mit stimmhaftem G (Bologg-nese). Oder bei ersten Experimenten mit Tortellini, als Student gern mit Sahne, Schinken und Erbsen – ach ja, und die glorreichen 80er-Jahre, als Fett noch Geschmacksträger war und Cholesterin bloß ein medizinischer Fachbegriff. Dazu passend: der Lambrusco-Schwips aus der Großflasche bei der WG-Party.

Die Emilia-Romagna ist die zugänglichste aller italienischen Küchen. Comfort Food für alle, vom Kleinkind bis zum Senior. Genau das, was wir alle jetzt brauchen, nach den zurückliegenden zwei Jahren im Krisenmodus. Bloß Vegetarier haben es nicht ganz leicht, denn Schinken, Salami und Mortadella sind auf alle erdenklichen Arten integraler Bestandteil nahezu jeder Mahlzeit.

In der Emilia-Romagna verlief für die Römer die Butter-Olivenöl-Grenze, die den zivilisierten Süden von den Barbaren des Nordens trennte. Man könnte auch sagen: Die Emilia-Romagna kann beides. Oder: Südeuropa fängt erst hier so richtig an. „Wir sind die Südländer Norditaliens“, findet Ivan Albertelli, der in Roccabianca nahe Parma mit seiner Frau Barbara die „Hostaria da Ivan“ betreibt, eine der beliebtesten Trattorien der Region. Ivan und Barbara kochen sehr bodenständig und doch auf hohem Niveau, mit erlesensten Zutaten und fast immer emilianisch. „Du willst einen Artikel über die Emilia-Romagna schreiben?“, fragt Ivan skeptisch, „du kannst allein über Tortellini einen Text schreiben.“

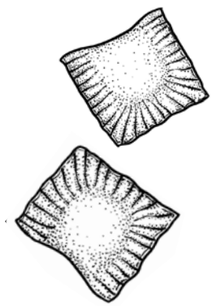
Beginnen wir also mit den Tortellini. Jedes Dorf, jede Provinz rühmt sich ihrer eigenen Machart. Tortellini rund um Parma werden mit fein gehacktem Schwein gefüllt, in Modena eher mit Kochschinken oder Kalb, in Bologna mit Rind. Mal ist Mortadella dabei, mal nicht. Sowohl in Modena als auch in Bologna kommt auch die würzige Salsiccia in die Nudeltasche, und in Reggio Emilia heißen die Tortellini Cappelletti, sind eher klein und werden in einer Fleischbrühe gegessen. In Piacenza nennt man sie Anolini, und sie werden meist mit einer Füllung aus Rind (früher war es oft Pferd), Grana Padano und Muskat serviert. Und dann die Form: liebevoll ineinander verschlungen, geheimnisvoll halbmondförmig, streng rechteckig – es ist eine große Lust, hier kopfüber in die Töpfe einzutauchen.

Bei Ivan gibt es derzeit Tortelli, das sind große, quadratische Tortellini mit Kräutern und Ricotta sowie Butter und Salbei. Zudem: Anolini in Fleischbrühe, die besondere, zwölf Monate reifende Mariola-Salami aus Piacenza und Tatar vom piemontesischen Fassone-Rind und Schweinebäckchen mit Barolo. Die „Hostaria Da Ivan“ verlässt kein Gast ungeduzt. Einheimische kommen genauso gern her wie Gäste aus dem Norden.

Das Zusammenspiel der Kulturen wird auch an kleinen Details deutlich: Die zauberhafte Auffahrt zum Weingut Venturini Baldini in Quattro Castella wird mal von Zypressen gesäumt, wie wir es von der Toskana abwärts kennen, mal von mitteleuropäischem Mischwald. Oben ist dann alles sehr italienisch – aber auch nicht so richtig, denn die Besitzerin Julia Prestia ist Österreicherin.

