

Mit den offiziellen Seiten  
folgender Verbände:



20. Jahr / Nr. 1 / Januar 2026

# A tavola!

Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart

## La Pasta

Kulinarische Ikone Italiens  
Hart- und Weichweizen als Kompass

## Lazio

Eine Stadt, zwei Staaten  
Mehr als „nur“ Rom



## Espresso & Co.

Von Caffè, Extraktion und Latte Art

**EXTRA:**  
Reise in die Emilia-  
Romagna - Seite 14

Foto: Lavazza



Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!

# 100 % ITALIENISCHE SONNENGEREIFTE VIELFALT AUF DER 370 GRAD

(ehemals Gastrovision)





Manuel Silzer, Redakteur



Bella Italia ändert die Maut-Regeln: Künftig soll eine Rückerstattung bei Verspätung möglich werden. Wie der Corriere della Sera mitteilt, soll es ab 2026 eine nach Verspätung gestaffelte Rückerstattung geben: 50 % bei Verspätungen von 1 bis 2 Stunden, 75 % ab 2 bis 3 Stunden, vollständige Erstattung ab 3 Stunden Verspätung.

Soweit schön... Doch wie funktioniert die Erstattung, zumal diese auch davon abhängt, welcher Grund dazu geführt hat?

Eine Erstattung gibt es wohl nicht, wenn ein Stau etwa wegen einer Notfallbaustelle, eines Unfalls, extremer Witterung, Rettungseinsätzen oder Instandsetzungsarbeiten entstanden ist. Auch mobile Baustellen sind vorerst ausgeschlossen. Hinzu kommt, dass die Konzessionsgeber, die für den Streckenabschnitt zuständig sind, vorerst direkt und einzeln für solche Erstattungen zuständig sind.

Grob vereinfacht: Schön, wenn wir Geld zurückbekommen sollen, aber keiner weiß wieviel, woher und wie... irgendwie typisch!

# Liebe Leserin, lieber Leser!

## Frohes neues Jahr!

Dies von Herzen an Sie alle! Für uns bei A tavola! ist die Zeit zwischen den Jahren zumeist auch jene zwischen den Reisen - gerade aus dem Piemont zurück, bereiten wir schon die Leser-Reise in die Emilia-Romagna vor (Seite 14). Doch ein kleiner Rückblick sei uns gestattet - obgleich ich diesen einer Mitreisenden überlasse, denn Vanessa V. hat uns dankenswerterweise eine schöne Rezension dazu geschrieben:

*„Ich durfte kürzlich die A Tavola!-Reise ins Piemont mit Manuel Silzer, im wahrsten Sinne des Wortes, „genießen“. Er verstand es, die Gruppe charmant und mit unauffälliger kulinarischer Didaktik an seinem reichen Wissen über Landesbräuche, Kulinarik und lokalen Produkten teilhaben zu lassen. Wir besuchten exquisite Plätze, die mir sonst kaum zugänglich gewesen wären. Ein herzliches „Grazie mille“. Chapeau für die herausragende Leistung bezüglich Organisation, Übersetzung und verantwortungsvoller Durchführung! A Tavola!, Zeitschrift und Genuss-Reisen - meine Empfehlung. Selbst Italien-Kenner können noch eine Menge dazulernen ;-)!“*



## In dieser A tavola!

Fangen wir das Frühjahr doch einfach mit einem Caffè an - natürlich mit dem zauberhaften Original all'italiana. Was macht den „kleinen Schwarzen“ aus? Das erfahren Sie ab Seite 6.

Wenn es einen Klassiker gibt, den jeder kennt, so ist es die Pasta. Es gibt sie in so vielen Formen und Varianten, dass wir Ihnen nicht mehr als einen Überblick versprechen können - diesen finden Sie ab Seite 20.

Auf in die Hauptstadt-Region Latium - denn jetzt ist ein Spaziergang durch die Ewige Stadt problemlos zu bewerkstelligen... mal von den deftigen Spezialitäten abgesehen, die auch eher in die kühle Jahreszeit passen... Unser Ausflug beginnt auf Seite 36.

## Die italienische Welt in Deutschland

Das Schulungszentrum der Pizza-Schule ist inzwischen vom Verein der echten Neapolitanischen Pizza zertifiziert - und schon beginnen die Vorarbeiten für die Pizza-Wettbewerbe auf den Frühjahrsmessen. Mehr dazu erfahren Sie auf den Seiten 32-33.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen!

Herzlich, Ihr

# A tavola! kommt auch zu Ihnen nach Hause!



**Bequem und  
zuverlässig im  
Direkt-Abo!**

**Alle 2 Monate  
erfahren Sie  
alles über die  
italienische  
Gastronomie in  
Deutschland!**

## **Verpassen Sie keine Ausgabe!**

Füllen Sie einfach diesen Coupon aus und schicken ihn dann per Post, Mail oder SMS an:

Darf es noch etwas sein?  
Hier gibt's mehr A tavola!...



Folgen Sie uns gern... [a\\_tavola.info](https://a_tavola.info)

**A tavola!**  
**Junkernstr. 3**  
**29320 Hermannsburg**  
**Mail: [redaktion@a-tavola.info](mailto:redaktion@a-tavola.info)**  
**SMS, Whatsapp:**  
**0162 / 781 73 72**

### **Einzel-Abonnement-Coupon**

**Ja, ich möchte gern ein Jahres-Abonnement für die Zeitschrift A tavola!. Ich erhalte dann alle 2 Monate die neue Ausgabe zum Jahres-Preis von nur € 22.-**

Vorname, Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Das Abonnement ist jederzeit kündbar, eine Erstattung der mit der Abonnementrechnung vorausbezahlten Ausgaben ist ausgeschlossen.

## II Caffè

- 6 Entstehung der Legende**  
Auf dem Weg zum ultimativen Kaffee
- 8 Crema, sprich mit mir!**  
Die Crema, und was sie erzählt
- 10 Das Herz des Geschmacks**  
Die „inneren Werte“ des Kaffees
- 12 Cappuccino und Co.**  
Die Kunst des Milchschaums
- 14 Spezial: Reise mit A tavola!**  
Emilia-Romagna - eine Entdeckungsreise



- 20 Die Teigwaren Italiens**  
Gesunder Genuss leicht gemacht
- 22 Pasta und ihre Tradition**  
Qualitätsorientierung im Pasta-Füllhorn
- 24 Pasta, Zutaten und Rezepte**  
So einfach... und doch so kompliziert!
- 26 Produktion in großem Stil**  
Gespräch mit Dr. Francesco Divella



## La Pasta

- 28 Lasagne, Pasta des Nordens**  
Ein herzhafter Pasta-Klassiker
- 30 Die gefüllte Pasta**  
Von tollen Füllungen

- 36 Viel mehr als „nur“ Rom**  
Latium - Region und Machtzentrum
- 38 Kirchenstaat und Hauptstadt**  
Der Vatikan und Rom
- 40 Historische Küche**  
Unverfälschte Tradition der Größe
- 42 Rom im Telegramm-Stil**  
Einmal Sehenswürdigkeiten und zurück
- 44 Versuchungen von Vulkanböden**  
Die Weine der Region



## Region

## Rubriken

- 16 Aktuelles**
- 32 Pizza-Magazine**
- 34 Piazza Italiana**
- 46 Demnächst in A tavola!**

## AUF DEM WEG ZUM ULTIMATIVEN KAFFEE

# Entstehung der Legende

## Meilensteine auf dem Weg zum Espresso

Was einen Espresso ausmacht, ist schnell erklärt: Fünfundzwanzig Milliliter Wasser laufen bei einer Temperatur von etwa 90 Grad unter Druck durch einen Siebträger, der etwa sieben Gramm Kaffeepulver enthält. Nach 25 Sekunden ist er fertig. Unbefriedigend, nicht wahr?

Wenn das reichen würde, um den Espresso zu beschreiben, so wären wir jetzt am Ende dieser Kaffee-Strecke -

aber eine technische Beschreibung reicht bei weitem nicht. Ein guter Espresso ist ein kleines Kunststück mit italienischer Herkunft, und viele Variablen müssen in Einklang gebracht werden, damit er auch wirklich ein Genuss ist.

### Der Kaffee

Natürlich ist der richtige Rohstoff für ein gelungenes Produkt entscheidend. Doch gerade um die Kaffeebohne dreht sich ein weiteres Knäuel von Legenden über seine Entdeckung: Eine erste erzählt von einem Hirtenjungen in Äthiopien um das Jahr 850. Ihm war aufgefallen, dass seine Ziegen nach dem Verzehr bestimmter Beeren besonders lebhaft wurden.

Mönche kosteten die Früchte, waren aber von dem bitteren Geschmack enttäuscht und warfen sie ins Feuer. Darauf verbreitete sich ein köstlicher Duft. Neugierig machten die Mönche aus den nun gerösteten Früchten einen Aufguss, den sie als Geschenk Gottes priesen, weil er ihnen half, während des Gebets wach zu bleiben.

Eine andere Legende besagt, dass der Erzengel Gabriel dem todkranken Propheten Mohammed eine Schale mit dunkler Flüssigkeit reichte. Dank der himmlischen Stärkung warf dieser vierzig Ritter aus dem Sattel und schuf das bisher größte islamische Reich. Heute sind diese Mythen der Realität des Anbaus, der Landwirtschaft und dem Export gewichen.

Grob vereinfacht gibt es zwei Sorten Kaffee, die für einen guten Espresso bedeutend sind: Robusta und Arabica. Obwohl die Arabica-Sorte geschmacklich viel ergiebiger ist, sollte in einer Kaffeemischung auch immer ein Teil Robusta

### Ein Espresso ist...

*Wenn es Normwerte für Espresso gibt, so dürften die des Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) die fundiertesten sein - hier also die offiziellen Eckdaten:*

#### Menge an gemahlenem Kaffee:

7 g, Spielraum 0,5 g

#### Wassertemperatur:

88°C, Spielraum 2°C

#### Temperatur in der Tasse:

67°C, Spielraum 3°C

#### Wasserdruck:

9 bar, Spielraum 1 bar

#### Brühdauer:

25 sec., Spielraum 2,5 sec.

#### Füllung der Tasse:

25 ml, Spielraum 2,5 ml

#### Bedeutende Inhaltsstoffe:

Fettgehalt: 2 mg/ml

Koffein: 100 mg/Tasse



enthalten sein, da diese Sorte eine starke Entwicklung der berühmten „Crema“ ermöglicht. Es kommt also auf die richtige Mischung an - genauso wie auf eine schonende Röstung, die bei Espresso deutlich dunkler ist als bei dem in Deutschland verbreiteten Filterkaffee - eine völlig andere Zubereitungsart.

## Die Technik

Eine wesentliche Entwicklung auf dem Weg zum ultimativen Kaffeeenuss war die Erfindung der Espressomaschine. Besonders die Gastronomie war daran interessiert, Kaffee in kürzester Zeit zuzubereiten und dabei ein noch besseres Aroma zu erhalten. Der Durchlauf des Wassers durch den Kaffee sollte mit starkem Druck beschleunigt werden.

Den ersten Meilenstein setzte im Jahr 1901 Luigi Bezzerà mit der ersten serienfähigen Espresso-Maschine, die er auf der Messe in Mailand vorstellte. Um die Bedienung zu vereinfachen und um zu vermeiden, dass der Kaffee durch die hohen Temperaturen verbrennt, konstruierte Francesco Illy 1935 das Modell „Illetta“. Mit einer automatischen Wasserdosierung war es die erste automatische Espressomaschine. Der Druck wurde nicht mehr durch Dampf, sondern durch Druckluft erzeugt. So konnten Wärme- und Druckquelle getrennt werden, wodurch die Verbrennung des Kaffeemehls weitgehend vermieden wurde.

1938 erfindet Cremonesi ein weiteres Prinzip: Eine große Feder, die durch einen Hebel zusammengedrückt wird, schiebt einen Kolben, der so das Wasser komprimiert. Dieses Modell wurde zuerst in Achille Gaggias Caffè Bar eingesetzt.

1946 beginnt Gaggia die Produktion des Kolbenmodells. Zum ersten Mal hat der Kaffee die berühmte Schaumschicht, die heute für guten Espresso steht. Hier spielt vor allem der Mahlgrad des Kaffees eine große Rolle: Erst ab einer sehr feinen Körnung entsteht die Crema, wobei ihre Beständigkeit auch von der Temperatur des Wassers abhängt.



Tatsächlich glaubte man zunächst, mit reinem Dampf die besten Ergebnisse zu erzielen, doch es stellte sich heraus, dass die Idealtemperatur des Wassers bei 89-90 Grad liegt - eine wichtige Rolle spielt auch der Druck, mit dem das Wasser durch das Kaffeemehl gepresst wird - zurzeit ist dies bei der verbreitetsten Brühgruppe - versehen mit dem Patent der Faema E 61 - etwa ein Bar.

Die wunderbare Crema krönt den Kaffeeenuss, ist aber auch seine sprichwörtliche Achilles-Ferse: Die Farbe und Beschaffenheit der Crema sagt uns auf den ersten Blick viel über das Gelingen oder Misslingen eines Espressos. Was wir „auf den ersten Blick“ feststellen können, beschreiben wir Ihnen gleich...



**DIE CREMA UND WAS SIE ERZÄHLT****Crema, sprich mit mir!****Klassische Fehler werden sofort erkannt!**

Das Essen war prima, nur der Kaffee zum Schluss war ein Desaster - kommt Ihnen das bekannt vor? Leider passiert das nach wie vor viel zu häufig, was bei den vielen Kaffeeanbietern in Deutschland kaum überrascht. Wenn es aber in der italienischen Gastronomie vorkommt, dann ist es ein Makel - erst recht, wenn der Kaffee als letzter und damit gewichtiger Eindruck beim Gast verbleibt.

So klein der Espresso auch ist - er steht für die vollendete Hochkultur des Kaffees all'italiana. Praktisch jeder, der einen guten italienischen Espresso probiert hat, möchte eigentlich keinen anderen Kaffee mehr trinken - das liegt an dem besonders intensiven und runden Aroma, welches man mit keinem anderen Verfahren aus der Kaffeebohne gewinnen kann.

Zur Herstellung eines perfekten Espresso ist das Zusammenspiel von fünf Faktoren entscheidend, die alle-

samt mit dem Buchstaben „M“ beginnen - sie gehören zum kleinen Einmaleins eines jeden Baristas: Die Mischung des Kaffees, die Mühle beziehungsweise der Mahlgrad, die Maschine und ihre Einstellung, das mittelweiche Wasser sowie der Faktor, der all dies zusammenbringt - der Mensch.

**Das Ergebnis**

Wie diese Faktoren zusammenspielen, haben wir oft erläutert - zäumen wir nun das Pferd von hinten auf und sehen uns den fertig zubereiteten, dampfenden Espresso einmal genauer an, der uns da serviert wird. Das Erstaunliche: Ein Blick genügt!

**Qualität und Crema**

Ein perfekter Espresso lässt sich an der schönen Crema erkennen. Diese sollte dick und dicht sein und eine haselnussbraune Farbe haben. Ein Espresso mit einer solchen Crema

schmeckt besonders aromatisch und kräftig. Ebenso ist die Crema aber auch Indikator für weniger gute Ergebnisse: Ist die Crema nicht samtig und dicht, so ist der Espresso misslungen und sein Geld nicht wert.

Im Wesentlichen unterscheidet man zwei Fehler - ein unterextrahierter Espresso schmeckt dünn und ist viel zu wässrig. Ursachen für eine Unterextraktion können im zu grob gemahlten Kaffee oder in der zu geringen Menge liegen, unter Umständen aber auch daran, dass das espressopulver nicht ausreichend „getampert“, also komprimiert und verdichtet wurde.

Einen überextrahierten Espresso erkennt man an der viel zu dunklen Crema, die helle, bleiche Flecken aufweist - besonders an der Einflusstelle. Überextrahierter Espresso schmeckt sehr bitter. Hier spielt häufig eine zu feine Mahlung des Kaffees, eine zu lange Brühzeit oder eine zu starke Verdichtung mit dem Tamper eine Rolle, aber auch technische Fehleinstellungen an der Maschine sollten erwogen werden.

Diese beiden Fehler sind meistens mit der Korrektur der Mühle (Mahlgrad und Dosierung) sowie der Brühzeit zu beheben. Das geht sehr schnell, sofern der Barista mit der Technik des Hauses vertraut ist.



## Zu hell, zu dunkel

Für die Grundfarbe der Crema ist meistens die Temperatur der Maschine maßgeblich. Die ideale Wassertemperatur für einen Espresso liegt bei etwa 90 Grad, wobei es im hohen Norden eher 89 und in Süditalien eher 91 sind. Minimale Unterschiede, die sich aber deutlich manifestieren. In Süditalien ist der Espresso tatsächlich meistens so dunkel, dass wir schon befürchten, er sei verbrannt (dieser Eindruck täuscht, er kann immer noch prima schmecken!). Im Norden ist die Crema dann manchmal schon zu hell für einen Branton, also bestenfalls beigefarben. Eine solche Crema ist entschieden zu hell, hier muss die Temperatur nachjustiert werden.

Bei vielen Espressomaschinen bleibt die Crema hell, obgleich die Temperatur hochgestellt wurde - in diesem Fall sind die Maschinen das Problem, da sie offenbar nicht in der Lage sind, die Temperatur konstant zu halten und während des Brühens kälter werden. Die Grundanforderung an eine gute Maschine ist, dass Druck und Temperatur immer gleichbleibend gewährleistet sind.

