

RIVIERA

EMILIA ROMAGNA

RIVIERA
EMILIA ROMAGNA

Entspannen
mit Freude.

www.adriacoast.com

Die Straßen des
guten Geschmacks.



Typische Produkte,
Erzeuger, Volksfesten und
Brauchtungsmuseen!



INHALT

- Adriaküste der Emilia Romagna	1
- Gute Gewohnheiten altern nie	3
- Auf keine Fall versäumen!	
• Brot und Piadina • die Weine	4
• die Nudeln • Hauptgerichte zum Entdecken	5
Provinz Ferrara	6
- Brot und Aal, gewundene Formen, altbewährter Geschmack	
- zwischen Land und Wasser	
- kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz	
Unbedingt probieren	8
- der Aal von Comacchio	
- das ferraresische Brot	
Hier bekommt man	9
• der Aal • das Brot	
Volksfeste und Jahrmärkte	10
die Heimat- und Brauchtumsmuseen	11
Provinz Ravenna	12
- mildes Salz und feinstes Öl, Geschmack mit langer Geschichte	
- grün, blau, gold	
- kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz	
Unbedingt probieren	14
- das milde Salz von Cervia	
- das Öl von Brisighella	
Hier bekommt man	15
• das milde Salz von Cervia • das Öl von Brisighella	
Volksfeste und Jahrmärkte	16
die Heimat- und Brauchtumsmuseen	17
Provinz Forlì-Cesena	18
- "pesce azzurro" und "formaggio di fossa", jedem nach seinem Geschmack	
- das grüne Herz der Romagna	
- kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz	
Unbedingt probieren	20
- "pesce azzurro"	
- "formaggio di fossa"	
Hier bekommt man	21
• "Pesce azzurro" • "Formaggio di fossa"	
Volksfeste und Jahrmärkte	22
die Heimat- und Brauchtumsmuseen	23
Provinz Rimini	24
- Öl und Wein aus dem Hügelland, Genüsse der Signoria	
- Stätten großer Geschichte	
- kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz	
Unbedingt probieren	26
- der Wein des Hügelland von Rimini	
- das Öl aus den Hügeln der Romagna	29
Hier bekommt man	27
• der Wein • das Öl	
Volksfeste und Jahrmärkte	29
die Heimat- und Brauchtumsmuseen	30
Die Unternehmen der Gastronomie	31





DIE ADRIAKÜSTE DER EMILIA ROMAGNA

Entspannen mit Freude

"Urlaub mit mehr Geschmack" ist der neue Führer der Unione Costa für die Feinschmecker unter den Urlaubern, mit Tipps und Hinweisen, wie man die Gourmet-Seele der Adriaküste entdecken und sich den angenehmsten Gaumenfreuden hingeben kann. Der Führer besteht aus fünf Abschnitten; der erste, Gute Gewohnheiten altern nie, stellt die bekanntesten Produkte und die typischen Gerichte der ganzen Region vor, eine kulinarische Reise durch die Kulturen der Seeleute, der Lagunenfischer, der Salinenarbeiter und der bäuerlichen Welt. Die folgenden vier Kapitel bringen Vorschläge für kulturelle und kulinarische Reisewege durch die Provinzen Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini, mit besonderem Augenmerk auf die lokalen Spezialitäten: Welches sind diese, wo kauft man sie, die Volksfeste für "Gourmets", und schließlich eine Auswahl der interessantesten volkskundlichen Museen, die von den Traditionen dieses Landes erzählen.

An der Küste gibt es noch mehr: eine unglaubliche Vielfalt an Angeboten! Und noch ein Hinweis für Web-Surfer: Unter der Adresse www.adriacoast.com finden Sie Aktualisierungen, Neuheiten, Urlaubsangebote, Termine, Links zu den Orten und Touristikunternehmen der Küste, kurz, alles was man wissen sollte, bevor man losfährt.

Was sonst noch? Es bleibt uns nur noch, Ihnen einen Urlaub ganz nach Ihrem Geschmack an der Küste zu wünschen!

Andrea Corsini
Präsident

Antonio Carasso
Programmkoordinator





Wine Food Festival Emilia Romagna

Jedes Jahr finden in der Emilia Romagna zahlreiche kulinarische Events im Rahmen des „Wine Food Festival“ statt, das von September bis Dezember die Starprodukte der kulinarischen Schatzkammer Italiens zelebriert. Von Piacenza bis Rimini werden überall in der Region die Schätze aus Küchen und Kellern der Emilia-Romagna vorgestellt.

Alle Termine und thematischen Urlaubsangebote sowie Details zu den DOP -und IGP- Produkten der Emilia-Romagna unter:
www.winefoodfestival.it



Die Adriaküste der Emilia Romagna.

Gute Gewohnheiten altern nie.

Dies ist die **Küste des Vergnügens** oder besser der Vergnügungen, sie bietet alles was man sich im Urlaub wünscht, und noch mehr. Die **berühmtesten Strände** Europas, das saubere und sichere **Meer**, **Unterhaltung** voll im Trend, unvergleichliche **Gastlichkeit**, Liebe zur **Natur**, ein großes Erbe an **Kunst, Kultur und Gastronomie**, ein weiteres Glanzlicht in der Geschichte dieses Landes. Ein Land für Entdeckungsfreudige, das von Kultur, Traditionen und Arbeit erzählt, von den Wurzeln, vom Unternehmungsgeist und der Herzlichkeit der Menschen. Eine Reise, die man gemächlich angehen sollte, zwischen **Meer, Ebene, Hügel-land und Bergen**, durch **uralte Dörfer**, wo man in die Werkstätten der Handwerker schauen oder zum Verkosten von Speisen und Weinen anhalten kann. Diese werden hier nicht einfach

als Nahrung angesehen, sondern als Kunst und Wissenschaft, wie der berühmte Gastronom Pellegrino Artusi schrieb, nicht von ungefähr ein Sohn dieses Landes. Man sollte sich von der Kochkunst und den **Traditionen des Landes** verführen lassen: typische Restaurants, Trattorien, Osterien, Kellereien, Landgasthöfe, Bauernhöfe, Fischmärkte, Käsereien, Ölmühlen. Dazu die zahlreichen **Volksfeste**, deren Düfte, Farben und Genüsse mit den Jahreszeiten wechseln und bei denen das Hauptinteresse der Verkostung der typischen Erzeugnisse gilt, denn man weiß: **Bei Tisch altern gute Gewohnheiten nie.**

i Denominationen und Herkunftsbezeichnungen:

DOC ›

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

DOCG ›

Kontrollierte und garantierte
Ursprungsbezeichnung

DOP ›

Geschützte Ursprungsbezeichnung

IGP ›

Geschützte geografische Angabe





Auf keinen Fall versäumen!

Herrliches aus der Ebene, Waldaroma, süße Leckereien

Die weite Ebene zwischen Meer und Hügelland, die sich von Ferrara über die Provinzen Ravenna und Forlì-Cesena erstreckt, ist eine unaufhörliche Abfolge von bebauten Feldern, Wein-, Gemüse- und Obstgärten, im Frühling ein Farbenmeer. Das bringt hohe Qualität (oft mit dem Qualitätszeichen Igp versehen) auf den Tisch: Pfirsiche, Birnen, Nektarinen, Kirschen, Erdbeeren, Aprikosen, Kiwi, Äpfel, Pflaumen, Wasser- und Honigmelonen, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch, Schalotten, Spargel, Kürbisse und Zucchini sowie um Ferrara einen ausgezeichneten Reis. In den Pinienwäldern und im Apennin findet man Pilze, Trüffel, Wild- und Würzkräuter, die in der einheimischen Küche ebenso verwendet werden wie die Waldfrüchte: Pinienkerne, Esskastanien, Brom-, Heidel- und Himbeeren. Der letzte Hinweis für die Geschmacksreisenden gilt den Süßspeisen, mit denen die Konditoren einen großen Aufwand treiben. Aus der ferraresischen Küche: der Pampepato, ein mit Mandeln und Haselnüssen verfeinerter und würzig duftender Lebkuchen; die Mandorlini del ponte; die Torta ricciolina und die Topini (Mäuschen): Biskuits aus Rührteig mit zwei Sultaninen als Augen. Aus der romagnolischen Küche: die Ciambella, die Zuccherini, die Zuppa inglese, der Sugal aus Traubenmost, der Savor mit Quitten, der Miacetto, das Weihnachtsgebäck von Cattolica, die Sabadoni, die Mistochine mit Kastanienmehl und der Bustreng mit Honig und Obststücken; kurz, eine Unzahl von Delikatessen, die einer großzügigen Natur und der bewundernswürdigen Geschicklichkeit der Menschen zu verdanken sind.

Brot und Piadina

Besondere Erwähnung verdient das vorzügliche **ferraresische Brot**, die berühmte **Coppia**. Es ist nicht klar, worin sein Geheimnis liegt, manche schreiben es dem Wasser zu, andere der besonderen Luftfeuchtigkeit der Gegend, die die Gärung fördert: Sicher ist nur, dass die Coppia zu den Spezialitäten der italienischen Gastronomie zählt. Das Brot der Romagna ist die duftige **Piadina**, mit Sicherheit die klassischste der romagnolischen Spezialitäten. Die Piadina oder Piada hat die Eigenschaften des ungesäuerten Brotes bewahrt, das vor und nach Christus jahrhundertlang die Ernährungsgrundlage der Mittelmeervölker war. Pascoli nannte es "das Brot, oder besser, das Nationalgericht der Romagnolen". Jedes Dorf in der Romagna hat seine eigene Variante der Piada, auch der Name variiert je nach Zone: **piè, pjida, pida, pida**. Es ist ein runder Fladen aus Wasser, Mehl und Salz, der auf Ton- oder Gusseisenplatten gebacken wird; in den Restaurants wird sie zu köstlichen Grillgerichten aus Fleisch oder Fisch, zu gratiniertem Gemüse und zu Schmorbraten gereicht. An den typischen, bunt gestreiften Kiosks, die überall anzutreffen sind, bekommt man sie mit Wurst, Salami, Schinken, Pecorino und Frischkäse mit gekochtem Blattgemüse. Daneben gibt es ausgefallene Versionen, mit Marmelade, Honig, Nutella, Squacquerone und karamellisierten Feigen, die viele Freunde gewonnen haben.

Die Weine

Die große Erfindung des Menschen, der Wein, genießt in der Romagna heiligen Respekt. Das ausgedehnte Hügelland der Provinzen Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini, geschützt vom Apennin und im milden Einfluss des Meeres, hat dank der Vielfalt des Bodens und den seit Jahrhunderten akklimatisierten Rebsorten eine ruhmvolle Weinbautradition, die in den letzten Jahren nationales und internationales Niveau erreicht hat. Die berühmtesten Rebsorten sind der rote **Sangiovese** (Sunguis Jovis, Blut Jupiters, sein antiker Name) und der weiße **Trebbiano** (Trebulanos nannten ihn die Römer, die ihn im 2. Jh. v.Chr. in der Romagna einführten). Sie sind auch landesweit am weitesten verbreitet und bilden den Hauptanteil an vielen großen Weinen. Die anderen lokalen Rebsorten sind der **Albana**, der blonde Nektar der Romagna, der erste weiße DOCG-Wein Italiens, der **Cagnina**, ein süßer oder lieblicher Roter, der gleich nach der Lese trinkfertig ist, und der **Bombino Bianco**, aus dem der **Pagadebit** (der "Schuldenzahler") gemacht wird. Der merkwürdige Name rührt daher, dass die romagnolischen Winzer mit dem Anbau dieser kräf-

tigen und widerstandsfähigen Rebsorte auch in ungünstigen Jahren ihre Schulden bezahlen konnten.

Robust und widerstandsfähig sind auch die Rebsorten des **Bosco Eliceo**, des Küstenstreifens zwischen Ferrara und Ravenna. Das Anbaugebiet ist durch Sanddünen, Steineichenwälder, Lagunen und Salinen gekennzeichnet. Die Weine sind unter dem Namen Sandweine bekannt und haben einen einmaligen, würzigen Geschmack, nach Meer. Der Bosco Eliceo besitzt vier DOC-Weine: zwei weiße, der **Sauvignon** und der **Bianco del Bosco**, und zwei rote, der **Fortana** und der **Merlot**. Einen Überblick über alle Weine der Region bietet die Weinausstellung in Dozza bei Imola; in den herrlichen Kellern der Sforza-Festung kann man die besten DOC und DOCG sehen, verkosten und kaufen.





Die Nudeln

Der Stolz der einheimischen Küche sind die "minestre", wovon man alle Nudelgerichte versteht, ob Nudeln mit Soßen oder Nudelsuppen, aber immer **handgemacht** und manchmal mit Käse, Kräutern, Kürbis, Fisch oder Ricotta gefüllt. Man macht sie aus einer Teigmasse aus Mehl und Eiern, die von Hand geknetet und mit dem Nudelholz zu einem **weichen, runden, dünnen Teig** ohne Risse ausgerollt wird, mit etwas rauer Oberfläche, um die Gewürze besser aufzunehmen. Für die Lasagne gibt es auch eine grüne Version, bei der dem Teig Spinat oder Brennnesseln zugefügt werden. Der Teig wird je nach Nudelart in verschiedene Formen geschnitten: Rauten, Scheiben, Rechtecke, Streifen... Daraus entsteht eine Vielzahl von Nudelgerichten, die



in der Küche der anderen Regionen nicht ihresgleichen hat: **Tagliatelle, Cappelletti, Ravioli, Tortelli, Tagliolini, Pappardelle, Maltagliati, Garganelli**, die auf verschiedenste Weise auf den Tisch kommen: Dutzende von Gemüse-, Fleisch- oder Fischsoßen, die den Geschmack köstlich unterstreichen. Dieser langen Liste sind noch zwei Nudelgerichte hinzuzufügen, die **Strozzapreti**, deren Name ("Priesterwürger") ein Licht auf den anarchischen Charakter der Romagnolen wirft, eine Art dicker, handgerollter Spätzle aus Wasser, Mehl und Salz, und die **Passatelli**: Eier, Parmesan, Semmelmehl, Muskatnuss und Zitronenschale werden mit einem Spezialgerät verarbeitet; traditionell werden sie in Fleischbrühe, am besten Kapaunbrühe, serviert, sie sind aber auch im Fischsud lecker. Die Wahl fällt schwer, auch weil die Küchenchefs meisterhaft die überlieferten Kenntnisse mit den neuen gastronomischen Trends verbinden, sodass es unmöglich wird, diesen Genüssen zu widerstehen.