Julias Gut in seiner hügeligen Anmut ist all das, was wir uns in der Corona-Zeit in fiebrigen Fernwehträumen von Italien ausgemalt haben. Während gerade eine große sonntägliche Familiengesellschaft zu Gast ist, weht ein intensives Balsamico-Aroma aus der Acetaia herüber. 130 Hektar pure Natur im Apennin mit Blick über

Das älteste **RAVIOLI**-Rezept stammt aus dem 14. Jahrhundert. Empfohlene Füllung: Ei, Käse und Kräuter



FOTOS: INFRAORDINARIO STUDIO (2). ILLUSTRATION: JENESESIMRE/STOCK.ADOBE.COM



TRAUMLAGE im Apennin: Das weitläufige Weingut Venturini Baldini, wo die aus Österreich stammende Biowinzerin Julia Prestia ihre Restaurant- und Hotelgäste im Gemäuer aus dem 17. Jahrhundert bewirtet









PASTA FANTÁSTICO wird in den Restaurants „La Sangiovesa“ (o.) und „Ca’ Matilde“ aufgetischt – wie die Taglioni mit Speck und Parmesan-Ragout von Andrea Incerti Vezzani („Ca’ Matilde“)



die Poebene bis zu den Alpen, 32 Hektar Wein, 1000 Olivenbäume. Eine Handvoll neu designter, großzügig geschnittener Zimmer in der Hauptvilla und den restaurierten Gesindegebäuden aus dem 17. Jahrhundert, ein Restaurant. Hier lässt es sich aushalten.

Julia Prestia gehört zu jenen Winzerinnen und Winzern einer neuen Generation, die sich einer Qualitätsoffensive verschrieben haben. Endgültig vorbei sollen die Zeiten sein, als Lambrusco für den Export in Dosen oder in Zwei-Liter-Flaschen abgefüllt wurde. Als die Winzer ihre Rebstöcke regelrecht auspressten, den sogenannten Wein ein paar Tage in den Tanks ließen und dann für zwei Mark auf den Markt warfen.

Lambrusco hat, ähnlich wie der Prosecco, ein Quantitätsproblem – und nun sind bei beiden Produkten viele Klienten schwer davon zu überzeugen, warum ein Lambrusco plötzlich 10 Euro und mehr kosten soll. Dabei ist es ganz einfach: „Das sind zwei ganz unterschiedliche Produkte“, erklärt Julia. Beim Billigwein fahren die Maschinen in den Weinberg und rupfen alles ab. Pestizide kommen zum Einsatz, alles wird fix abgefüllt und auf den Markt geschleudert. Bei Venturini Baldini lässt man sich dagegen Zeit. Erntet per Hand, bleibt im Ertrag niedrig und biologisch, behandelt die Reben mit Respekt.

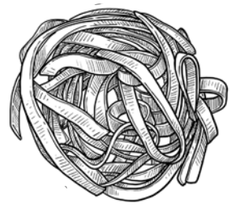
Und: Lambrusco ist Trend, vor allem im Export. „Sicher hilft der niedrige Alkoholgehalt, aber generell ist Sparkling im Kommen“, weiß die gebürtige Wienerin, die das Weingut 2014 übernommen hat.

„Lambrusco mag kein ganz großer Wein sein“, gibt Ivan Albertelli zu, „aber im Zusammenspiel mit unseren Spezialitäten ist er einfach perfekt.“ Die Italiener sprechen von „la sua morte“– ein perlender, perfekter Tod (und leere Flaschen nennt man „cadaveri“).

Der Wein wird uns auf unserer Reise noch weiter begleiten, aber zunächst müssen wir unserer Nase folgen. Der süßliche Duft von Aceto balsamico führt uns ins Obergeschoss von Venturini Baldini. Der echte Aceto balsamico ist kein Massenprodukt, fast jeder Winzer hat seine eigene Produktion, so wie Julia. Bis zu 25 Jahre braucht es, bis sich die Flüssigkeit zu einem Sirup verdickt, der in trägen Tropfen aus dem Fläschchen plumpst. Die Fässer lagern stets direkt unter dem Dach, denn im Gegensatz zum Wein braucht die Aceto-Produktion den Stress der ständig schwankenden Temperaturen, den möglichst radikalen Wechsel von sommerlicher Hitze und winterlicher Kälte.

Wie exquisite Pasta-Küche geht, weiß auch Andrea Incerti Vezzani. Der vielfach prämierte Küchenchef des Anwesens „Ca’ Matilde“ in Quattro Castella kann zwar auch Grasparossa-Espumas und ähnlich betörende Spielereien, aber der Culatello kommt eben nur als Culatello auf den Tisch, begleitet von traumhaft mürbem Parmigiano und 20 Jahre altem Aceto balsamico. Und die Tagliatelle al ragù werden auf einem Bett aus Kürbiscreme serviert – das ist Comfort Food im Quadrat.