Die Tiefe der Braun-Nuancen ist ein Thema für sich - Sie sehen hier verschiedene Bilder, der Branton der Crema ist unterschiedlich - wie die Kaffeesorten, die zum Einsatz kamen. Diese sind sehr vielfältig und sehen völlig anders aus. Allerdings lässt die Crema auch Rückschlüsse auf die verwendeten Sorten in der Kaffeemischung zu: Feinporige Crema deutet auf einen hohen Arabica-Anteil, eine „schaumige“ Crema eher auf Robusta hin.

## Verbrannter Kaffee

Wie bereits angedeutet: Eine sehr dunkle Crema bedeutet nicht zwangsläufig, dass der Espresso misslungen ist. Gerade im Süden - wo der Robusta-Anteil in den Mischungen wesentlich höher ist - wird gern etwas „schärfer“ gebrüht und dies mit sehr wohlschmeckenden Ergebnissen.

Dennoch gibt es ihn, den verbrannten Kaffee - und viel öfter, als man denkt. Dummerweise sieht man dies der Cre-



ma nicht an, aber man kann es schmecken. Der klassische Fehler ist alltäglich und sicher haben Sie ihn schon gesehen: Der Barista hat den Kaffee im Siebträger verdichtet und spannt diesen jetzt in die Brühgruppe ein. Dort bleibt der Siebträger nun, bis der Barista die Tassen von der Maschine hinunter geholt und darunter in Position gebracht hat. Erst jetzt drückt er die Taste, die das Wasser einlaufen lässt - und das ist viel zu spät, der Espresso wird bereits jetzt einen angebrannten Beigeschmack haben!

Die Erklärung: Wenn der Siebträger in die Brühgruppe eingespannt wird, geht es meistens nicht schnell genug. Die Brühgruppe ist so heiß, dass der Kaffee im Kontakt mit ihr sofort anbrennen kann. Der Barista sollte also gleich nach dem Einspannen auf „Start“ drücken, damit das Wasser läuft - bis der Espresso aus dem Siebträger fließt, hat er noch mehr als genug Zeit, um die Tassen darunter zu stellen. Kleine Details, die es in sich haben, die aber im Umkehrschluss zeigen, dass wenn jemand etwa das Kaffeemehl in die Siebträger gibt und diese dann einspannt, damit es bei eventuellen Bestellungen auch schön schnell geht, vom Kaffeemachen nicht viel verstanden hat...



## DAS HERZ DES GESCHMACKS

# Die „inneren Werte“ des Kaffees

## Das Grundprodukt für die Bar hat schon eine lange Geschichte...

Die Welt des Kaffees ist mindestens so kompliziert wie die des Weins - der einfache Beweis: Wir haben es beim Wein mit ca. 400 aromatischen Substanzen zu tun, beim Kaffee sind es ca. zweitausend. Ja, das sollte man sich mal in aller Ruhe auf der Zunge zergehen lassen! Obgleich es in Sachen Vino hunderte von Rebsorten gibt und sich die Welt des Kaffees auf die zwei Arten Arabica und Robusta beschränkt,

ist die Vielfalt der Variablen enorm - aber wonach richten sie sich?

Viele Kaffeemischungen werden heute fast ausschließlich aus Arabica zusammengestellt - allerdings ist der Boden, das Klima und die Höhe der erzeugenden Plantagen maßgeblich für die aromatischen Eigenschaften, und wie beim Wein ist der natürlich gewonnene Rohstoff entscheidend für die Verarbeitung - und der Vergleich hält auch noch, wenn das fertige Produkt in einer Kaffee-Bar ankommt: Es ist bereits fertig zubereitet. Gerade beim Kaffee könnte man sagen, dass er zweimal „gekocht“ wird - zum ersten Mal in der Rösterei, zum zweiten Mal in der Kaffeemaschine. Zum „Koch“ an der Espressomaschine, dem Barista, wurde schon viel geschrieben, richten wir also den Blick auf den Röster, der mit sehr vielen Registern gleichzeitig die Orgel der harmonischen Kaffeemischung spielt. Eine Koryphäe auf diesem Gebiet ist Edy Bieker, Meister-Röster und Kaffee-Sommelier beim Kaffeeimporteur Sandalj in Trieste. Sein Un-

ternehmen kümmert sich um den Import von Rohkaffee aus der ganzen Welt und um Kaffeemischungen für kleinere Röstereien und Kaffeehäuser, die Eigenröstung anbieten wollen und sich beim Know-how der Rohstoffe an einen professionellen Partner wenden wollen.

Die spontane erste Frage an Edy ist natürlich, wie er eine Kaffeemischung erstellt - und prompt seufzt er: „Dies zu erklären ist nicht so einfach, denn es ist der Lernerfahrungen vieler Jahre, die genaue Kenntnis der Aromen und deren Herkunft. Auch geht es hier um die Einschätzung von grünem, also rohem Kaffee, der ja durch die Röstung noch verändert wird. Ich würde daher jedem Kaffee-Liebhaber empfehlen, das Pferd andersherum aufzuzäumen.“

Natürlich vertrauen wir uns gern dem Experten an - schon aus Neugier, was er damit gemeint haben könnte. Er bestellt Espresso für uns alle, und nun erklärt er uns die Grundlagen der Degustation des Kaffees: „Wenn Sie die Intensität und die Harmonie





eines Kaffees aufschlüsseln, dann wissen Sie auch, wie gut oder schlecht er gemischt wurde“, erklärt er noch.

Also: an die Tassen, fertig, los - und wieder gibt es viele Parallelen zur Weinwelt. Erst einen Blick auf die Crema: Haselnussbraun, leicht gefleckt, feinporig und dicht sollte sie sein - und sie sollte selbst dann dicht bleiben und nirgends aufreißen, wenn man die Espressotasse hin und her schwenkt.

An der Nase überwiegen die Karamellnoten, aber auch Spuren von Schokolade und von Citrusfrüchten sind in einem Bukett enthalten, das kräftig, reich oder auch feiner sein kann. Je nach Komplexität können auch Noten von Honig oder von Blumen vorkommen. Als Nächstes schlürft Edy in einem Zug fast die gesamte Crema von der Tasse ab - das Schlürfen kühlt den Kaffee ausreichend ab, verteilt ihn auf der Zunge und durchsetzt ihn mit Luft: ideale Voraussetzung, um ihn gut zu schmecken. „Der Kaffee sollte sich auf der Zunge weich anfühlen“, erklärt Edy und fährt fort: „Das liegt an den Ölen und Fetten, die der Kaffee in sich trägt. Diese legen sich auf die Geschmacksknospen und wirken hier bis zu einer Viertelstunde. Geschmacklich fällt zunächst das bittere Aroma auf - welches natürlich auf die Röstung zurückzuführen

ist. Aber gerade schwarz und ohne Zucker bekommen wir jetzt auch deutlich die Kakao- und ein nussiges Aroma zu spüren.“

Bevor Edy den zweiten Schlürfer nimmt, mischt er etwas Zucker in seinen Espresso: „Wenn eine Mischung Restzucker enthält, so ist sie weicher und saurer als eine vollständig geröstete Variante. Um aber die Säuren besser wahrzunehmen, empfiehlt sich die Zugabe einer Prise Zucker zur Besänftigung der Bitternoten.“ Tatsächlich schmeckt der Espresso nicht süßer, dafür entfaltet er seine sauren Aromen von Citrus und einer Spur Apfelsäure - von der bitteren Note ist wenig übrig - ein völlig anderer Geschmack.

„Bei beiden Schlucken sollte man auch auf den Abgang am Gaumen achten“, so Edy zum Schluss, „denn der Nachgeschmack ist sehr langanhaltend und erlaubt uns vom Gaumen her die Duftindrücke nochmals zu bestätigen. Mit etwas Glück, oder eben durch Können, ergibt sich ein rundes und stimmiges Geschmacksbild - dann wissen Sie, dass die Mischung auf jeden Fall nicht schlecht gewesen sein kann.“

Unser Fazit: Das „Cuore del Gusto“ erschließt sich tatsächlich eher aus der Retrospektive... Grazie, Edy!

# CANNOLI PERFETTI, IN UN ATTIMO.

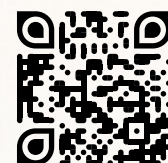


distributivo ufficiale di



Bei Sicitalia findet ihr alles rund um italienische Desserts: Knusprige leere Cannoli, feine Ricottacreme und eine Riesen-Auswahl an süßen italienischen Spezialitäten.

**Besuchen Sie uns auf vom  
13. - 17. März 2026 auf der Internorga  
in Hamburg – Halle B7 Stand 315  
bei unserem Partner:**



**Jetzt Vertriebspartner werden!**  
**[www.sicitalia.eu](http://www.sicitalia.eu)**

## DIE KUNST DES MILCHSCHAUMS

**Cappuccino und Co.****Das kleine ABC der Kaffeespezialitäten all'italiana**

Zugegeben - Latte Art klingt nicht sehr italienisch... Aber dahinter verbergen sich all jene Getränke auf Espresso-Basis, die mit Milchschaum zubereitet werden - und sicherlich bewegen wir uns mit Cappuccino und Latte Macchiato durchaus in italienischen Gefilden - beim Cappuccino sowieso, und der Latte Macchiato hat - entgegen gängiger Vorurteile - ebenfalls eine italienische Tradition, denn er entstand in Turin, in den Autolackierereien von Fiat und anderen Fahrzeugherstellern. Die Mitarbeiter hier waren vertraglich zum Trinken von Milch angehalten, weil diese angeblich die Giftstoffe der Lacke im Körper binden sollte. Da die Arbeiter der Milch in

reiner Form bald überdrüssig wurden, versetzten sie die Milch mit etwas Caffè - und schon war der Latte Macchiato geboren und erfreut sich einer ebenso langen Tradition wie das Cremino-Praliné, welches ebenfalls im Hause Fiat seine Verbreitung fand.

Aber zurück zu Latte Art - der englische Name für die Kunst des Milchaufschäumens kommt eher von der zunehmenden Internationalisierung von Kaffeeverbänden und den entsprechenden Wettbewerben - dem Milchschaum ist dabei eine eigene Disziplin gewidmet.

Tatsächlich ist es nicht einfach, einen steifen und konsistenten Milchschaum zu erhalten - selbst mit dem idealen Gerät, der Dampfdüse einer Espressomaschine - muss man lange üben, um gute Ergebnisse zu erzielen. Wohl deshalb wird in Deutschland häufig ein Cappuccino mit Sahne angeboten - netter Trick, aber für die Freunde des Originals und im Sinne der italienischen Leichtigkeit natürlich absolut indiskutabel.

Also zurück zur Espressomaschine, mit einer etwa zur Hälfte gefüllten Kanne kalter Milch in der Hand. Die Bewegungen der Kanne beim Erhitzen



sind überflüssig, da die Düse wenige Millimeter unter der Oberfläche einen Wirbel erzeugt. Je kälter die Milch am Anfang ist, desto eher wird der Schaum gelingen. Das liegt nicht daran, dass die Milch sich anders verhält, sondern daran, dass man mehr Zeit zum Aufschäumen hat - denn es gibt eine Obergrenze: Bei knapp 60 Grad wird der Schaum am besten. Sollte die Milch aber wärmer werden, so gerinnt das Milcheiweiß, und es gibt nichts mehr zu schäumen. Diese Tatsache erlaubt uns, auch gleich ein weiteres Vorurteil aus dem Weg zu räumen: Cappuccino und Latte Macchiato sind, da der Milchschaum nie wärmer als 60 Grad ist, bestenfalls Warm- aber niemals Heißgetränke!



Der perfekte Mischschaum ist feinporig und in der Konsistenz cremig. Wenn dieser nun in die Tasse auf den Espresso gegossen wird, entstehen tolle Muster - und diese sind der sichtbare Beweis für die Kunst eines Barista und deshalb auch sein Werbeschild.

Der klassische Cappuccino ist nach den Kapuzinermönchen benannt, und diese hatten braune Kapuzen, nicht weiße. Ein geübter Barista stellt sein Können gern unter Beweis - das Ergebnis sind Dekore, wie Sie sie in den Bildern hier sehen. Solche Muster werden normalerweise in einem Schwung mit der Kanne gegossen - mal abgesehen von Schokoverzierungen und kleine Detailarbeiten sind sie für den Barista kein Mehraufwand. Einen Cappuccino mit einem schönen Grundmuster zu servieren - es hat lediglich etwas mit seinem Können zu tun!

Dass dieses Können auch mit Qualität und letztlich mit Erfolg zu tun hat, lässt sich aus eigener Erfahrung belegen: Vor einigen Jahren rief ein Restaurantbesitzer bei uns in der Redaktion an. Halb schimpfend und halb lachend erzählte er, wie einer seiner Gäste die entsprechenden Cappuccino-Fotos in unserer Zeitschrift bewunderte und ihn bat, ihm doch ebenfalls einen solchen zu servieren. Er verstand, dass er nun entweder das Abonnement für die Zeitschrift abbestellen, oder einen Fortbildungskurs belegen müsste. Glücklicherweise entschied er sich für letzteres, was der Caffè-Qualität seines Hauses durchaus gut tat. Wir lernten uns beim Kurs (es war einer der vielen Kurse, die wir in Zusammenarbeit mit SCAE-Profis organisierten) persönlich kennen, und ein halbes Jahr später rief er wieder an. Er berichtete nun, dass es an seiner Theke inzwischen sehr lebendig zugehe, da sich die Güte seiner Kaffeespezialitäten offenbar herumgesprochen hatte - vorher lag sein Fokus auf der warmen Küche, jetzt sei der Kaffeeumsatz in die Höhe geschossen und mache einen wesentlichen Teil des Umsatzes aus.



Das „Geschäft mit dem Milchschaum“ wird nach italienischen Maßstäben eher unterschätzt, denn Italiener trinken gerade mal einen Cappuccino am Morgen und vielleicht einen zweiten im Laufe des Vormittags - der Rest sind sehr viele, sehr kleine Espresso-Tassen. Hierzulande aber wird der Milch-Klassiker gern den ganzen Tag über bestellt, in beachtlichen Mengen!

Aber überhaupt sind die Umsätze mit dem Caffè wichtig, denn kaum ein anderes Getränk bietet eine so immense Marge, sodass man hier wirklich am falschen Ende sparen würde... wir empfehlen also: Guten Kaffee, gute Technik und das entsprechende Know-How - denn so viel sind wir alle unseren Gästen schuldig, zumal die üblichen Preise für Kaffeespezialitäten hierzulande auch noch um einiges höher liegen als in Italien.



EMILIA-ROMAGNA - EINE ENTDECKUNGSREISE

## Mit A tavola! die Genüsse entdecken

### 5-Tages-Tour durch die Höhepunkte des Geschmacks der Food Valley

Nachdem wir auf unseren Reisen durchgehend positives Feedback erhalten haben, tun wir es wieder: Zum dritten Mal bietet A tavola! eine „Leserreise“ in die Emilia-Romagna an, die natürlich wieder sehr informativ, gesellig und genussvoll ausfallen soll. Schon deshalb halten wir unsere Reisegruppe klein, informell und persönlich - aber jeder, der sich rechtzeitig anmeldet, kann dabei sein! Und das haben wir mit Ihnen vor:

#### Auftakt

Wir treffen uns am 12. Mai 2026 um 13.00 Uhr in Salsomaggiore Terme (Mitfahrgelegenheiten sind bei Rücksprache kein Problem), wo wir ein sehr feines, familiengeführtes Hotel ausgewählt haben. Von hier aus entdecken wir die Genüsse der Region. Noch am ersten

Tag begeben wir uns auf die Spuren von Giuseppe Verdi und werden dessen Spuren in Busseto verfolgen - natürlich nicht ohne die traditionellen Genüsse auch gleich in vollen Zügen zu probieren.

#### Auf nach Parma

Am zweiten Tag geht es nach Parma, wo wir in einem Stadtbummel sowohl die Kathedrale als auch das Baptisterium besichtigen. Begleitet werden wir von Sandra, die als Kulturhistorikerin mit besten Deutschkenntnissen die Führung durch die Stadt übernimmt.

Da wir ja schon in der Gegend von Parma sind, empfiehlt sich auch gleich der Besuch eines hervorragenden Parmigiano-Herstellers, also halten wir bei S. Bernardino an - ein mittelgroßer Produzent mit höchster Qualität.

Ein paar Kilometer weiter steht die Besichtigung einer traditionellen Acetaia an, wo der Aceto Balsamico di Modena entsteht. So ganz zufällig wird unter dem gleichen Dach auch ein hervorragender Lambrusco hergestellt und die typische Küche angeboten - wir verweilen also noch etwas, bevor wir uns nach einem intensiven Tag zurück zum Hotel begeben.

Dritter Tag: Wie wichtig ein gutes Frühstück ist, sollte uns nun seit gestern klar sein, und heute wird es besonders





wichtig sein, denn es stehen gleich zwei Weingüter auf dem Plan - aber um gelungen in den Tag zu starten, beginnen wir mit einer hervorragenden Rösterei, bei der wir nicht nur den Prinzipien der traditionellen Röstung, sondern auch dem Geschmack eines vollendeten Espressos auf die Spur kommen. Ja, wir haben aufgrund unserer Erfahrung mit dem „Tal des Geschmacks“, wie diese Region gern genannt wird, die Perlen für Sie herausgesucht.

Am vierten Tag können wir dann ganz entspannt im Hotel darauf warten, dass das Highlight zu uns kommt - in der Person von Angelo Ferraroni. Er ist professioneller Trüffelsucher und nimmt uns mit in sein Reich - den Wald über Salsomaggiore, wo er ein kleines Stück Land gepachtet hat und in Sachen Trüffelsucht einige recht erfolgversprechende Experimente betreibt. Darum herum liegt eines seiner Hauptsuchgebiete, und wir dürfen uns ansehen, wie erfolgreich - oder eben auch nicht - die heutige Suche laufen wird. Dabei erfahren wir einiges über die vielversprechendsten Suchorte, über Eigenschaften der Trüffel und wann man was findet. Ein gemeinsames Mittagessen - bei dem saisonbedingt der Sommertrüffel zum Einsatz kommen wird - rundet unsere Exkursion ab - und damit auch diese Stippvisite im Reich der Genüsse.