Hauptgerichte zum Entdecken

Um den Reichtum und die Vielfalt der **typischen Hauptgerichte** der Gegend kennen zu lernen, kann man den verschiedenen kulinarischen Routen folgen, die **Lagunen, Land und Meer** erschließen. Viele Gebräuche der Lagunenküche sind unverändert geblieben; man kocht weiterhin nach alter Weise echte Delikatessen wie **Froschschenkel, marinierte Ährenfische** und den **Aal**, der in den Lagunen des Deltas Triumphe feiert.

Als echter Star der Gastronomie eignet sich der Aal für unzählige Zubereitungen: gegrillt, mariniert, im Sud mit gerösteter Polenta oder mit Wirsing, und er verfeinert auch ein delikates Risotto. Probieren sollte man übrigens auch das Risotto mit Blässhuhn. Aber kehren wir zu den Hauptgerichten zurück und schlagen die **kulinarische Landroute** ein: Von den Feldern der Ebene und den Wiesen des Apennins kommt **hochwertiges Fleisch** für die berühmten **Grillgerichte**, eine echte Spezialität der **hiesigen Gastronomie**, für die Lamm und Hammel aus der Romagna, das **weiße Kalb** aus dem Zentralapennin und das **Schwein der Rasse Mora Romagnola** verwendet werden. Das immer zarte, vorzügliche Fleisch wird behutsam auf den glühenden Grill gelegt, zusammen mit frischen Würsten und **Bauchspeck**, und entfaltet ein Aroma, bei dem die Geschmacksnerven aller Feinschmecker schwach werden. Die gemischten Grillteller, die hier zubereitet werden, sind so opulent, dass sie an die alten Bankette auf den Bildern von Arcimboldo erinnern, als die Reichen in Fleisch schwelgten und das Brot Nebensache war. Auch ein **Fisch-Grillteller** ist keine Kleinigkeit. Fast alle Fische der Adria eignen sich zum

Grillen: **Seebarbe, Heilbutt, Seeteufel, Heuschreckenkrebs, Seezunge, Krustentiere** - für eine mildere Note -, und für die reichhaltigen Spießchen werden **Kalamaren, Krebse und Tintenfische** verwendet. Das klassische Grillgericht ist die "rustida" mit Makrelen, kleinen und großen Sardinen, dem sogenannten **pesce azzurro**, an dem dieses Meer überreich ist. Besonders lecker sind die Rezepte mit dem milden Salz von Cervia, das den Geschmack von **Seebarsch, Heilbutt, Sardinen und Garnelen** voll zur Entfaltung bringt. Traditionelle Gerichte sind auch **Tintenfisch mit Erbsen, gedünsteter Tintenfisch, frittierte Calamaretti, Babyfische** und der Fang aus dem **Schleppnetz**, die **Muschelsuppen** und die **Meeresschnecken** in **Soße**. Den Abschluss der kulinarischen Meeresreise soll die **Fischsuppe** bilden, die nach Seemannsbrauch kräftig, sämig von Tomaten, würzig von Essig und Pfeffer sein muss. So bereiteten sie die Fischer auf den Booten zu, aber es gibt ungezählte lokale Varianten, kräftige und raffinierte, köstliche Fischsuppen, zu denen mit gutem Öl und Knoblauch gewürztes Röstbrot gegessen wird. Im Juli und August gibt es über 100 Veranstaltungen: Musik, Theater, Kino, Veranstaltungen zu Gastronomie, Umwelt, Literatur an den Stränden, in den Häfen, auf den Plätzen und auf anderen stimmungsvollen Naturschauplätzen der Küstenorte.



1

Ferrara

BROT UND AAL, GEWUNDENE FORMEN, ALTBEWÄHRTER GESCHMACK

ZWISCHEN LAND UND WASSER

DAS VÖLLIG FLACHE LAND DER PROVINZ FERRARA IST VON GEWÄSSERN GEPRÄGT: IM NORDEN VOM PO, IM SÜDEN VOM RENO, IM OSTEN VON DER ADRIA UND DER WEITEN, FRUCHTBAREN EBENE, DIE EINST GROSSENTEILS VON WASSER BEDECKT WAR. MAN UNTERSCHIEDET DAS VOR LANGER ZEIT TROCKEN GELEGTE LAND IM WESTEN UND DAS DURCH AUFWENDIGE ENTWÄSSERUNGSMASSNAHMEN GEWONNENE NEULAND IM OSTEN. BEI EINER REISE DURCH DIE PROVINZ TRIFFT MAN AUF LAGUNEN, ACKERLAND, FLÜSSE, WASSERSTRASSEN UND SCHIFFBARE KANÄLE SOWIE AUF DIE WASSERBAUTEN UND PUMPWERKE, DIE AN DIE MÜHSAME LANDGEWINNUNG ERINNERN. SCHLIESSLICH AUF LANDHÄUSER, VILLEN, LUSTSCHLÖSSER, FESTUNGEN UND BURGEN, DIE DEN STEMPEL DER FAMILIE ESTE, DER HERREN VON FERRARA, TRAGEN.

Gastronomie und Handwerk gute Sachen

Die ferraresische Küche ist eine glückliche Verbindung aus höfischen und volkstümlichen Elementen. Hier ist auch das Brot etwas Besonderes, wegen seiner unverwechselbaren Form "la coppia ferrarese" genannt, mit geschützter geografischer Angabe. Kulinarische Glanzpunkte sind der Aal, der auf verschiedenste Art serviert wird, und die Salama da sugo, eine besondere und seit der Renaissance bekannte Wurstsorte. Unter den Nudeln sind Cappellacci di zucca und Pasticcio di maccheroni zu nennen; Stars der einheimischen Küche sind auch Mies-

und Venusmuscheln, Austern und Froschschenkel. Zu diesen traditionellen Gerichten passen am besten die "Sandweine", die DOCs des Bosco Eliceo. Köstlich sind der Spargel von Mesola, der Knoblauch von Voghiera, Birnen, der Reis von Jolanda di Savoia, Kürbisse, Erdbeeren von Lagosanto und die ferraresischen Wassermelonen, die zu den besten der Welt gehören. Großes Finale mit den Süßspeisen: Pampepato, Mandorlini del ponte, Topino aus Comacchio, Torta ricciolina oder Tagliatelle.



2

schöne Sachen

Bemerkenswert ist auch das Kunsthandwerk; man kann nicht nach Hause fahren, ohne zumindest eine ferraresische Keramik gekauft zu haben. Sie entstand um 1600 am Hof der Este und zeichnet sich durch Einritzungen und die Verwendung weniger, einfacher Farben aus. Ein weiteres typisches Erzeugnis sind Pfeifchen und Duftlämpchen aus Terrakotta, die zu Sammlerobjekten geworden sind. Sehr verbreitet ist die wunderschöne Verarbeitung der Wiesensegge „paviera“, eines wild wachsenden Riedgrases, zu Matten, Körben und Möbeln. Besonders zu erwähnen sind die "stampi" oder Attrappen, früher für die Jagd und heute als Nippfiguren benutzt, die in Form und Farbe die Enten und andere Wasservögel des Deltas nachbilden.



3

Kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz

Das große Naturerbe dieser Gegend ist der Regionale Naturpark **Podelta**: Die Lagunen von Comacchio, das Valle Bertuzzi, der Große Wald von Mesola, die Naturschutzgebiete Canevè und Porticino, die Sacca di Goro, der Pinienwald von Volano, das Naturschutzgebiet Campotto bei Argenta und die Lagunen von Ostellato sind nur einige der Naturschönheiten, zu denen Ferrara, das zusammen mit dem Delta zum Weltkulturerbe erklärt wurde, den Kontrapunkt bildet. Die berühmtesten Bauwerke

sind das Castello Estense, die Stadtmauern, der Dom, der Palazzo Schifanoia, der Palazzo Costabili und der Palazzo dei Diamanti, alljährlich Sitz bedeutender Ausstellungen moderner und zeitgenössischer Kunst. Man kann die Hauptstadt der Este unmöglich verlassen, ohne einen Spaziergang entlang seiner mächtigen Mauern gemacht zu haben. Reizvoll sind auch die kleineren Orte der Provinz Ferrara mit ihrem Reichtum an Kunst und Geschichte. Zu den Schätzen des Gebiets gehören die Ab-

bazia di Pomposa in Codigoro, ein Meisterwerk romanischer und byzantinischer Baukunst; das am Fluss gelegene **Kastell von Mesola** ist eines der "Delizie estensi", der von der Unesco geschützten **Lustschlösser der Herzöge**. Dazu das Belriguardo in Voghiera; die **Rocca Possente di Stellata** in Bondeno; das Verginese in Portomaggiore; das **Benvignante** in Argenta und das **Rathaus** in Copparo, das Mitte des 19. Jh. auf den Ruinen des prächtigen Kastells errichtet wurde. Ein weiteres Kunstwerk



ist die **Trepponti-Brücke** mit ihrem einmaligen Aufbau aus fünf Treppen und Bögen, das **Wahrzeichen von Comacchio**, dem ursprünglichsten historischen Zentrum des Podeltas. Die auf dreizehn Inseln gelegene Stadt, Heimat der Aalgerichte, verdankt ihren Reiz den zahlreichen Bauwerken aus dem 17. und 18. Jh. Einen Besuch verdienen das **Museum der Ladung des Römerschiffs** beim Palazzo Bellini und der ansehnliche **Komplex der Manifattura dei Marinati** (Marinadenfabrik) sowie **Cento**, eine kleine Kunststadt, bekannt für ihre Gastronomie, in der die Traditionen von Ferrara, Bologna und Modena harmonisch verschmelzen. Zur Geschichte gehören neben der des höfischen

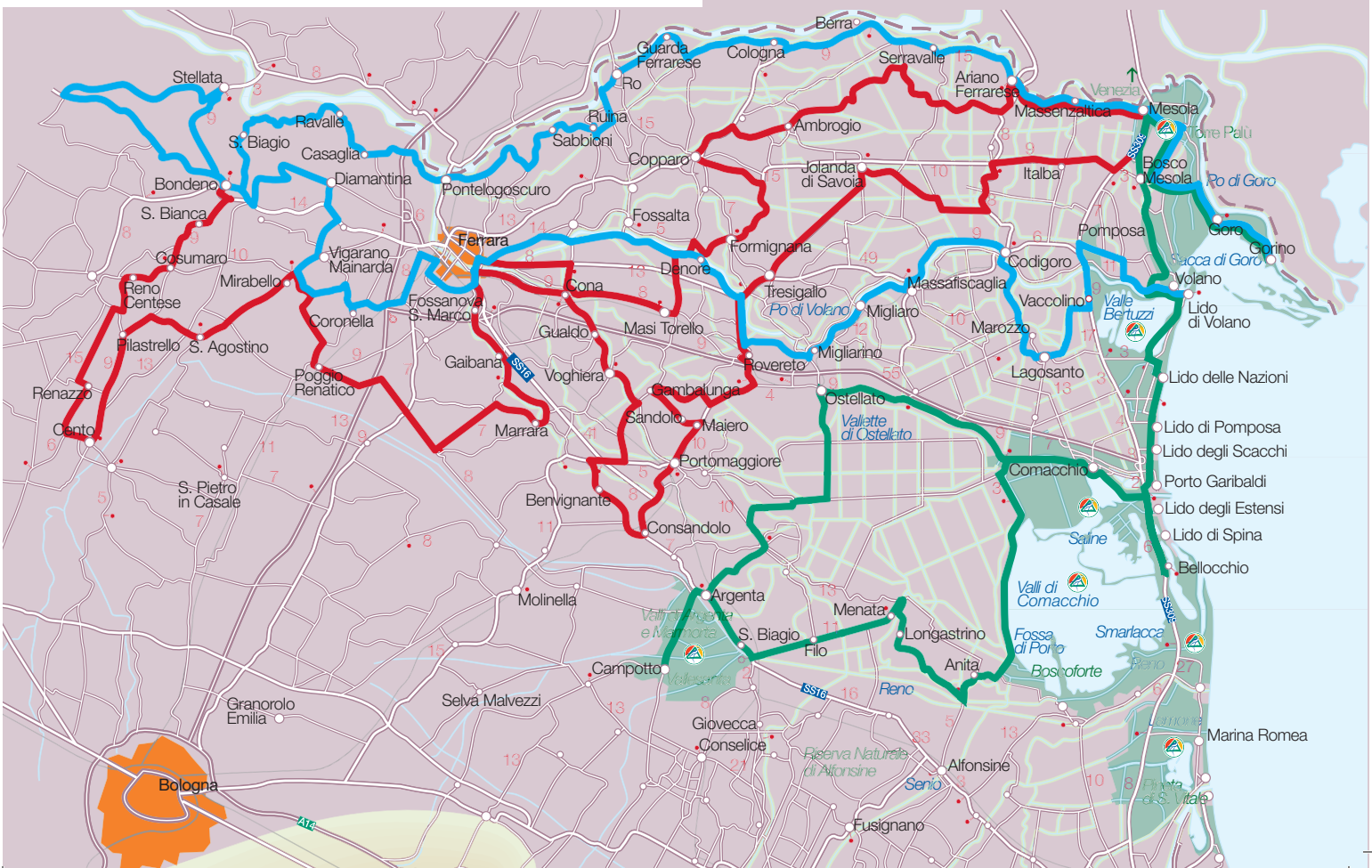
Adels auch die volkstümliche, die von Seemannstraditionen, von Orten wie **Porto Garibaldi** erzählt, mit den bunten Booten, die wenige Meter vom Zentrum liegen, und vom Leben am Fluss, das die kleinen Häfen **Goro** und **Gorino** prägt. Von hier laufen die Boote aus, flussabwärts bis zu dem Punkt, wo Süßwasser und Meerwasser aufeinander treffen. An der ferraresischen Adriaküste erstrecken sich die **sieben Badeorte** inmitten von Pinienwäldern und Grünflächen: **Lido di Volano**, **delle Nazioni**, **di Pomposa**, **degli Scacchi**, **Porto Garibaldi**, **Lido degli Estensi** und **Lido di Spina**.