Ganz in der Nähe liegt der Agrarbetrieb Fattoria Rossi, wo es um Qualität und Biofleisch geht. Echtes Bio. „Bio heißt nicht, die Tiere 365 Tage im Jahr draußen zu lassen“, sagt Graziano Rossi. Das sei zu einfach, bemerkt der Landwirt und erzählt dann, dass er sich die Reinigungskosten für den Stall, die Belüftung und einiges mehr einspart. Das Rossi-Prinzip lautet: Er überlässt sei-



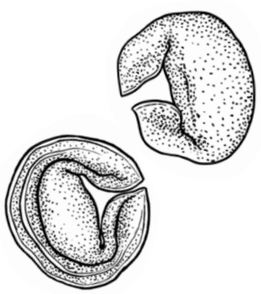
Die aus der Emilia-Romagna stammenden TAGLIATELLE sind breiter als andere Bandnudeln (bis 10 mm)

ILLUSTRATION: JENESESIMRE/STOCK.ADOBE.COM

SPEISEN MIT AURA: das Restaurant im ehrwürdigen Palazzo di Varignana bei Bologna – einem Resort mit Oliven- und Weinanbau

HAUCHZART: Filet vom Mora-Romagnola-Schwein mit Balsamico und schwarzer Trüffel im Palazzo di Varignana

Geformt aus einem Stück, mit Fleisch und Käse gefüllt: die in Bologna erfundenen TORTELLINI (12. Jahrhundert)



nen Tieren die Entscheidung, ob sie drinnen oder draußen bleiben wollen. Dieses Tierwohl hat seinen Preis auf dem Teller.

Graziano und seine beiden Brüder betreiben die Fattoria in der fünften Generation, mit Grazianos Sohn Matteo ist inzwischen bereits Generation Nummer sechs in den Familienbetrieb eingestiegen. Er ist zudem der erste Rossi, der gut Englisch spricht und sich um die Führungen mit internationalen Gästen kümmert. „Früher hat es gereicht, die italienische Flagge zu zeigen, und alles war gut“, sagt Graziano lächelnd, „inzwischen wollen die Leute alles ganz genau wissen: was die Tiere fressen, wie viel Fettgehalt der Käse hat.“ Die Signori Rossi produzieren neben ihrem vorzüglichen, in Ruhe gereiften Parmigiano-Reggiano auch Salami, und beim Genuss kommt es, wie überall in Italien, auf die Kleinigkeiten an. Wichtig ist es, die Salami immer schräg anzuschneiden, sodass sie, wie die Emilianer sagen, in einem Oval perfekt auf der Zunge liegt.

Ein paar Kilometer weiter im Osten, in der Gemeinde Castel San Pietro Terme bei Bologna, liegt der Palazzo di Varignana. Mit ihm ist ein beeindruckendes Hotel entstanden, das sich in den zurückliegenden Jahren mit modernen Zimmern, Spa und mehreren Pools stetig zum Resort erweitert hat. Gerade eröffnete eine Golf-Driving-Range, und im Sommer 2022 kommen weitere 20 Suiten hinzu. Der Park ist zu einem der schönsten Landschaftsgärten Italiens gewählt worden. Das Hauptgebäude aus dem Jahr 1702 bietet einen fantastischen Panorama-Blick über die Hügel mit mediterraner Magie. Neben dem Hotelbetrieb in 200 Hektar Abgeschiedenheit und Wein aus eigener Produktion liegt dem Besitzer vor allem sein Öl am Herzen: 75 000 Olivenbäume ließ er pflanzen, fünf verschiedene Sorten Öl werden vor Ort produziert (köstlich-scharf: das „Stiffonte“ aus Correggiolo-Oliven). Die Emilia-Romagna war in der Neuzeit lange keine Ölregion, dabei pflanzten hier schon die Römer die ersten Bäume an. Als Beweis steht ein über 1000 Jahre alter Baum oben auf dem Berg. Er muss ein wenig abgestützt werden, hält sich aber wacker.