## Änderungen vorbehalten

Haben wir denn jetzt auch einen Hersteller vom berühmten Culatello di Zibello besucht? Steht ja gar nicht im Plan... aber doch, machen wir, aber die Terminabsprachen stehen noch nicht ganz. Jedenfalls werden wir Ihnen keine der ausgesuchten Perlen der Region vorenthalten - aber der Plan muss naturgegebenermaßen etwas flexibel bleiben - denn immerhin sind wir in Italien! In der Vergangenheit hat aber alles immer bestens funktioniert...

## Machen Sie mit?

Sie merken es: Wir setzen die Akzente auf Genuss. Wir sind weder ein Reisebüro, noch ein Veranstalter. Deshalb betrachten wir dieses Angebot als eine gemeinsame Reise unter Freunden des guten Geschmacks, die am Ende der Reise im Idealfall wirklich Freunde sind.

Deshalb arbeiten wir auch nur kostendeckend und bitten jeden, der an der Reise teilnehmen möchte, sich mit einer Gesamtsumme von € 1.950,- zuzügl. 19% MwSt. zu beteiligen, wobei die Reisegruppe auf wenige Teilnehmer begrenzt sein wird.

Anmelden können Sie sich ab sofort über A tavola!, telefonisch oder per E-Mail. Wollen Sie uns begleiten? Wir für unseren Teil freuen uns auf die Tour del Gusto - und auf Sie!

## Reise zum Mitfahren

### Was?

5 Tage in der Emilia-Romagna, unter Leitung der Experten von A tavola!

### Wer?

Angelo Ziliani, Manuel Silzer und weitere Kenner vor Ort geleiten Sie durch die Gipfel der Kultur und der Genüsse.

### Wann?

Vom 12. Mai bis zum 16. Mai 2026. Individuelle Anreise, eine Mitfahrgelegenheit sowie Abholung vom Flughafen gibt es auch - nach Absprache.

### Wieviel?

Der pauschale Reisekostenzuschuss beträgt € 1.950,- zuzügl. MwSt. pro Person. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, um den exklusiven Genuss zu garantieren!

### Fragen? Anmeldung?

Für Fragen und Anmeldung ist die Redaktion von A tavola! gern für Sie da:

Tel.: 05052 / 91 21 18

E-Mail: [redaktion@a-tavola.info](mailto:redaktion@a-tavola.info)



## Italiens Blitzler

Jeder Italienurlauber kennt die berühmten Autovelox - jene fest installierten Tempofallen, die viele Ortseingänge dekorieren - vor allem in Norditalien. Ihre Rechtmäßigkeit stand kürzlich sehr in der Kritik, was Verkehrsminister Matteo Salvini zur „Operazione verità“ inspirierte. Die Operation Wahrheit sollte Ordnung in das unübersichtliche System der Blitzieranlagen bringen, alle Messstellen sollten in ein Zentralregister eingetragen werden - und nur, wenn die Blitzler hier aufgeführt sind, dürfen sie auch eingesetzt werden. Das italienische Auto-Magazin Quattroruote hat nun hierzu eine Momentaufnahme veröffentlicht - demnach sind von den bislang rund 11.000 gemeldeten Autovelox gerade mal rund 3.700 aktiv.

Die meisten Autovelox-Anlagen stehen nach Quattroruote in der Lombardei (503), gefolgt von Venetien (446), der Emilia-Romagna (420), Piemont (379) sowie der Toskana (292). Die Provinzen mit den wenigsten Radarfallen seien die Basilikata (14) und Molise (16).

Je weiter südlich, desto weniger Radarfallen? Dieser Schluss wäre irreführend, denn es gibt ja auch noch die mobilen Blitzler - und diese werden im Regelfall direkt von Ordnungshütern aufgestellt und stehen damit auch nicht in der Kritik ihrer Funktionalität.

Unser Rat bleibt: Fahren Sie sicher und vorschriftsmäßig - ganz egal, wie sehr sich Italiener über ihre Blitzler streiten!

MESSE INTERGASTRA 2026 VOM 07. BIS 11. FEBRUAR

## Mehr Erlebnis, Dialog, Zukunft

Die Messe Intergastra ist die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie Süddeutschlands. Die Veranstaltung präsentiert sich auf 120.000 m<sup>2</sup> Fläche in allen 10 Hallen der Messe Stuttgart und ist mit 1.257 Ausstellerinnen und Aussteller einer der größten Branchentreffpunkte in Deutschland. Alle zwei Jahre informieren sich rund 90.000 Fachbesucher zu den Schwerpunkten Food/Küche, Einrichtung & Tischkultur, Dienstleistung & IT, Getränke, Kaffee sowie Speiseeis. Der Pflichttermin für Gastgeberinnen und Gastgeber bietet Neuheiten, viele Möglichkeiten zum fachlichen Austausch und ermöglicht den Blick über den Tellerrand.

Die Halle 10 stellt dabei eine Messe für sich dar - die Gelatissimo ist bislang die einzige Fachmesse rund um handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen. Auf dem Branchenevent informieren sich an fünf Veranstaltungstagen Gelatieri, Eisdienbesitzer, Cafébesitzer und Gastronomen, die das spannende Thema Speiseeis zum Umsatzbringer für ihren Betrieb machen wollen.

Vom 7. bis 11. Februar 2026 öffnet die Messe Stuttgart wieder ihre Tore. „In den letzten Wochen hören wir immer häufiger: „Endlich wieder Intergastra!“, sagt Stefan



Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Die Vorfreude ist also deutlich spürbar. Nicht nur bei uns. Und wir haben die Messlatte noch einmal höher gelegt: Die Intergastra 2026 wird schneller, digitaler und kompakter - mit noch mehr Live-Erlebnissen und Networking-Möglichkeiten.“

Die Besucherinnen und Besucher erwartet ein vielseitiges, inhaltsstarkes Rahmenprogramm, das die Messe Stuttgart gemeinsam mit dem Träger der Messe, dem DEHOGA Baden-Württemberg, dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV) und vielen weiteren Akteuren entwickelt hat. Interaktive Workshop-Formate, spannende Live-Shows, Wettbewerbe und Kongresse sowie zahlreiche Meeting-Areas sollen dafür sorgen, dass die Intergastra 2026 nicht nur eine Fachmesse, sondern ein Erlebnis mit bleibendem Eindruck wird.



## NEUE STRATEGIE VON ALFA ROMEO

## Comeback des Quadrifoglio

Quo vadis, Mobilität? Die Automobilbranche befindet sich derzeit in einer beispiellosen Transformationsphase, die alle Hersteller dazu veranlasst, ihre Strategien neu zu bewerten, um in einem sich rasant wandelnden Umfeld wettbewerbsfähig zu bleiben.

Als Reaktion auf diese Veränderungen nutzt Alfa Romeo künftig die Flexibilität der STLA-Plattformen von Stellantis, die, vereinfacht dargestellt, im Baukasten-Prinzip erstellt werden, dabei aber unterschiedliche Antriebssysteme unterstützen können. Die zukünftigen Modelle Giulia und Stelvio werden auf dieser Basis entwickelt und auch als Hybridvarianten erhältlich sein. So soll sichergestellt werden, dass alle künftigen Modelle einer Multi-Energy-Strategie folgen, die die wichtigsten Marktsegmente abdeckt und den Anforderungen der jeweiligen Märkte gerecht wird. Die neuen Modelle von Giulia und Stelvio befinden sich derzeit in der Entwicklungs- und Hybridisierungsphase. Ein konkreter Termin für die Markteinführung steht noch nicht fest – fest steht jedoch, dass beide Fahrzeuge weiterhin in Italien mit unterschiedlichen Antrieben produziert werden.

Um den Übergang zur neuen Modellgeneration zu begleiten, gibt es

auch ein wenig „weiter wie bisher“ - so verlängert Alfa Romeo die Bestellbarkeit der aktuellen Dieselsonversionen von Giulia und Stelvio bis Ende 2027.

Darüber hinaus kündigt die italienische Traditionsmarke auch die Rückkehr der legendären Quadrifoglio-Varianten an, die im Laufe des Jahres 2026 wieder ins Portfolio aufgenommen und dann auch wieder zur Verfügung stehen werden - sehr zur Freude der traditionellen „Alfisti“.

Die neueren Modelle befinden sich in Planung - was anhand der schwankenden Aussichten auf den Energie-Mix von Morgen tatsächlich kompliziert und vielseitig ausfällt. Die Kommunikation dazu erfolgt jeweils dann, wenn es soweit ist - im Einklang mit dem weltweiten Stellantis-Kommunikationsplan.

Diese Details bestätigte Santo Ficili, CEO von Alfa Romeo, im Rahmen der seit Ende Oktober 2025 laufenden internationalen Testfahrten des neuen Alfa Romeo Tonale in Italien. Mit den Worten „Alfa Romeo is not for sale“ stellte er außerdem noch einmal unmissverständlich klar, dass Alfa Romeo nicht zum Verkauf steht und widersprach damit den jüngsten Spekulationen über einen möglichen Verkauf der Marke.



## 7% Mehrwertsteuer

**Eine gute Nachricht für die Gastronomie in Deutschland zum Jahresanfang: Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 7% gilt nun für alle Speisen.**

**Nach Jahren wechselnder Steuersätze setzt die Rückkehr zu 7% Mehrwertsteuer ein wichtiges Signal für die Gastronomie. Die Entlastung schafft etwas mehr Stabilität in einer Branche, die weiterhin vor großen wirtschaftlichen Herausforderungen steht. Damit ist allerdings auch schon praktisch klar, dass die Kunden und Gäste nur wenig von dem neuen Steuersatz haben werden - denn so war es auch in den Zeiten der Corona-Beschränkungen, als der Mehrwertsteuersatz noch quasi als Wirtschaftshilfe vom Staat angesehen wurde. De Facto bedeutet dies, dass der Preis für eine Kugel Eis immerhin konstant bleibt, aber wohl nur selten reduziert wird.**

**Ab dem 1. Januar 2026 gilt der neue Steuersatz für alle Speisen in Restaurants, Cafés, Foodtrucks, im Catering sowie in der Gemeinschaftsverpflegung wie etwa Schulen und Krankenhäuser. Die Ausnahme für Getränke bleibt allerdings bestehen - diese werden weiterhin grundsätzlich mit 19% besteuert. Einen Sonderfall bilden hier Milch und Milchmischgetränke mit einem Milchanteil von mindestens 75%, wie etwa Cappuccino und Latte Macchiato, sowie Leitungswasser, die außer Haus verkauft werden.**





## Ein Buch zu Ehren...

Ein Nachruf auf Aduo Vio, ein Stück italienische Geschichte in Deutschland, oder das Porträt eines italienischen Unternehmers in Deutschland - oder eben all dies zusammen. Das Ergebnis ist ein Buch, welches die Geschichte Deutschlands seit den 1950er Jahren aus der Sicht eines damals jungen Italieners erzählt. Aduo Vio kommt aus Belluno und arbeitet zunächst hier und da für andere Landsleute.

Seit der ersten eigenen Eisdiele in Bochum geht es mit seiner Unternehmerkarriere los - und er gründet die heute noch aktive Novarredo GmbH.

Wenn man das Einrichtungsunternehmen kennt, staunt man, dass es in den 1960er Jahren mit der Vermietung von Juke-Boxen an Restaurants losging - aber genau dies sollte sich wie ein Leitmotiv durch sein Leben ziehen: Andere Menschen immer wieder ins Staunen zu versetzen.

So beginnt die Geschichte einer Familie aus Belluno in Nordrhein-Westfalen, aber sie endet nicht mit Aduo, denn er hat die Bahnen für künftige Generationen gelegt. Eben diese sind es, die ihm zu ehren nun ein Buch veröffentlicht haben - zunächst in italienischer Sprache... und auch schon vergriffen. Die deutsche Übersetzung ist in Arbeit und wird Mitte 2026 erhältlich sein.

## Aktuelles

### EINE ETWAS ANDERE WEINLITERATUR

## Leitfaden zum Weinverständnis

Wenn Rebsorten Menschen wären - das ist ein kleines, augenzwinkerndes Büchlein, das die Weinwelt von ihrer menschlichsten Seite zeigt. Statt Leserinnen und Leser mit langen, schwer verständlichen Fachbegriffen zu erschlagen, übersetzt es Rebsorten in lebendige Charaktere, so einprägsam, dass man sie künftig im Glas wiedererkennt.

Der Herausgeber, Alessandro De Soghe, ist Sommelier mit Leib und Seele - im Zentrum steht seine Idee, dass sich Menschen Persönlichkeiten viel leichter merken können als trocken anmutende Aromatabellen.

Also bekommt jede Rebsorte im Buch ihren eigenen kleinen Auftritt: Der Sauvignon Blanc erscheint als quirlieriger Hundebesitzer, ständig in Bewegung, neugierig, rastlos, ein Typ, der morgens um sechs schon fröhlich über die Wiese rennt, während sein Hund versucht, Schritt zu halten. Sein Charakter ist frisch, lebendig und unübersehbar, genauso wie sein typisches Aroma.

Der Riesling wiederum wird zum schlanken Sportler: präzise, drahtig, ehrgeizig. Einer, der auf jedes Gramm Zucker achtet wie andere auf ihre Schritte am Fitnessarmband. Er ist klar, fokussiert und ein bisschen streng. Der Grauburgunder sorgt für Kontrastprogramm: Er ist der gemütliche, leicht korpulente Typ, der es sich gerne bequem macht. Freundlich, unkompliziert, ein Kumpel für alle Lebenslagen. Ein Wein, der selten aneckt, oft für gute Laune sorgt, die menschliche Version eines bequemen Sofas nach einem langen Tag. Oder

### WENN REBSORTEN MENSCHEN WÄREN

Vierzehn Rebsortenporträts mit Herz und Humor



Alessandro De Soghe

Chardonnay: die Diva und Verwandlungskünstlerin im Ensemble. Mal elegant und glamourös wie eine Filmdiva, mal überraschend bodenständig, mal beinahe übertrieben dramatisch, je nachdem, wer sie in Szene setzt. Sie liebt die Bühne und jede Form von Auftritt, den man ihr bietet.

Sie sehen schon: Ein ganz anderer Zugang als sonst. Dieses gerade mal 38 Seiten starke Büchlein erhebt keinen Anspruch, ein Werk der Weinliteratur zu sein. Es will vielmehr allen - besonders Weinanfängern - das Erkennen und Einordnen von Rebsorten erleichtern. Mit Humor, Bildern, die hängen bleiben, und Vergleichen, die jeder versteht. So wird Weinwissen zugänglich, sympathisch und vor allem: unterhaltsam. ISBN-13: 9783695172863



## I LOVE ITALIAN FOOD - DIE SHOW

## Nächste Etappe: Berlin

The Italian Show - das ist ein von der „I Love Italian Food“ konzipiertes und entwickeltes Show-Format zur Förderung der Lieferketten des Made in Italy sowie authentischer italienischer Wein- und Gastronomieprodukte auf den internationalen Märkten.

Letzteres nimmt das Team sehr wörtlich, denn in ganz Europa und in vielen amerikanischen Staaten fanden diese Shows seit einigen Jahren statt - und erst Mitte November auch im Hotel Grand Elysee in Hamburg.

„Italiens Produkte müssen erzählt, geschmeckt und beworben werden“ - so Alessandro Schiatti, Gründer der Initiative. Folglich war die Hamburger Show mit einer Bühne für thematische Verkostungen und Präsentationen versehen, umgeben von Ständen, die den Flair einer Hausmesse hatten, bei der man mit über 50 Herstellern der italienischen Lieferketten ins Gespräch kommen konnte. Hier trafen sich die Protagonisten der Restaurantketten, Kommunikationsexperten und Visionäre aus der Welt der Gastronomie - Themen waren neue Trends in der Branche und Strategien für die Zukunft der italienischen Gastronomie und des Vertriebs.

Live-Auftritte durften dabei auch nicht fehlen, so war etwa die Meister-



schaft der Pizzabäcker und die Entwicklung dieses ikonischen Gerichts in Bezug auf Techniken und Angebot an den Kunden ein neu hinzugekommener und wichtiger Bestandteil der Show.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden auch die ersten Zertifikate „100% Italian“ verliehen - eine Gratifikation, aber auch ein Auftakt, der künftig für bessere Orientierung in der italienischen Gastronomie sorgen könnte: Originale heben sich dadurch sichtbar von Kopien ab.

Wie wichtig der deutsche Markt für italienische Lebensmittel ist, spiegelt sich auch in der Dichte dieser Veranstaltung wider: Die nächste Italian Show ist für den 03. März in Berlin geplant... nur für den Fall, dass Sie Hamburg verpasst haben!



Lutz Sperr mit dem Adria-Original - zu finden auf: [www.we-love-adria.de](http://www.we-love-adria.de)

## Salsa pronta...

Mediterrane Küche lebt von Aromen, die an Urlaub erinnern: reife Tomaten, das klassische Soffritto - also sanft geschmortes Gemüse, ein Hauch von Olivenöl. Die Salsa Pronta der Marke Adria Premium von Paul M. Müller bringt genau dieses Gefühl in die Küche - in der konstanten Qualität, für die die Importprofis aus Oberhaching stehen.