1. Ferrara, Castello Estense
2. Ferrara, Dom
3. Comacchio, Trepponti-Brücke

Die Routen der Straße der Weine und Gaumenfreuden

Mit über 700 km ist dies eine der längsten Gourmetstraßen Italiens, Leitfaden ist natürlich der große Fluss. Die Straße ist in drei Strecken unterteilt, die erste dient der Entdeckung des Po und seiner Gaumenfreuden, von der Ente zur Salama da taglio bis zu den Froschschenkeln. Die zweite dringt bis in die Este-Höfe vor, durch die Hauptstädte der Salama da sugo, des Knoblauchs, des Reises und des Spargels. Die dritte führt in das Tiefland des Naturparks Podelta mit seinen Röhrichtern und Waldgebieten, Heimat vieler Vogelarten, wo die **DOC-Sandweine** angebaut werden: **Fortana**, **Merlot**, **Sauvignon** und **Bianco del Bosco Eliceo**, zusammen mit dem Aal die Höhepunkte dieser Route.

Mehr darüber bei: www.stradaviniesaporiferrara.it





Unbedingt probieren - Der Aal von Comacchio

Für **Comacchio** ist der Aal nicht nur ein geschätzter Glanzpunkt der Küche, sondern vor allem ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, weil er in dieser Landschaft mit den weiten Lagunen seit Jahrhunderten seinen Lebensraum findet. In dieser Umgebung mit ihrem empfindlichen Gleichgewicht zwischen Land und Wasser, trocken und nass, Mensch und Meer, ist der **Aal** mit seinem kräftigen, salzigen Geschmack der König der Tafel und tief in diesem Gebiet und seiner **gastronomischen Kultur** verwurzelt. Der Aal, lange Zeit Streitobjekt zwischen Grundbesitzern und Fischdieben, wird nach Techniken gefangen,

die die Herbstgezeiten ausnutzen, welche auf die erwachsenen Aale eine natürliche Anziehungskraft ausüben. Die Aale werden mit dem System des "**lavoriero**" gefangen, eines komplizierten Mechanismus verbundener Kammern. Hier werden sie ausgelesen und aufbewahrt, zuerst lebend in Wannen oder großen untergetauchten Körben, dann geschnitten, gebraten und in Essig- und Salzlake eingelegt, schließlich verpackt und in den Handel gebracht. Diese handwerkliche Verarbeitung mit ihren familiären Geschmackstraditionen lebt heute in Comacchio in der nach gründlicher Renovierung

neu eröffneten Manifattura dei Marinati beim prächtigen Loggiato dei Cappuccini fort. Die Manifattura, ein Wahrzeichen der Stadt, hat den Produktionszyklus wieder in Gang gesetzt, die Feuer brennen wieder in den großen Kaminen, wo die Aale über dem Holzfeuer am Spieß gebraten und dann mariniert wurden. Außer in der Marinade kann diese Delikatesse auf viele andere Arten verkostet werden; es gibt nicht weniger als 48 verschiedene Gerichte, vom feinsten **Risotto** bis zum **gegrillten Aal** mit seinem intensiven Aroma, das ihn zu einem unwiderstehlichen kulinarischen Ritual macht.

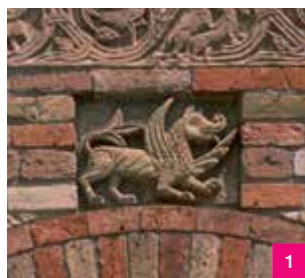


Das ferraresische Brot

Vor tausend Jahren wurde das ferraresische Brot in Form eines runden Laibs hergestellt und schon 1287 wurden in den Statuta Ferrariae strenge Vorschriften für seine Zubereitung erlassen. 300 Jahre später taucht das "**verschlungene**" Brot auf, die **Coppia**, von der Cristoforo da Messisbugo spricht, einer der fantasie reichsten Gastronomen am Hof der Este. Die Coppia wurde unter den Feinschmeckern der Epoche immer beliebter, und 1694 beschreibt der Historiker Antonio Frizzi die Raffinesse der ferraresischen Bäcker bei der Herstellung des Brots und die verschiedenen

Mehlsorten und die **Formen**, die das monotone Konzept des Laibs durchbrachen und die Eleganz zu einem der Merkmale machen, die dieses Brot vor allen anderen auszeichnet. Die berühmte "**coppia ferrarese**", im Dialekt **ciupeta**, hat ein Mittelteil, grob genannt, von dem zwei Paar gedrehte, zugespitzte Hörnchen, die **curnit**, abgehen. Knusprig oder weich, mit Fett oder fettfrei ist das **ferraresische Brot** ein Vorzeigobjekt der italienischen Gastronomie und hat die begehrte Verleihung der geschützten Herkunftsbezeichnung IGP durch die EU voll verdient. Aber

was ist das Geheimnis seines Geschmacks? Vor allem die Qualität des Wassers und der Rohstoffe, die Luftfeuchtigkeit, die Verarbeitung, das Gehen und die richtige Ofentemperatur. Wer an einer ferraresischen Bäckerei vorbeigeht, kann dem Duft des frisch gebackenen Brots nicht widerstehen: ein intensiver Duft, der durch die Luft zieht und Appetit macht. Der Schriftsteller Riccardo Bacchelli notierte: "**Es ist das beste Brot der Welt**".



1



2

1. Abtei von Pomposa
2. Comacchio, Trepponti-Brücke
3. Goro, Hafan
4. Manifattura dei Marinati



i Hier bekommt man Aal

Manifattura dei Marinati

Via Mazzini, 200 - 44022 Comacchio
Tel. +39 0533 81 742
manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it
www.parcodeltapo.it

Pescheria Lidomar

Via delle Botteghe, 1 - 44022 Comacchio
Tel. +39 0533 81 190

Pescheria Trepponti

Via Trepponti, 34 - 44022 Comacchio
Tel. +39 0533 81 727

Salumeria Trepponti

Via Galleria E. Fogli, 2 - 44022 Comacchio

Pescheria Cavalieri Aldo

Via Caduti del Mare, 70 - 44029 Portogaribaldi
Tel. +39 0533 327 006

Pescheria Cavalieri Walter

Via Magnavacca, 27 - 44029 Portogaribaldi
Tel. +39 0533 327 252

i Hier bekommt man Brot

Bäckereien der Provinz Ferrara

› Informationen bei:

Consorzio di tutela della coppia ferrarese Igp

c/o Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ferrara
Via Bologna, 534 - 44100 Ferrara
Tel. +39 0532 299 771/91 - Fax +39 0532 299 143





Volksfeste und Jahrmärkte



APRIL › *Mesola* › Spargelmesse

Der grüne Spargel findet in den sandigen Böden des Podeltas die ideale Umgebung und ist eines der verbreitetsten und geschätztesten Bodenerzeugnisse der Gegend. Verkostung von rohem und gekochtem Spargel mit seinem köstlichen Aroma und Geschmack.

MAI › *Lagosanto* › Erdbeerfest

80% der italienischen Erdbeerproduktion kommen aus dieser Gegend. Auf der Piazza Ausstellung und Verkostung der saftigen Beeren und anderer ausgezeichnete Bodenprodukte: Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Wasser- und Honigmelonen.

JUNI › *Ro Ferrarese*

› Fest der Salama da taglio

Sie ist ein wenig die "große Schwester" der Salama da sugo, wird aber frisch und ungekocht verzehrt. Die Wurst mit kräftigem Geschmack und charakteristischem Aroma schmeckt in Scheiben geschnitten zu Honigmelonen, ebenfalls ein typisches ferraresisches Erzeugnis. Das Fest findet im Ortsteil Guarda Ferrarese statt.

JULI › *Goro* › Muschelfest

Im Herzen des Podeltas, am östlichsten Zipfel der Provinz Ferrara, liegt die Sacca di Goro, ein idealer Lebensraum für zahlreiche Fisch- und Muschelarten, unter denen die philippinische Venusmuschel (*Tapes philippinarum*) herausragt, die man in ungezählten köstlichen Rezepten verkosten kann. Porto di Goro

JULI › *Cento* › Salama da sugo

Die Salama da sugo, das Wahrzeichen der ferraresischen Gastronomie, hat mittelalterliche Wurzeln und einen einmaligen Geschmack, der auf die ungewöhnliche Mischung von Schweinefleisch, Gewürzen und Rotwein und auf die lange Lagerzeit zurückzuführen ist. Sie war bei den Este so beliebt, dass 1481 Herzog Ercole I. Lorenzo dem Prächtigen davon anbot. Ortsteil Buonacompra.

AUGUST › *Voghiera* › Knoblauchfest

In der ferraresischen Küche spielt der Knoblauch eine Hauptrolle; er wird zu Fisch- und Fleischgerichten und zum Würzen von Wurstwaren wie Salami und Pancetta (Bauschpek) benutzt. Zu den bekanntesten gehört der Knoblauch von Voghiera mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

AUGUST › *San Giuseppe di Comacchio*

› Fest der Weinlese und der Weine des Bosco

Als im 16. Jh. Renate von Frankreich Ercole II. d'Este heiratete, brachte sie eine Rebsorte von der Côte d'Or mit, die in den Sanddünen des Deltas den idealen Lebensraum fand. Die feuchte Umgebung, der Salzgehalt von Luft und Boden und die Nähe des Meers tragen zur Ausbildung des besonderen Charakters dieser Rebe bei, aus der die DOC-Weine des Bosco Eliceo gezogen werden: Fortana, Merlot, Sauvignon und Bianco del Bosco.

AUGUST › *Jolanda di Savoia* › Die Reistage

Veranstaltung zur Förderung des Anbaus des Reises aus dem Podelta mit bedeutenden Initiativen für die Reisbauern und für alle Freunde dieses Produkts. Die vier Reissorten aus dem Delta, der Carnaroli, der Baldo, der Volano und der Arborio enthüllen den Besuchern alle ihre Geheimnisse.

OKTOBER › *Bondeno, Panarea*

› Das Fest des Brots

Panarea enthüllt Ursprünge und Geheimnisse des ferraresischen Brots, dieser Delikatesse, die aus Weizen, Hefe und der Kunst der Bäcker entsteht. Labors, Aufführungen, Tagungen.

OKTOBER › *Comacchio* › Aalfest

Gefeiert wird der "König" der typischen Erzeugnisse des Podeltas, der Aal, der zwei Mal im Jahr gefischt wird, von Oktober bis Dezember und in der Fastenzeit. Verkostung im Palazzo Bellini, Stände und Musik auf den Straßen von Comacchio.

NOVEMBER › *Ostellato* › Kürbisfest

In der Heimat der Este ist der Kürbis hoch geschätzt. Sein orangefarbenes, festes und süßes Fleisch wird überall benutzt: als Füllung der Cappellacci, in der Suppe, zu den Nudeln, in Süßspeisen, zum Fisch, im Backofen gegart, im Risotto und als Püree, das zum anderen Star der ferraresischen Gastronomie, der Salama da sugo, gegessen wird.

1. Comacchio, Museo delle Valli
2. Das Land
3. Comacchio, Fischmarkt

Für Infos zu den Veranstaltungen:

Tel. +39 +39 0532 299 303

www.ferrarainfo.com



Die Heimat- und Brauchtumsmuseen

Ferrara · Centro documentazione mondo agricolo

Das Zentrum dokumentiert Arbeit und Landleben vom Ende des 19. bis Mitte des 20. Jh. Eine Abteilung ist den landwirtschaftlichen Werkzeugen gewidmet, mit ein paar seltenen Stücken aus Übersee. Besonders interessant sind die Dokumentationen über die Urbarmachung, den Obstbau und das Händlerwesen in der bäuerlichen Welt. Eine zweite Abteilung zeigt das Haus und die Einrichtungen des Bauerndorfs: das Gasthaus, die alten Kaufläden, die Werkstätten, die Kirche, die Schule. Sehr schön die Handpuppensammlung.

Via Imperiale, 265 - San Bartolomeo in Bosco - Tel. +39 0532 725 294
www.ferrarainfo.com - www.mondoagricoloferrarese.it

Comacchio · Manifattura dei Marinati

Die imposante Fabrik für Aalmarinaden ist ein Stück Geschichte des Podeltas. Nach einer sorgfältigen Renovierung ist alles wieder so, wie es war: der Feuerraum mit seinen zwölf Kaminen, die alten Strukturen, die Boote, die Fässer und die Gerüche. Das Museum ist nicht nur ein Ort zum Besichtigen, sondern ein Symbol, das die Eigenart und die Kultur dieses Landes besser verstehen hilft.

Via Mazzini, 20a - Tel. +39 0533 81 742
www.ferrarainfo.com

Comacchio

› Historisch-naturkundliche Fahrt durch die Valli di Comacchio

Die Lagunen oder Valli di Comacchio sind der beste Ort, um die einmalige Kultur des Podeltas kennen zu lernen, und dies ist das eindrucksvollste Museum über diese Kultur. Ein offenes Museum ohne Mauern und Schaukästen. Ein herrlicher Weg zu den "casoni", den "tabarre", den "cavanne", den Behausungen der Bewohner mit vollständigem Mobiliar und Werkzeug.

Ortsteil Casone Foce - Tel. +39 340 253 42 67
www.ferrarainfo.com

Argenta · Ecomuseo

Das Museum im Jagdschlösschen von Campotto besitzt eine archäologische Abteilung, eine naturwissenschaftliche mit Terrarien und Aquarien, einen Auditorium mit dem "Konzert der Lagune", das die Laute der Natur wiedergibt, und ein Modell, das die Funktionsweise des Wasserregulierungssystems zeigt. Im Museum sind Ausstellungslinien eingerichtet, die neben der intellektuellen auch die emotionale und einfühlende Annäherung fördern, unter anderem durch die Schaffung einer naturkundlichen Abteilung mit Sinnesraum.

