

Feinkostgeschäfte mit italienischen Spezialitäten gibt es zuhauf



Auf Schlemmerreise durch die Emilia-Romagna



Malerische Gassen mit Ziegelsteinbrücken: typisch für Comacchio



Das Restaurant „Il Bettolino di Foce“ serviert Tomaten-Penne in einem alten Fischerhaus



Kürbis-Tortellini mit Butter (Cappellacci): seit 1584 eine typische Spezialität aus Ferrara

Wo Norditalien am leckersten schmeckt

Italien ist seit Jahrhunderten das Sehnsuchtsland der Deutschen. Mittlerweile kennen wir es gut. Dennoch es gibt einige unberührte Landschaften, einsame Strände und kleine Städte, die es zu entdecken lohnt. Begleiten Sie uns auf eine abwechslungsreiche Tour durch die Emilia-Romagna. Von hier aus traten viele kulinarische Spezialitäten ihren Siegeszug um die ganze Welt an: Parmaschinken, Parmesankäse und, nicht zu vergessen, die berühmte Pasta!

Gerade jetzt hat niemand Lust auf volle Städte und überlaufende Strände. Wer im Sommer trotzdem einen erholsamen Urlaub an der Adria mit viel Freiraum und wenig Menschen verbringen möchte, ist im wenig bekannten Lagunenstädtchen Comacchio

in der Region Emilia-Romagna richtig. Nur fünf Kilometer vom Meer entfernt lässt es sich hier wunderbar durch beschauliche Museen bummeln und an idyllischen Wasserkanälen entlangspazieren. Vor rund 200 Jahren war Comacchio, erbaut auf 13 Inseln, noch vom Festland

abgetrennt und nur mit dem Schiff erreichbar. Heute ist es zwar ein Teil der Küste, aber der ursprüngliche Charme der Wasserstadt blieb erhalten. Nach wie vor gleiten Fischerboote, traditionell Batane genannt, durch die Kanäle. Kinder spielen bei den Brücken aus

Stein und Pärchen genießen eine reich bestückte Fischplatte direkt am Wasser bei der Trepponti. Die fünfteilige Brücke aus dem Jahr 1630 ist eines der vielen Highlights und ein beliebter Treffpunkt der Einheimischen.

COMACCHIO – DIE WASSERSTADT AN DER ADRIA

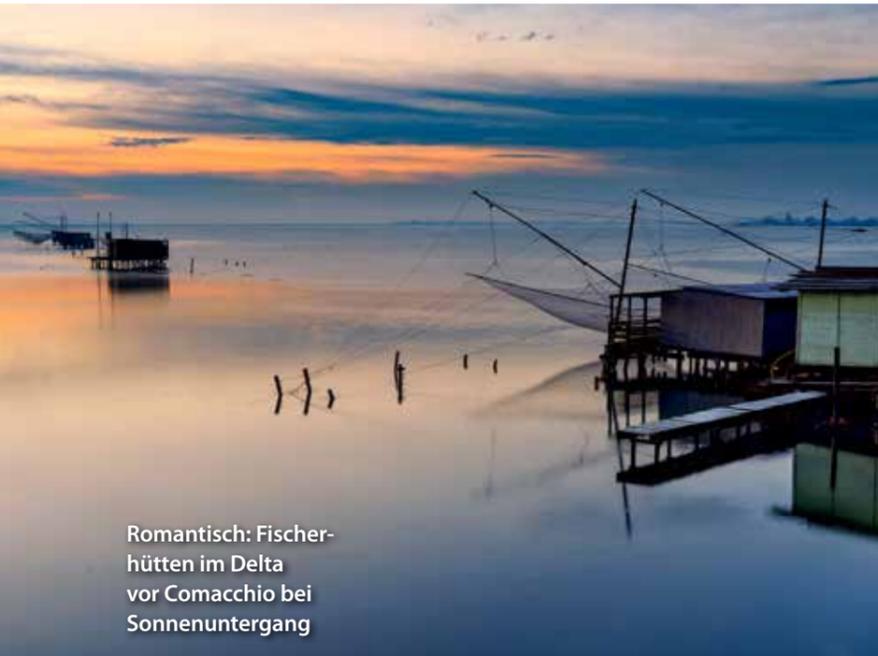
Zwischen den bunten Häusern und edlen Palazzi kann man wunderbar entlang der Kanäle in nordwestliche Richtung flanieren, um einen Ort zu besuchen, der für die Wirtschaft der Region über Jahrhunderte von größter Bedeutung war. Das Städtchen lebte seit jeher vom Aalfang und seiner Verarbeitung. In diesem Gebiet beginnt nämlich die Wanderung der Aale quer durch den Atlantik, und jedes Jahr im Spätherbst werden sie hier gefangen. Generationen von Fischern verbrachten ihr Leben in der Lagune und arbeiteten hart für die Gaumenfreuden anderer, während die