Das Soffritto aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln und bestem Olivenöl ist sorgfältig angesetzt und mit Tomaten abgelöscht. Es bietet eine ideale Grundlage für viele Gerichte. Für Profikoch Lutz Sperr (Landgasthof Rössle Sperr GmbH, Rechenberg) ist die Salsa Pronta im Alltag unverzichtbar: „Wir haben früher selbst Tomatensauce eingekocht. Jetzt machen wir die Salsa-Pronta-Dosen auf, wenn es stressig wird - das erleichtert uns die Arbeit.“ Ob aromatische Lasagne, mediterrane Gemüsegerichte oder eine schnelle Pasta - die Salsa Pronta ist vielseitig, unkompliziert, hat eine feine Textur und schmeckt wie selbst gemacht. Sie spart Zeit, hält das Niveau konstant und sorgt für den vollen Geschmack von Adria auf dem Teller. Mediterrane Leichtigkeit, die man schmeckt - und Zutaten, die überzeugen. Weitere Informationen auf der Seite: <https://paulmmueller.com>



## DIE TEIGWAREN ITALIENS

# Gesunder Genuss leicht gemacht

## Pasta: Ihre Herkunft, ihre Zubereitung und Rezept-Richtlinien

Viva la pasta, viva l'Italia. Natürlich, denn hierher kommt sie doch, die Pasta, der Spaghetti, die Tagliatella, der Maccherone. Doch so exklusiv-italienisch sind Teigwaren eigentlich nicht. Wo Weizen und Wasser vorkommen, finden sich Hinweise auf die Kombination der beiden, und so könnte man zum Schluss kommen, dass Teig und Teigwaren in alle Kulturen gehören.

### Pasta italiana

Aber zurück nach Italien und damit zur Pasta. Hier gilt es, grundsätzlich zwei Arten zu unterscheiden: Pasta aus Hartweizengrieß (wie z.B. die Spaghetti) und Erzeugnisse aus Weichweizen (Grundstoff für Eierteigwaren wie Ravioli und Tortellini). Da der Hartweizen sich auf den groben und sonnigen Böden Süditaliens wohlfühlt, während der Weichweizen in der nördlich gelegenen Poebene besser gedeiht, ist klar, warum bestimmte Pastasorten eine regionale Zugehörigkeit haben.

Wie erkennt man eine hochwertige Pasta? Sie zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe aus. Die Oberfläche ist glatt und sollte keine Flecken oder Einschlüsse zeigen, weder dunkle noch helle. Auch sollten in der Pasta keine Risse oder Blasen zu entdecken sein, und trotz der leicht rauen und nicht immer geraden Oberfläche sollte die Form der Pasta immer klar und geschmeidig sein.

Eine gute Pasta bricht mit einem trockenen, knackenden Geräusch, und an der Bruchstelle sollte sie sich genauso homogen wie an der Oberfläche zeigen, also auch keine mehligten Stellen aufweisen.

### Fakten

Dass die italienische Pasta in der Regel höhere Qualität als vergleichbare Produkte anderer Herkunft aufweist, liegt an den Produktionsnormen, denen die Herstellung in Italien - anders als etwa in Deutschland - untersteht. So ist es auch nicht erstaunlich,

dass die Italiener mit einem jährlichen Verbrauch von bis zu 27 kg pro Person an der Spitze der Weltrangliste der Konsumenten stehen. Die Deutschen liegen im Verbrauch bei etwa 9 kg pro Kopf und Jahr.

### Pasta und Ernährung

Wie gesund ist Pasta? Grundsätzlich ist Pasta aus Hartweizengrieß eindeutig gesund und bekömmlich. Das „Teufelchen“ steckt in der Sauce, die im Italienischen sugo, salsa oder condimento genannt wird. Linienbewusste sollten darauf achten, Pasta nicht mit tierischen Fetten zu kombinieren. Saucen wie Bolognese sowie Schinken-Sahne sollten aus dem Speiseplan fliegen. Beste Noten bekommen hingegen Tomatensaucen: Im Salento ist es üblich, den Tomaten gar nichts beizufügen, weiter nördlich kommen je nach Region mal eine Prise Basilikum, mal etwas angeschwitzte Zwiebel hinzu.





## Condimento

Condimento ist ein Begriff, der auch im Bezug auf Salat verwendet wird. So wie der Salat mit einer Sauce auf der Basis von Olivenöl „angemacht“ wird, so gibt es auch für die Pasta eine Vielzahl von Saucen auf Ölbasis. Die bekannteste dürfte „Aglio, Olio e Peperoncino“ - also Öl, Knoblauch und Peperoncino - sein, gefolgt vom Pesto (Öl, im Mörser zerkleinerte Pinienkerne und Basilikumblätter).

Etwas komplizierter ist die klassische Carbonara (Speck, Ei, Schafskäse und Grana Padano) - also schon eher eine salsa. Dennoch handelt es sich hier im eigentlichen Sinn nicht um eine Sauce, denn die Köhler, nach denen das Rezept benannt wurde, hatten in den Wäldern bei den Kohlehaufen nur wenig Geschirr zur Hand. Daher wurde in den Topf mit der fertig gekochten Pasta die Sauce einfach hinzugekippt, nochmal umgerührt und dann... buon appetito. Dieses Verfahren ist heute noch üblich, weil sich die Pasta und die Sauce durch die Hitze der Pasta in idealer Weise verbinden. Praktischer Aspekt: weniger Kochgeschirr, das gespült werden muss.

Salsa, sugo, condimento - wo liegen die Unterschiede? Bei einem Condimento wird die Pasta „benetzt“, es bleibt also kaum etwas von der Sauce auf dem Grund des Topfes übrig. Der Sugo und die Salsa sind da schon flüssiger, allerdings



wird in Italien niemals so viel Sauce auf die Pasta gegeben, dass diese darin untergeht. Pasta, die in der Sauce „ertrinkt“, gehört in die kommende Kategorie.

## Klassische Fehler

In der italienischen Pastazubereitung ist für Sahne eigentlich gar kein Platz. Sie hält erst in der Zubereitung von Eierteigwaren Einzug, etwa bei den tortellini pasticcianti alla pan-na. Umstritten bleibt der Einsatz von Sahne in bestimmten Zubereitungen, wie sie inzwischen bei Italienern in Deutschland häufig zu finden sind, wie zum Beispiel Käse-Sahne-Sauce oder Sahne als Zutat in der Carbonara-Sauce. Tatsächlich hat Sahne die Eigenschaft, den feinen Geschmack der Pasta zu entfremden und wird daher von Puristen verpönt.

Der größte Fehler ist es, zu einer Tomatensauce Käse zu reichen: Der intensive Geschmack des Käses vernichtet die geschmacklichen Eigenschaften der Tomate und macht eine liebevolle Zubereitung vollkommen zunichte. Auch die Zugabe von geschmacklich weniger intensiven Käsesorten, wie zum Beispiel Mozzarella, macht der Tomatensauce den Gar aus - was auf der Pizza - aufgrund einer völlig unterschiedlichen Zubereitungsweise - so wunderbar harmonisiert, hat bei der Pasta ein erstaunlich schlechtes Zusammenspiel. Diese Kombinationen sollte man grundsätzlich meiden, und die meisten Italiener, die auf ihre Küche stolz sind, werden zumindest ein schmerzverzerrtes Gesicht machen, wenn Sie zu den Spaghetti Napoli geriebenen Käse bestellen.

## PASTA UND IHRE TRADITION

**Qualitätsorientierung im Pasta-Füllhorn****Die bunte Vielfalt aus Italien - und die bunten Fehlgriffe der Moderne**

**T**eigwaren haben die Welt erobert, und sie werden heute in den verschiedensten Varianten zubereitet und verzehrt. Was von Italien aus als Pasta den weltweiten Siegesfeldzug antrat, wird heute überall hergestellt. Daher verschwimmen die Unterschiede, und so beginnen wir mit ein paar grundlegenden Zuordnungen - was gehört zur Pasta, und was ist Nudel?

**Ei? Oder nicht Ei?**

Der wesentliche Unterschied zeigt sich in der Zutatenliste: Pasta wird traditionell aus Hartweizengrieß (italienisch: Semola di grano duro) hergestellt, die Nudel hingegen aus Weichweizen. Hintergrund ist, dass der Hartweizen im Süden wesentlich besser gedeiht und eine wesentlich höhere Qualität aufweist, was sich beim Endprodukt auszahlt. Ein einfacher Qualitätstest: Wenn Sie hochwertige Pasta (zum Beispiel Spaghetti) kochen, wird das Salzwasser im Topf weitgehend klar bleiben, während minderwertige Pasta sich teilweise auflöst und das Wasser trüb werden lässt.

Der Weichweizen hingegen besitzt die bindende Eigenschaft gar nicht und macht daher den Einsatz von Eiern als Grundzutat für den Teig unverzichtbar. Deswegen sind

Nudeln - wie wir sie aus deutschen Landen kennen - grundsätzlich Eierteigwaren.

Auch in Italien werden Eier gern zur Herstellung einiger Teigwaren verwendet - besonders dann, wenn sie feine Geschmacksrichtungen wie zum Beispiel den der Trüffel hervorheben sollen. Aber die Zutat von Eiern erreicht auch, dass die Pasta beim Kochen nicht mehr zerfallen kann, was besonders bei gefüllter Pasta, wie etwa Ravioli, wichtig ist. Hierzu mehr auf den nächsten Seiten.

**Variationen der Zutaten**

Obwohl heute noch die meisten Pastasorten aus reinem Hartweizengrieß hergestellt werden, gibt es bereits seit langer Zeit einige Variationen, die dennoch durchaus als italienische Originale zu bezeichnen sind. Ein „alter Hut“, der sich aber gegenwärtig als Trend verkauft, ist die „pasta integrale“ - also Vollkornpasta. Gleiches gilt für die „pasta ai cinque cereali“, die aus dem Mehl von Gerste, Hafer, Roggen, Weizen und Buchweizen hergestellt wird. Sehr lecker ist auch Pasta aus nur zwei dieser Mehle - nämlich Gerste und Buchweizen (orzo e grano saraceno), aus denen vor allem

in Norditalien viele regionale Pastaspezialitäten gefertigt werden, wie zum Beispiel die Pizzoccheri aus der Valtellina, die mit Mangold serviert werden.

Zum Schluss noch eine Spielart, die besonders häufig im Piemont anzutreffen ist: Pasta aus Dinkel- und Linsenmehl (farro e lenticchie). Diese vereint die Zutaten eines typischen Pastagerichts aus dem Piemont: Pasta aus Hartweizengrieß mit einer Linsensauce - in Deutschland praktisch unbekannt, aber sehr lecker!

**Frisch oder trocken?**

Die frisch hergestellte Pasta ist fast überall die beliebteste Variante von Teigwaren. Besonders gilt dies bei gefüllter Pasta, da frische Füllung einfach besser schmeckt als solche, die auf lange Haltbarkeit ausgelegt ist - doch gleich mehr dazu.

Da die Zubereitung von frischer Pasta aber oft zu aufwendig ist, war die Suche nach appetitlichen Alternativen erforderlich. Die klassische Variante ist die getrocknete Pasta - wie zum Beispiel die im Handel erhältliche Packung Spaghetti. Hier wurde allerdings aus der Not eine Tugend - wie wollen sie denn frisch zubereitete Spaghetti, die ja noch weich sind, bissfest - also „al dente“ kochen? Eben, geht nicht. Folglich ist für manche Pastaart die trockene Form die einzig sinnvolle - nebenbei auch die haltbarste.

Zum Thema Trockenpasta sollte noch erwähnt sein, dass die italienische Übersetzung pasta secca, und nicht pasta asciutta ist. Letztere steht für die abgetropfte Servierweise, im Gegensatz zu den in einer Brühe oder Suppe servierten Teigwaren.

**Farbige Pasta**

Ungefärbte Pasta weist, je nach dem, ob sie mit oder ohne Eier zubereitet wurde, unterschiedliche Gelbtöne auf. Daher ist auch dem Farbenspiel



Tür und Tor geöffnet. Traditionell wird in Italien Spinat und Tomate als Färbemittel eingesetzt - wenn die unterschiedlich gefärbten Teigwaren dann gemischt werden, erhält man die Tricolore. Auch beliebt ist die schwarze Pasta - man erhält sie mit der Tinte des Tintenfisches (sepia), mit der auch verschiedene Risottogerichte ihre Farbe erhalten. Gerade in diesem Zusammenhang ist auch ein Edelfärbemittel - der Safran - zu erwähnen. Er ist eine typische Risottozutat, passt aber auch sehr gut zu Fisch und verleiht der Pasta eine schöne, intensive Gelbfärbung. In Süditalien wird sogar Kakaopulver als Färbemittel für Pasta verwendet. Soweit die italienischen Klassiker.

## Bunte Gegenwart

Heutzutage hat das fantasievolle Färben der Pasta allerdings schon übertriebene Formen angenommen: Extrakte

aus roten Rüben, manchmal auch einzelne Kräuterblätter wie etwa Salbei, Bärlauch oder Basilikum, deren Struktur und Farbe sich durch den Teig hindurch abzeichnet.

Was zwar gut klingt und noch besser aussieht, schmeckt aber leider nicht immer. Besonders bei den zuletzt erwähnten Kräutern erhält man einen zu intensiven Eigengeschmack der Pasta, der durch die Trocknung auch noch verfälscht wird. Natürlich haben neugierige Redaktionsmitglieder diese Varianten probiert, aber das Ergebnis war durchweg enttäuschend - kaum Geschmack, und wenn dann ein nicht sehr überzeugender, das typische Duftaroma fehlt ganz. Daher raten wir von diesen moderneren Spielarten der Pastagestaltung, mit Ausnahme von frisch hergestellter Pasta, ab.

Ein weiterer mit Vorsicht zu genießender Trend ist die aromatisierte Pasta - bei Pasta mit Trüffelaroma zum



Beispiel hat man es in den seltensten Fällen mit echten Trüffelextrakten zu tun.

Die vermeintliche Einfachheit, die Pasta gleich mit dem entsprechenden Aroma einzukaufen, wird unserer Meinung nach der Raffinesse der Pasta gar nicht gerecht - sie ist eine der Königinnen der italienischen Küche und hat doch mehr Aufmerksamkeit verdient!

Anzeige

Entdecken Sie die Bronze-Matrize Pasta von Divella

divella.it | f i y p t Büro Deutschland: [www.divella.de](http://www.divella.de)

## PASTA, ZUTATEN UND REZEPTE

**So einfach... und doch so kompliziert!****Genealogie der einfachsten Dinge**

Häufig werden wir gefragt, was denn das große Geheimnis der italienischen Küche sei. Die zweithäufigste Frage ist dann die nach dem großen Unterschied zwischen der französischen und der italienischen Küche.

Hier nun der Ansatz einer Antwort auf beide Fragen, inspiriert an einem der einfachsten Gerichte der italienischen Tradition - natürlich ein Pastagericht.

**Küchenstars unter sich**

Der französische Meister und Küchen-Ikone Paul Bocuse sagte einst zu einem seiner vielversprechendsten Lehrlinge: „An dem Tag, an dem die Italiener merken, welch wunderbare Rohstoffe ihnen die Natur beschert, wird die italienische Küche über die französische gesiegt haben.“ Der angesprochene Lehrling kam aus Italien, sein Name war Gualtiero Marchesi und er wurde zur Ikone der italienischen Starküche.

Doch was hatte Bocuse nun wirklich gemeint? Sicherlich nicht, dass die französische Küche dem Untergang geweiht sei. Wahrscheinlicher ist, dass er die wahre Stärke der italienischen Küche längst erkannt hatte, und diese liegt - eben - in den Rohstoffen, nicht im Rezept.

Klar wird dies, wenn man sich vor Augen führt, wie die französische Küche funktioniert - etwa am Beispiel einer Sauce wie „Café de Paris“: Schalotten, Knoblauch, Thymian, Estragon und Rosmarin werden in Butter angeschwitzt und bilden die Basis, die dann mit Sherry abgelöscht und nach der Reduktion mit Sahne aufgefüllt wird. Dabei kann man nicht sehr viel falsch machen - außer natürlich, man dosiert die Zutaten nicht gut oder verwendet die falschen.

**Rezept als Geheimcode**

Kurzum: Ein französischer Klassiker kommt mit Butter, Sahne und einer komplizierten Rezeptformel daher, und diese Formel erinnert ein wenig an die richtige Kombination für einen Tresor: Stimmt der Code, so entfaltet man tolle Aromen - stimmt er nicht, bleibt die Sauce in der Mittelmäßigkeit stecken. Das Geheimnis à la Française ist also die richtige Zusammensetzung, wobei die Rezepte inzwischen stark variieren: Von einem knappen Dutzend bis hin zu über 25 Zutaten scheint keiner mehr so recht das Original im Blick zu haben...

Da funktioniert die italienische Küche völlig anders - treffendes Beispiel: Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino... noch Fragen?

**Technik vs. Warenkunde**

Ein Teil dieses Unterschieds zwischen Italien und Frankreich lässt sich sicherlich technisch begründen, zumal die Fette, die zum Einsatz kommen, sehr unterschiedlich sind. Dies hängt sicherlich auch mit den Breitengraden zusammen, in denen die Küche beider Länder fürs Überleben der Völker sorgen sollte, und in Frankreich kann es ja offenbar recht kalt werden, zumindest bei den „Sch'tis“...

Davon abgesehen, wird es dann doch weniger theoretisch - und in der anmutenden Inspiration ist Italien traditionell etwas begabter: Wie könnte es sonst sein, dass es ganze Wettbewerbe zu einem Gericht gibt, wenn die Rezeptur doch so einfach ist und schon deshalb alle Teilnehmer gewinnen - oder verlieren müssten?

Weil man aufs Detail achtet. Nicht irgendein Peperoncino kommt zum Einsatz, sondern der ausgesuchte,





hochwertige aus  
der Region Kalabrien.