Via Cardinala, 1/c Località Campotto - Tel. +39 0532 808 058
www.ferrarainfo.com

Copparo · La trattia

Dieses Museum, in einem Bauernhaus aus dem 18. Jh. mit Heustadel, bietet eine umfangreiche Sammlung von Materialien aus der bäuerlichen Kultur. Besonderer Wert wird auf die Produktionszyklen von Getreide, Wein und Hanf gelegt.

Via Goito, 4 - Tel. +39 0532 864 633
www.ferrarainfo.com

Ostellato · Museo del Territorio

Dieses Museum illustriert die Evolution der Erde und des Menschen in der Geschichte, vom Ursprung des Universums und von der Entstehung der Erde bis in unsere Zeit. Eine großartige Abteilung ist der Zeit der Etrusker und der Stadt Spina gewidmet, von der man versucht hat, ein „Panorama“ zu geben, das ihr Alltagsleben vor Augen führen soll.

Strada del Mezzano, 14 - Tel. +39 0533 681 368
www.ferrarainfo.com



Ravenna

MILDES SALZ UND FEINSTES ÖL, GESCHMACK MIT LANGER GESCHICHTE

Gastronomie und Handwerk gute Sachen

Die ravennatische Küche besteht aus saftigen Grillgerichten von Lamm, Schwein und Hammel, aus leckerem Bratfisch, aus mit dem Nudelholz ausgerollten Cappelletti, Tagliatelle und Tagliolini, aus Fischritzen, aus der unverzichtbaren Piadina mit Schinken und Wurst, Frisch- und Schafskäse. Um den Geschmack des Käses zu unterstreichen, sollte man ihn mit Wald- oder Pinienhonig genießen. Wälder und Pinienhaine liefern auch ausgezeichnete Trüffel. Land und Meer sind hier gleichermaßen freigebig und ihre Früchte wurden im Lauf der Jahrhunderte zum Kochen, Konservieren und Würzen benutzt. Zu den Spitzenprodukten gehören das milde Salz von



2

Cervia, das nach dem gleichen System wie seit Jahrtausenden gewonnen wird, das Olivenöl extravergine von Brisighella, ein wahrer Genuss, die Schalotte von Riolo Terme (Igp), roh oder in Öl eingelegt zu genießen und in Soßen einfach köstlich, die Gewürzkräuter des Gartens von Casola Valsenio, wo auch vergessene Obstsorten wie Kornelkirschen, Brustbeeren, Kochbirnen, Hagebutten und Baumerdbeeren geerntet werden. Ausgezeichnet ist die Weinkarte, voran der Albana D.O.C.G., der vor allem als Trockenbeerenauslese geschätzt wird, dann die D.O.C.-Weine: Sangiovese, Trebbiano, Cagnina und Pagadebit. Dazu Grappa und Schnäpse, Gemüse, Aprikosen, Birnen, Kirschen und die süßen Nektarinen.



3

schöne Sachen

In Ravenna blüht die Kunst des Mosaiks, die in renommierten Schulen gelehrt wird. Die Mosaikkünstler der Stadt zeigen moderne Originalwerke oder Reproduktionen antiker Mosaiken. Ein weiteres kostbares Erzeugnis ist die byzantinische Stickerei, die auch in Russi und Brisighella gelehrt wird. In Cervia wird das Salz in Jutesäcke, Keramikvasen oder Tannenkörbchen verpackt, die den Behältern nachempfunden sind, die die Salinenarbeiter für das manuelle Einsammeln benutzten. In den zahlreichen Werkstätten von Faenza kann man traditionelle und moderne Keramiken kaufen und Töpferkurse besuchen. Die Spezialität von Villanova di Bagnacavallo ist die Verarbeitung der Riedgräser und des einheimischen Holzes. Typisch für die Ebene und für das Hügelland ist das Handwerk der Stoffdrucke, bei dem die charakteristischen rostfarbenen Muster, volkstümliche Ziermotive der Romagna, von Hand aufgedruckt werden.

GRÜN, BLAU, GOLD
DAS SIND DIE FARBEN DER PROVINZ RAVENNA: BLAU WIE DAS WASSER, EINER DER NATURSCHÄTZE DES GEBIETS: DAS WASSER DER RUHIGEN ADRIA, ABER AUCH DAS REINE THERMALWASSER UND DAS KOSTBARE WASSER DER FLÜSSE, DIE DIE ERDE SO FRUCHTBAR MACHEN. GRÜN IST DIE FARBE DER LANDSCHAFT, SO ABWECHSLUNGSREICH INNERHALB WENIGER KILOMETER. VOM KÜSTENSTREIFEN MIT SEINEN PINIENWÄLDERN, DÜNEN UND LAGUNEN, DER DEN SÜDLICHEN TEIL DES NATURPARKS PODELTA BILDET, KOMMT MAN IN DIE EBENE MIT WEINFELDERN, OBST- UND GEMÜSEGÄRTEN, DIE KLEINE KUNSTSTÄDTE UMGEBEN. WEITER GEHT ES IN DIE ERSTEN HÜGEL, DIE VON MITTELALTERLICHEN BURG DÖRFERN GEKRÖNT SIND, BIS ZU DEN KÄMMEN, EROSIONSFORMEN UND WÄLDERN DER RAUEREN HÖHEN. GOLD SCHLIESSLICH FÜR DIE KUNSTSCHÄTZE, AN ERSTER STELLE RAVENNA, DAS IN SEINEN MOSAIKEN DAS LICHT DES ANTIKEN BYZANZ ERHÄLT, UND FAENZA, SYMBOL DER MAJOLIKAKUNST, FÜR DIE SIE WELTRUHM BESITZT.

Kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz

Für die meisterliche Kunst ihrer Mosaiken wurden acht Bauwerke von Ravenna zum Weltkulturerbe erklärt: San Vitale, das Mausoleum der Galla Placidia, die beiden Baptisterien, Sant'Apollinare Nuovo und Sant'Apollinare in Classe, die Cappella di Sant'Andrea und das Mausoleum des Theoderich. Alle zusammen künden vom Glanz von 1600 Jahren Geschichte. Zu den unbedingt sehenswerten Monumenten gehören auch das Domus dei Tappeti di Pietra (Mosaiken),

der Komplex von San Nicolò, das Grabmal von Dante Alighieri und die Loggetta Lombardesca, Sitz des städtischen Kunstmuseums MAR. Neben dem großen Kunsterbe bietet die byzantinische Stadt ihren Besuchern neun einladende Badeorte: Casalborsetti, Marina Romea, Porto Corsini, Marina di Ravenna, Punta Marina Terme, Lido Adriano, Lido di Dante, Lido di Classe und Lido di Savio, breite Goldstrände auf 35 km Länge. Ein weiteres Muss ist Cervia mit seiner angenehmen

Seeatmosphäre und seinem jahrtausendealten Schatz, dem Salz. Die "Straße des weißen Goldes" führt durch die Salzmagazine, vom Salzmuseum M.U.S.A. zum Torre di San Michele, zu den Häusern der Salinenarbeiter und schließlich in die Salinen, wo einst die antike Stadt stand, die im 17. Jh. zerstört und am Meeresufer neu aufgebaut wurde.

Vom Besucherzentrum der Salinen starten Exkursionen und Wanderungen mit historischer, botanischer und ornithologischer



die Routen der Straße der Weine und Gaumenfreuden

Ausrichtung. Heute ist Cervia eine elegante Urlaubsstadt mit neun Kilometern Sandstrand, an dem Milano Marittima, Pinarella und Tagliata liegen. Hinter der Küste kann man die reiche Ebene mit ihren Juwelen der Kunst erkunden: Bagnacavallo, Lugo, Russi und Bagnara di Romagna.

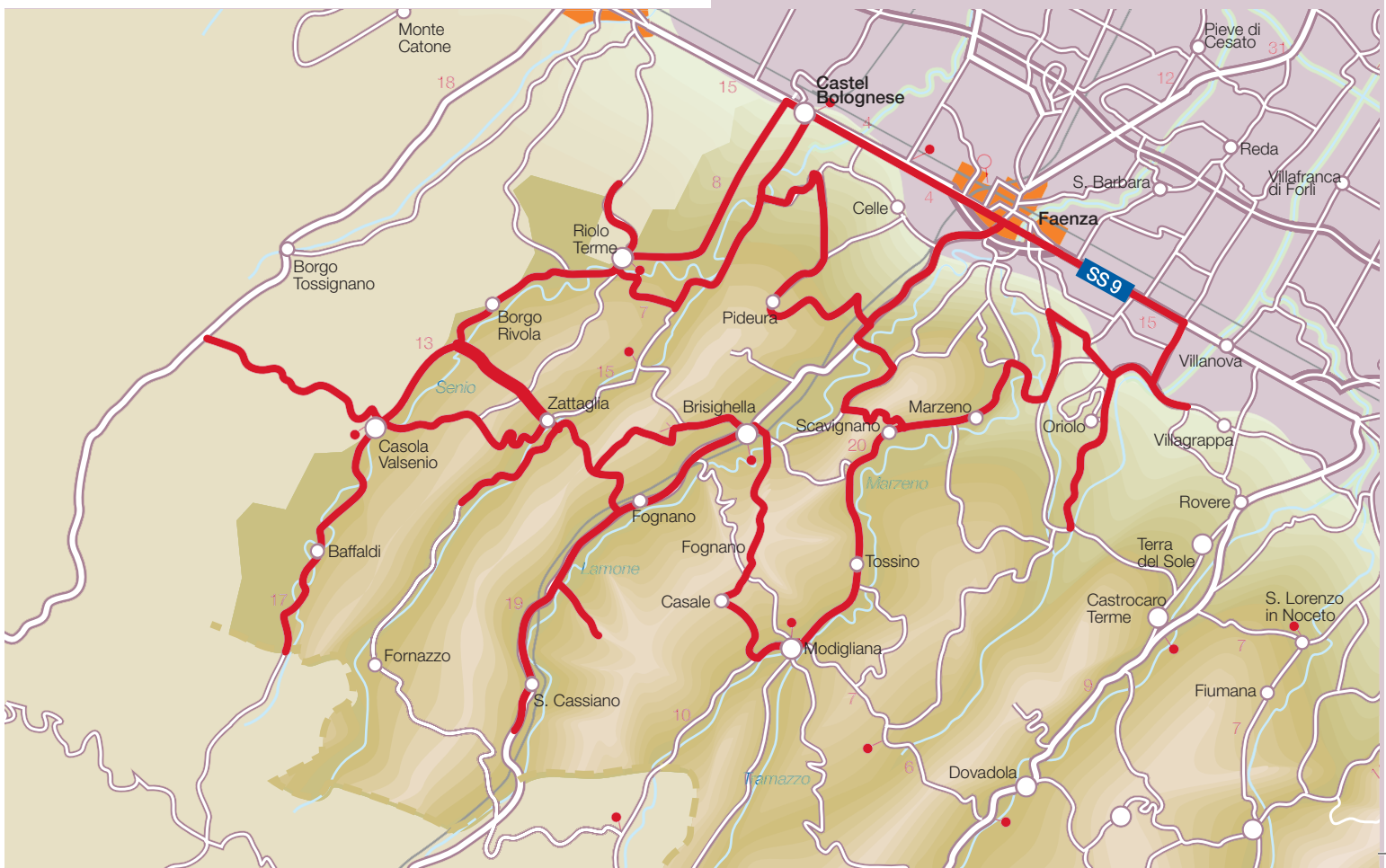
Ein Halt in Faenza ist Pflicht, um die Kathedrale, den Palazzo del Podestà, den Palazzo dei Manfredi, den Palazzo Milzetti, das Theater Masini und natürlich das Internationale Keramikmuseum zu besichtigen. Weiter im Hügelland stößt man auf Brisighella, das von drei Felsspitzen dominiert und von der reizvollen Via degli Asini durchquert wird; Rio-
lo Terme mit seiner mächtigen

Festung aus dem 15. Jh. und im Zentrum des Senio-Tals Casola Valsenio mit dem Heilkräutergarten, einer einzigartigen "Fabrik" für Gewürz-, Heil- und Kosmetikk Kräuter. Bei Tisch sollte man, noch bevor man sich zwischen Fleisch und Fisch entscheidet, nach altem Brauch mit Piada und karamellisierten Feigen und Squacquerone (der Beste ist der mit dem milden Salz von Cervia gewürzte) oder mit Piada und Radicchio und Bruciatini (Speckwürfeln) beginnen.

Die Straße des Sangiovese, Straße der Weine und Gaumenfreuden der Hügel von Faenza führt durch das ravennatische Hügelland, das von den Flusstälern des Senio, des Lamone und des Marzeno strukturiert wird. Eine önologische, kulturelle und naturkundliche Route von rund 150 km Länge, die bis an die Grenze der Toskanischen Romagna führt. Den Rahmen bildet eine Naturlandschaft mit dem harten Kontrast zwischen der rauen Vena del Gesso - eine lange Gipsader, die an Mondgestein erinnert - und den sanften Hügeln mit ihren Wein- und Ölbergen, in denen die DOC-Weine der Romagna und der Colli di Faenza sowie das Extravergine-Öl von Brisighella gewonnen werden.

