

**1** Um die Beschaulichkeit Bolognas zu spüren, lohnt sich ein Spaziergang am Morgen durch die Altstadt. Im Bild die Piazza Maggiore mit dem Palazzo dei Banchi.

**2** Für ein Abendessen im stimmungsvollen Ambiente herrscht in Bologna (fast) freie Platzwahl – zum Beispiel in der Via dei Musei.

**3** Pastakurs mit Monica: Wer lernen möchte, wie man Tortellini, Tagliatelle und Co. selbst herstellt, ist bei «Italy Food Nest» in besten Händen.





Reisen

# Viel Vergnügen mit Feinkost und Ferrari

Die **Emilia-Romagna** hat alles zu bieten, was es zu entdecken lohnt. Wer also nur wenig Zeit hat, um die anmutige Region zwischen Toscana und Lombardei kennenzulernen, sollte Schwerpunkte setzen. Wir empfehlen einen Pastakurs in Bologna und einen Abstecher ins Ferrari-Museum in Maranello bei Modena.

Text und Bilder: Claudia Langenegger



**F**adengerade erstreckt sich die Via Emilia von Rimini über die Po-Ebene bis Piacenza. Noch heute verläuft die Hauptverkehrsader dort, wo die alten Römer sie einst pflasterten. Sie gibt auch der Region ihren Namen – die weltberühmt ist für ihre Produkte: Ferrari und Maserati kennt jedes Kind, Parmesan, Rohschinken, Aceto balsamico, Mortadella und Tortellini sind rund um den Globus beliebt. All diese Erzeugnisse sind hier erfunden worden.

## Fingerfertigkeit für Pasta

Bologna ist die Heimat der Tortellini. Wer durch die Lauben der Altstadt flaniert, entdeckt sie überall: Goldgelb leuchtend liegen sie in den Vitrinen der Feinkostläden. Die Bologneserin Cristina Fortini (50) von «Italy Food Nest» zeigt interessierten Ausländern in ihren Kochkursen, wie man sie selber herstellt. **«Zu uns kommen Reisende, die etwas Spezielles und Persönliches erleben wollen»**, sagt sie. Herzlichkeit und eine familiäre Atmosphäre sind in

ihren Kursen ebenso wichtig wie Kulinarisches. «Wer zu uns kommt, ist nicht Kunde, sondern unser Gast.»

Cristina Fortinis Gäste haben sich Kochschürzen umgebunden und stehen an ihren Arbeitsplätzen in der Küche eines Altstadtpalazzos bereit. Mit geübten Händen und charmantem Italienisch-Englisch zeigt Kursleiterin Monica vor, wies geht. Ein Häufchen Mehl und zwei Eier sind im Grunde alles, was man für den Teig benötigt. Damit die Pasta aber auch gelingt, braucht es vor allem eins: viel Fingerfertigkeit. Bei Monica sieht es so aus, als wäre alles ganz einfach. Nachmachen kann nicht so schwierig sein – bald jedoch hantiert der erste Kursteilnehmer etwas ratlos an seinem Teig herum. Als Monica ihn mit seiner feuchten Pampe erblickt, entfährt ihr ein mitleidig-dramatisches «No, no!» Sie eilt zu ihm hin, sagt «Ti faccio vedere» – ich zeige dir, wie es geht – und erlöst ihn von den teigverklebten Händen.

Kurze Zeit später liegt ein perfekter Teigball auf dem Tisch. Im Handumdrehen ist er hauch-

dünn ausgewählt, in Quadrate geschnitten, mit einer Ricotta-Käse-Mischung gefüllt und zu eleganten Tortellini verarbeitet. «Es ist ganz einfach», versichert Monica aufmunternd. Und tatsächlich: Alle Pastaiolo-Neulinge präsentieren am Ende Tortellini, Farfalle und Tagliatelle in Perfektion.

## Willkommen im Palazzo

Als Hausherrin mit von der Partie ist Isabel Muratore (59). Da ihr Nachwuchs ausgeflogen ist, stellt sie ihren Palazzo für die Kurse zur Verfügung. «Ich mag es, wenn das Haus wieder etwas belebt wird», erklärt sie in astreinem Deutsch, «Platz gibt es ja genug.»