Dieser darf dann auch schon gern etwas länger mit dem noch kalten Öl interagieren - natürlich nicht irgendein Öl, sondern ein extravergine Olivenöl, kalt gepresst und für Küchenzwecke gern ungefiltert. Dieses darf nicht hoch erhitzt werden, und der Knoblauch auch nicht - infolge dessen werden die Zutaten oft im Rohzustand zusammengeführt und bekommen nur die Hitze der fertig gekochten Spaghetti ab, wenn sie darunter gemischt werden. Klingt etwas kompliziert, ist aber letztlich keine Hexerei und gleichzeitig wesentlich einfacher, denn ein Topf und eine Schale reichen als Kochgeschirr völlig aus. Ja, das erinnert auch an die vermeintlich einfache Rezeptur der Carbonara - ein Topf für alles, aber eben alles nicht so einfach.

Mehr als eine Frage der Technik ist es also offenbar eine Frage der Warenkunde, also der genauen Kenntnis der Zutaten, deren optimale Zubereitung und ihrer Interaktion miteinander, die die italienische Küche ausmachen.

## Ein Hauch Dichtkunst

Eine unterschätzte Zutat, die weder in der italienischen noch in der französischen Küche fehlen darf. Ja, italienische Beispiele

hierfür kennen Sie schon zuhauf, wenn Sie öfters mal eine A tavola! in der Hand halten. Aber auch die Geschichten aus Frankreich haben es in sich - zum Beispiel die „Chabrolle“: Zu einer Zeit, als es wenig zu essen gab und Wein recht billig war (ja, trifft auf beide Länder zu), war es eine gute Sitte, die Suppenschale nach dem Verzehr des Inhalts mit einem Schluck Wein auszuspülen und diesen ebenfalls zu genießen. Diesem letzten Schluck aus der Suppenschüssel, eben Chabrolle genannt, wurde ein besonderer Geschmacks- und Kraftschub zugeordnet. Dieses Motiv findet sich später wieder, zum Beispiel als der berühmte vom Druiden Miraculix gebrauchte Zaubertrank in einem gallischen Dorf, dank dem die Dorfbewohner der römischen Besatzung trotzen konnten. Dieser Mythos würde quasi bestätigen, dass die Gallier den Römern doch noch etwas voraus hatten - aber eben, es bleibt ein Mythos.

Also: Ja, es gibt deutliche Unterschiede - und ja, ein wenig „Anglerlatein“ oder eben doch nur Dichtkunst gehört bei beiden Traditionen wohl dazu... was der unanfechtbaren Güte allerdings absolut nichts anhaben kann - eher im Gegenteil!

Bilder: UFS 2, At!

# Adria



CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN  
CHEFS CAN

FÜR DIE QUALITÄT,  
DIE ECHTE PROFIS  
SCHÄTZEN!

ADRIA – CHEFS CAN.

ADRIA IST EINE MARKE VON

**PAUL M. MÜLLER**

SEIT 1956

ES GIBT PASTA UND... PASTA!

## Produktion in großem Stil

### Ein Gespräch mit Dr. Francesco Divella

Wenn Pasta gekauft wird, dann ist es naheliegend, sie aus italienischer Herstellung zu beziehen. Aber was steckt hinter der Packung, hinter den Kulissen eines solchen Unternehmens, welches uns ein zuverlässiges und leckeres Grundnahrungsmittel all'italiana beschert? Sehen wir es uns an, und begeben wir uns dafür nach Apulien, wo der Pasta-Hersteller Divella seinen Sitz hat.

Die F. Divella S.p.A. stellt seit mehr als 130 Jahren Pasta aus Hartweizengrieß her - wie es sich für den Süden Italiens traditionell gehört. Im Jahr 1890 baute der Gründer Francesco Divella die erste Mühle zum Mahlen von Weizen in Rutigliano, einem kleinen Bauerndorf inmitten der weiten apulischen Ebene in der Nähe von Bari. Seither wurde Tag für Tag gearbeitet, das Engagement vieler Menschen trug Früchte und hat das Unternehmen in der vierten Generation in eine solide Realität verwandelt, die sich täglich den Herausforderungen des italienischen und ausländischen Marktes stellt.

Am Eingang des Unternehmens begrüßt uns Francesco Divella persönlich. Ja, er trägt den gleichen Namen wie der Gründer des Unternehmens, ist aber - zusammen mit seinem Cousin Vincenzo - der Geschäftsführer in dritter Generation des Familienbetriebs. Ihm dürfen wir unsere Fragen stellen...

**Dottor Divella, was hat Ihr Pasta-Unternehmen so erfolgreich gemacht?**

„Unser Erfolg basiert auf der Mission des Unternehmens, und diese lässt sich in wenigen Punkten zusammenfassen: Qualitätskontrolle, sorgfältige Auswahl von Rohstoffen und modernen Technologien, Beachtung der Gesundheit der Verbraucher und der Produktsicherheit, ökologische Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung. Tatsächlich sind Tradition, Erfahrung und Technologie die grundlegenden Bestandteile unserer Produktion, die auf Geschmack und Qualität basiert.“

**A propos Produktion: Wie läuft diese hier ab?**

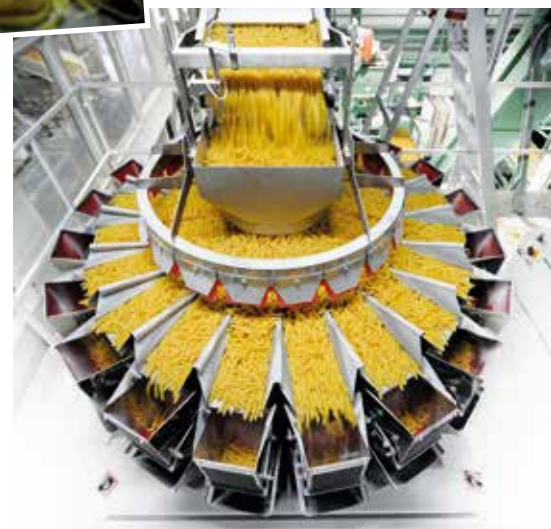
Das lässt sich am besten in Zahlen ausdrücken: Wir haben 320 Mitarbeiter, die sorgfältig ausgesucht und von der



Im Gespräch mit A tavola!  
Dr. Francesco Divella, Geschäftsführer der F.Divella S.p.A. in 3. Generation.

Leidenschaft für italienische Werte angetrieben werden. Sie verteilen sich auf die 6 modernen Werke in Rutigliano und Noicattaro und sie ermöglichen uns jeden Tag die Produktion von über 1.000 Tonnen Teigwaren aus Hartweizengrieß (40% lange Teigwaren, 50% kurze Teigwaren, 10% Spezialitäten). Hinzu kommen unsere weiteren Produkte, also ebenfalls täglich 3 Tonnen frische Eierteigwaren, 100 Tonnen Kekse, 1300 Tonnen Hartweizengrieß (2 Mühlen) und 400 Tonnen Weichweizen für die Herstellung von Mehl, vor allem für Kekse (1 Mühle).





### Beeindruckende Zahlen... Reicht denn da der Weizen aus Italien überhaupt?

„Wir wählen den besten Hartweizen aus, der sowohl in Italien (mehr als 65%) als auch im Ausland produziert wird, und unterziehen ihn strengen Kontrollen durch unser Qualitätskontrolllabor, damit die Weizenpartien stets unseren Qualitäts- und Gesundheitsstandards entsprechen. Wir wollen den italienischen Anteil aber noch verstärken, denn die Qualität des italienischen Hartweizens wird durch Lieferkettenverträge für rund 24.000 Hektar (Stand 2020) gesichert, die eine Lieferung von über 100.000 Tonnen Qualitätsweizen garantieren - eine Rekordmenge in Italien.“

### Kommen wir zur Verarbeitung...

„Dafür wird der Hartweizen mit vorgeschalteten Steinschälern gemahlen. Unsere Mühlen erzeugen zu 60% Grieß, so dass nur der beste Teil des Weizenkorns verwendet wird. Die Mischung verschiedener Weizenstärken ist nun wesentlich, um die hohen Qualitätsstandards sicherzustellen - unsere Mischung besteht aus 60% bis 70% italienischem Hartweizen, 15% bis 20% sehr hochwertigem Hartweizen mit EU-Ursprung (Frankreich) und der restliche von 15% bis 20% kommt im Regelfall aus Australien und den USA, ebenfalls von höchster Qualität.“

### Eine Menge Vorarbeit! Lohnt sich dieser Aufwand?

„Na klar! Denn jetzt wird endlich unsere Pasta daraus! Diese wird in mehr als 140 verschiedenen Formaten hergestellt, von den klassischsten, wie Spaghetti und Penne, bis hin zu den raffiniertesten For-

maten, die typisch für die regionalen kulinarischen Traditionen Italiens sind. Die verwendeten Matrizen sind sowohl aus Bronze als auch aus Teflon, was es uns ermöglicht, Pasta mit unterschiedlicher Porosität zu erhalten - also rauher oder glatter, je nach den Anforderungen unserer Kunden und der Verbraucher. Ganz wichtig ist die anschließende Trocknung: Diese erfolgt bei mittleren Temperaturen, damit die organoleptischen Eigenschaften des Grießes (Eiweiß und Gluten) erhalten bleiben und unsere Teigwaren ihre typische intensiv gelbe Farbe erhalten.“

### Sie sprachen eingangs ja auch von Nachhaltigkeit...

„Diese wird ja auch immer wichtiger. Deshalb haben wir uns dafür entschieden, unsere Pasta in vollständig recyclebaren und transparenten Verpackungen zu verpacken, um dem Verbraucher die Wahl des Produkts zu erleichtern. Das macht sehr viel aus, denn immerhin vertreiben wir unsere Pasta in mehr als 130 Länder weltweit. Dies ist übrigens eine schöne Nachricht: Dank unserer Strategie und der weltweit einzigartigen Qualität unserer Produkte ist Divella im Laufe der Jahre zur zweitgrößten in Italien verkauften Pastamarke (Volumenanteil) und zum Marktführer in Süditalien geworden. Im Jahr 2022 haben wir mehr als 450 Millionen Packungen Pasta, 36 Millionen Packungen Backwaren sowie 50 Millionen Packungen Tomatenkonserven und vieles mehr hergestellt und vertrieben. So haben wir einen Gesamtumsatz

von 300 Millionen Euro erzielt, wobei wir ausschließlich unter der Marke DIVELLA produzieren. In Deutschland sind wir einer der führenden Player im HoReCa-Vertrieb und werden daher von einer Vielzahl italienischer Gastronomen sehr geschätzt.“

**Für weitere Informationen:**  
**[www.misischia.de](http://www.misischia.de)**

## LASAGNE, PASTA DES NORDENS

## Ein herzhafter Pasta-Klassiker

### Wenn Zubereitungen mit der Zeit gehen...

In praktisch jedem italienischen Lokal finden wir sie: Lasagne al forno. Kein Wunder, denn die kleinen überbackenen Terrinen sind ein Hingucker und ein Gaumenschmaus der gehaltvollen Art, die besonders in Mittel- und Norddeutschland sehr beliebt sind - oder zumindest waren, denn wie andere Klassiker sind Lasagne vielerorts in Vergessenheit geraten - ausgerechnet ein roter, übergewichtiger Kater namens Garfield hat sie vor einigen Jahren wieder populär gemacht. Allerdings wurde das Traditionsgericht als ein kalorienintensiver Nudelauflauf bezeichnet, die meisten Menschen entscheiden sich lieber für das tiefgefrorene Fertiggericht aus der Tiefkühlung als für einen frisch zubereiteten Leckerbissen in der Gastronomie.

Ja, das erinnert an das Schicksal der Pizza. Und auch hier droht eine Spezialität in der Mittelmäßigkeit der Discounter-Gefriertruhe unterzugehen. Tatsächlich kann ein Lasagne-Gericht ein Traum in Schichten sein - doch die Vorarbeit ist wesent-

lich intensiver als bei anderen Pasta-Gerichten. Beim Klassiker „Alla Bolognese“ wird nicht nur das Ragout und die Pasta selbst, sondern auch eine Bechamelsauce fertig sein müssen, bevor man mit der Aufschichtung in einer Backform beginnt.

### Basis: Die Pasta

In Italien werden die breiten Pastaplatten Sfoglie genannt - damit ist klar, dass der Name Lasagne sich auf das fertige Gericht bezieht und nicht auf eine namensgebende Pastasorte. Im Prinzip handelt es sich um eine dünn ausgerollte, sehr breit angelegte Pasta aus Weichweizen und Ei - man könnte auch sagen es seien Tagliatelle, die nicht in Streifen geschnitten wurden. Folglich lohnt sich das Arbeiten mit frisch hergestellter Pasta, denn man hat immer einen Arbeitsgang weniger und die Pasta schmiegt sich jeder Auflaufform an. Beim Gebrauch von trockener Pasta haben wir hingegen einen Arbeitsgang mehr, denn die starren Platten müssen entweder vor-

gekocht oder zumindest in Wasser eingelegt worden sein, damit sie bei der Verarbeitung ebenfalls weich und geschmeidig sind.

### Schichtarbeit mit Saucen

Die Bechamelsauce ist ein Klassiker vom Hof Ludwig des XIV., und seit her als die helle Basis-Sauce schlechthin bekannt - in Deutschland nennt man sie Mehlschwitze. Für die Lasagne kommen außer Butter, Mehl, Milch sowie Salz und Pfeffer ein Lorbeerblatt und etwas Muskatnuss zum Einsatz.

Die Bolognesesauce ist ein Klassiker, der allerdings bei weitem nicht so viel Fleisch und Fett enthält, wie die Gerüchte sagen oder die Massenproduktion es gern hätte. Über die Verwendung von Hackfleisch würden italienische Köche den Kopf schütteln, denn das magere Rind wird in bis zu fingerdicken Stücken geschnitten. Für die Aromen sorgen Gemüsesorten wie Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Erbsen und Tomaten. Das Geheimnis des gelungenen Aromas ist die lange Garung auf kleiner Flamme.





Erst wenn beide Saucen bereitstehen, kann man mit der Zubereitung der Lasagne begonnen werden: Schicht für Schicht werden abwechselnd die Pastaflächen und die Saucen aufeinander gelegt - die Krone bildet etwas geriebener Parmigiano Reggiano. Dann geht alles sehr schnell, denn ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen reichen einer mittelgroßen Lasagne völlig aus, um servierfertig zu sein.

## Varianten

Natürlich kann man mit Lasagne alles Mögliche kombinieren, meistens finden wir Abwandlungen von dem soeben beschriebenen Grundrezept, das neben der Bezeichnung Alla Bolognese auch den Namen Alla Casalinga (Hausfrauenart) trägt. Damit sind vielen Varianten Tür und Tor geöffnet: Von vegetarischen Varianten mit Pasta aus Hartweizen bis hin zu Fischkombinationen mit zarten Aromen und eingefärbten Pastaplatten ist inzwischen praktisch alles erlaubt.

Aber die klassischen Rezepte für Lasagne waren ähnlich komplex und

intensiv wie die ersten gefüllten Pasta-Varianten, wie auch der zweite Klassiker beweist, den wir Ihnen noch kurz vorstellen wollen: Vincisgrassi.

Diese Alternative kommt aus den Marken und folgt dem gleichen Prinzip wie eben beschrieben, doch anstelle der Bolognesesauce kommt hier eine Sauce aus Lammfleisch, Kalbshirn bzw. Kalbsbries, Geflügelleber, Wein und Tomate zum Einsatz. Bei dieser Variante wird der Pastateig mit Dessertwein zubereitet, das Ragout wird mit Zimt abgeschmeckt - schade, dass Weihnachten gerade vorbei ist!



## DIE GEFÜLLTE PASTA

**Von tollen Füllungen...****... und warum sie nur als Frischpasta ein Genuss sind!**

In Sachen italienische Frischpasta ist die Familie Mosna schon lange ein fester Begriff für Qualität aus Tradition. Seit 1973, also seit über 50 Jahren, werden in der Nähe von Köln italienische Pasta-Spezialitäten täglich frisch hergestellt - die Ravioli, Tortellini, Cannelloni und Fiorelli mit unverwechselbarer Frischenote sind bundesweit beliebt wie auch die Fettucine, Tagliatelle oder die Lasagne. Alle diese Pasta-Produkte nach original-italienischer Tradition beweisen: Frisch muss nicht hausgemacht sein, wenn man sich dem richtigen Haus anvertraut... Wenn es um die Frage geht, warum gefüllte Pasta frisch sein muss, sollten wir hier die Antworten finden, denn Mosna gehört in Deutschland zu den ältesten Familienbetrieben, die diese traditionellen Pasta-Spezialitäten herstellen... also nix wie hin!

**Herkunft der Ravioli**

Gefüllte Pasta - eine der gegenwärtig wohl ansprechendsten Formen der Pasta, wie etwa Ravioli, Tortellini, Fagottini oder Mezzelune. Sie werden gern als Fertigprodukt aus der Kühltheke eingekauft, und dabei vergisst man schnell, woher sie eigentlich kommen... Nun: Ravioli entstanden wahrscheinlich, um Speisereste zu verwerten. Tatsächlich stammt das Wort Ravioli aus dem Dialekt von Genova (Rabioli) und steht übersetzt für Reste. Erste Hinweise über Ravioli finden sich etwa in den Akten zur Seligsprechung von Guglielmo Malavalle († 1157). Hier wird von einem Wunder berichtet, bei dem er durch seinen Segen mit Spreu gefüllte Ravioli in mit würzigem Quark gefüllte verwandelt habe.

Dieser „Segen“ ist natürlich auf den Kochvorgang zurückzuführen - tatsächlich entfremdet das Sieden im Inneren der



Teigware die ursprüngliche Konsistenz der Zutaten, so dass für heutige Begriffe von einem Wunder kaum mehr die Rede sein kann.