Mehr Informationen bei: www.stradadelsangiovese.it

1. Ravenna, das Mausoleum der Galla Placidia
2. Cervia, Einbringung des Salzes
3. Sant'Apollinare in Classe
4. Ravenna, das Mausoleum des Theoderich





Unbedingt probieren - Das milde Salz von Cervia



1

Über ein Jahrtausend lang stand und fiel die Wirtschaft von Cervia mit der Produktion seiner Salinen. Heute bedeckt die "weiße Goldgrube", am südlichen Eingang zum Naturpark Podelta, eine Fläche von 800 ha von hohem Wert für die Natur. Zu den häufigsten Gästen der Saline gehören **Rosaflamingos, Stelzenläufer, Säbelschnäbler und Reiher**. Sei es wegen der ungewöhnlichen Landschaft, sei es wegen der jahrhundertealten Gewinnung, jedenfalls ist das Salz von Cervia einmalig. **Fleur du sel** nennen es die Franzosen wegen seiner Milde; es ist mild, nicht weil es schwächer salzt, sondern wegen des geringeren Anteils an Bittersalzen. Wegen der hohen Qualität des Salzes wird die Saline Camillone, letztes Beispiel

handwerklicher Salzgewinnung mit Mehrfachsammlung, als Slow-Food-Lieferant geschützt. Das **Meervollsalz** von Cervia wird auf alte Weise gewonnen und verpackt: Es wird nicht künstlich getrocknet und nicht mit Zusätzen versehen, sondern besitzt die natürliche Feuchtigkeit des nicht raffinierten Salzes und alle im Meerwasser vorhandenen Mineralien. Neben dem groben Meer-Vollsalz und dem der Saline Camillone werden auch das **Salfiore di Romagna**, ein mittelfeines Vollsalz, und das Spitzensalz **Salfiore di Cervia** erzeugt, das in kleinen Mengen von der Oberfläche der Salzbecken abgeschöpft wird. Wegen seiner Eigenschaften wird es besonders in der Gastronomie und zur Herstellung von Wurst und Käse geschätzt, und sogar

die Schokoladenindustrie hat die Köstlichkeit der **Schokolade mit dem milden Salz von Cervia** entdeckt. Dieses Salz wird nach einem alten Brauch und nach genauem Zeremoniell jedes Jahr dem **Papst** geschenkt. So gehört das Salz von Cervia zu den Produkten, die am Tisch des Heiligen Vaters benutzt werden. Sehr gut zum Würzen von Fleisch, Fisch und Gemüse eignet sich das mit Kräutern aromatisierte Salz aus dem Garten von **Casola Valsenio**. In den Restaurants von Cervia werden zahlreiche Salzgerichte serviert, vom Seebarsch in Salzkruste bis zu den Sardinenfilets mit mildem Salz. Von den Salinen kommen auch die "**buratel**", die kleinen Aale, für eine köstliche einheimische Fischsuppe.



Das Öl von Brisighella

Im Lamone- und Senio-Tal gehen der Olivenanbau und die **Ölproduktion** bis auf die Römerzeit zurück. Das bezeugt die **Ölpresse** aus dem 2. Jh. n.Chr., die in der Krypta der Pieve del Thò in Brisighella gefunden wurde. Zu der außergewöhnlichen Qualität des Öls tragen das milde Mikroklima, das der Gipskette zu verdanken ist, die die Kulturen vor den kalten Nordwinden schützt, und die besondere geologische Formation des Bodens bei. Die Zeit der Ernte und der Produktion des ausgezeichneten Extravergine-

Olivenöls geht von Anfang November bis Mitte Dezember. Die Ernte der Oliven, genannt **brucatura**, erfolgt von Hand, wobei die Zweige mit "**Kämmen**" abgestreift werden und die Oliven in Netze unter dem Baum fallen. Das durch Abtropfen kalt gewonnene Öl ist so charakteristisch, dass es als Erstes in Italien die **europäische Geschützte Ursprungsbezeichnung** für die Öle "**Brisighella**" und "**Brisighello**" erhielt. Die Produktion basiert hauptsächlich auf zwei typischen einheimischen Varietäten: **Nostrana di Brisighella**

und **Ghiacciola**. Aus der Varietät **Nostrana di Brisighella** entstehen die Öle **Brisighella (g.U.)**: Blütenduft, kräftiger Geschmack, ausgezeichnet zu Gemüse, Getreide und Suppen, und das **Creu Brisighella**: mit breit gefächertem Aroma und Mandelgeschmack, der hervorragend zu Fischgerichten passt. Die Jahresproduktion liegt bei rund 5000 Flaschen. Aus der sehr seltenen und kostbaren Varietät **Ghiacciola** wird das **Nobil Drupa** hergestellt, mit fruchtigem Aroma und feinem, zartbitteren Geschmack, das sich bestens mit der mediterranen und ländlichen Küche verträgt. Seine Produktion ist begrenzt. Das Öl von Brisighella wird von den großen Küchenchefs benutzt und zeichnet die erlesenen Küchen Italiens aus.



2

1. Ravenna, Basilika von San Vitale
2. Sant'Apollinare in Classe
3. Cervia, Einbringung des Salzes



3

i Hier bekommt man das milde Salz von Cervia

Saline von Cervia

Verwaltungssitz in der Via Salara, 6 - 48015 Cervia
Tel. +39 0544 971 765
info@salinadicervia.it

Salzmuseum (M.U.S.A.)

Magazzino del Sale Torre - 48015 Cervia
Tel. und Fax +39 0544 977 592
scuolamb@cerviaambiente.it

Besucherzentrum

Via Bova, 61 - 48015 Cervia
Tel. +39 0544 973 040
salinadicervia@atlantide.net

i Hier bekommt man das Öl von Brisighella

Azienda produttrice CAB

(Cooperativa Agricola Brisighellese)
Via Strada, 2- 48013 Brisighella (RA)
Tel. +39 0546 81 103
www.brisighello.net





Volksfeste und Jahrmärkte



MÄRZ › Cervia › Josefi-Markt

Tintenfischfest in Pinarella: Imbissstände mit Seemannsküche, Unterhaltung, romagnolische Folklore, Musik und Trödelmärkte. Am freien Strand von Cervia die traditionelle "focarina" und Feuerwerk am Meer.

Tel. +39 0544 993 435

www.turismo.comunecervia.it

MÄRZ / APRIL › Ravenna

› Fest des weißen Pinientruffels

› Fest des Pinienkerns

Diese Veranstaltungen bieten im natürlichen Rahmen des Pinienwalds von Classe (Fosso Ghiaia) Imbissstände, Verkostungen, Märkte, Ausstellungen, Vorträge, Wanderungen, sportliche Veranstaltungen ohne Wettbewerbscharakter, Mountainbiketouren und traditionelle Spiele.

Tel. +39 339 3546640 - 0544 470 452

MAI / AUGUST › Cervia

› Borgo marina Schaufenster der Romagna

Ein Bummel durch das charakteristische Fischerdorf auf der Suche nach Köstlichkeiten und Traditionen des Meeres und des Hinterlands: Wein- und Gastronomieausstellungen, Kunsthandwerk, Verkostungen, Aufführungen. Jeden Donnerstag.

Tel. +39 0544 993 435

www.turismo.comunecervia.it

JUNI › Ravenna › Erdbeerfest

In Santo Stefano. Vorzügliche Gerichte der romagnolischen Tradition, dazu guter Wein, Musik und viel Spaß. Auf dem Fest gibt es die Fragolizia, einen ausschließlich der Erdbeere gewidmeten Stand mit Obstsalat, Eis, Obstspießchen, Torten, Kuchen und Reisgerichten.

Tel. +39 347 5223611

JUNI › Bagnacavallo

› Sprosse einer minderen Rebe?

Im wunderschönen Kreuzgang des Klosters San Francesco findet die Landesausstellung der autochthonen, traditionellen und kleineren DOC-Weine statt, veranstaltet von Slow Food.

Tel. +39 0545 280 898 - www.romagnadeste.it

JULI › Riolo Terme

› Messe der romagnolischen Schalotte

Eine Gelegenheit zum Entdecken der Feinheiten der romagnolischen Schalotte mit dem europäischen IGP-Zeichen. Verkaufsausstellung und Imbissstände.

Tel. +39 0546 71 044 - www.terredifaenza.it

SEPTEMBER › Cervia › Settembre Sapore di Sale

Ein ganzer Monat ist den Ursprüngen und der Salinentradition gewidmet, mit Aufführungen, Ausstellungen, Meetings, kulturellen Begegnungen und Märkten zum Thema. Es wird die alte Tradition der Einlagerung des Salzes erneuert, das auf einer "Burchiella" von den Salinen zu den Magazinen transportiert wird.

Tel. +39 0544 993 435

www.turismo.comunecervia.it

SEPTEMBER › Sant'Alberto (Ravenna)

› Settembre Santalbertese

Ein Monat zwischen Natur und Tradition. Birdwatching im Naturpark, Ausstellungen, Geschichte, Kultur, Gastronomie.

Tel. +39 0544 528 101 - www.santalbertoweb.it

OKTOBER › Casola Valsenio

› Fest der vergessenen Früchte

Die Bauern aus Casola verkaufen Mispeln, Baumerdbeeren, Mehlbeeren und alle die anderen kleinen Herbstfrüchte, die in der industriellen Gesellschaft in Vergessenheit geraten sind. Vorträge, Aufführungen und Marmeladenwettbewerb.

Tel. +39 0546 73033 - www.terredifaenza.it

NOVEMBER › Brisighella › 4 Feste für 3 Hügel

Eine Appetit machende gastronomische Veranstaltungsreihe, bei der jeder Novembersonntag einem typischen einheimischen Erzeugnis gewidmet ist: dem Spanferkel, der Kochbirne und dem reifen Käse, dem Trüffel, dem Öl.

Tel. +39 0546 81 166 - www.terredifaenza.it

NOVEMBER › Faenza

› Enologica Weinschau und Ausstellung der typischen Erzeugnisse

Ausstellung und Verkauf edler Weine und Spirituosen aus Faenza und dem Umland. Verkaufsausstellung typischer Produkte der Romagna mit Verkostung und Kellereibesichtigungen.

Tel. +39 0546 621 111 - www.terredifaenza.it

1. Casola Valsenio, Fest der vergessenen Früchte
2. Brisighella



Die Heimat- und Brauchtummuseen

Bagnacavallo

› Volkskundliches Ökomuseum der Sumpfpflandkultur
"Villanova delle Capanne"

Villanova di Bagnacavallo ist die Heimat der Riedgräser. Das hübsche Museum sammelt und bewahrt verspundete, geflochtene, gewobene, gedrechselte und gesponnene Gegenstände und hilft dem Besucher, die Lagunenkultur kennen zu lernen. Das Zentrum organisiert didaktische Labors und alljährlich im September das Fest der Riedgraskultur. Largo Tre Giunchi, 3 - Tel. +39 0545 47 122 - 0545 49 191
www.racine.ra.it/erbepalustri

Brisighella › Museo all'aperto dell'olio

Dieses Museum dient dem Kennenlernen des Olivenanbaus und der Ölerzeugung in der Romagna. Man spaziert durch das Ölanbaugebiet von Brisighella und verweilt bei den ungewohnten "Museumssälen im Freien", um eine Naturlandschaft von großer Schönheit zu genießen. Cooperativa Agricola Brisighellese (CAB)
Via Strada, 2 - Tel. +39 0546 81 103
www.brisighello.net

Brisighella › Museo del lavoro contadino (vorübergehend geschlossen)

Wegen ihres Alters und ihrer Originalität unschätzbare Exponate erzählen von der bäuerlichen Kultur in den Tälern des Lamone, Marzeno und Senio. Führungen für Schulklassen möglich.
Via Monticino, 2 - Tel. +39 0546 83 129 - 0546 994 419
www.terredifaenza.it

Casola Valsenio › Giardino delle erbe officinali "Augusto Rinaldi Ceroni"

Mitten im wild wachsenden Grün ein kultiviertes grünes Juwel, der Garten von Casola Valsenio: 4 ha in Terrassen angelegtes Land, auf dem 400 Pflanzenarten wachsen. Ihr Anwendungsspektrum reicht von der Medizin zur Biologie, von der Kosmetik zur Küche. Die größte permanente Kräuterausstellung in Italien.
Via del Corso, S. P. Prugno - Tel. +39 0546 73 158
www.ilgiardinodelleerbe.it

Cervia › MUSA - Salzmuseum

Das Museum zeigt an Hand von altem Werkzeug und archäologischen Funden die historischen und kulturellen Aspekte der Salinenkultur und die Salzgewinnung vor der Mechanisierung dieses Vorgangs, die um 1960 erfolgte.
Magazzini del Sale, via Nazario Sauro
Tel. +39 0544 979 239 - 0544 977 592 - 338 9507741
www.turismo.comunecervia.it

Cervia › Museo della civiltà contadina

Das aus einem alten Stall entstandene Museum besitzt eine schöne Sammlung von Gegenständen und Zeugnissen des bäuerlichen Lebens im Umland vom Anfang des 20. Jh.
S.S. Adriatica, 170 - Tel. +39 0544 994 501
www.leghaine.it

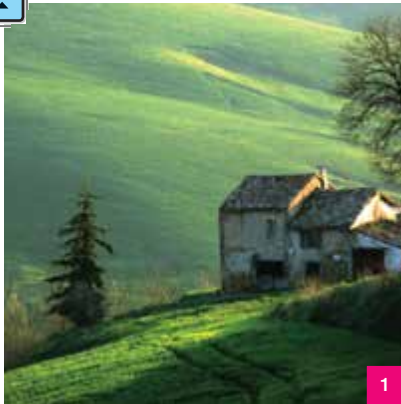
Massa Lombarda › Museo della frutticoltura "Adolfo Bonvicini"

Obstanbau ist hier Wirtschaft und Geschichte. Das Museum rekonstruiert die Agrarrevolution, die in Massa Lombarda um die Wende zum 20. Jh. begann: Meliorisierung, Gutshof, Familie, Bauernwelt, Agrarverträge und soziale Kämpfe.
Via Amendola, 40 - Tel. +39 0545 985 832 - 0545 985 833
www.romagnadeste.it

Russi › Museo della vita contadina in Romagna

Gezeigt wird das Arbeitsgerät aus dem Alltag der Bauern und Handwerker; breiter Raum wird der Weberei gegeben. Das Museum im Ortsteil San Pancrazio ist das Ergebnis langjähriger Sammeltätigkeit und historischer Forschung.
Via XVII Novembre, 2 - Tel. +39 0544 535 033 - 349 7881929
www.racine.ra.it/russi/vitacontadina





1

Forlì-Cesena

“PESCE AZZURRO” UND “FORMAGGIO DI FOSSA”, JEDEM NACH SEINEM GESCHMACK

Gastronomie und Handwerk gute Sachen

DAS GRÜNE HERZ DER ROMAGNA
 DIE PROVINZ FORLÌ-CESENA LIEGT IM ZENTRALEN TEIL DER ROMAGNA. SIE IST IHR EIGENTLICHES HERZ. EIN WEITES GEBIET MIT SEIT DER ANTIKE BEKANNTEN THERMALQUELLEN. ES BEGINNT AUF DEN RAUEN GIPFELN DES APENNINS, DANN GEHT ES ÜBER DAS HÜGELLAND DES ALBANA- UND DES SANGIOVESE-WEINES HERAB IN DIE FRUCHTBARE AGRARLANDSCHAFT DER EBENE UND GELANGT SCHLIESSLICH ANS MEER, AN DIE STRÄNDE VON CESENATICO, SAN MAURO UND GATTEO. ÜBERALL TRIFFT MAN AUF EINE GROSSZÜGIGE NATUR, BISWEILEN VON RESPEKTVOLLER MENSCHENHAND REGULIERT, MANCHMAL INTAKT WIE IM FALL DES NATIONALPARKS DER CASENTINISCHEN WÄLDER, MONTE FALTERONA UND CAMPIGNA, DER VON DER HÖHE DES APENNINENRÜCKENS DIE PROVINZ KRÖNT. IM RESPEKT VOR DER NATUR UND IHREN ZEITEN ENTSTEHEN GASTRONOMISCHE ERZEUGNISSE VON HOHER QUALITÄT, UNVERFÄLSCHT UND VON UNVERGLEICHLICHEM GESCHMACK. EINE REISE DURCH DIE PROVINZ FORLÌ UND CESENA IST EINE GELEGENHEIT, IN EIN LAND VON HINREISSENDEM CHARME UND ECHTEN GEFÜHLEN EINZUTAUCHEN, UM DAS GRÜNE HERZ DER ROMAGNA INTENSIV ZU ERLEBEN. AUCH BEI TISCH.

