

MEUTH
NEUNER
DUTTEN
HOFER

ADRIA

KULINARISCHE LANDSCHAFTEN
VON BRINDISI BIS DUBROVNIK

COLLECTION ROLF HEYNE



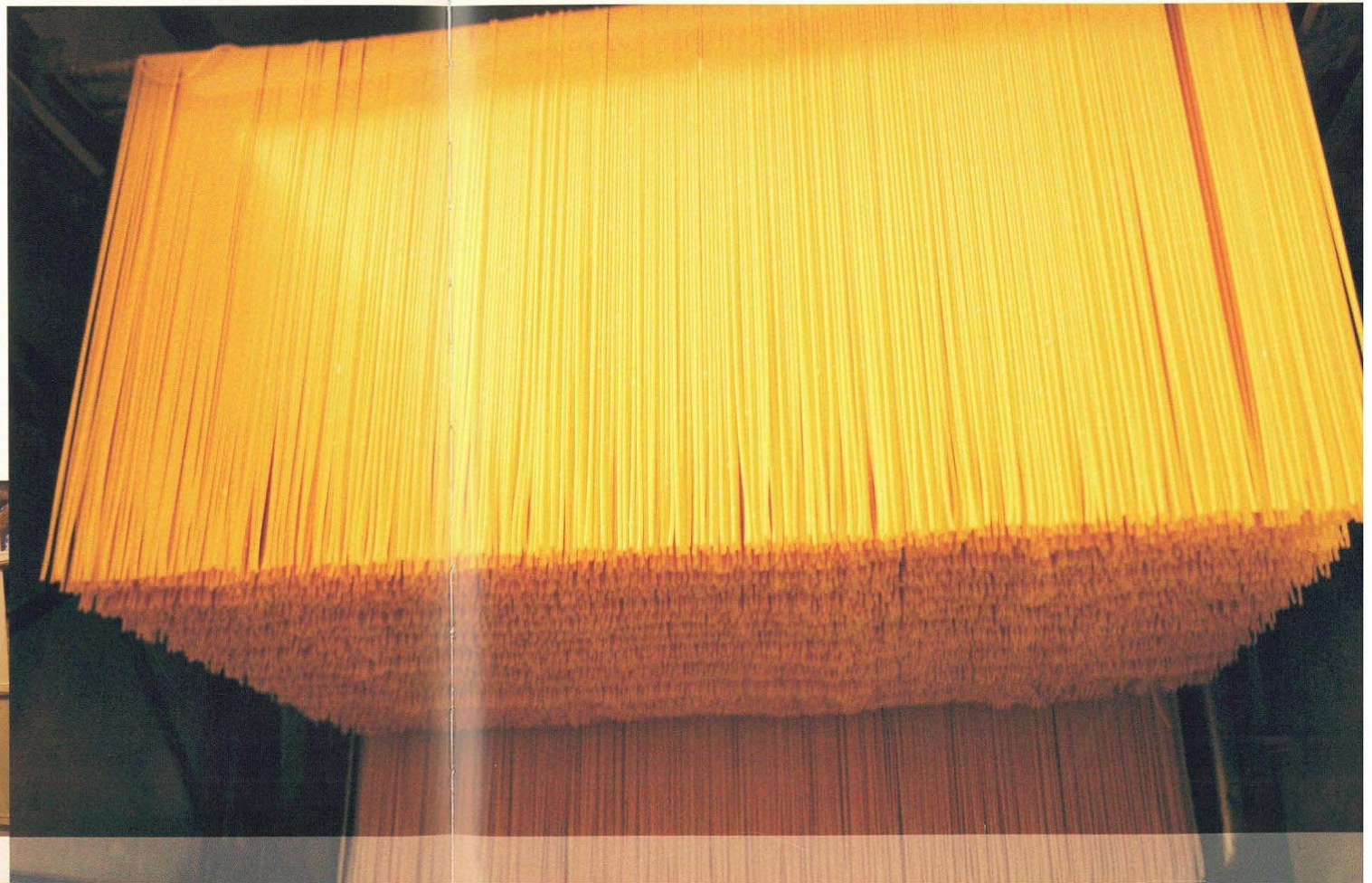
PASTA CAVALIERI

Hartweizen ist ein apulisches Basisprodukt – für Pasta und Brot. Die besten Qualitäten wachsen auf den ärmsten Böden in höheren Lagen: Die Körner bleiben zwar klein, sind aber gehaltvoll.

