



Verführung à la bella Italia

Text: JUDITH LORENZON

*Piacenza,
Isola di Capri,
Cuneo,
Trapani,
Amalfi*



- ① *Aperitif*
Milano, 15. Mai 2024
- ② *Antipasti*
Piacenza, Isola di Capri, Cuneo, Trapani, Amalfi
- ③ *Primo Piatto*
Bologna, Parma, Genua, Rom, Bari, 15. September 2024
- ④ *Secondo Piatto*
Florenz, Venedig, Palermo, Neapel, Pescara, 15. November 2024
- ⑤ *Dolci*
Catania, Salerno, Perugia, Ancona, 15. Januar 2025
- ⑥ *Caffé & Digestivo*
Turin, 15. März 2025

Fantastico Italia! Nach einem schmackhaften Aperitif folgt ganz landestypisch ein Antipasti con gusto.

Pronto: delikate Antipasti, eine Geschmacksvielfalt!



Semplici. Raffinati. Gustosi.

Bekannt als *dieta mediterranea*, liegt die Stärke der italienischen Küche unbestritten in der enormen Vielfalt ihrer heimischen Produkte. Daraus kreieren sie einzigartige, authentische Gerichte. So hat jede Region Italiens ihre eigenen, unverwechselbaren Spezialitäten, die eine Geschichte über Tradition, Qualität und Exzellenz erzählen. Besonders die als Antipasti gereichten Speisen liegen einem alten Brauch zugrunde, dessen Wurzeln bis ins antike Rom reichen. Damals wurden die Mägen der Gäste wohlhabender Häuser auf die verschiedenen Gänge mit dem sogenannten *ante-paestum* vorbereitet: Schmackhafte und leicht zubereitete Speisen, die den Appetit anregen und schon mal den ersten Hunger dämpfen sollten. Nach dem Untergang des Römischen Reiches geriet die Vorspeise vorübergehend in Vergessenheit, und feierte im Mittelalter ab

1500 ein glorreiches Comeback. Seitdem gehören Antipasti in die *cucina italiana*. Von Garnelen und *Insalata di mare* in den Küstenregionen bis zu hausgemachten Käse- und Wurstsorten, *Bruschette*, Oliven und eingelegtes Gemüse in Norditalien. Antipasti werden mit Blick auf ihre Serviertemperatur in zwei Gruppen eingeteilt: *antipasti freddi* und *antipasti caldi*. Vor allem an heißen Sommertagen sind *antipasti freddi* besonders beliebt.

Capri

Zu den wohl bekanntesten *antipasti freddi* gehört der *Insalata caprese*. Spezialität der Insel Capri. Die kleine, felsige Insel im Golf von Neapel ähnelt vom Meer aus gesehen einer auf der Wasseroberfläche liegenden Frau. Zu den malerischsten Orten auf der «felsigen Königin» gehören sicherlich die *Grotta Azzurra* und der Leuchtturm von *Punta Carena*. Umgeben von Geschichte, Jetset, Natur und Luxus sorgt vor allem die Kulinarik für einen unvergesslichen Aufenthalt. Die Produkte von Land und Meer werden mit Tomaten, *Mozzarella*, Zitronen und den ortstypischen Gewürzen begleitet und verfeinert. Der Fisch bleibt Protagonist.

Amalfi

Ähnlich verhält es sich in Amalfi, dessen alici di cetara bzw. pesce all'acqua pazza weit bekannt ist. Zwischen Hügeln und Klippen liegt die Perle der Amalfiküste, ein Labyrinth aus engen Gassen, Treppen, Bögen und Brüstungen. Einst bedeutende Seerepublik mit politischer Autonomie und wirtschaftlichem Wohlstand ist Amalfi heute ein Eldorado für prominente Persönlichkeiten und für ambitionierte Feriengäste, die auf der Suche nach dem Dolce Vita sind.

Trapani

Etwas salziger wird die Kulinarik im Herzen des westlichen Sizilien. Dort, wo das Mittelmeer sanft die italienische Küste küsst. Hier liegen die Salinen von Trapani. Eine Landschaft von seltener Schönheit, die jeden Besucher verzaubert. Nicht weniger magisch, die trapanische Küche. In grobem Meersalz gegarter frischer Fisch zeigt auf kreative Weise, wie lokale Zutaten zu Köstlichkeiten werden.