An erster Stelle die **Piadina**, die überall an Stelle des Brotes serviert wird. Mehr als eine Verkostung verdienen die “minestre”, mit dem Nudelholz ausgerollte Nudeln: Cappelletti, Strozzapreti, Ravioli, nicht zu vergessen die berühmten **Passatelli**, die auch in Fischsud ausgezeichnet schmecken. Zu den Glanzpunkten der einheimischen Küche gehören gegrillte Sardinen, Makrelen und frittierter Fisch und Fischsuppen. Einen ganz eigenen Geschmack hat der **formaggio di fossa**, der nach einer auf das 15. Jh. zurückgehenden Tradition in “Gruben” heranreift. Köstlich auch die **Frischkäse**: der Ravigliolo, der Squacquerone und die Ricotta. Das Hügelland liefert ausgezeichnetes Olivenöl, Pfirsiche und Kirschen; in den höheren Lagen wachsen Pilze und Trüffel. Sehr lecker sind die Süßspeisen: der **Bustreng**, mit Ho-

ning und Obststücken zubereitet; der **Savor**, eine Marmelade aus Traubenmost mit Obst, Mandeln und Nüssen; die **Bracciatelli** und die **Scroccadenti**. Und der Wein? Vergessen wir nicht, dass wir in der Romagna sind: Wenn man hier sagt, man habe Durst, wird einem ein Glas Wein angeboten, der **Albana DOCG** und die **DOCs der Romagna**: Sangiovese, Cagnina, Trebbiano und Pagadebit.



2

schöne Sachen

Zu den geschätztesten handwerklichen Erzeugnissen der Romagna gehören die **Rostdruck-Stoffe**. Zwischen Castrocara, Gambettola, Forlì und Santarcangelo gibt es noch etliche Handwerker, die auf jahrhundertealte Weise Tischtücher, Vorhänge und Schürzen von Hand bedrucken. Aus Montetiffi, einem Dorf oberhalb Sogliano, kommen die einmaligen **Tonbackformen** für die Piadina. Ein uraltes Handwerk: Das älteste Dokument, das die Backformenhersteller von Montetiffi erwähnt, ist von 1527 und trägt die Unterschrift von Sigismondo Malatesta. Tradition hat auch die **Herstellung von Schuhen**, vor allem im Gebiet von San Mauro Pascoli.

1. Romagna Hügel
2. Stoffdrücke
3. Bertinoro

Kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz

Ein Land der Geschichten, Genüsse und Traditionen. Am Meer **Cesenatico**, Jahrhundert der Fischerei und der Seefahrt, mit dem von **Leonardo da Vinci** entworfenen **Kanalhafen**, dem **Schiffahrtsmuseum**, dem **Geburtsmuseum** des Dichters **Marino Moretti** und der hübschen **Piazzetta delle Conserve** mit den Gruben, in denen bis in die 30er Jahre der Fisch eingelagert wurde. In der Ebene die Städte **Forlì**, **Cesena**, **Forlimpopoli** mit dem Hügel von **Bertinoro** im Hintergrund, **San Mauro Pascoli**, **Gambettola**, **Gatteo** und **Savignano sul Rubicone**. Forlì empfängt den Besucher mit der **Abtei San Mercuriale**, von der man seit dem 4. Jahrhundert Nachricht hat, und ihrem fast 76 Meter hohen Glockenturm, dessen Bau 1180 abgeschlossen wurde. Die Stadt stand unter der

Herrschaft der Ordelaffi, die hier die imponierende **Festung Rocca di Ravaldino** errichteten, die auch Schauplatz der Ereignisse um **Caterina Sforza**, die Herrin der Romagna, war. Cesena wurde von den **Malatesta** regiert, die unauslöschliche Zeichen hinterließen wie die **mächtige Festung** und die öffentliche **Bibliothek**, ein kostbares Zeugnis der humanistischen Kultur; die **Biblioteca Malatestiana** gehört zu den schönsten und am besten erhaltenen Bibliotheken Europas und wurde 2005 von der UNESCO zum “Weltdokumentenerbe” erklärt. Besonderes Ansehen genießt **Forlimpopoli** bei den Feinschmeckern als Geburtsort von **Pellegrino Artusi**, dem Autor von “Die Wissenschaft in der Küche und die Kunst des guten Essens”. Das erklärt vielleicht auch die Neigung der Bewohner der Romagna zum Genuss. In der Gegend springt der

Hügel von **Bertinoro** ins Auge, „der Balkon der Romagna“, berühmt für seine Weine und für die **Ringsäule (Colonna delle anella)**, Symbol der natürlichen Gastfreundschaft der Romagnolen. In **San Mauro Pascoli** ist das **Geburtsmuseum von Giovanni Pascoli** zu besichtigen, des melancholischen Poeten der kleinen Dinge. Zum Hügelland hin, auf den Straßen, die die sechs Täler der Provinz durchziehen, gibt es Weinberge, Ölberge und weite Ausblicke zu bewundern. Das **Tal des Tramazzo** öffnet sich auf die Orte **Tredozio** und **Modigliana**, Spuren der Herrschaft der Florentiner und derjenigen der Grafen **Guidi** inmitten der Natur des Nationalparks. Wenn man durch das **Montone-Tal** fährt, berührt man **Castrocaro Terme**, einen eleganten und renommierten Kurort; wenige Kilometer weiter **Terra del Sole**, die von **Cosimo de' Medici** errichtete



3

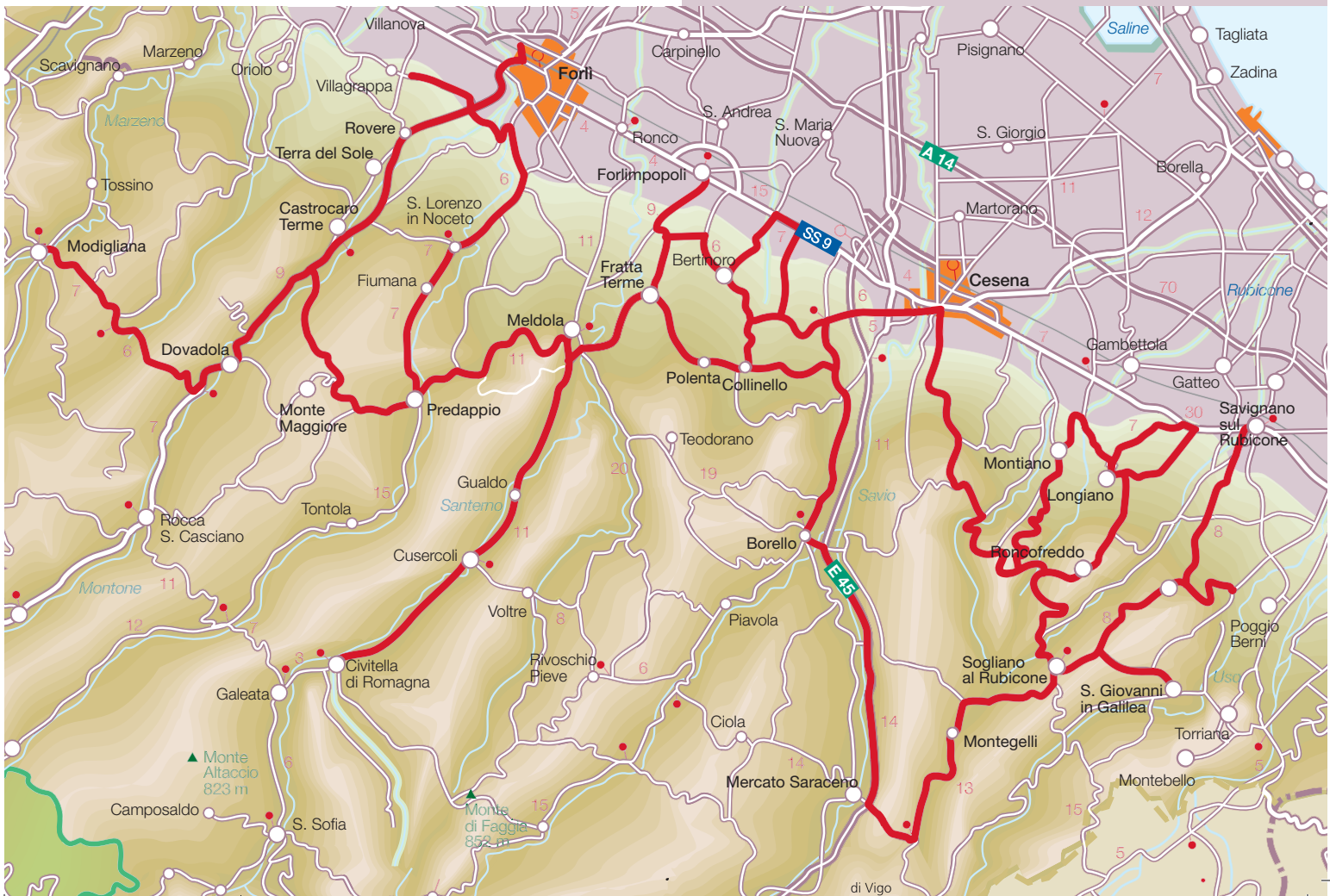
Festungsstadt, und **Dovadola** mit dem alten florentinischen Ortskern, der im Herbst nach dem köstlichen weißen Trüffel duftet; dann **Rocca San Casciano** und schließlich **Portico** und **San Benedetto** mit den prächtigen Panoramen des Nationalparks. Im **Rabbi-Tal** trifft man auf **Predappio** mit seiner landwirtschaftlichen Tradition, die sich in der Erzeugung edler Weine hervortut, und auf **Premilcuore** inmitten der geschützten Natur des Nationalparks. Im **Bidente-Tal** gibt es weitere hübsche Plätze: das von der in strategischer Lage zwischen zwei Flüssen errichteten Festung verteidigte **Meldola**; Cusercoli mit der mächtigen Burg; **Civitella** und **Galeata** an der Straße nach

Santa Sofia, dem Tor zum tausendjährigen **Wald von Campagna**. Im **Savio-Tal** liegen **Sarsina**, die Geburtsstadt des lateinischen Komödiendichters **Plautus**, **Mercato Saraceno**, dann **Bagno di Romagna** mit seinen warmen Thermalquellen, die schon bei den alten Römern so beliebt waren, und **San Piero in Bagno**, wo die gute Küche eine konsolidierte Kultur ist. Nicht zuletzt **Verghereto** in der Stille des Bergs, an dem der Tiber entspringt. Im **Tal des Rubikon** liegen **Longiano**, ein Bollwerk der Malatesta, und **Sogliano al Rubicone**, das beim Volk der Gourmets für seinen Grubenkäse bekannt ist; und auf den Höhen verstreut **Montiano**, **Roncofreddo** und **Borghi**.

Die Routen der Straße der Weine und Gaumenfreuden

Eine Reise für Feinschmecker ins Herz der Romagna, zwischen der Via Emilia und dem Apennin. Die Strecke, 280 genussreiche Kilometer, verbindet die sechs Täler der Provinz miteinander. Land bäuerlicher Lebensweise und Arbeit - wo die besten Weine der Romagna herkommen, **Sangiovese** und **Albana** vor allem - und das **Öl**, **Obst** und **Gemüse** anbietet, dazu **leckere, handgemachte Nudeln**, **zartes Rindfleisch** von der romagnolischen Rinderrasse, **schmackhafte Käse**, **Schinken** und **Wurstwaren** und die **Piadina** als **Bannerträger der Gastronomie**.

Mehr darüber bei: www.stradavinisaporific.it





Unbedingt probieren - Der "pesce azzurro"

In **Cesenatico** mischt sich die salzige Seebrise mit den intensiven Düften aus den Küchen der Restaurants und Trattorien. Es duftet nach Fisch, und das war schon immer so. Fische und Krustentiere aus der **Adria**: Heuschreckenkrebse, Kalamaren, Seezungen, Steinbutte, Venusmuscheln, Seebarben und vor allem der **"pesce azzurro"** (Sardinen, Sardellen, Makrelen), die an den beiden Seiten des Kanalhafens immer e' pès turchin (Türkisfisch) genannt wurden. Lange Zeit galten sie zu Unrecht als Armenspeise, die vor allem von den gewiss nicht reichen Fischern gegessen wurde. Diese pflegten, wenn sie vom Meer

zurückkamen, gleich am Kai den eben gefangenen Fisch zu essen (der edlere Fisch war für den Verkauf bestimmt), und zwar auf **improvisierten Feuern** geröstet. Eine echte **"rustida"** ist auch heute noch undenkbar ohne **"pesce azzurro"**, der in einer goldenen Panade gegrillt und noch siedend heiß mit den Händen gegessen wird. **Sardinen, Sardellen und Makrelen** werden in diesem Teil der Adria im Überfluss gefischt; sie haben schmackhaftes Fleisch und einen hohen Nährwert. Wenn es für **"pesce azzurro"** eine enorme Vielfalt an lokalen Rezepten gibt, eines besser als das andere und einige ganz raffinierte, ist dies der unerschöpflichen

kulinarischen Fantasie der Köche von Cesenatico zu verdanken, die heute die Tradition neu interpretieren und eine sehr attraktive Fischküche kreieren. Es ist richtig, dass der uralte Seehafen schon immer einen guten gastronomischen Ruf hatte; davon schreibt schon im 1. Jh. v. Chr. der Grieche Polybios in seiner **Historia: Die Kunst des guten Essens** hat hier eine mindestens zweitausend Jahre alte Geschichte.