Nach nur wenigen Kilometern erreichen wir – im Herzen in der Romagna in Poggio Torriana – ein weiteres Hideaway für Genießer, wenngleich ein paar Nummern kleiner als der mächtige Palazzo. Die ländliche Tenuta Saiano, die nach vielen Serpentinen auf einer Höhe von 400 Metern auftaucht, offeriert vier schlichte Zimmer – und doch noch so viel mehr. Besonders auf den Sangiovese ist man in dieser Azienda Agricola stolz. Wer diese rote Rebsorte eher in der Toskana verortet, bekommt böse Blicke von dem jungen Önologen Alex Fulvi: Denn die Traube stammt ursprünglich aus der Romagna (behaupten jedenfalls eisern die Winzer aus der Romagna), und hier ergibt sie einen feinen Wein – viel weniger wuchtig und dominant wie weiter im Süden. Dazu kommen in der Tenuta neben dem Olivenöl aus dem eigenen Hain die Erzeugnisse von Schweinen, Schafen, Ziegen, Eseln, Hühnern, Enten und Kaninchen. Antibiotika sind verpönt, alle Tiere werden so artgerecht wie irgend möglich gehalten. Die sechs Esel hatten besonderes Glück in der Lebenslotterie: Man kaufte sie, um sie irgendwann zu schlachten, doch niemand brachte es übers Herz. Nun sind sie die Maskottchen des Betriebs.

ILLUSTRATION: JENESEIMRE/STOCK.ADOBE.COM







TRADITIONSVERBUNDEN: Hinter den mittelalterlichen Mauern von Santarcangelo werden im „La Sangiovesa“ lokale Spezialitäten serviert: vom Fladenbrot Piadina bis zu herzhaften Tagliatelle





MIT DEM LAND eng verbunden: der Önologe Alex Fulvi von der Tenuta Saiano in Poggio Turriana – einem Gut mit Weinberg, Olivenhain und landwirtschaftlichen Erzeugnissen wie der gut abgehangenen Salami





Geriffelte **CONCHIGLIE** RIGATE („Conchiglia“ = Muschel) sind ideal, um Saucen aufnehmen

Der wunderbare Wein und alle hausgemachten Produkte schmecken am besten im Freien, im malerisch angelegten „Bukolischen Garten“. Nur eines fehlt in dieser Landidylle noch: Käse. „Gerade letzte Woche hat mir mein Chef einfach Milchschafe hingestellt“, scherzt Marco Spadoni, der sich gemeinsam mit Winzer Alex um die Azienda kümmert, „ich denke, ich habe den Wink verstanden.“

Gleich ums Eck der Tenuta Saiano erreicht man Santarcangelo. Dieses „Borgo“ ist eine frühere Festung, die den Bauern Schutz vor Räuberbanden bot. Heute sorgt hier das Restaurant „La Sangiovesa“, verteilt auf mehrere mittelalterliche Säle, für eine einzigartige Atmosphäre: Während man die klassischen Fleisch- und Pastagerichte der Region genießt, blicken Honoratioren und Würdenträger mit ernsten Minen von den Steinwänden herab. Der restaurierte Palazzo fungiert gleichzeitig als lebendiges gastliches Ortszentrum und Heimatmuseum.

Noch ein paar Serpentinen weiter aufwärts lässt sich schließlich ein Italien wie aus nostalgischen Schwarz-Weiß-Filmen entdecken. In der kleinen „Osteria Del Borgo“ im Ort Montebello sind die Tischdecken rot-weiß kariert. Auf einem kleinen Fernseher hoch oben läuft das Telegiornale, am Tisch davor versucht die Besitzeroma dem Enkel noch ein paar Happen Pasta zu verabreichen. Die Tagliatelle al ragù kosten sechs, das Hauptgericht liegt bei zehn Euro. Die hiesige Spezialität ist Kaninchen im Speckmantel, Köchin Elide gibt Rosmarin und einen Spritzer Zitrone hinzu, dazu wird die ofenfrische, noch dampfende Focaccia gereicht. Hauswein in Karaffen kommt auf den Tisch, die Weinauswahl lautet rot oder weiß, der halbe Liter für drei Euro. Es ist genau die richtige Begleitung zum genau richtigen Essen am genau richtigen Ort. Alles andere wäre in diesem Moment prätentiös. Denn hier – wie so oft in der Emilia-Romagna – ist die Schlichtheit Königin.