Die Außenplätze der Restaurants am Kanal von Comacchio sind abends sehr begehrt



Ein Erlebnis: Schippern auf den fünf Kanälen der Lagunenstadt Comacchio





Romantisch: Fischerhütten im Delta vor Comacchio bei Sonnenuntergang



Reichhaltige Auswahl im Fischgeschäft „Pescheria Trepponti“



Monströser Bau in Ferrara: das Castello Estense von 1385



Sommelier Luca Matteucci berät im „da Noemi“ nicht nur bei der Weinauswahl



Die Trattoria „da Noemi“ serviert täglich frische Pasta



Harte Arbeit: das Einholen der Fischernetze mit Aalen und Makrelen



In Essig eingelegter Aal wird in Dosen in die ganze Welt verschickt

eigenen Familien früher oft in bitterer Armut leben mussten. Das Museum in der alten Aalfabrik würdigt die Arbeit der Fischer und erzählt von ihrer Geschichte. Anhand von zwölf Holzfeuerstellen wird gezeigt, wie die Frauen noch vor ein paar Jahrzehnten die Spieße drehten, an denen Aale gebraten und nach traditionellem Rezept in einer Lake aus Essig, Salz und Lorbeerblättern mariniert wurden. So erhielt dieser sonderbare Fisch schließlich seinen hervorragenden Geschmack, der ihn zur Krönung jeder Tafel machte. In der Manufaktur gibt es auch heute noch eingelegte Aale in Dosen zu kaufen –

eine Spezialität, die von hier in alle Welt verschickt wird. Weitere Genüsse und Kultur lassen sich beim Stadtbummel auf kurzen Wegen entdecken.

EIN SONDERBARER FISCH BELEBT DIE REGION

Neben den Museen und Galerien gibt es auch einige familiengeführte Läden, Cafés und Fischrestaurants wie das „Al Cantinon“ im historischen Zentrum oder das Restaurant „Bettolino di Foce“ in einem alten Fischerhaus in den Lagunen. Ohne Gedränge oder Hektik strahlt alles eine gewisse Beschaulichkeit aus, die an der Adria selten geworden ist. Außerhalb

der alten Stadtmauern kann man auf Radwegen gemütlich die Schönheit der Landschaft an sich vorbeiziehen lassen oder mit einem Kajak die Lagune erkunden. Der Regionalpark des Po-Deltas ist das größte Feuchtbiotop Europas und wurde 1999 von der UNESCO zum Welterbe und 2015 zum Biosphärenreservat erklärt. Kulinarisch interessierte Besucher haben die Möglichkeit, in den Salinen unter kundiger Anleitung ihr eigenes Salz zu gewinnen, während Naturfans auf Camarguepferden ausreiten, im Schwemmgewässern Wildtiere beobachten oder im Po di Maistra Vögel beobachten können. Fast 370 Arten haben Ornithologen gezählt.

Als Unterkunft bieten sich kleine Pensionen, charmante Boutiquehotels und neu renovierte Campingplätze inmitten von Pinienwäldern an. Die Emilia-Romagna wird nicht umsonst der „Bauch Italiens“ genannt, denn hier finden sich unzählige Spezialitäten, nach alter Tradition hergestellt, die in ihrer Heimat einfach unübertroffen aromatisch schmecken. Den Beweis treten die nächsten beiden Ziele an.

HIER DREHT SICH FAST ALLES UMS ESSEN

Vom Fischerstädtchen geht es 50 km in westliche Richtung in die Provinz Ferrara. Ihre gleichnamige Hauptstadt ist im Kern eher klein: Alle wichtigen Sehenswürdigkeiten befinden sich in einem Umkreis von wenigen Hundert Metern und sind leicht zu Fuß zu erreichen. Alternativ lässt sich Ferrara auch wunderbar mit dem Fahrrad erkunden. Räder kann man an zahlreichen Stellen leihen. Radeln macht hungrig. Nach einer Radtour ist ein Mittagessen in der Trattoria „da Noemi“ zu empfehlen. Die Mutter der heutigen Besitzerin Maria Cristina Borgazzi eröffnete dieses geschäftige