Der "formaggio di fossa"

Er kommt ausschließlich aus den **Tälern des Rubikon** und des **Marecchia**, im Grenzgebiet von Romagna und Marken, und kann ein Schafskäse oder Mischkäse sein, der etwa drei Monate lang **"in der Grube"** reift. Die Gruben sind in den Tuffstein gehauene Lagerstätten mittelalterlichen Ursprungs, gewöhnlich in Flaschenform, drei Meter hoch und zwei Meter im Durchmesser. In **Sogliano** folgt man dem Brauch des **"Eingrabens"** des Käses seit Hunderten von Jahren: Im August werden die Gruben geöffnet und mit Stroh, Schilf und

Holz ausgelegt. Der Käse wird in weiße Stoffsäcke eingewickelt und einer auf den anderen gestapelt, bis zur Öffnung hin, die dann mit Brettern und Gips versiegelt wird. Die Wiederöffnung erfolgt im November, wenn der Käse sein volles Aroma entwickelt hat. Das Mikroklima der Gruben gibt dem Käse einen ganz besonderen Geschmack und Geruch, leicht bitter und mit Anklängen an Pilze und Trüffel. Die Form ist wegen des Drucks in der Grube häufig unregelmäßig, Rinde und Teig sind nicht mehr zu unterscheiden, der Käse ist

kompakt und bröckelig, von hell bernsteinfarben bis strohgelb, dazu leicht verdaulich, was ihn noch wertvoller macht. Es ist ein Käse zum Genießen, den man in kleinen Mengen verkosten und langsam kauen sollte. Er passt hervorragend zu **Savor, Saba, Honig, Obstkonfitüren, karamellisierten Feigen** und **Balsamessig** und eignet sich bestens für die Zubereitung der **romagnolischen Nudelgerichte**.



1

1 und 2. Sogliano, formaggio di fossa



2

i Hier bekommt man den "pesce azzurro"

Pescheria Comunale

Corso Garibaldi - 47042 Cesenatico

Tosi e Raggini - La marisceria del porto

Via Canale Bonificazione, 47 - 47042 Cesenatico
Tel. +39 0547 82 570 - Fax +39 0547 674 224
info@tosieraggini.com
www.tosieraggini.com

i Hier bekommt man den "formaggio di fossa"

Grubenbetreiber:

Formaggio di Fossa "Antiche Fosse" di Rossini Dr. Gianfranco & C.

Via Pascoli, 8 - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel. +39 0541 948 687 - Fax +39 0541 817 056
info@formaggiodefossa.net - www.formaggiodefossa.net
www.formaggiodefossadisoglianoalrubicone.it

Fosse Brandinelli

Via XX Settembre, 2/b - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel. +39 0541 948 068 - Fax +39 0541 940 407
silvano@fossebrandinelli.it - marino@fossebrandinelli.it
ilformaggiodi@fossebrandinelli.it - www.fossebrandinelli.it

Fossa Pellegrini

Via Le Greppe, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel. +39 0541 948 542 - Fax +39 0541 948 409
mpellegrini@rimini.com - www.formaggiodefossa.it

Fosse Tera S.a.s.

Via XX Settembre, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel. +39 0541 948 601
ilfossaditera@libero.it

Fosse Venturi S.a.s

Via Roma, 67 - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel. +39 0541 948 521 - Fax +39 0541 817 070
info@fosseventuri.it - www.fosseventuri.it

Casa del Formaggio di Fossa

Via XX Settembre, 2 - 47030 Sogliano al Rubicone
Tel./Fax +39 0541 948 556





Volksfeste und Jahrmärkte



MÄRZ › *Cesenatico* › *Azzurro come il pesce*
Kulinarische Veranstaltung zur Förderung des "Armeleutefischs". Für Gourmets eine Gelegenheit zum Verkosten traditioneller Gerichte wie Sardinen in Öl und Zitrone, Bohnensuppe mit Venusmuscheln, Sardinen-Kartoffelkuchen, "Monfettini" in Tintenfischbrühe und Nudeln mit Makrele. Organisiert von Arice, dem Verband der Gaststättenbetriebe von Cesenatico.
Fremdenverkehrsbüro
Tel. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

MAI › *Borghi* › *Sagra "de Bustrengh"*
Dieses Fest ist dem Bustreng gewidmet, der traditionellen Süßspeise des Rubikon- und Uso-Tals, dessen Rezept eifersüchtig gehütet wird.
Pro Loco Tel. +39 340 7798 528 - 0541 947 730
Fax +39 0541 947 730

JUNI › *Bertinoro*
› *Fest der Straße der Weine und Gaumenfreuden der Hügel von Forlì-Cesena*
Die Piazza des mittelalterlichen Städtchens verwandelt sich in eine Probierstube mit den Ständen der Bauern aus der Gegend. Präsentation, Verkostung und Verkauf typischer Produkte.
Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena
Tel. +39 0543 469 213 - Fax +39 0543 444 588
www.stradavinisaporific.it

JUNI › *Forlimpopoli* › *Festa Artusiana*
Die Stadt feiert einen ihrer berühmtesten Söhne: Pellegrino Artusi, der die italienische Küche systematisch ordnete, und verwandelt sich in Artusopolis, eine Stadt zum Probieren. Das auf der Piazza eingerichtete Restaurant "Casa Artusi" und die Restaurants der Stadt bieten Gerichte nach den Rezepten des "Maestro" an.
Kulturbüro
Tel. +39 0543 749 234 - Fax +39 0543 749 214
www.pellegrinoartusi.it

JUNI › *Civitella*
› *Kirschenfest und -markt*
Im Mittelpunkt dieses Festes stehen die köstlichen Kirscharten von Civitella: Morette, Morandine, Duroni und Cornine. Ausstellung und Verkauf auch von einheimischen Agrarprodukten, Gratisverkostung, Aufführungen und Unterhaltung.
Pro Loco Tel. +39 0543 983 083
www.turismoforlivese.it

AUGUST › *Cesenatico*
› *Große "rustida" der Fischer*
Cesenatico und die Fischerei bilden seit Jahrhunderten eine Einheit, und zur Erinnerung an dieses wichtige Gewerbe bieten die Fischer am 14. August den Touristen eine Kostprobe des echten "pesce azzurro" der Adria an.
Fremdenverkehrsbüro
Tel. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

OKTOBER › *Dovadola* › *Trüffelmesse und -fest*
Der Duft des weißen Trüffels, des besten. Jedes Jahr am 3. und 4. Sonntag im Oktober feiert Dovadola diese Köstlichkeit mit einem großen Fest, bei dem die Besucher die köstlichen Trüffel beschnuppern und verkosten können.
Pro Loco Tel./Fax +39 0543 933 200

OKTOBER/NOVEMBER › *Cesenatico*
› *Herbst in Cesenatico mit Fischfest*
Ein langes Wochenende am alten Kanalhafen zur Feier des Fisches, eines der gesündesten Nahrungsmittel auf unserem Tisch, zubereitet nach den Traditionen der Küste.
Fremdenverkehrsbüro
Tel. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

NOVEMBER › *Longiano*
› *Fest des Öls und des Ölbaums*
Das neue Öl wird mit Folkloreveranstaltungen und Imbissständen mit typischen Gerichten und einem leckeren Stockfisch in Olivenöl gefeiert.
Kulturbüro
Tel. +39 0543 666 411 - Fax +39 0547 665 860
www.comune.longiano.fc.it

NOVEMBER/DEZEMBER › *Sogliano*
› *Messe des "formaggio di fossa"*
Der Grubenkäse ist der begehrte Star der Messe, aber man kann auch viele andere kulinarische Produkte probieren und kaufen.
Fremdenverkehrsbüro
Tel. +39 0541 827 339 - Fax +39 0541 948 866
www.comune.sogliano.fc.it

1. Dovadola, Trüffelmesse und -fest
2. Forlimpopoli, Festa Artusiana
3. Cesena, Museo di storia dell'agricoltura
4. Longiano, Museo del territorio
5. San Mauro Pascoli, Casa Pascoli



Die Heimat- und Brauchtumsmuseen

Forlì › Museo etnografico romagnolo "Benedetto Pergoli"

Eines der wichtigsten Museen zum Kennenlernen der romagnolischen Identität. Die seit 1921 angelegte Sammlung zeigt außergewöhnliche Stücke, wunderschöne Räume, Werkzeuge und Möbel: ein Muss. Palazzo Merenda, Corso della Repubblica, 72
Tel. +39 0543 712 606 / 609 - Fax +39 0543 712 618
www.turismoforlivese.it

Cesena › Museo di storia dell'agricoltura

Das Museum im Hauptturm der Malatesta-Burg zeigt eine der reichhaltigsten Sammlungen von landwirtschaftlichen Geräten und Gegenständen des bäuerlichen Lebens in der Region. Alles nach Thema und Produktionszyklen geordnet: Wein, Hanf, Weizen, Transport. Rocca Malatestiana
Via Pia degli Ordelaffi, 8
Tel. +39 0547 355 727 - Fax +39 0547 355 721
www.comune.cesena.fc.it

Cesenatico › Museo della marineria del medio e alto Adriatico

Das Museum besitzt eine schwimmende Abteilung im ältesten Abschnitt des Kanalhafens, wo die traditionellen Boote der Adria aus dem 19. und 20. Jh. liegen: Bragozzi, Trabaccoli, Lance, Paranze, Topi und Battane. In der Weihnachtszeit wird auf den Booten eine stimmungsvolle Krippe eingerichtet. Im Museumsgebäude wird der Besucher mit audiovisueller Unterstützung in die Geheimnisse der Segelboote eingeweiht: Bootsbau, Ausrüstung, Fischfang.
Via Armellini, 18 - Tel. +39 0547 79 264 - Fax +39 0547 674 094
www.museomarineria.eu

Longiano › Museo del territorio

Die Sammlung ist auf elf Räume verteilt. Ausgestellt werden Geräte und Materialien der traditionellen Handwerke, vom Schreiner zum Schmied, vom Schlosser zum Maurer. Sorgfältige Rekonstruktionen der typischen romagnolischen Küche und des Schlafzimmers der 30er Jahre. Im Garten Geräte für das Säen, Ackern und andere Landarbeiten.
Via Giannini - Tel. +39 0547 665 484 - Fax +39 0547 665 860
www.comune.longiano.fc.it

Terra del Sole › Museo dell'uomo e dell'ambiente

Die Sammlung ist auf 13 Räume verteilt: Im Mittelpunkt der Ausstellung stehen die Sitten und Gebräuche, von der Hauseinrichtung zur Hausarbeit, vom Handwerk zum Getreide- und Weinbau und den landwirtschaftlichen Geräten. Das Museum im Palazzo Pretorio besitzt auch eine interessante Fossiliensammlung.
Piazza Garibaldi, 1 - Tel. +39 0543 766 766
www.terradelsole.org

San Mauro Pascoli › Casa Pascoli

Das Geburtshaus von Giovanni Pascoli, seit 1924 Nationaldenkmal, ist ein Ort, der die Kindheit des Dichters zutiefst geprägt hat. Ein kleines, aber interessantes Museum. Die Räume mit dem alten Deckengebälk, der großen Feuerstelle, dem Ausgussstein, in denen Pascoli seine frühen Jugendjahre verbrachte, sind unverändert erhalten. Hinzugefügt wurden zeitgenössische Geräte und Möbel.
Via G. Pascoli, 46
Tel. +39 0541 810 100 - Fax +39 0541 934 084
www.casapascoli.it





1

Rimini

ÖL UND WEIN AUS DEM HÜGELLAND, GENÜSSE DER MALATESTA UND MONTEFELTRO

STÄTTEN GROSSER GESCHICHTE DIE PROVINZ RIMINI ERSTRECKT SICH ENTLANG DEM SÜDLICHEN ZIPFEL DER ROMAGNOLISCHEN KÜSTE, BIS DORT, WO DER APENNIN DAS MEER BERÜHRT. DAS MEER UND DIE BERÜHMTE SANDKÜSTE UMSCHLIESSEN RIMINI, RICCIONE, CATTOLICA, MISANO, BELLARIA UND IGEA MARINA, SO VERSCHIEDENE ORTE, DASS SIE DAS GANZE VOLK DER URLAUBER ZUFRIEDEN STELLEN, UND DEM INTERESSIERTEN REISENDEN BIETET AUCH DAS HINTERLAND ECHTE ÜBERRASCHUNGEN. DIE LANDSCHAFT IST VON DEN TÄLERN DES MARECCHIA UND DES CONCA GEPRÄGT. DAS ERSTE, ZEUGE DER VILLANOVA-KULTUR, IST RAU UND FELSIG, DAS ZWEITE SANFTER; ERST AN DER GRENZE ZU DEN MARKEN TAUCHEN DIE ERSTEN EROSIONSSCHLUCHTEN AUF. DAS CONCA-TAL WAR SCHAUPLATZ STÄNDIGER KÄMPFE ZWISCHEN DEN MALATESTA, DEN HERREN VON RIMINI, UND DEN MONTEFELTRO, DEN HERZÖGEN VON URBINO. HEUTE UMFASST DIE PROVINZ RIMINI AUCH DIE ORTE DES OBEREN MARECCHIATALS (ALTA VALMARECCHIA), GRENZGEBIET ZWISCHEN DEN BEIDEN HERRSCHERHÄUSERN. VOM MITTELALTER BIS ZUR RENAISSANCE WAR DAS HAUS MALATESTA EINES DER BEDEUTENDSTEN IN ITALIEN, MIT DEM ZENTRUM SEINER MACHT IM RAUM RIMINI, WO FAST ÜBERALL ZEUGNISSE SEINES GLANZES ANZUTREFFEN SIND. AUF ALLEN ANHÖHEN STEHEN DIE FESTUNGEN, BURGEN UND WEHRDÖRFER DER ALTEN SIGNORIA UND BEHERRSCHEN HEUTE NOCH DIE ADRIA.