- 1 Duftende Limonen sind in Capri und Amalfi die wichtigste Zutat.
- 2 Kleine Köstlichkeiten, die frisch zubereitet werden.
- 3 Der einzigartige Panoramablick über die Stadt Amalfi und den Golf von Neapel.

Il Belpaese: Ein Geniesser- Hotspot

Cuneo | La Granda

Südlich von Turin öffnet sich ein grünes Becken, überragt vom Monviso, dem König der Berge. Hier, inmitten der sanften Hügel und saftig grünen Ebenen der Region Piemont, liegt Cuneo. Kunst, Geschichte und Naturschönheit in einem. So beschreiben berühmte Schriftsteller, Schauspieler und der Adel La Granda – Spitzname der Provinz. Aufgrund der grossen Fläche mit Landwirtschaft und Viehzucht ist es ein Paradies für Outdoorbegeisterte. Cuneo bietet unzählige Möglichkeiten zum Wandern und Radfahren. Nicht minder aufregend, die vielen kulturellen und künstlerischen Veranstaltungen der gleichnamigen Provinzhauptstadt. Mit zahlreichen Museen und Kunstgalerien ist die Stadt Cuneo ein beliebtes Ausflugsziel für Touristen und Einheimische gleichermaßen. Im historischen Zentrum, umgeben von Renaissance- und Barockbauten, präsentiert sich eindrucksvoll das mittelalterliche Schloss des Fürsten von Acaja. Noblesse trifft Semplicità. Auch die Küche von Cuneo spiegelt die Vielfalt der Provinz wider. Die Spezialitäten: vitello tonnato, in Öl eingelegtes Sommergemüse und battuta di fassona, ein besonders feines Tatar. Cuneo ist ein ideales Reiseziel für alle, die die Ferien mit viel Kultur, Natur und Kulinarik verbringen möchten.

*Der Appetit kommt
mit dem Essen!*

Piacenza

Die Poebene liegt hinter uns, der Apennin am Horizont. Wir befinden uns in der Region Emilia-Romagna. Bekannt für ihre Vielfalt an Kultur und faszinierenden Landschaften hat die Region einen Trumpf im Ärmel – Piacenza. Die pulsierende italienische Provinz und die gleichnamige Stadt locken mit unzähligen antiken Schätzen, darunter den Duomo di Piacenza. Das architektonische Juwel romanischer Baukunst ist ein Muss für jeden, der die Stadt richtig kennenlernen und einen unvergesslichen Panoramablick vom Glockenturm geniessen möchte. Neben dem Dom als Ausflugsziel, sollte auf jeden Fall auch ein Abstecher zum Palazzo Farnese eingeplant werden. Das majestätische Gebäude beherbergt eine umfangreiche Sammlung, die von historischen Kutschen bis zu mittelalterlichen Rüstungen reicht. Piacenza bietet eine bemerkenswerte kulinarische Kultur. Die Gegend ist Herkunftsland von unzähligen Köstlichkeiten und unverwechselbaren Aromen. Sie ist das Mekka der Wurstwaren.

Drei der Würste haben die geschützten Ursprungsbezeichnung DOP erhalten: Salame Piacentino, Coppa Piacentina und Pancetta Piacentina. →



La Caravella 51



La Caravella 4

4 Chefkoch Antonio Dipino liebt es, mit frischen Zutaten einzigartige Gerichte zu zaubern.

5 Das Restaurant La Caravella von Chefkoch Antonio Dipino ist eine echte Institution in Trapani.



6 Sanfte Hügel, grüne Ebenen und genussvolle Küche. Cuneo ist ein einzigartiger Mix aus Kultur, Natur und Kulinarik.



- 7 Antipasti sind nicht nur vielfältig, sondern auch besonders facettenreich im Geschmack.
- 8 Abgerungene Terrassen und Gärten, Obstbäume, Fische aus dem Mittelmeer, Amalfi verzaubert.
- 9 Frische und vor allem lokale Zutaten finden in der dieta mediterranea Anklang. Ein Genuss für alle Sinne.
- 10 Das einzigartige Klima an den Küsten schenkt den aufregenden Geschmack des Dolce Vita.



Zu einer Aufschnittplatte werden gerne eingelegtes Gemüse und köstliche Oliven gereicht. Sie runden den Geschmack der delikaten Wurstwaren ab. Ein Glas heimischer Wein, roter Gutturnio oder weisser Ortrugo bilden das i-Tüpfelchen. Funghi dürfen in Piacenza nie auf dem Tisch fehlen. Sie werden hier auf viele verschiedene Arten zubereitet und immer mit einer Sauce, oft basierend auf Baumnüssen, Knoblauch, Paprika und Petersilie, begleitet.