Die gebürtige Dresdnerin wohnt seit über 40 Jahren in Bologna, hat hier Kunst studiert, ihren Mann kennengelernt und eine Familie gegründet. Sie zeigt auf den lieblich bewachsenen Innenhof: Helles Saftgrün bedeckt und dekoriert die Mauern, in die Höhe rankende Blätter überwuchern das Geländer. «Ich liebe diesen Hof. Im Frühling blühen Glyzinien», schwärmt Isabel Muratore. →

**Tipps****Eine Reise wert:  
Emilia-Romagna****Anreise mit dem Zug**

Nach Milano ab Basel, Bern, Zürich (ev. mit Umsteigen): 3–4 Std.; Milano–Bologna: 1 Std. mit Hochgeschwindigkeitszug Frecciarossa (ohne Halt), 2 Std. mit Frecciabianca (Halt in Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena); 2 Std. 48 Min. mit Regionalzug (16 Zwischenhalte)

**Übernachten**

Bologna:  
Hotel Novecento,  
[www.bolognarhotels.it/hotelnovecento](http://www.bolognarhotels.it/hotelnovecento)

Modena:  
über Modenatur  
[www.modenatur.it](http://www.modenatur.it)

Reggio Emilia:  
über Reggio tricolore  
[www.reggiotricolore.com](http://www.reggiotricolore.com)

**Agriturismi**

Cavazzone  
Via Cavazzone 4  
42030 Viano (RE),  
Tel.: +39 0522 858100  
[info@cavazzone.it](mailto:info@cavazzone.it)  
[www.cavazzone.it](http://www.cavazzone.it)

La Razza  
Via Monterampino 7  
42123 Canali (RE)  
Tel./Fax +39 0522 599342  
[agriturismo@larazza.it](mailto:agriturismo@larazza.it)  
[www.larazza.it](http://www.larazza.it)

**Kultur & Kulinarik**

Aceto Balsamico  
Acetaia Giusti  
Strada Quattro Ville 155  
Modena  
Tel. +39 059 840135  
[www.giusti.it](http://www.giusti.it)  
[www.consortio-balsamico.it/consorziati](http://www.consortio-balsamico.it/consorziati)

Parmigiano Reggiano  
Caseificio La Razza  
Paolo Zoboli  
Via Monterampino 2  
Canali (RE)  
Laden: Mo bis Sa  
8.30–13 Uhr/15.30–19 Uhr  
Tel.: +39 0522 560 770  
[agricola@larazza.it](mailto:agricola@larazza.it)  
[www.larazza.it](http://www.larazza.it)

**1** Ferrari-Museum in Maranello bei Modena: Hier kann man Prunkstücke bewundern, die einst auf den schnellsten Rennstrecken der Welt unterwegs waren.

**2** Dachgeschoss der Acetaia Giusti in Modena: In uralten Fässern reift Aceto balsamico.

**3** Auf dem Mercato in Modena sind täglich frische Produkte aus der Region erhältlich.



«Man sagt, es sei eine magische Pflanze. Ihr Duft ist einzigartig.»

Hier will Cristina Fortini Abende anbieten, die in Erinnerung bleiben. «Es ist viel mehr als nur ein Kurs», sagt sie. «Wir sind eher unter Freunden.» Auf der Terrasse servieren die Frauen einen Apéro mit hiesigen Spezialitäten: Zu Parmesan und Salsiccia schenken sie roten Lambrusco ein, den man kühl wie einen Prosecco trinkt.

**Aceto aus Eigenproduktion**

Die Lambrusco-Traube kennt hier jeder, sie wird auch für ein weiteres typisches Produkt verwendet – noch eins, das es weit über die Region hinaus zu Berühmtheit gebracht hat: Aceto balsamico.

Vor vielen Jahrhunderten wurde in der Nachbarstadt Modena dieser dunkle, süßlich schmeckende Essig erfunden – weil die heimische Lambrusco-Traube sich nicht für lagerfähige Weine eignet, wurde damit Essig

produziert. Jede begüterte Familie in Modena hatte ihren eigenen Essig; bei jedem Neugeborenen setzte man neuen Aceto an, lagerte ihn in Holzfässern, und wenn das Kind im heiratsfähigen Alter war, diente er als wertvolle Aussteuer oder kleines Vermögen. Die flüssige Zutat ist äusserst kostbar, man nennt sie in der Gegend auch «schwarzes Gold». Richtig guter Aceto balsamico ist mehrere Jahrzehnte alt, älter als mancher Whisky und teurer als Wein.

