

Emilia-Romagna – und Pasta!

Der «Bauch Italiens» ist für Parmesan, Balsamico und Schinken berühmt. Reisende können aber auch viel über die italienische Nudelkultur lernen. Vor allem gefüllte Pastasorten werden hier oft frisch zubereitet. Wer mag, kann mitkneten und nebenbei weniger bekannte Orte entdecken.

Text und Fotos Christoph Weymann

K

«Keine andere italienische Region ist reicher an feinen Spezialitäten aus Nudelteig», befand Kochbuchautorin Alice Vollenweider über die Emilia-Romagna. Eine besondere Spezialität gibt es in der traditionsreichen Universitätsstadt Ferrara. Die Cappellacci di zucca, eine Art Riesen-Tortelloni mit Kürbisfüllung sind ein Überbleibsel aus einer Zeit, in der Nudeln eine gern demonstrativ teuer überwürzte Süßspeise der Oberschicht waren. Maria Cristina Borgazzi, die Betreiberin des nach ihrer Mutter benannten Lokals «da Noemi», nimmt sich ausnahmsweise die Zeit, zu demonstrieren, wie die Spezialität hergestellt wird. Als Erstes nimmt sie ein fast meterlanges, griffloses Wallholz, den Mattarello, aus einer Stofftasche mit zwei weiteren Holzstäben und scherzt, das sei ihr Erbe. Nach einer Prüfung, ob sich das alte Holz nicht verzogen hat, dient ihr der Stab zum Ausbreiten des Teigs und als Lineal zum Schneiden von kleinen Quadraten. Auf die Teigplättchen setzt sie eine Füllung aus gebackenem Kürbis – es muss der länglich-violinenförmige sein – mit Muskatnuss. Dann klappt sie jede Portion zu einem Dreieck zusammen und formt in Sekundenschnelle Cappellacci daraus. >



Bei Elisabetta und Andrea Ciani im Hinterland von Cesenatico lernt man, dass Geduld nötig ist, damit Pasta gelingt.



Viel Kürbis und noch mehr Gefühl
Maria Cristina Borgazzi zeigt, wie Cappellacci di zucca ferraresi zubereitet werden.

Kurz darauf geniessen wir die Nudeln auf der anderen Seite der Gasse im Restaurant. Wie wichtig den Ferraresern Kürbis-Cappellacci sind, zeigt sich am nächsten Morgen bei einer Fahrradtour durch die Stadt, wo die Teigtaschen vielerorts angeboten werden.

Kneten, bis die Hände schmerzen

Hundert Kilometer südlich, in den Hügeln von Bertinoro im Hinterland des Adria-Klassikers Cesenatico zeigen der frühere Koch Andrea Ciani und seine Frau Elisabetta den Gästen ihres Bed and Breakfast «Tenuta Diavoletto», wie man frische Pasta macht. Ganz ohne Ei, nur mit einer Mischung aus feinem Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz, stellt Andrea einen geschmeidigen Teig für Strozzapreti her. Die kompakten Nudeln entstehen, indem schmale Teigstreifen zwischen den Händen zu kompakten Würstchen gerieben und auf Daumenlänge abgezupft werden. Über die Entstehung des Namens – «Würd den Pries-

ter!» – gibt es viele Geschichten. Beliebter waren Priester in der Romagna früher eher nicht, zumal sie auch als Pachteinreiber des Klerus unterwegs waren, die bekocht werden wollten. Andreas zweiter Nudelteig, der neben Eiern und Mehl auch Hartweizengriess enthält, gerät trockener und zäher als die erste Pasta. Mit Geduld und viel Kraft im Handballen lässt Andrea aber doch noch eine brauchbare Teigplatte entstehen. Auf eine Längshälfte des Teigs platziert er in regelmässigen Abständen die Füllung aus gebratenem Mangold mit Ricotta, Parmesan und Ei. Dann klappt er den Teig der Länge nach um und drückt mit den Fingern die Luft aus den Zwischenräumen, die er fest aufeinander presst. Am Ende schneidet er mit einem geriffelten Teigrädchen quadratische Tortelli aus dem Teig, kocht sie kurz ab und schwenkt sie dann, wie man das in der Romagna gerne macht, mit Butter und Salbeiblättern in einer heissen Pfanne.

Die hohe Schule der Nudelgerichte

Auch bei Carla Brigliadori fängt alles mit einem frischen Teig an, der hierzulande nicht ausgewallt, sondern gezogen wird, wie sie den Teilnehmern ihrer Kurse in der Casa Artusi in der nahen Kleinstadt Forlimpopoli erklärt. Pellegrino Artusi war ein wohlhabender Kaufmann mit einem Faible für italienische Hausmannskost, die er in einem selbst verlegten Kochbuch verewigte, in jeder neuen Auflage ergänzt um die Variationen der Leserinnen, für die der



Wohnen:

Piazza Nova Guest House, Ferrara: ruhige, gemütliche Selbstversorger-Appartements.

piazza.nova.it, agriturismo.it

Essen und Trinken:

Trattoria da Noemi, Ferrara: traditionelle Küche auf hohem Niveau mitten in der Altstadt.