»**B**eim Getreide ist es nicht anders als beim Wein!«, sagt Benedetto Cavaliere, der »Ritter der Nudeln«, wie er wortspielerisch und respektvoll in Italien genannt wird: »Je schwieriger die Wachstumsbedingungen, desto besser das Produkt.« Seine Pasta sind über jeden Zweifel erhaben, werden auf der ganzen Welt gehandelt. »Die Amerikaner lieben die dünnen *capelli d'angelo*, das Engelshaar, weil dieses in nur eineinhalb Minuten gar ist – Zeit ist bei denen halt Geld!«, lacht er. »In Italien hat niemand was dagegen, wenn die *spaghettoni*, die eigentlichen, dicken *spaghetti*, sogar eine Viertelstunde brauchen. Dann hat man auch die Zeit, einen guten *sugo* zu kochen.« Er deutet auf einen alten, hölzernen Tro-

ckenofen: »Diese Anlage war schon für ein Museum bestimmt, wir haben sie aber neu aufgebaut, um unsere *ruote pazze* (»verrückte Räder«) zu trocknen. Das ist schwierig, denn sie haben drei verschieden starke Partien und müssen langsam trocknen, 50 Stunden lang. Nur in der alten Darre geht das perfekt, in den neuen Apparaten verziehen sie sich und bekommen keinen Charakter, keine kulinarische Finesse ... Unsere Vorfahren wussten schon, wie man gute Sachen macht!« Stundenlang kann Benedetto über Nudeln erzählen: Über die Sauce gut annehmende Oberflächen, kernigen Biss (»nur al dente gekochte Pasta ist gesund«), über Bio (»bringt keine bessere Qualität«), Verträglichkeit (»schnell getrocknete Pasta verschleimt den Magen«), den Schmelz seiner Pasta ...

Die Welt der Kleinstadt Maglie, südlich von Lecce in der Terra d'Otranto gelegen, scheint noch intakt zu sein: Das ideale Umfeld für eine Fabrik, die auf traditionelle Weise arbeitet, aber sieben Tonnen Pasta pro Tag herstellt. Die Fabrik steht mitten in der Stadt und Benedetto zögert, trotz der Enge, sie an den Rand zu verlegen: Es könnte sich negativ auf die Qualität auswirken, die Wurzeln des 1918 von seinem Großvater hier gegründeten Betriebes zu kappen. Der »Antico Pastificio Benedetto Cavaliere« produziert rund 50 verschiedene Nudelsorten, die sich durch eine raue Oberfläche auszeichnen, weil sie durch bronzenen Matrizen gepresst werden. Solch lange Spaghetti perfekt zu trocknen, dauert lange. Sie müssen ständig in Bewegung sein, mal den heißeren, mal den weniger heißen Teil des Trocknofens durchfahren: So bekommen sie ihren Schmelz, weil sie wie in der Sonne und im Wind trocknen!« Das schmeckt man.





ITALIEN
VENETIEN

Venedig
Padua
Campagna Lupia
Chioggia
Adria
Ferrara
Comacchio
EMILIA
ROMAGNA
Ravenna
Bologna

Florenz
Santarucola di Romagna
San Marino
Coriano
Urbino
Serrungarina
TOSKANA
Cartoceto
MARKEN
Macerata
Grottamare
Ascoli Piceno
Civitella del Tronto
Campi
Teramo
ABRUZZEN
Pescara
Chieti
S. Martino
Guardiafrede
MOLISE
Termoli
GARGANO
Foggia

ITALIEN
UMBRIEN
LATIUM
Rom
Neapel

Trattoria-Gostilna
14 DEVETAK (S. 257)
San Michele del Carso, 22
I - 34070 Savogna d'Isonzo
Tel. +39 (0481) 882 005
Statisšarnica - Eiscafé
15 DONAT (S. 181)
Trg Svete Stošije 4
HR - 23000 Zadar
Tel. +385 (23) 250 829