Aber eben diesem Vorgang unterliegen noch heute die feinen Füllungen aus Ricotta, Spinat, und Kräutern. Sie sind eigentlich nur dann herauszuschmecken, wenn wir es mit frischen Produkten zu tun haben. Etwas einfacher wird es erst, wenn kräftigere Aromen wie Steinpilze oder Parmigiano Reggiano hinzu kommen.





## Besuch bei Mosna

Das erleben wir auch direkt in der Troisdorfer Herstellung, wo Herr Mosna uns gern durch die Produktionsräume führt. Zunächst also staunen wir darüber, mit welchen modernen Mitteln die traditionelle Pasta-Herstellung aufwarten kann, und nicht ohne Stolz berichtet der Geschäftsführer über die modernsten ISO-Zertifizierungen der Pasta-Manufaktur - dass hier auch zertifizierte Bio-Pasta und vegane Pasta hergestellt wird, versteht sich schon fast von selbst.

In den großen Pasta-Maschinen wird die frische Füllung direkt in die Pasta eingearbeitet - und fast genauso werden sie verpackt und für den Verkauf vorbereitet.

Ab in die Versuchsküche von Mosna, um vor Ort die fertige Pasta auf die Probe zu stellen... und schon beim Kochvorgang beobachten wir, dass

das Volumen der Pasta während des Erhitzens nochmals deutlich zunimmt - bis zu 60% des Rohvolumens! Dies ist übrigens das deutlichste Kriterium, um Frisch-Pasta von vorgekochter, tiefgefrorener oder getrockneter Pasta zu unterscheiden.

Noch deutlicher schmeckt man die Ricotta und den Spinat heraus - dies ist dankenswerterweise das zweitwichtigste jener Qualitätsmerkmale, an denen man Frisch-Pasta sofort erkennt. Der Parmigiano Reggiano wirkt zart neben der deutlichen Muskatnote. Dieser elegante Geschmack wird sicherlich von einem Tropfen Olivenöl als Condimento bestens unterstrichen, und das reicht auch. Aber die gute Struktur erlaubt auch ein bisschen Parmigiano obendrauf.

## Fazit

Wahrer Genuss ist bei gefüllter Pasta bei weitem keine Selbstverständlichkeit: Die Aromen vom gefriergetrockneten

Füllungen bei Trockenpasta aus dem Regal oder der Tiefkühltruhe haben wenig mit echter Frisch-Pasta gemeinsam.

Die Produkte aus dem Trockenware- oder Tiefkühlregal sind in der Regel vorgekocht, die geschmacklichen Eigenschaften der frischen Zutaten sind hier also bereits Vergangenheit. Vorgekochte Pasta schmeckt etwa so, als hätten Sie diese bereits vorgestern gekocht und heute serviert. Frischpasta hingegen hat den intensiven und definierten Geschmack dessen, was wirklich drin ist, und darauf wollen echte Liebhaber nicht verzichten. Selbst herstellen? Klar, das ist immer der beste Weg. Und für alle, die dies nicht schaffen - egal ob Hobbykoch oder Gastro-Chef - sind Hersteller wie Mosna die beste Alternative.

**Für weitere Informationen:**  
**[www.mosna.eu](http://www.mosna.eu)**

## AVPN-zertifizierte Pizza-Schule



Die Verace Pizza Napoletana kommt offiziell nach Deutschland. Pizza-Schule - die erste dieser Art, die in Deutschland gegründet wurde, erreicht einen wichtigen Meilenstein in der professionellen Ausbildung: Sie ist nun Offiziell Anerkannte Schule der AVPN – Associazione Verace Pizza Napoletana.

Diese Auszeichnung bestätigt die Einhaltung der strengen AVPN-Richtlinien und macht eine zertifizierte, authentische Ausbildung nach neapolitanischer Tradition nun direkt in Deutschland zugänglich.

Die Anmeldungen für den nächsten offiziellen AVPN-Kurs sind bereits geöffnet. Der Kurs findet vom 13. bis 17. April 2026 in unserer Pizza-Schule Akademie in Veitsbronn (ca. 20 km von Nürnberg) statt.

### Pizza Experience 2026 auf der Internorga

Vom 13. bis 17. März 2026 präsentiert sich Pizza-Schule auf der Messe Internorga in Hamburg mit der neuen Ausgabe der Pizza Experience 2026: fünf Tage im Zeichen der Pizzakultur, mit Vorführungen, Workshops, Shows und Verkostungen.

An der Seite unserer langjährigen Partner — Frießinger Mühle, Mutti, Ponti und Galbani — begrüßen wir in diesem Jahr einen neuen und bedeutenden Main Sponsor: Andronaco.

Eine Zusammenarbeit, die das Projekt weiter stärkt und die zentrale Rolle von Pizza-Schule bei der Förderung italienischer Produktkultur in Deutschland unterstreicht.

## Scuola di pizza certificata AVPN



La Verace Pizza Napoletana arriva ufficialmente in Germania. Pizza-Schule, la prima scuola di pizza nata in Germania, compie un passo decisivo nel panorama della formazione professionale: è ora Scuola Autorizzata AVPN – Associazione Verace Pizza Napoletana.

Un riconoscimento che attesta l'aderenza della scuola ai rigorosi standard del disciplinare AVPN e che rende accessibile, direttamente in Germania, una formazione certificata unica nel suo genere.

Sono già aperte le iscrizioni al prossimo Corso AVPN ufficiale dedicato alla Verace Pizza Napoletana, in programma dal 13 al 17 aprile 2026 presso la Pizza-Schule Akademie di Veitsbronn (circa 20 km da Norimberga).

### Pizza Experience 2026 alla Internorga

Dal 13 al 17 marzo 2026, Pizza-Schule sarà protagonista alla fiera Internorga di Amburgo con la nuova edizione di Pizza Experience 2026: cinque giorni dedicati alla cultura della pizza, tra dimostrazioni, workshop, show e degustazioni.

Al fianco dei partner storici — Frießinger Mühle, Mutti, Ponti e Galbani — si aggiunge quest'anno un nuovo e prestigioso main sponsor: Andronaco.

Una collaborazione che rafforza ulteriormente il progetto e conferma il ruolo centrale di Pizza-Schule nella valorizzazione del prodotto italiano in Germania.





Am Montag, 16. März, findet die 13. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2026 statt.

Die nationale Meisterschaft, die jedes Jahr Pizzabäcker aus ganz Mitteleuropa anzieht, ist nahezu ausgebucht: Es sind nur noch wenige Startplätze verfügbar! Wer kurzentschlossen noch mitmachen will, sollte sich deshalb schnell anmelden - auf unserer Seite: [www.pizza-schule.de](http://www.pizza-schule.de)

*Umberto Napolitano, Alessio Giardini*



Lunedì 16 marzo si disputerà la 13. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2026.

Il campionato nazionale, che ogni anno richiama pizzaioli da tutto il Centro Europa, è quasi al completo: rimangono disponibili solo gli ultimi posti per partecipare alla competizione. Chi volesse ancora partecipare, è pregato di iscriversi al più presto sul nostro sito [www.pizza-schule.de](http://www.pizza-schule.de)

*Umberto Napolitano, Alessio Giardini*



**Pizza-Schule.de**  
PASSIONE ITALIANA



**Frießinger Mühle**

seit 1859

# PASSIONE ITALIANA.

Wir l(i)eben die besondere Pizza.  
Aus Tradition.



Auch in anderen Abpackungen erhältlich. Fragen Sie uns!

[www.friessinger-muehle.de](http://www.friessinger-muehle.de) • [info@friessinger-muehle.de](mailto:info@friessinger-muehle.de)

VICENDE ITALIANE... IN GERMANIA

## Caffè o thé? Questo è il dilemma...

Come ogni anno gli ultimi mesi, coronati dal periodo natalizio, rappresentano per molti un motivo di maggior lavoro (e lo sanno bene gli operatori del settore enogastronomico), una continua corsa tra ricerca di regali da comprare e scadenze di fine anno. Una situazione di stress che si ripete ogni anno... E forse proprio questo ci fa apprezzare la tranquillità, la calma dopo la tempesta, i momenti in cui possiamo finalmente rilassarci sul divano con in mano la nostra amica e compagna, l'immancabile tazza di caffè. Cosa si cela dietro questa bevanda che quotidianamente ci accompagna, da dove comincia il suo viaggio... domande su domande.

Cominciamo col dire che a livello mondiale il The è la bevanda calda più bevuta al mondo, miliardi di tazze

ogni giorno scandiscono le giornate sul nostro pianeta: il caffè occupa "solo" la seconda posizione a livello globale, ma assolutamente di rilievo in Europa ed in particolare modo in Italia.

I chicchi di caffè, il cosiddetto oro nero, fanno un lungo viaggio prima di raggiungere la nostra tazzina: le piante crescono quasi esclusivamente nella fascia tropicale del pianeta, cioè quella regione ai lati dell'Equatore, caratterizzata da temperature tendenzialmente alte nell'arco di tutto l'anno, con stagioni piovose che favoriscono le coltivazioni e le foreste pluviali.

La pianta del Caffè è un albero che cresce in zone che vanno tra i 200 e 900 metri di altitudine e tra i 900 e i 2000 rispettivamente per le tipologie di Robusta e Arabica, le 2 principali specie di

piante e che produce frutti, chiamate Drupe e che sono simili a ciliegie, al cui interno cresce un nocciolo, che è costituito dai nostri amati 2 chicchi.

Qui la storia diventa complicata: un po' come dice il proverbio riferito agli "antichi che mangiavano le bucce e buttavano i fichi", anche per il caffè la polpa viene considerata un prodotto di scarto, una sorta di materiale di confezionamento da eliminare per ottenere i chicchi che poi andranno a produrre il nostro amato caffè!

È vero, potrebbe sembrare assurdo buttare la polpa e conservare il nocciolo, esattamente al contrario di quello che facciamo ad esempio con le ciliegie, ma evidentemente la richiesta del mercato è ancora troppo bassa e soprattutto non ci sono ancora tecnologie per poter conservare



Silvio Cisamolo, autore di questa rubrica e barista che gira con il suo bar mobile nel NRW.

la polpa delle Drupe dalle piantagioni tropicali fino alle nostre tavole.

Negli ultimi anni però è nato un certo interesse per la parte del frutto, finora considerato semplicemente un ottimo fertilizzante, e sono state sviluppate tecniche di essiccazione ed il prodotto che ne viene ottenuto si chiama Cascara. Una rivoluzione! Polpa essiccata di Drupe di caffè, da utilizzare per infusi, fino a pochi anni fa completamente sconosciuta alle





nostre latitudini. In fondo si tratta di una sorta di punto d'incontro tra The e Caffè, una bevanda che presenta ancora una piccola quantità di caffeina (circa 22 mg. contro i circa 200 mg. di un Espresso).

La preparazione è estremamente semplice: tra 3 e 6 grammi di Cascara per circa 100 ml. di acqua calda a circa 95°, lasciando in infusione per circa 10 minuti.

Il colore è un rosso chiaro con toni ramati, il sapore leggermente dolce e speziato con effetti tonici e rilassanti. Ovviamente possiamo ulteriormente personalizzare il gusto della nostra Cascara aggiungendo delle fettine di Zenzero per asciugarne il sapore, oppure un po' di cannella, o miele, per ammorbidirne il gusto.

La Cascara è senza dubbio un prodotto molto in-

teressante ed innovativo nel mondo del Caffè, anche senza Caffè. E, se „la fame vien mangiando“, ripensando a tutta quella polpa di Drupe che viene buttata, qualcuno ha avuto la brillante idea di utilizzarla, lavorarla producendone marmellata. Marmellata di Caffè? No, non esattamente: marmellata ottenuta dalla lavorazione della polpa del frutto della pianta di Caffè. Indubbiamente un pro-

dotto molto particolare, dove le note secche e speziate della Drupa vengono smussate dalla presenza di zucchero, ma che comunque risulta incredibilmente piacevole spalmata su una fettina di pane integrale leggermente imburrrata.

Pensieri, domande e riflessioni che si susseguono, mentre ci si rilassa sul divano con una tazza di Caffè in mano...

*Silvio Cisamolo*

### Sedi in Europa

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Patronato Sias Neulingen</b><br>Dürmerstr. 9<br>D-75245 Neulingen<br>Tel. +49 7237 441661<br>Fax +49 7237 441670<br>d_neulingen@patronatosias.it         | <b>Patronato Sias Stuttgart</b><br>Neckarstr. 218<br>D-70190 Stuttgart<br>Tel. +49 711 2629979<br>Fax +49 711 2296893<br>d.stuttgart@patronatosias.it | <b>Patronato Sias Nürnberg</b><br>Fürtherstr. 174<br>D- 90429 Nürnberg<br>Tel. +49 911 56839804<br>Fax +49 911 56837324<br>d.nurnberg@patronatosias.it | <b>Patronato Sias Rossendale</b><br>Suite 19 Hardmans Business<br>Centre New Hall Hey Road<br>GB- BB46HH Rossendale<br>Tel. +44 5602044968<br>Fax +44 1706228254 |
| <b>Patronato Sias Köln</b><br>Liebigstr. 157<br>D- 50823 Köln<br>Tel. +49 221 551503<br>Fax +49 221 556370<br>d.koln@patronatosias.it                       | <b>Patronato Sias Bonn</b><br>Baumschulallee 2a<br>D- 53115 Bonn<br>Tel. +49 22 86087711<br>Fax +49 22 86087722<br>d.bonn@patronatosias.it            | <b>Patronato Sias Bern</b><br>Kornhausplatz 7<br>CH- 3011 Bern<br>Tel. +41 313 820020<br>Fax +41 313 119222<br>ch.bern@patronatosias.it                |                                                                                                                                                                  |
| <b>Patronato Sias Bruxelles</b><br>Boul. Auguste Reyers 155<br>B- 1030 Bruxelles<br>Tel. +32 2 5131348<br>Fax +32 2 5131888<br>b.bruxelles@patronatosias.it | <b>Patronato Sias Jumet</b><br>Rue de la Station 106<br>B- 6040 Jumet<br>Tel. +32 71 258088<br>Fax +32 71 278083<br>b.charleroi@patronatosias.it      | <b>Patronato Sias CHISINAU</b><br>Str. Vlaicu Pircalab, 63<br>MD- 2012 Chisinau<br>Tel. +37 37 9400397<br>md.chisinau@patronatosias.it                 |                                                                                                                                                                  |

## LATIUM - REGION UND MACHTZENTRUM

**Viel mehr als „nur“ Rom****Ein Überblick, der erstaunlich viel zu bieten hat**

Bei einem Besuch in der Region Latium kommen wir nicht umhin, der Ewigen Stadt Rom unsere Hauptaufmerksamkeit zu schenken. Wie in wohl keiner anderen Stadt der Welt ergänzen sich hier ganz harmonisch Zeugnisse der Vergangenheit und der Moderne.

Ob man nun zum ersten oder zum hundertsten Mal nach Rom kommt, man kann sich dem Charme und Lebensgefühl dieser quirligen Metropole kaum entziehen. Auf's Engste verschränken sich hier lebhafter Alltag, jahrtausendalte Geschichte und ein immenses kulturelles Erbe, das seinesgleichen sucht. Antike Sarkophage dienen als Brunnen, heidnische Tempelsäulen stützen Seitenschiffe christlicher Kirchen, vor dem Kolosseum posieren mit Sandalen beschuhte Gladiatoren mit dem Handy, und am Schauplatz des Cäsarmordes speist man an den Tischen einer Trattoria.

Die Ewige Stadt gleicht einer Theaterkulisse, einem Welttheater im Kleinen, wo seit Jahrtausenden jeder seine mehr oder minder große Rolle spielt. Dennoch hat sich vielerorts kaum etwas verändert - wie etwa das lebendige Zentrum der katholischen Kirche rund um die Basilika San Pietro.

In den letzten Jahren wurde die Stadt dank erheblicher Investitionen um viele Attraktionen reicher. Nennenswert sind große Ausstellungen weltberühmter Künstler, die jedes Jahr viele Besucher faszinieren.

Beachtenswert sind zudem das Wiederaufleben der Filmstadt Cinecittà, wo wieder bedeutende Produktionen gedreht werden, sowie die Eröffnung neuer Museen, darunter die Galerie für moderne und zeitgenössische Kunst oder die neuen Ausstellungsräume im Museo del Corso, um nur zwei Beispiele zu nennen.

**Lazio - Steckbrief****Einwohner**

Latium ist eine Region in Mittelitalien, die aus fünf Provinzen besteht. Auf ca. 17.200 km<sup>2</sup> leben etwa 5,7 Mio. Einwohner. Wichtigste Stadt im Latium ist die italienische Hauptstadt Rom mit dem vatikanischen Kirchenstaat.

**Lage und Beschaffenheit**

Die heutige Region Latium erstreckt sich von Nordwest nach Südost um das „Knie“ Italiens, entlang des Tyrrhenischen Meeres, das einen Teil des Mittelmeers darstellt. Die nördlichste Stadt ist Acquapendente, die südlichste Gaeta. Nördlich von Latium liegen im Uhrzeigersinn die Regionen Toskana, Umbrien und Marken, östlich Abruzzen und Molise und südlich Kampanien.

Die relativ schmale Küstenebene im Südwesten geht in nordöstlicher Richtung bald in Hügelland und dieses allmählich in den Apennin über, der knapp außerhalb Latiums in den Abruzzen (Gran-Sasso-Massiv mit dem Corno Grande, 2912 m) seine höchste Erhebung erreicht.

Der Fluss Tiber erreicht Latium von Umbrien her, fließt durch Rom und mündet südwestlich davon ins Tyrrhenische Meer. Ein weiterer Fluss ist der Garigliano, der weiter südlich ebenfalls ins Tyrrhenische Meer mündet.