Im Mercato Delle Erbe gibt es Obst- und Gemüsestände sowie Restaurants



Die Köche der Region lassen sich meist gern über die Schulter schauen



Bei „Tamburini“ warten die Damen geduldig, bis der Chef Zeit hat



Bei Simoni: Delikatessen bis zur Decke und Riesemortadella



Die Auslage der Fleischerei in Bologna wird liebevoll arrangiert



Teigwaren aller Art zum Mitnehmen gibt es ebenfalls in der Altstadt



Süße Reistorte oder eine Amarena-Kirschtorte für Süßschnäbel

Restaurant in einer mittelalterlichen Gasse im historischen Zentrum und gab ihm ihren eigenen Namen. Ihre traditionellen Gerichte spiegeln die kulinarischen Traditionen von Ferrara wider, mit Spezialitäten wie Salama da sugo, einem Meisterwerk der ferrareser Küche, bestehend aus herzhaftem gehacktem Schweinefleisch, das vor dem Verzehr ja nach Größe sechs bis acht Stunden gekocht wird, Rotwein, Salz, Pfeffer und einigen geheimen Gewürzen. Dazu gehören Kartoffelpüree und ein kräftiger

Lambrusco. Ein weiteres typisches Essen ist Pasticcio di Maccheroni, ein Gericht von adliger, jahrhundertealter Herkunft.

BOLOGNA: EIN PARADIES FÜR FEINSCHMECKER!

Die äußere Hülle der Pastete besteht aus süßem Mürbeteig, die Füllung aus Fleischragout, Béchamelsauce, Pilzen, Trüffeln, Makkaroni und Muskatnuss – ein ebenfalls sehr aufwendiges Gericht auf der „da Noemi“-Karte. Es ist ein Muss für alle, die lokale Gerichte pro-

bieren wollen, die schon im 15. Jahrhundert, zur Zeit der Herzogfamilie d'Este, berühmt waren.

Den Höhepunkt unserer Schlemmerreise bildet Bologna, auch „la Grassa“, die Dicke, genannt. In der Hauptstadt der Emilia-Romagna wurden Mortadella und Tortellini erfunden. Hier gehen allen Genießerinnen und Genießern schier die Augen über: An jeder Ecke locken andere Köstlichkeiten. Das Angebot von Delikatessensläden wie „Simoni“ oder „Tamburini“ ist selbst für



Die Schwestern Monika und Daniela Venturi (v. l.) vor ihrem Pastaladen



Es sind überwiegend Einheimische, die die Restaurants bevölkern



Bestseller bei „Le Sfogline“ sind die Tortellini, gefüllt mit Schweinelende

Bologna konkurrenzlos: In den Vitrinen liegen hausgemachte Fertiggerichte wie gefülltes Huhn und Vitello tonnato, in den Regalen stapeln sich Parmesankäseleibe, von der Decke hängen Schinken aus der nahen Stadt Parma und riesige

Mortadellawürste. Zu den meistgelobten Pasta-Boutiquen in Bologna gehört „Le Sfogline“, was übersetzt „Teig“ bedeutet. In ihrem winzigen Ladengeschäft produzieren die Schwestern Monika und Daniela Venturi seit fast 25 Jahren frische Eiernudeln, mit besten Zutaten nach Bologneser Tradition. Die Tortelloni, Tortellini, Lasagne, Passatelli, Gnocchi, Tagliatelle, Penne und Farfalle entstehen alle von Hand im hinteren Teil des Geschäfts. Dort sieht man emsig arbeitende Frauen, die mit dem Nachschub beschäftigt sind. Bestseller sind die Tortellini, gefüllt mit Schweinelende, Mortadella, Schinken, Parmesan, Ei, Salz und einer Prise Muskatnuss. Bis zu 90 kg gehen davon täglich über die Ladentheke. Dabei wiegt eines der Teigtäschchen nur zwei Gramm!

stuben ist sie ein beliebter Treffpunkt für Touristen und Einheimische. Dort können Sie sich von den vielen Eindrücken bei einem Snack erholen und Pläne für weitere Entdeckungstouren schmieden.

Text: Ann-Christin Baßin
Fotos: Ann-Christin Baßin (20),
Fotoarchiv Provinz von Ferrara,
Roberto Fantinuoli,
Francesco Cavallari (3)



Gilberto in Bologna verkauft Essig, Wein, Pralinen und Kekse



FRISCHE PASTA MIT NACH HAUSE NEHMEN!

Nehmen Sie auf jeden Fall frische Pasta mit nach Hause. Es lohnt sich, genauso wie ein Besuch in der gegenüberliegenden Markthalle „Mercato Delle Erbe“. Mit Ständen, Restaurants und Wein-