SLOWENIEN
San Giovanni al Natisone
Marano Lagunare
Lignano
Gorizia
Gradisca
Triest
Muggia
Piran
Buje
Kastav
Rijeka
Motovun
Opatija
Istrien
Limski-Kanal
Kvarner Golf
Pula

ISTRIEN
KRA
RAB
BARBAT
NOVALJA
PAC
Zadar
Murter
Sibenik
DALMATIEN
Trogir
Split
Makarska
HVAR
SUCURAJ
S. Nedjelja
OREBIC
KORCULA
KORCULA
LASTOVO
Dubrovnik
Kotor

ADRIATISCHES
MEER
TREMITI
Peschici
Vieste
Mattinata
Manfredonia
Golf von Manfredonia
Foggia
Barletta
Trani
Bisceglie
Molfetta
Giovinazzo
Canosa di Puglia
Andria
Corato
Castel del Monte
Ruvo di Puglia
Bitonto
San Vito
Polignano a Mare
Monopoli
Alberobello
Savelletri
Locorotondo
Martina Franca
APULIEN
Taranto
Lecce
Copertino
Maglie
Gallipoli
Otranto

TYRRHENISCHES
MEER

KROATIEN
Zagreb

Hotel
16 DUOMO (S. 26)
Via Giordano Bruno, 28
I - 47900 Rimini
Tel. +39 (0541) 24 215
www.duomohotel.com

Hotel
17 EMILIA (S. 70)
Poggio di Portonovo
I - 60020 Ancona
Tel. +39 (071) 801 145
www.hotelemilia.com

Osteria
18 da FIORE (S. 14)
Calle del Scaleter, 2202/A,
San Polo
I - 30125 Venezia
Tel. +39 (041) 721 308

Hotel
19 FLORA (S. 14)
San Marco 2283/A
I - 30124 Venezia
Tel. +39 (041) 520 58 44
www.hotelflora.it

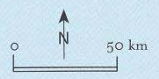
Hotel
20 FORTINO NAPOLEONICO
(S. 70)
Baia di Portonovo
I - 60020 Ancona
Tel. +39 (071) 801 450
www.hotelfortino.it

Ristorante
21 da GIACCHETTI (S. 66)
Via Portonovo, 171
I - 60020 Ancona
Tel. +39 (071) 801 384
www.ristorantedagiacchetti.it

Enoteca
22 GRAN MALABAR (S. 241)
Piazza San Giovanni, 6
I - 34122 Trieste
Tel. +39 (040) 636 226

Antico Pastificio
76 BENEDETTO CAVALIERI
(S. 132)
Via Garibaldi, 64
I - 73024 Maglie
Tel. +39 (0836) 484 144

ALBANIEN
Dringolf
Durrës



KULINARISCHE LANDSCHAFTEN

VOM ITALIENISCHEN BRINDISI BIS INS KROATISCHE DUBROVNIK



Ein gutes Jahr haben Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer die Küsten und Inseln, die Hafenstädte und Fischerdörfer der Adria bereist, haben sich dabei ab und zu ein wenig, aber nie weiter als dreißig Kilometer vom Meer entfernt. So konnten sie neben Fischfang und quirligem Hafentreiben auch den Weinbau, die Produktion des Olivenöls, die Käsewirtschaft und die traditionsreiche Herstellung von Würsten und Schinken dokumentieren.

Während ihrer Reisen folgten sie den zahlreichen Spuren ganz unterschiedlicher Traditionen – und zeigen die Adriaregion in ihrer ganzen Vielfalt: Von Split und Dubrovnik, über Rijeka und Pula bis nach Bari, Chioggia, Venedig und Triest, von den kroatischen Inseln und der Po-Region bis nach Brindisi führt uns das erfolgreiche Autorenteam durch die beliebteste und aufstrebendste Tourismusregion Europas. Ganz nebenbei ist es ihnen gelungen, zahlreiche Geheimtipps aufzutun und uns die bisher unbekanntesten Seiten der Adria zu zeigen.