Die Eröffnung der archäologischen Ausgrabungen in der Domus Aurea fand weit über Roms Grenzen hinaus große Beachtung, ebenso die Fertigstellung der von Renzo Piano gestalteten Konzerthalle Parco della Musica. Namhafte Modehäuser wie Armani, Gucci, Pomellato oder Tiffany haben in Rom neue Showrooms eröffnet und damit das Shopping-Mekka noch attraktiver gestaltet.

## Geschichte

Im 6. Jahrhundert v. Chr. siedelten im Latium die namensgebenden Latiner. 340 bis 338 v. Chr. unterwarf Rom die umliegende Region Latium im Zweiten Latinerkrieg. Das Gebiet wurde zum Kern des Römischen Reiches. Nach dem Ende des (West-)Römischen Reiches gehörte das Latium bis 493 zum Reich des Odoaker, 536 erfolgte die Eroberung durch das Oströmische Reich. 755 ging das Latium als Lehen des Königs der Franken an den Papst, es kam zur Entstehung des Kirchenstaats (Patrimonium Petri), dessen Kerngebiet das Latium war. 843 kam das Latium bei der Teilung des Frankenreiches zum Königreich Italien, erreichte aber bald seine völlige Unabhängigkeit. 1796 wurde der Kirchenstaat beim Italienfeldzug Napoleons erobert und letztlich 1809 von Frankreich annektiert. Beim Wiener Kongress 1815 wurde die Wiederherstellung des Kirchenstaats beschlossen. 1860 begann das Königreich Piemont-Sardinien einen Feldzug gegen den Kirchenstaat, der Umbrien und die Marken an das neue Königreich Italien abtreten musste. 1870 wurde der auf das Latium beschränkte Kirchenstaat gezwungen, sich dem Königreich Italien anzuschließen. 1947 kam es zur Gründung der Region Latium als Verwaltungseinheit.

## Küste und Meer

Wer einen Badeurlaub in Latium plant, wird nicht enttäuscht. Entlang der herrlichen Küste der „Riviera



des Odysseus“ liegen bekannte Badeorte wie Sabaudia, San Felice Circeo, Terracina, Formia und Sperlonga mit ihren feinsandigen Stränden. Auch auf den hierzulande weniger bekannten Pontinischen Inseln wird jeder Strandurlaub zu einem Erlebnis. Freizeitkapitäne kommen an der Küste Latiums gleichermaßen auf ihre Kosten. Mit über 7.000 Liegeplätzen in modernen Hafenanlagen ist bestens für die Sportschiffer und Wassersportler gesorgt.

## Kulinarisches

Die Küche Latiums gilt als bodenständig und überrascht in ihrer Einfachheit mit ungeahnten Gaumenfreuden. Es versteht sich von selbst, dass entlang der Küste und an den Seen vorwiegend Fisch angeboten wird und im Hinterland eher Wildgerichte auf dem Speiseplan stehen. Doch im centro urbano findet man natürlich deutlich mehr - seit Lukulls Zeiten sind die Römer in Sachen Essen Genießer der Superlative.

Aufgrund der immensen Vielfalt gibt es thematische Routen - diese begleiten Interessierte zu, in kulinarischer Hinsicht, interessanten Orten der Region und bieten Gelegenheit zur Verkostung lokaltypischer Produkte. Zumindest einige davon stellen wir Ihnen auf den kommenden Seiten vor.



## DER VATIKAN UND ROM

**Kirchenstaat und Hauptstadt****Eine Geschichte weltlicher Machtspiele**

**A**lle Wege führen nach Rom. Diese spätmittelalterliche Redewendung bezieht sich natürlich allgemein darauf, dass alle Wege zum Ziel führen, und doch gab es eine Zeit, da diese Formulierung wörtlich zutraf – egal, ob man auf dem Weg zur Hauptstadt des weltlichen oder des religiösen Zentrums auf Erden war – etwa auf der historischen Via Appia, die auch Petrus genommen haben soll. Wie kam es zum Vatikan und zu der heute einzigartigen Konstellation zwischen Kirche und Staat in Rom?

Die Geschichte der Region ist an die von Rom gebunden – diese ist widerum von 1500 bis 1870 eng verwoben mit der des Vatikans. Die Kirche besaß bereits Ende des 6. Jh. einige Güter, auch wenn die Souveränitätsrechte im Dukat von Rom vom Ost-römischen Reich ausgeübt wurden. Doch bereits im Jahre 727 rebellierte

das Heer gegen den Kaiser, und sofort danach erhielt der Papst das Schloss Castello di Sutri, das zum Zentrum der weltlichen Macht der Kirche wurde. Nach und nach entwickelte sich die Kirche im Widerstreit mit einigen Familien und mit Hilfe von anderen Familien des Stadtstaates Rom und anderen, externen Kräften.

**Der heilige Stuhl**

Unter den Päpsten setzte sich vor allem Bonifaz VIII. zwischen dem ausgehenden 13. Jh. und dem beginnenden 14. Jh. für die Erschaffung des Staates ein, wobei er nichts unversucht ließ, um die stärksten Widersacher, das Adelsgeschlecht der Colonna, auszuschalten. Und auch die Wirren der Jahre, die mit dem Aufenthalt der Päpste in Avignon (1305-1377) zusammenfielen, schädigten der päpstlichen Monarchie nicht.

Die Päpste bewiesen, dass sie die Stärkeren waren, und es gelang ihnen, Familien und Zünfte zu unterwerfen. Sie hatten die Mittel dazu, also waren sie die besten Söldnertruppen dafür an. Ende des 15. Jahrhunderts wurde die Kirche Herrscherin über die gesamte Region, die mit anderen Gebieten den Kirchenstaat bildete. Der päpstliche Hof lebte die ganze Renaissance hindurch und auch die darauffolgenden zwei Jahrhunderte ohne den geringsten moralischen Skrupel in großem Luxus. Seine Macht demonstrierte er über die Künste und die Erbauung von Denkmälern.

Die Stadt übernahm jedoch nicht die gewiss komplexe und raffinierte päpstliche Küche, trotz des enormen Einflusses, der auch über die Ufer des Tibers hinausgegangen war, ohne aber die päpstlichen Palazzi und Kardinalsresidenzen zu verlassen.





## Rom wird italienisch

Viel Bewegung im Kirchenstaat löst die französische Revolution sowie die Besatzung durch Napoleon im Jahr 1797 aus. Nach einigen Revolten setzen Splittergruppen wie die Carbonieri den italienischen Geist in der Hauptstadt durch.

In der Zeit von 1870 bis zum Ersten Weltkrieg blieben in Rom die politischen Traditionen von 1849, die der Lehre Mazzinis entsprangen, stark. Neben diesem Rom überlebte das päpstliche Rom, das sich nach dem Protest von Pius IX. zunächst in Zirkel eingeschlossen hatte. Nun öffnete es sich, mit zunehmender Beteiligung der Katholiken, dem Leben des neuen Staatsgebildes, das sich in moderner Form als wichtiger Teil der städtischen Führungsschicht anbot.

Nach dem Fall des Faschismus und dem Ende des Zweiten Weltkriegs konnte sich mit der Rückkehr zur Freiheit die wahre Natur Roms zeigen: einerseits katholisch und gemäßigt, andererseits mit kommunistischen und sozialistischen Elementen, Erben der alten republikanischen Tradition und genährt vom sozialen Extremismus der immer größer werdenden Bevölkerung in den Vororten. Rom wurde eine große Metropole, mit all ihren Widersprüchen, mit einem von dem Rest der Region losgelösten Leben, ausgestreckt in Richtung des gesamten Italiens und der Welt.

## Die Gegenwart

Etablierte Zentren sind häufig unbeweglich und in ihren Strukturen erstarrt. So geht es der zentralistisch geprägten Regierung Italiens in Rom, die in den Wirren der sogenannten EU-Krise und der zunehmenden Verarmung der Italiener ebenfalls erstarrt ist.

Das parlamentarische System lässt überdies den Weitblick der Politiker weitgehend erlahmen, denen es vornehmlich darum gehe, sich die für die Pensionsansprüche nötige Mindestzeit an einem Sitz festzuhalten - dies ist zumindest die Mei-



nung von Beppe Grillo, Gründer der „Cinque Stelle“ - eine Protestpartei, die aufgrund der früheren Ausrichtung nach rechts heute kaum mehr für Empörung sorgt...

Dieser festgefahrene Zustand hat natürlich ebenfalls eine Geschichte - so sagen Kritiker, dass man in die Politik Italiens hineingeboren oder getragen wird, folglich seien die meisten Funktionäre leidenschaftslose Beamte und nicht wirklich Volksvertreter, die in einem zentralistischen Elfenbeinturm fern der Realität des eigenen Landes ihr Dasein fristen - aber auch dieses Bild kennen wir von irgendwoher. Fest steht, dass einige notwendige Umstrukturierungen in Italien viel Mut und auch Risikobereitschaft seitens der Politik erfordern würden - nicht gerade die Eigenschaften von Giorgia Meloni oder der anderen Parlamentarier.

Auch der Vatikan ist ein unbeweglicher Koloss, was bei einem säkularen Machtzentrum nicht überraschend ist - und auch der aktuelle Papst beweist: Zwar hat er als frisch berufener Vertreter der Kirche die Stärkung des Glaubens betont, aber an der Curie - dem eigentlichen Machtzentrum des Vatikans - kommt auch Leo XIV. nicht vorbei... und damit ist der Abschaffung des Zölibats und einer von der Basis ausgehenden Mitbestimmung in der Kirche eine klare Grenze gesetzt, die auch durch zahlreiche Austritte nicht berührt werden wird.



## KÜCHE IM LATIUM

# Historische Küche

## Die unverfälschte Tradition der Größe

Die Küche des Latiums wird zum größten Teil von der römischen Küche verkörpert. In dieser wiederum fließen alle Spezialitäten der kulinarischen Traditionen der Region zusammen, so dass sie zu einer reichhaltigen und sehr schmackhaften Zusammenfassung einer abwechslungsreichen Kochkunst wird, in der Beiträge aus angrenzenden Gebieten und anderen Gemeinschaften erscheinen.

Eine Küche, die in Rom die Naturbelassenheit und Unverfälschtheit gegen Mode- und Tourismuseinflüsse verteidigt hat – besser, als es in anderen Gebieten des Latiums und anderen Regionen Italiens gelungen ist. In Rom respektiert man nämlich die Vergangenheit, man erhält sie am Leben – obgleich diese Erbschaft natürlich angereichert und personalisiert wird – und verewigt die Ehrlichkeit und die schmackhafte Einfachheit einer Küche volkstümlichen Ursprungs, die in den Jahrhunderten größten Glanzes zum Teil auch mit der päpstlichen und der aristokratischen Küche zusammenfiel.

Für letztere stellte diese Küche die Alltäglichkeit dar, während sie für das Volk ein Begehren war, das sich nur gelegentlich konkretisierte. Und so sind dann auch Sprichwörter und bedeutungsvolle Sinnsprüche über diese Übereinstimmung zwischen der Kochweise so weit voneinander entfernter Klassen entstanden. „Chi se vo' imparà a magnà, da li preti bisogna che va“ (Wer essen lernen möchte, muss zu den Priestern gehen) – so urteilte das römische Volk und fügte hinzu, dass „lo Spirito Santo nun abbotta“ (der heilige Geist nicht satt macht), da es wusste, dass „la panza è fatta pe' li maccheroni, e le chiacchiere pe' li minchioni“ (der Bauch für die Maccheroni gemacht ist und lange Reden für Dummköpfe). Eine Haltung, die nicht weit von Brechts „Erst das Fressen, dann die Moral“ entfernt ist.

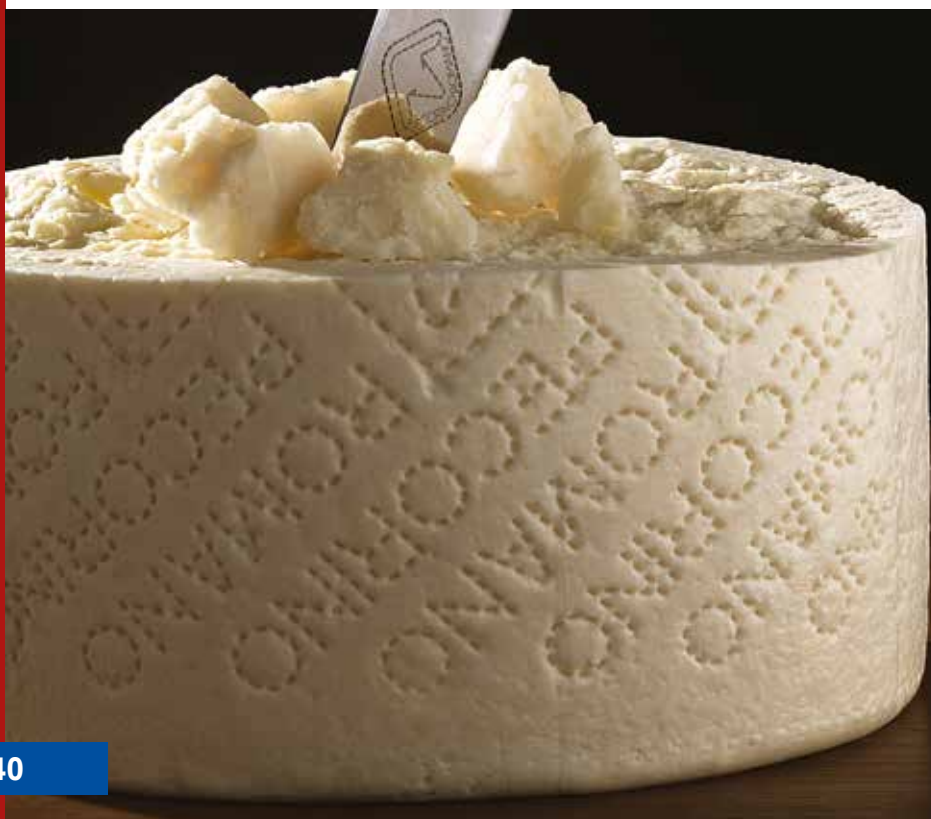
Das italienische Kino, vor allem das der 1950er und 1960er Jahre, hat ein römisches Bild Italiens exportiert (wir erinnern hier an Persönlichkeiten wie Manfredi, Sordi und Gassman), in

dem die Küche einen beträchtlichen Raum einnahm. In dieser Küche triumphierten Bucatini und Spaghetti alla carrettiera, ein Gericht umbrischen Ursprungs, das von denjenigen nach Rom gebracht worden war, die in die Wälder gingen, um Holzkohle zu gewinnen – nicht mit dem Klassiker „alla Carbonara“ zu verwechseln.

Als besonderen Genuss empfehlen wir den abbacchio al forno (Frühlingslamm im Ofen), König der Tafel und nicht nur zu Ostern. Das Gericht entstand als Nahrung der Schäfer, sozusagen einer sozialen Randschicht. So sind die Geschmacksrichtungen des Latiums ein Teil der Kultur des umliegenden Landes: In Bezug auf Lamm und Käse sind Beiträge der abruzzischen Schäfer, bei Öl und Wein Beiträge der nahen Colli Albani und der bescheidenen sabinischen Anhöhen ausschlaggebend.

Ebenfalls in den Abruzzen findet die Zubereitung der Porchetta aus Ariccia ihren Ursprung – ein feiner Braten vom Schwein, der sogar eine IGP-Bezeichnung erhalten hat und sicherlich zu den Glanzlichtern der Region für die Liebhaber deftiger Speisen zählt.

Der Maestro Martino, der um die Mitte des 15. Jh. in Rom lebte und wirkte, fügt in sein Werk „Libro de arte coquinaria“ ein Rezept ein, das an die berühmten Saltimbocca alter Tradition erinnert: „Für die Zubereitung der coppiette (Fleischstückchenpaare) al modo romano: Man schneide das Fleisch in ei-große Stücke, doch man schneide sie nicht auseinander, da die besagten Stücke eins an dem anderen bleiben müssen; und man nehme ein wenig Salz und ein wenig pitartema (Koriandersamen), oder echte zerstößene Fenchelsamen, und bestreiche die besagten Stücke gut damit, und danach presse man sie ein wenig zwischen zwei Brettern, und man brate sie am Spieß und gebe dabei zwischen ein Stück und dem anderen eine dünne Scheibe Speck, um die besagten coppiette weicher zu machen“. Die Küche





in Rom und im Latium ist also seit den ältesten Zeiten volkstümlichen Ursprungs, doch reich an Geschmacksrichtungen und derart gestaltet, dass sie auch auf den Tafeln der Herrschaften erscheinen konnte.

Leichtere Spezialitäten, die auch an die Obst- und Gemüseherstellung auf dem Land im Latium gebunden sind, wo das Gemüse in Bezug auf Geschmack und Üppigkeit besonders ist und sich einige Gebiete spezialisiert haben: Die sabinische Produktion ist vor allem für das Olivenöl berühmt, unter den Produkten des Viterbese hat der Anbau von Haselnüssen eine Sonderstellung, die Castelli Romani tragen Trauben und Weine bei, und in der Landwirtschaft in der Ciociaria sind im Laufe des letzten Jahrhunderts die Ressourcen der Piana Pontina hinzugekommen, nachdem diese von Verwahrlosung und Malaria befreit war.

Als Gemüse verwendet man hauptsächlich Artischocken, den hierzulande bekannteren Romanesco-Kohl und verschiedene Salatsorten. Die Artischocken werden mit Erbsen und Schinken oder mit Minze gekocht, wogegen die Artischocken alla giudia, die der jüdischen Küche angehören, typisch für die Speisen der Hauptstadt sind. Weitere Berühmtheiten sind die Linsen aus Anone sowie der Pecorino Romano.