Ristorante Luis, Collinello (Bertinoro): u. a. frische Pasta, herrliche Aussicht.

Einkaufen:

Mercato Coperto (Markthalle), Ravenna: frische Pasta und mehr.

Fattoria Paradiso: Weingut in herrlicher Lage bei Bertinoro, teils seltene Rebsorten.

Nardini Loretta: hochwertiges Bio-olivenöl in Bertinoro. Auch Brisighella südwestlich von Faenza ist für Hersteller von Öl bekannt.

Sale dolce: Das süsse Salz aus Cervia gilt als besonders rein.

Tipp:

Bei der An- oder Rückreise lohnt ein Stopp in der westlichen Emilia. Die Apenninen südwestlich von Reggio nell'Emilia bieten Käsereien mit Berg-Parmesan und schöne Wanderungen (Tafelberg Pietra di Bismantova).

emiliaromagnaturismo.it

Karte: Keystone



Für Garganelli werden Teigquadrate um Holzstäbchen gerollt. Als Unterlage dienen oftmals Schilfbrettchen.



Carla Brigliadori von der Kochschule Casa Artusi ist eine Sfoglina, eine Expertin für Nudelteig.

«Artusi» zu Beginn des 20. Jahrhunderts zur Standardanleitung für die Küche geworden war. Aus dem seiner Heimatstadt vermachten Nachlass ist heute ein bedeutendes kulinarisches Zentrum mit Kochschule, Restaurant und Bibliothek geworden, das sich für die Erhaltung und behutsame Weiterentwicklung des von ihm dokumentierten Rezeptkanons einsetzt. Carla ist dabei auch für Pastagerichte zuständig, denen Artusi schon eine wichtige Rolle zugestand, als sie noch längst nicht zum Alltagsgericht der Italiener geworden waren. Damit könnte man sie auch eine Sfoglina nennen, eine «Teigfrau», wie man hier die meist weiblichen Experten nennt, die professionell aus einem flach gezogenen

Teig (Sfoglia) Nudelsorten aller Art hervorzaubern. Carlas Trick beim anstrengenden Ziehen der Pasta: Sie lässt den Fladen vor sich zur Hälfte von der Arbeitsplatte herunterhängen. So kann sie den Teig Stück für Stück bearbeiten, ohne sich vorbeugen zu müssen. Unter den vielen Formen, die Carla auf die Schnelle aus dem flachen Teig schneidet, faszinieren uns – neben den Tortellini – besonders die Garganelli. Diese beinahe fingerlangen, dicken Röhrennudeln sehen aus wie hohle, gerade Mini-Croissants. Für jede Nudel wird ein Teigquadrat diagonal auf ein geriffeltes Holzbrettchen gelegt und um ein Holzstäbchen gerollt. Typisch Pasta eben: einfach raffiniert. o

TCS ETI SCHUTZBRIEF

Dolce Vita mit dem TCS

Für den nächsten Italienurlaub lohnt es sich, sich vorzubereiten und sich gegen unerfreuliche Überraschungen abzusichern. Der TCS bietet alles, damit man das Dolce Vita in vollen Zügen genießen kann. Zum Beispiel:

TCS ETI Schutzbrief

Der Ganzjahres-Reiseschutz beinhaltet unter anderem medizinische Hilfe im Ausland, Übernahme von Annullierungskosten und die Pannenhilfe im Ausland. Für all jene, die zusätzlich die Heilungskosten absichern wollen, empfiehlt sich der Plus-Schutz. Der TCS ETI Schutzbrief ist mit einer europa- oder weltweiten Deckung erhältlich.

Länderinformationen

Auf tcs.ch/laender finden sich zahlreiche und detaillierte Informationen zu praktisch jedem Land auf der Welt, natürlich auch zu Italien. Die Auskünfte über die landesspezifischen Regeln und Gepflogenheiten erleichtern die Reisevorbereitung erheblich und helfen auch bei Fragen vor Ort. Welche Verkehrsregeln gelten? Wie muss das Auto ausgerüstet sein? Wie verhält es sich mit Trinkgeldern? All das und viel mehr bietet die TCS-Länderinfo.

Ferien-Checkliste

Zur Vorbereitung ebenfalls sehr hilfreich ist die kostenlos herunterladbare Checkliste mit allen wichtigen Themen, die es vor einer Reise zu berücksichtigen gilt.