ILLUSTRATION: JENESESIMRE/STOCK.ADOBE.COM



Schatzkammern

Aus Tradition verführerisch gut: ausgesuchte Orte für die besonderen Genusserlebnisse der Emilia-Romagna

EXTRA-TIPPS



Konzentrierte Erträge

Mit diesem Nachnamen hat man ganz klar einen Startvorteil: Alessandro Medici stieg mit 23 Jahren in das Familienweingut Medici Ermete ein, das seit 1890 existiert und mittlerweile in den Händen der fünften Generation liegt. Er kümmert sich um 80 Hektar und den Export des Lambruscos in 70 Länder. Alessandro legt Wert auf niedrige, qualitativ hochwertige Erträge. Tipp: der zugleich intensive und harmonische Lambrusco „Concerto“ in Flaschengärung aus der Salamino-Traube. Produziert wird auch Aceto balsamico. Das Weingut nahe der Provinzhauptstadt Reggio Emilia besuchen rund 10 000 Gäste pro Jahr (Anmeldeformular auf der Website).





Versteckter Jungstar

Giuseppe Gasperoni gilt als einer der interessantesten Newcomer Italiens. Sein Restaurant „Povere Diavolo“ versteckt sich in Poggio Torriana, im Hinterland der Romagna – nur ein paar Kilometer von Rimini entfernt und doch in einer ganz anderen Welt. Er verarbeitet Erstklassiges aus der Region, ob von der Küste oder aus den bewaldeten Bergen: vom Risotto mit Seespinne und Pampelmuse bis zu Kalbsbäckchen-Cannelloni mit schwarzen Trüffeln (Foto). Die Örtlichkeit passt gut zu Giuseppe, der seine Kochkunst eher zurückhaltend ausübt und den wir wohl sobald nicht im TV sehen werden. Gut so. Wer will, kann im ersten Stock direkt über dem Sternelokal übernachten.

FOTOS: ANDREA DI LORENZO (2)



Käse von glücklichen Kühen

Der Parmigiano-Reggiano der Fattoria Rossi zählt zu den besten der Emilia-Romagna. Sein Geheimnis? Glückliche Kühe mit viel Freilauf. „Die durchschnittliche Kuh im Großbetrieb gibt fünf bis sieben Jahre lang Milch“, erklärt Graziano Rossi, „einige unserer Tiere sind seit 18 Jahren aktiv.“ Mit zwei Brüdern führt der passionierte Käsemacher den Hof in Montecavolo in fünfter Generation. Der Käse reift mindestens zwei Jahre. Ein anderes Geheimnis, das Rossi verrät: „Der Parmigiano darf nie mit dem Messer, sondern nur mit dem Hobel bearbeitet werden, was rauere Kanten und ein besseres Geschmackserlebnis garantiert.“

New Kid on the Block

Jung, frisch und konsequent nachhaltig: Geleitet vom 24-jährigen Andrea Razzaboni (r.) setzt das Weingut Ventiventi in Medolla neue Qualitätsakzente beim Biowein: 30 Hektar, sechs Etiketten, fünf davon nach klassischer Methode in Flaschengärung. Tipp: der delikate Spumante Metodo Classico. Degustationen finden im Häuschen mitten in den Reben statt.





Ein Pfau zur Begrüßung

Ein Bauernhof, der zugleich ein Luxus-Hideaway mit elf bildhübschen Zimmern beherbergt: In der Antica Corte Pallavicina, einer Azienda Agricola der gehoben Art, versammeln sich alle Produkte, die die Emilia einzigartig machen. René Redzepi, Massimo Bottura und Prinz Charles beziehen ihre Schinken von Hausherr Massimo Spigaroli – die Namensschilder der zukünftigen Besitzer hängen im Reiferaum prägnant an den Keulen. Im Restaurant gibt es bis zu 36 Monate gereiften Parmigiano und Menüs, die Spezialitäten der Region wie Culatello-Schinken in den Mittelpunkt stellen. Der heimliche Star ist jedoch der Pfau, der im Innenhof zur Begrüßung der Besucher sein Rad schlägt. Sehr instagramtauglich!

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130