«Ein Liter unseres ältesten Essigs kostet 1000 Euro», sagt Claudio Stefani Giusti, der in der 17. Generation das Familienunternehmen Giusti führt, die älteste verbrieft Acetaia in Modena. Im Dachstock reiht sich ein dunkelbraunes Fass an das nächste, auf den rechteckigen Öffnungen der Fässer liegt jeweils ein Stück Stoff. «Der Essig muss atmen können», erklärt der umtriebige Unternehmer. Einige Fässer sind meh-

rere hundert Jahre alt. «Um die 3000 Familien in Modena haben ihren eigenen Aceto balsamico», erzählt Giusti. «80 Betriebe stellen ihn gewerblich her.»

Claudio Giusti verkauft weltweit – mit einem lokalen Produkt zu bestehen, ist allerdings nicht leicht. «Wir haben Glück, es gibt ein wachsendes Bewusstsein für Slow Food und traditionelle Lebensmittel, die viel Zeit und Sorgfalt in der Herstellung erfordern», sagt er. Der süßliche Essig wird hier für viel mehr benutzt als Salatsaucen. Man verwendet ihn etwa auch zum Würzen. «Besonders gut passt er zu Parmesan. Man gibt alten, dickflüssigen Aceto oder Crema Balsamico auf den Käse – und hat eine unvergleichliche Geschmacksnote im Gaumen.»

**Ferrari-Perlen zu bewundern**

Motorenlärm durchbricht das ländliche Idyll. Ein Traktor, der im Affentempo vorbeibraust. «Der verwechselt sich wohl mit



4 Verbrachte die ersten Lebensjahre in der Schweiz, bevor sie nach Reggio Emilia übersiedelte: Manuela Tedeschi (53)



5 Die Piazza Camillo Prampolini in Reggio Emilia

einem Ferrari», kommentiert Claudio Giusti lachend. Kein Wunder auch: Die Gegend ist die Heimat von Ferrari und Maserati. Giusti bringt es auf den Punkt: **«Das ist das Land des Slow Food und der Fast Cars.»**

Nur wenige Kilometer von der Acetaia entfernt ist 2012 ein neues Ferrari-Museum eröffnet worden. Hier kann man in Enzo Ferraris Geburtshaus alte Motoren bewundern, auf Hochglanz polierte Karossen – und den angeblich einzigen nicht-roten Ferrari, den blauen «Dino» von Enzo Ferraris Sohn. Im grossen Ausstellungsraum, der von aussen betrachtet an eine Kühlerhaube erinnert und innen rund ist wie eine Muschel, lässt sich ein Ferrari-Schmuckstück neben dem anderen bewundern – schön fürs Auge, schön für die Träume. Denn einen Ferrari können sich in der Region nur Menschen wie Sebastian Vettel leisten: Der deutsche Formel-1-Star hat sein Exemplar für die Ausstellung zur Verfügung gestellt. Als Normalverdiener kann man zufrieden sein, wenn man einen regelmässigen Job hat, der etwas mehr als 1000 Euro einbringt. So sieht die Realität in einer der reichsten Regionen Italiens aus.

Ohnehin kurven Emilianer, die in den Städten Bologna, Modena oder Reggio Emilia wohnen, viel eher mit dem Fahrrad als mit dem Auto durch die

Städte. «Das geht viel schneller und ist praktischer», sagt etwa Manuela Tedeschi (53). Sie wohnt in Reggio Emilia, der fahrradfreundlichsten Stadt in Italien – und Heimat des Parmigiano Reggiano. Doch so einzigartig das Essen in der Region ist, so wenig macht sie sich etwas draus. «Ich bin eine sehr untypische Emilianerin», sagt sie mit einem sonnigen Lachen im Gesicht. Viel lieber spricht sie von ihren Erinnerungen an die Schweiz: «Ich vermisse Wienerli, Sauerkraut und Schwarzwäldertorte», sagt sie schmunzelnd.