Travel Safety

Wer das Modul in der TCS-App aktiviert, erhält aktuelle Meldungen, falls sich in der Nähe sicherheitsrelevante Vorfälle wie politische Unruhen oder Naturkatastrophen ereignen.

Velos, Wasser und Mosaik

Die Emilia-Romagna bietet einige wunderbare Städte. Schön ist auch, dass sie weniger überlaufen sind als andere vergleichbare Orte in Italien.

Ferrara entstand im Mittelalter, seine Universität gehört zu den ältesten Italiens, und die Renaissancepaläste im Zentrum suchen ihresgleichen. Trotz aller Sehenswürdigkeiten drängen sich keine Massen durch die Strassen. Das wesentlich kleinere Comacchio an der Adria lässt mit den Kanälen an Venedig denken. Obwohl ein beliebter Ausflugsort, ist es weit entfernt von «Overtourism». Dasselbe trifft auf Ravenna zu. Die Stadt zieht mit ihren frühchristlichen Kirchen und Mosaiken seit jeher Kulturinteressierte an, allzu touristisch wirkt sie nicht. Ja, in der Emilia-Romagna lassen sich Kunstgenuss und Kulinarik ziemlich entspannt miteinander verbinden. Fantastico! o jl

Lamborghini



Sant'Agata Bolognese

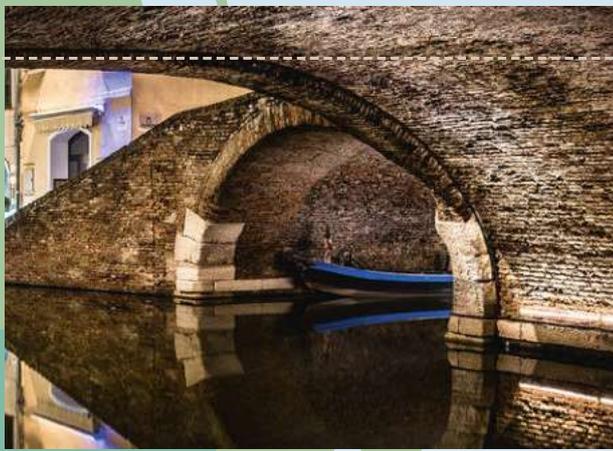
BOLOGNA



1 Ferrara

Die hinreissende Studentenstadt hat ein mittelalterliches Quartier, ein Renaissanceviertel und diverse Palazzi voller Kunst zu bieten. Seit 1995 ist das historische Zentrum Unesco-Weltkulturerbe. Ein Museum erinnert daran, dass Ferrara lange Zeit das jüdische Zentrum Norditaliens mit fast einem Dutzend unterschiedlicher Synagogen war. Heute flitzen Fahrradfahrer aus allen Richtungen durch die Velohauptstadt Italiens. Typisch Poebene, sind fast alle Gebäude aus Backsteinen errichtet, auch die Stadtmauer, die grosse Parks und sogar Bauernhöfe einschliesst, sodass man innerhalb der Stadt durch die Natur radeln kann. ferrarainfo.com





2 Comacchio

Mit seinem dichten Netz von Kanälen und den vielen Brücken wirkt der einstige Fischerort wie ein Venedig im Kleinen. Er wurde auf dreizehn Laguneninseln errichtet, erreichte im neunten Jahrhundert beträchtlichen Wohlstand durch Salzhandel und ist heute ein beliebtes Ausflugsziel. Die Haupteinnahmequelle ist längst der Badetourismus an den Lidi di Comacchio. Aber auch Fischfang und -verarbeitung spielen noch eine Rolle. Bekannt ist die heute wichtigste Stadt im Podelta für ihre Aalspezialitäten. Der langgezogene Fisch wurde bereits im Mittelalter in den Lagunen gezüchtet.

emiliaromagnaturismo.it



Valli di Comacchio

3 Ravenna

Die frühere Hauptstadt des weströmischen Reiches, von vielen Bewohnern der Region als schönste Stadt der Emilia-Romagna gepriesen, ist berühmt für ihre mit Mosaiken geschmückten Kirchen aus dem ersten Jahrtausend. Im sehenswerten Zentrum, wo die Fassaden vieler Häuser in Lachsrot, Gelb oder Ocker gehalten sind, geht es noch angenehm locker zu. Eine der bedeutendsten Kirchen Ravennas, Sant'Apollinare aus dem zweiten Viertel des sechsten Jahrhunderts, steht in Classe, etwas südlich der Stadt. Ganz in der Nähe befindet sich eines von vielen Pinienwäldchen entlang der Küste, die sich an heißen Tagen für Spaziergänge und Picknicks anbieten.

turismo.ra.it



FORLIMPOPOLI ● CESENATICO

Piazza Aurelio Saffi, Forlì



● RIMINI