In Piacenza beenden wir unsere Antipasti-Reise, um uns in der Herbstausgabe, Erscheinung 15. September, dem Primo Piatto zu widmen.





Places to be

Da Paolino (Capri)

Umgeben von einem bezaubernden Zitronenhain, ist das Restaurant Da Paolino ein authentisches Juwel auf der Insel Capri. Ein wirklich magischer Ort, wo die Gäste unter herrlich duftenden Zitronenbäumen dinieren und das Chaos der Aussenwelt vergessen. Ein Spektakel für die Augen und den Gaumen.

Da Paolino, Via Palazzo a Mare, 11, 1, IT-80076 Capri
—paolinocapri.com

La Caravella (Amalfi)

La Caravella ist mehr als das mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant in Amalfi. Es ist eine exklusive gastronomische Erfahrung; ein intimer Ort mit zeitlosem Charme, wo Chef Antonio Dipino unverwechselbare Gerichte zaubert, Interpretieren des Territoriums, des Meeres und des saisonalen Gartens.

La Caravella, Via Matteo Camera, 12, IT-84011 Amalfi
—ristorantelacaravella.it

Da Bruno alla Carcara (Amalfi)

Das Restaurant bietet eine Küche, die Tradition und Innovation gekonnt verbindet und den Gast mit jedem Bissen in die traditionelle kampanische Küche einführt. Verwendet werden ausschliesslich saisonale Zutaten, die Chefkoch Saturnino in schmackhafte Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchtespezialitäten verwandelt.

Da Bruno alla Carcara, Via Castello, 1, IT-84011 Amalfi
—dabrunoallacarcara.eatbu.com

Osteria il Moro (Trapani)

Leidenschaftlich zubereitete Gerichte und frische, lokale Zutaten verbinden in der Osteria il Moro Tradition mit Moderne. Chefkoch Nicola Bandi serviert den Gästen einfache und gleichzeitig einzigartige und originelle Gerichte; Kreationen, die auf kreative und raffinierte Weise präsentiert werden.

Osteria il Moro, Via Garibaldi, 86, IT-91100 Trapani
—osteriailmoro.it

Salamureci (Trapani)

Im Salamureci mitten in der Altstadt Trapanis spürt man die typisch familiäre Atmosphäre Italiens. In Kombination mit den von Chefkoch Michele Bellezza gereichten traditionellen Fisch- und Landgerichten, ist das Lokal ein echter Geheimtipp für alle, die den Geschmack Siziliens kennenlernen wollen.

Salamureci, Piazza Generale Scio, 17-18, IT-91100 Trapani
—salamureci.it

Vintage Restaurant (Trapani)

Das noch relativ junge Vintage Restaurant in Trapani ist ein echtes Familienunternehmen, deren ausgezeichnete mediterrane Küche auch ausserhalb des Ortes bekannt ist. Frischer Fisch und köstliche Meeresfrüchte kitzeln den Gaumen der Gäste und schenken wahre sizilianische Genussmomente.

Vintage Restaurant, Via Scudaniglio, 11, IT-91100, Trapani
—ristorantevintage.it

Cek (Cuneo)

Im historischen Zentrum von Cuneo gelegen, erwartet die Gäste hier ein überraschendes Geschmackserlebnis. Typische Gerichte der lokalen Tradition Cuneese werden von einem jungen Küchenteam auf kreative Weise neu interpretiert und zeichnen sich durch besondere Aufmerksamkeit für die Qualität der Rohstoffe aus.

Cek Ristorante, Via Amedeo Rossi, 25, IT-12100 Cuneo
—cekristorante.it

Ristorante L' Amo (Piacenza)

Gäste des L' Amo können sich auf eine aufrichtig mediterrane Küche freuen. Die beiden Brüder, Chef Antonio Stigliano und Chef Salvatore Stigliano, nehmen Sie mit auf eine authentische kulinarische Reise, die den Rhythmen der Natur folgt, basierend auf ausgesuchten Zutaten und Leidenschaft fürs Kochen.

Ristorante L' Amo, Str. Bobbiese, 132 B, IT-29122 Piacenza
—ristorantelamo.com