#### Von Zürich nach Reggio Emilia

In der Nähe von Zürich aufgewachsen, siedelte Manuela Tedeschi als sechsjähriges Mädchen mit ihrer Familie in die Heimat ihres Vaters um. Leicht war das damals nicht. «Mir fehlten die schöne, saubere Schweiz, die Spaziergänge mit Papa in der Zürcher Bahnhofstrasse und meine Freunde.»

Erst mit dem Teenageralter sei sie zu einer richtigen Italienerin geworden, sagt sie von sich. «Seither hat sich Italien stark verändert. Es ist ein Bewusstsein entstanden, dass man Sorge zur Umwelt tragen muss», sagt sie, «und dass man zu seiner Umgebung und zu den guten Traditionen schauen muss.» Die Sachbearbeiterin führt ein beschauliches Leben. In der

Freizeit geht sie oft mit ihrem Freund und dem Hund spazieren. Es gibt hier viel Grün und viele Wiesen für die Kühe, aus deren Milch der wohl berühmteste Käse der Welt hergestellt wird.

#### Der Duft von Prosciutto und Co.

Eine intensive Nase voll Emilia bekommt man auch inmitten der Altstadt von Reggio Emilia: in der Salumeria Pancaldi. Kaum betritt man den Feinkostladen, umgibt einen dieser typische schwere Geruch von Rohschinken, Salami und Käse. Grosse, kräftige Keulen hängen von der Decke, in der Vitrine liegen Salumi, Culatello, Mortadella und verschiedene lokale Käsesorten. Flink servieren die Kellner reiche Platten mit Köstlichkeiten. Dazu gibt es nicht etwa Brot, sondern luftiges, in Öl gebackenes Gnocco fritto – ein luftiges Teigbrötchen. Ein Schälchen mit Crema Balsamico gehört selbstverständlich auch dazu.

Zur Verdauung der Köstlichkeiten eignet sich ein Spaziergang durch die malerische Stadt mit dem gepflegten historischen Kern, den pastellig-bunt verputzten Renaissance- und Barockbauten. Nicht nur kulturell und kulinarisch ist man hier im Herzen Italiens angekommen – auch politisch: Im Rathaus von Reggio Emilia wurde einst die Trikolore in Grün-Weiss-Rot zur Nationalflagge erklärt. **MM**

## ITALIEN

Geniessen Sie das Dolce Vita in Italien und entdecken Sie die vielseitigen Städte Italiens. Lassen Sie sich von der italienischen Gastfreundschaft verzaubern und lernen Sie Städte wie Rom, Venedig oder Napoli kennen.

Wie auch immer Ihr Entscheid für Ihre Ferien in Italien ausfällt – geniessen Sie das Dolcefarniente, das Meer, das leckere Essen und die atemberaubende landschaftliche Kulisse.

#### Mehr Informationen:

[www.migros-ferien.ch/c-38](http://www.migros-ferien.ch/c-38)



### UNSERE EMPFEHLUNG

#### Delle Province ★★★★★

ROM ab **206.-**

3 Tage/2 Nächte, inkl. Flug ab Zürich mit Alitalia, BB, z.B. am 21.11.16  
[www.migros-ferien.ch/h-72249](http://www.migros-ferien.ch/h-72249)

#### Carlton on the Grand Canal ★★★★★

VENEDIG ab **266.-**

3 Tage/2 Nächte, inkl. Flug ab Basel mit easyJet, BB, z.B. am 5.12.16  
[www.migros-ferien.ch/h-9767](http://www.migros-ferien.ch/h-9767)

#### Best Western Hotel Paradiso ★★★★★

NEAPEL ab **290.-**

3 Tage/2 Nächte, inkl. Flug ab Basel mit easyJet, OM, z.B. am 16.12.16  
[www.migros-ferien.ch/h-8986](http://www.migros-ferien.ch/h-8986)

Preise pro Person im Doppelzimmer. BB = Frühstück, OM = Ohne Mahlzeiten. Preisänderungen vorbehalten. Preisstand: 14.10.16.



Gratis-Buchungs-Nummer

**0800 88 88 12**

[migros-ferien.ch](http://migros-ferien.ch)

**MIGROS**  
Ferien