Traditionell spielen auch verschiedene Fischarten eine Rolle, da das Meer nicht weit ist. Heute ist die Küste zwar immer noch wunderschön, aber die Zeiten üppiger Fischvorkommen sind weitgehend vorbei, und doch kann man vor allem in Küstennähe das Glück haben auf eine echte und fangfrische gebackene Dorade zu treffen - ebenfalls ein Original aus der ladinischen Küche.

Unter den Süßspeisen herrscht der Ricotta vor. Ausgezeichnet schmecken der budino alla ricotta (Ricottapudding), der mit Zitrone, Zimt, Rum, Orangenschale und Zitronat verfeinert



wird, und die crostata di ricotta, die ebenfalls Zimt und kandierte Früchte vorsieht.

Eine weitere Küche kann man im Latium im Gebiet um Viterbo ausmachen, einem bedeutenden landwirtschaftlichen und kommerziellen Zentrum mit Lebensmittelindustrie. Angebaut werden dort vor allem Olivenbäume, Weizen und Weinstöcke, die so wertvolle Produkte wie den berühmten Wein aus Montefiascone, den Gradoli und den Vignanello hervorbringen - aber in Sachen Vino gibt es auf den nächsten Seiten mehr...



EINE SIGHT-SEEING-ROUTE VOM FREMDENVERKEHRSAMT

## Rom-Rundgang im Telegramm-Stil

### Einmal Sehenswürdigkeiten und zurück, bitte!

Rom wurde nicht an einem Tag erbaut und angesichts der Fülle an Sehenswürdigkeiten reichen zwei Tage sicherlich nicht aus, um alles zu entdecken. Oder doch? Laut dem Fremdenverkehrsamt ENIT geht das - in „nur“ 48 Stunden. A tavola! berichtete bereits dazu, aber in diesem thematischen Zusammenhang wollen wir das Thema nochmals aufgreifen - denn mit dem „48h-Guide“ hat das Fremdenverkehrsamt ENIT eine Tour vorbereitet, die man als „Best of“ der Ewigen Stadt bezeichnen könnte. Werfen wir einen Blick darauf - und sei es nur, um

einen Überblick zu erhalten, der dann ja ohnehin eher als Option für die Individualreise anzusehen ist!

### Kolosseum und Foren

Der Rundgang beginnt beim Wahrzeichen, dem Kolosseum, das das Stadtbild Roms in seiner Pracht dominiert, und führt entlang der Via dei Fori Imperiali: Wie in einem Freilichtmuseum spaziert man an den faszinierendsten archäologischen Stätten der Welt vorbei, Forum Romanum, den Foren von Caesar, Augustus und Trajan und gelangt schließlich zu Pi-

azza Venezia. Hier steht das Denkmal für Vittorio Emanuele II, von dessen Terrasse man einen atemberaubenden Blick über Rom genießen kann. Nur ein paar Gehminuten entfernt befindet sich die Treppe zur Piazza del Campidoglio.

### Pranzo und Pantheon

Zum Mittagessen empfiehlt ENIT das alte jüdische Ghetto Roms, wo Tavernen, Restaurants und Bistros ausgezeichnete koschere Küche servieren. Dann weiter in Richtung Pantheon. Dieser ist ein Sonnentempel, die einzige Lichtquelle ist ein Loch an der Spitze der Kuppel, das Oculus, das genau um 12:00 Uhr zur Sommersonnenwende einen faszinierenden Lichteffekt projiziert. Aber erstaunliche Effekte sind das ganze Jahr über garantiert, und das Loch in der Kuppeldecke ist immer offen - ja, auch bei Regen und Schnee.





Klassische Wahrzeichen Roms:  
Das Colosseum und die Engelsburg  
(links).

Der Blick über die Stadt vom  
Belvedere aus, der Brunnen von  
Trevi, die Piazza Navona und ein  
Einblick in die Straßen des Traste-  
vere (rechts).

Nun wartet La Dolce Vita vor der magischen Kulisse des Trevi-Brunnens, mit einem Aperitif auf der Piazza di Pietra. Die wunderbaren und eindrucksvollen römischen Säulen, das Kopfsteinpflaster und das goldene Licht Roms bilden einen stimmungsvollen Rahmen für eine genussvolle Pause bei einem guten Glas.

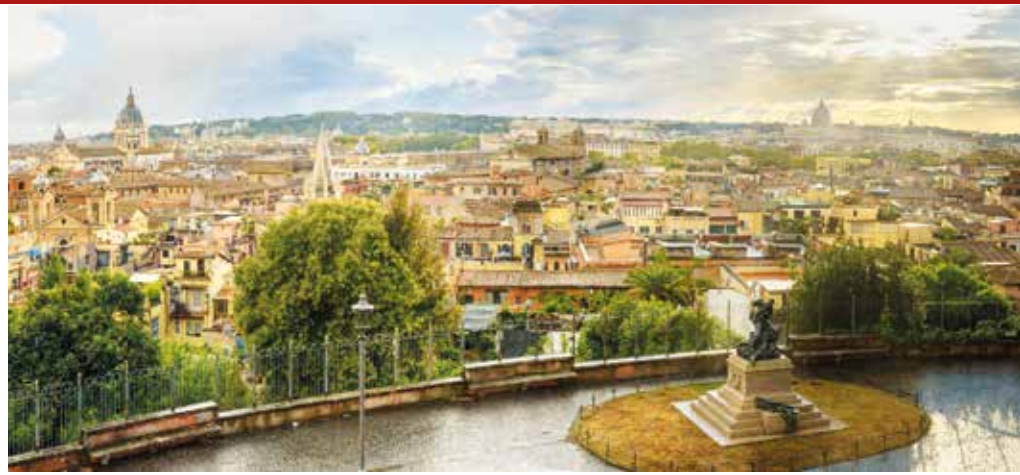
## Cena und Piazza Navona

Entweder zu Fuß oder auch etwas bequemer per Taxi sollte man sich ein Abendessen im Mondlicht in der magischen Umgebung der Piazza Navona nicht entgehen lassen, denn hungrig sind Sie inzwischen auf jeden Fall. Es gibt hier mehrere traditionelle römische Trattorien, in denen Sie bei mittlerem Preis-Leistungsverhältnis einen wirklich unvergesslichen Abend genießen können.

## Buongiorno und Vaticano

Der zweite Tag inspiriert sich an Sorrentinos Film „La Grande Bellezza“. Nehmen Sie die Metro A bis zur Haltestelle Ottaviano, von hier ist es nicht weit zu den Vatikanischen Museen, dem absoluten Meisterwerk der Sixtinischen Kapelle von Michelangelo und der Pracht des Doms und des Petersplatzes. Eigentlich ein tagfüllendes Programm, diesmal nur Stippvisite - wenn Sie die Via della Conciliazione hinter sich lassen, gelangen Sie in wenigen Minuten zu Fuß zur Engelsburg, aber auch hier wird nicht verweilt.

Einen Caffè zur Stärkung, dann auf die Gianicolo-Promenade bis hinauf zum Belvedere. Hier bietet sich eine der



eindrucksvollsten und faszinierendsten Aussichten Roms. Nun führt die ENIT-Route hinunter zum Botanischen Garten im antiken Park der Villa Corsini, einer kleinen grünen Oase im Herzen des historischen Zentrums.

## Trastevere

Danach ist es nach dem ENIT-Plan an der Zeit, aufs Geratewohl durch das quirlige Trastevere und seine Bars, Restaurants und kleinen Kunsthandwerksläden zu schlendern - und hier, auf der anderen Seite des Flusses, hört der Plan auf.

Tatsächlich ist das Bummeln in den Gassen des Trastevere ein schöner Abschluss, und wenn Ihnen dieser Eindruck Roms nicht reicht, können sie jederzeit, überall und problemlos davon abweichen: Einfach nach links oder nach rechts abbiegen, wo es gerade passt - es ist unmöglich, dabei nicht auf eine der unzähligen Sehenswürdigkeiten der Ewigen Stadt zu stoßen!

Mehr zu der ENIT-Route finden Sie auf der Internet-Seite: [www.italia.it](http://www.italia.it)



## DIE WEINE DER REGION

# Versuchungen von Vulkanböden

## ...und wie ein Fugger sich daran zu Tode getrunken haben soll

Wenn wirklich alle Wege nach Rom führen, so dürfte der Wein der Region ein zusätzlicher Motivator sein, einen solchen Weg einzuschlagen. Landabschnitte vulkanischen Ursprungs wie die Colli Albani oder Sabini Berge eignen sich besonders für den Weinbau. Schon von den Etruskern lernten die Latiner, die Ureinwohner des Latiums, den Rebbau. Von hier stammen so weltbekannte Weine wie der Frascati, der zu den ersten italienischen Weinen gehörte, die nach Deutschland exportiert wurden. Bei den weißen Sorten herrschen die Trebbiano- und Malvasia-Sorten vor, bei den roten findet man Cesanese, Sangiovese, Montepulciano,

Merlot, Ciliegiolo und auch Cabernet.

### Weißweine

Besonders erwähnenswert ist der Est! Est!! Est!!! von Montefiascone, weil er mit einer besonders schönen Legende aufwarten kann, die auch eng mit dem Export nach Deutschland verwoben ist. Es handelt sich um einen Weißwein aus der Provinz Viterbo mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (DOC). Angebaut wird er in den Gemeinden Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte und Marta. Das Weinbaugebiet liegt in der Nähe des Lago di Bolsena. Insgesamt 407 Winzer bearbeiten die 416 Hektar zugelassenen Reblands.

Der Überlieferung nach soll im Jahr 1111 ein deutscher Prälat namens Johannes Fugger auf seinem Weg nach Rom einen Diener vorausgeschickt und beauftragt haben, bei allen Gasthöfen mit gutem Wein das Wort „est“ an die Tür zu schrei-

ben. Dem Diener schmeckte in Montefiascone der Wein so gut, dass er gleich dreimal „est“ anscrieb. Fugger, dessen Grabstein heute noch in der Kirche San Flaviano in Montefiascone gezeigt wird, trank sich angeblich an dem Wein zu Tode.

Soviel zum Gesundheitsaspekt des Vino - zumindest, wenn man ihn exzessiv genießt. Diese Geschichte ist allerdings historisch nicht belegt. Bis heute besteht der „Est!“ aus den Rebsorten Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana und Trebbiano Giallo. Er ist von strohgelber Farbe, körperreich und würzig.

Zu einem durchaus belegten und verbuchten „Dauerbrenner“ des Lazio - dem Frascati. Es ist ein stroh- bis goldgelber Weißwein mit grünlichen Reflexen, der zu veränderlichen Teilen aus Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano toscano, Bombino und Bellone besteht. Nicht erschrecken, diese Vielfalt beim Verschnitt ist im Anbaugebiet Frascati ganz normal,





ja sogar charakteristisch - denn immerhin werden hier deutlich mehr als 20.000 Hektoliter Frascati von über zweitausend Winzern gekeltert.

Der Frascati zählt immer noch zu den bekanntesten und beliebtesten Weißweinen Italiens, weltweit. Ein Weinbaugbiet in der Provinz Rom mit Namen Frascati verfügt über mehr als eintausendsechshundert Hektar Anbaufläche. Dieses Gebiet liegt auf vulkanischen Hängen und wird von knapp dreitausend Winzern bearbeitet. Der Wein selbst kann zudem in mehreren Geschmacksrichtungen ausgebaut werden. Die trockene Variante mündet zu Speisen der verschiedensten Art. Amabile bezeichnet eine liebliche Variante mit einem hohen Restzuckergehalt. Der Wein darf sich nur Dolce oder Cannelino nennen, wenn der Restzuckergehalt doppelt so hoch ist wie bei der lieblichen Sorte. Zudem müssen die Beeren mit der Edelfäule Botrytis cinerea befallen sein.

Ein weiterer sehr bekannter Vertreter der Region ist der Orvieto, der weltweit einen ähnlich guten Ruf wie der Frascati genießt. Er besteht vornehmlich aus den Reben Trebbiano bianco und Grechetto, sein größter Fürsprecher war Papst Gregor der XVI - er ordnete an, vor seiner Beisetzung mit diesem Wein gewaschen zu werden. Das ist insofern ein besonderes Kompliment, als dass er ursprünglich aus Belluno kam, mitten im heutigen Prosecco-Gebiet.



## Rotweine

Sehr gute Ergebnisse erzielen die Winzer im Latium mit den „Allerwelt-Rebsorten“ Merlot und Cabernet Sauvignon. Lokale autochthone Reben sind der Ciliegiole, Cesanese und der Nero Buono. Wie auch bei den Weißweinen herrscht hier der Hang zur Cuvée vor, herausragende Ergebnisse legt etwa die Kellerei Femarvini mit ihrem „Bacca Rossa“ IGT oder das Weingut Falesco mit seinem „Montiano“ IGP vor.

Die vulkanischen Böden und die Hanglagen am thyrrischen Meer sorgen für ein erstaunliches Traubengut, aus dem zunehmend professionelle Önologen zauberhafte Weine keltern - viele Gutsbesitzer des Nordens investieren inzwischen in dieser Region und verhelfen



auch anderen autochthonen Sorten - etwa dem Aleatico oder dem Bombino Nero zu neuen Auftritten. Da inzwischen das bis vor 5 Jahren sehr verbreitete „Grundgebot der 100 Parker-Punkte“ aus der italienischen Önologie weitgehend überwunden ist, sind wieder die regionalen Raffinessen und Charaktere der Trumf der Weinbauer - und hierzu hat diese Region noch ein erstaunliches Potenzial zu offenbaren!

## Il mercatino - Kleinanzeigen in A tavola!

LA BOTTEGA TOSCANA  
AUTENTICA QUALITÀ ITALIANA

Pizza-Ofen

**PIZZAOFEN MIT HOLZ-, GAS- UND ELEKTROBEFEUERUNG**

ORIGINAL ITALIENISCHE BACKÖFEN  
FÜR DIE GASTRONOMIE

PROFI PIZZAKURSE  
GROSSE AUSSTELLUNG MIT  
PERSÖNLICHER BERATUNG  
MIETKAUF & LEASING

*Pizza-Ofen.de* ☎ 06051 67777

Die bundesweite Plattform für die gute, italienische Küche:

**[www.italdelivery.de](http://www.italdelivery.de)**

IHR EXKLUSIVES VERKAUFSBÜRO IN DEUTSCHLAND

Bavali

DIVELLA

MÜTTI

KIMBO  
il Caffè di Napoli

1787  
PONTI

GOFFERA

1860  
PERNIGOTTI

DAL 1960  
PERNIGOTTI

MISISCHIA TEAM - Tel: 06108 / 990 476 - [www.misischia.de](http://www.misischia.de)

Die nächste A tavola! erscheint am 01. März 2026

## Spezial: Tomaten

### Universal-Frucht

Basis der Cucina Italiana

### Tradition in Rot

Vielfalt und Qualität der Tomaten

### Welche Tomatenform, wofür?

Kleine Tomaten-Genealogie



Grundlage vieler Spezialitäten: Tomaten und ihre Rolle.

## La Pizza

### Ein UNESCO-Weltkulturerbe

Pizza und ihre Geschichte

### Pizzaiolo, ein Beruf?

Zwischen Meisterschaften und Tresen

### Teig und Teigführung

Einfach und doch kompliziert...



Zeitlose Spezialität alla Napoletana: die Pizza Margherita.

## Region

### Binnenregion Umbrien

Charme der Renaissance-Zeit

### Traditionelle Küche

Antike Rezepte, tolle Oliven

### Weine mit Potenzial

Heimat des Sagrantino



Rund um den Trasimeno-See scheint die Zeit stillzustehen.

## Impressum

### Herausgeber / Casa editrice

Verlag Silzer GmbH „A tavola!“  
Junkernstr. 3  
29320 Hermannsburg

### Anzeigen / Pubblicità

Tel.: 05052 / 91 21 18  
Fax: 05052 / 91 21 19  
E-Mail: info@a-tavola.info

### Redaktion / Redazione

Verantwortliche Redakteure  
Angelo Ziliani, Manuel Silzer

#### Layout

Christiane Eckel, Manuel Silzer

#### Redaktionelle Mitarbeiter

Daniela Cellai, Alessandro Pesce, Silvio  
Cisamolo, Barbara Laurenzi, Giuseppe  
Scigliano, Umberto Napolitano

### Service

Anzeigenberatung,  
Abo- und Leserservice

Tel.: 05052 / 91 21 18  
Fax: 05052 / 91 21 19

Internet: [www.a-tavola.info](http://www.a-tavola.info)  
E-Mail: [redaktion@a-tavola.info](mailto:redaktion@a-tavola.info)

Koordinatorin für Italien:  
Nicoletta Montesano: [info@a-tavola.info](mailto:info@a-tavola.info)

*A tavola!*

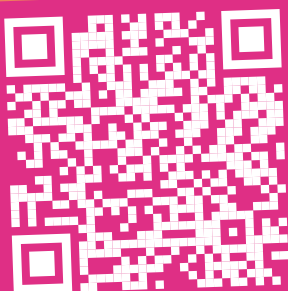
**INTER  
NORGA**

**13. – 17.3.  
2026**

**WO  
TRENDS  
LAUFEN  
LERNEN.**

**Sei  
dabei!**

[internorga.com](https://internorga.com)





# Frische

## GOURMET-PASTA

Erlesener Hartweizen und eine sorgfältige Auswahl der Zutaten in Kombination mit mehr als 50 Jahren Erfahrung zur Herstellung von frischer Pasta garantieren, dass die Produkte von MOSNA wie hausgemacht schmecken.

Die frischen Pasta-Spezialitäten mit Füllung und Bandnudeln aus dem Hause MOSNA sind nicht vorgekocht. Gerade dies macht den geschmacklichen Unterschied und die feine Bissfestigkeit der Pasta aus.