Gastronomie und Handwerk gute Sachen

Glanzpunkte der Fischküche sind die Fischsuppe, der **“brodretto alla riminese”**, sämig von Tomaten und schwarz vom Pfeffer, geschmorte Tintenfische und gegrillter Fisch; unter den Fleischgerichten das **Spanferkel**, die **Kutteln** und die **Grillteller**. Alle Gerichte schmecken noch besser, wenn man sie mit den hiesigen Weinen, den erlesenen **DOCs der Colli di Rimini**, serviert. Ein besonderer Platz gebührt der **Piadina**, die mit Pecorino, Ricotta, Squacquerone, Rohschinken und Salami genossen wird. Eine andere typische Brotsorte ist das hausgemachte **Bizulà**. Das Land liefert die **Kartoffeln von Montescudo** und **Alta Valmarecchia**, die **Trüffel von**



2

Sant’Agata Feltria, die **Esskastanien**, das hervorragende **Extravergine-Öl der Colline di Romagna g.U.**, und unter den geschickten Händen der Hausfrauen entstehen **Passatelli**, **Tagliatelle**, **Gnocchi**, **Cappelletti** und **Strozzapreti**. Die Käseproduktion umfasst auch Spitzen-erzeugnisse wie den **Grubenkäse von Talamello**. Verlassen Sie den Tisch nie, ohne die typischen Süßspeisen verkostet zu haben: **Miacetto aus Cattolica**, **Ciambella**, **Bustrengo**, **Sanguinaccio**, **Saba**, **Savor**, **Piada dei Morti** (im Herbst), dazu ein Glas süßen **Albana**.



3

schöne Sachen

Typisches Kaufobjekt sind die **Rostdruck-Stoffe**. **Rebblinge**, **Ähren**, **Trauben**, **Hähne** und **Tauben** bilden die traditionellen Muster der romagnolischen **Tischtücher**. Die **älteste Farbe** ist das **Rostbraun**, hinzu kamen im Lauf der Jahrhunderte **Kobaltblau** und **Grün**. Die Geheimnisse dieser Kunst kann man bei einem Besuch in einer der Werkstätten entdecken, die Museen gleichen, wie die **Stamperia Marchi in Santarcangelo**, die eine Mangel aus dem 17. Jh. besitzt. Handwerker gibt es auch in **Montefiore**, **Montescudo** und **Montecolombo**, wo traditionelle **Terrakotten** hergestellt werden, für **Schmiedeeisen** muss man nach **Mondaino** und **Montegridolfo** gehen.

1. San Leo
2. Santarcangelo, Burg
3. Verucchio, Rocca del Sasso (Festung)
4. Sant’Agata Feltria

Kurze Hinweise für einen Besuch der Provinz

Man geht nach Rimini des Meeres wegen und zum Träumen. Die Stadt hat viele Gesichter: das Fantastische auf den Spuren von **Federico Fellini**, im **Borgo San Giuliano**, im **Grand Hotel**; das Römische mit dem **Augustusbogen** und der **Tiberiusbrücke**, das Renaissance-gesicht aus der Zeit, als Rimini die **Hauptstadt der Signoria** war; zu den schönsten Bauten gehören der **Tempio Malatestiano** und das **Castello di Sismondo**. Hinter Rimini beginnen die **Länder der Malatesta und der Montefeltro**, Stätten großer Geschichte, Land des **Dolce Vita**, wo die Küche hei-

ligen Respekt genießt und die Landschaft im Wechsel zwischen **Weizenfeldern**, **Weinbergen** und **Olivenhainen** leuchtet. Die Spuren der Malatesta kann man im **Valmarecchia** und im **Valconca** verfolgen. Im **Marecchia-Tal** haben die **Burgen** und **Türme** ein gemeinsames Merkmal: Sie stehen auf **rauen Felsvorsprüngen**, die sich weit über die Ebene erheben, und gewähren eine prächtige Aussicht auf **Berge und Meer**. Die Route geht von **Santarcangelo** mit der schönen Altstadt auf dem Hügel nach **Poggio Berni**, wo es eine einmalige Ansammlung von **Adelshäusern**

und **Mühlen** gibt, zu der Festung **Torriana** und nach **Montebello**, dem stillen Dorf unter der geheimnisvollen Festung. Auf der anderen Talseite steht die riesige Festung von **Verucchio**, wo der **Mastin Vecchio** geboren wurde. Von **Verucchio** nimmt man die Straße nach **San Leo**, das den Besuchern die **Majestät der Festung** und die **romanischen Schönheiten** des **Doms** und der **Pfarrkirche** bietet. Wenn man auf der **Staatsstraße „Marechiese“** weiterfährt, kommt man zu den charakteristischen Ortschaften **Talamello** und **Sant’Agata Feltria**. Das **Conca-Tal** ist sanfter,



4

Die Routen der Straße der Weine und Gaumenfreuden

das Meer ist immer gegenwärtig und die Hügel nähern sich allmählich dem Apennin. Zu Füßen der ersten Berge liegen die Besitztümer der Malatesta: **Coriano**, **San Clemente**, **Morciano**, **San Giovanni in Marignano**. An der Grenze zum **Montefeltro**, an der Verteidigungslinie der Signoria, die Burgen von **Saludecio**, **Montegrifolfo** und **Mondaino**, deren Mauern harmonisch die historischen Ortskerne umschließen. Eine der Lieblings-

residenzen der Malatesta war die Festung von **Montefiore**, mit ihrem Freskenschmuck fast ein Schloss. In **Gemmano** ist es die unberührte Natur, die mit den spektakulären **Grotten von Onferno** für aufregende Erlebnisse sorgt. Den Abschluss bilden die Burgen von **Montescudo** und **Montecolombo**, die in strategischer Lage das Land beherrschen.

150 Kilometer, die ganz der Ess- und Trinkkultur gewidmet sind, von den Hügeln des Hinterlands von Rimini durch das **Conca-** und das **Marecchia-Tal** bis an die Grenze des **Montefeltro Marchigiano**. Eine Strecke, die man gemächlich zurücklegen sollte, um die Reichtümer des Landes und die **Juwelen der Geschichte** zu entdecken. Wein und Öl sind die **Spitzenprodukte** des Hügellandes von Rimini, weitere **Leckereien** sind **Käse**, **Fleisch**, **Wurstwaren**, **Honig**, **Früchte** und die **traditionellen Nudelgerichte**.

Mehr darüber bei: www.stradadeivinidirimini.it





Unbedingt probieren - Der Wein des Hügellandes von Rimini

Die Anfänge des Weinbaus im Riminesischen liegen weit zurück, wie die umfangreiche historische Dokumentation mit vielen Informationen über frühere Techniken und Instrumente des Weinbaus bezeugt. Auch heute werden von der Adriaküste bis zu den Hügeln des Marecchia- und des Conca-Tals ausgezeichnete Weine erzeugt, die der Ausdruck einer eigenständigen Winzertadt sind. Aus den Reben dieser Gegend entstehen die DOC-Weine Colli di Rimini: Bianco, Rosso, Biancame, Cabernet Sauvignon und Rebola. Unter den roten Rebsorten nimmt zweifellos der Sangiovese den ersten Rang ein, weil man daraus ausgezeichnete

fruchtige und lagerfähige Weine sortenrein herstellen kann, aber auch, weil er zusammen mit dem Cabernet Sauvignon und in geringerem Umfang mit alten Rebsorten wie dem Verucchiese und dem Marzabino benutzt wird. Unter den weißen Rebsorten finden wir den traditionellen Trebbiano Romagnolo, die Rebola und den Bombino Bianco (bekannt als Pagadebit), die sowohl sortenrein als auch zusammen mit anderen Rebsorten wie dem Chardonnay und dem Sauvignon angebaut werden. Bei Tisch ist besonders auf die "Ehen" zu achten, die Roten "vermählen" sich gut mit Fleisch vom Grill, Schinken und Wurstwaren, Tagliatelle mit Fleischso-

ße und Grubenkäse; die Weißen haben eine Schwäche für Fischgerichte, Passatelli, Piadina. Vereinigungen von großem Stil in einem Land, wo alles von Kunst spricht, auch der Weinbau und die Gastronomie.



Das Öl aus den Hügeln der Romagna

Die ersten Spuren des Ölanbaus im Raum Rimini gehen auf die Villanova-Zeit zurück, und vom Mittelalter bis zu Beginn des 20. Jh. häufen sich die Quellen in Archiven, Kirchen und bei Notaren, die die Bedeutung des Olivenöls in der Wirtschaft des Gebiets bezeugen. Auch die Malatesta legten in allen Burgen enorme Ölvorräte an, dazu besaßen sie auf ihren Ländereien zahlreiche Ölmöhlen. Viele Jahrhunderte sind seither vergangen, aber heute noch sind Rebstock und Ölbaum Kennzeichen der ländlichen Gebiete und geben der Wirtschaft beträchtliche Impulse: so die Colline di Romagna, die wegen

ihrer Qualität die geschützte Ursprungsbezeichnung bekamen, und das Extravergine-Öl, das im Hügelland der Provinz Rimini erzeugt wird. Die Produktion erfolgt hauptsächlich aus der verbreiteten Varietät Correggiolo, die dem Öl seine typische und hochwertige Note gibt: den Duft nach frischem Laub und grünen Mandeln. Das Öl wird vorzugsweise zu kräftigen Gerichten benutzt, wie Grillfleisch, Wildsalaten, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nudeln. In der lokalen gastronomischen Tradition finden wir es nicht nur in Nudel- und Hauptgerichten, sondern auch zur Zubereitung althergebrach-

ter Süßspeisen wie "miacetto" und "bustrengo". Neben dem Öl werden in der Küche auch die Oliven gekonnt eingesetzt: in der Pfanne zu Bratwurst oder mariniert mit dem köstlichen Duft nach Knoblauch, wildem Fenchel und Orangenschale. In den Ölmöhlen, in denen man das Extravergine-Öl kaufen kann, läuft die Verarbeitung der Oliven von Ende Oktober bis Mitte Dezember. Mit vielen Initiativen wird versucht, auf das einheimische Olivenöl aufmerksam zu machen. So können im November viele Ölmöhlen besichtigt werden, um alle Geheimnisse des Pressens nach natürlichen Methoden, welches das Öl unnachahmlich macht, kennen zu lernen.



1. Montefiore Conca
2. Valmarecchia



i Hier bekommt man Wein
Erzeuger - Abfüller

Coriano

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 Vecciano di Coriano
Tel./Fax +39 0541 658 388 - 335 256039
poderevecciano@libero.it - www.poderevecciano.it

Terre Riminesi

Via Cella, 7 Ospedaletto
Tel. +39 0541 656 000 - Fax +39 0541 657 452
info@terreriminesi.it

Az. Agricola Bianchi Roberto

Via Campo, 9 Passano - Tel. +39 0541 656 459

Le Terre di Berni

Via Levata, 40 Cerasolo Mulazzano - Tel. +39 335 6353712
info@leterrediberni.it - www.leterrediberni.it

Az. Agricola Pagnoni

Via Flaminia Conca, 60 Passano
Tel. +39 0541 657 071 - Fax +39 0541 652 298
pagnoni.adamo@libero.it

Coop. San Patrignano

Via San Patrignano, 136 Ospedaletto
Tel. +39 0541362 362 - Fax +39 0541 756 718
comm2@sanpatrignano.org - www.sanpatrignano.org

Tenuta Santini

Via Campo, 33 Passano - Tel./Fax +39 0541 656 527
info@tenutasantini.com - www.tenutasantini.com

Valle Delle Lepri

Via Cà Rigetti, 17 - Tel./Fax +39 0541 656 464
info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

Montecolombo

Fattoria del Piccione

Via Roma, 1185 San Savino
Tel. +39 0541 985 664 - Fax +39 0541 986 091
fattoria@fattoriadelpiccione.it - www.fattoriadelpiccione.it

Fiammetta

Via Provinciale, 909 Croce - Tel. +39 0541 28 983
agriturismofiammetta@libero.it - www.agriturismofiammetta.it

Il Capannino

Via Belarda, 494 San Marco - Tel./Fax +39 0541 985 487
pietro.allevi@libero.it

Il Mio Casale

Via Canepa, 700 San Marco -
Tel. +39 0541 985 164 - Fax +39 0541 985 126
info@ilmiocasale.it - www.ilmiocasale.it

Morciano di Romagna

Az. Agricola Monaldini Antonio

Via Moscolo, 5 - Tel. +39 0541 988 569

Le Rocche Malatestiane

Via Abbazia, 83 - Tel./Fax +39 0541 857 785
lerocche@lerocchemalatestiane.it - www.lerocchemalatestiane.it

Poggio Berni

Az. Agricola Antoniacci

Via Chiesa Camerano, 369 - Tel. +39 0541 626 306

Saludecio

Az. Agriturstica La Torre del Poggio

Via dei Poggi, 2064 - Tel. +39 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it

San Clemente

Az. Agricola Grossi Agostino

Via Pian di Vaglia, 61 - S. Andrea in Casale
Tel./Fax +39 0541 988 610

Rimini

Az. Agricola Bianchi Angelo

Via Rodella, 40 Vergiano - Tel./Fax +39 0541 727 332
vinidellangelo@libero.it

Az. Agricola Cretaia

Via Cà Torsani, 17 - Tel./Fax +39 0541 752 251 - 338 5913406

Vini Faggioli

Via Marecchiese, 348 Spadarolo
Tel./Fax +39 0541 727 125 - 0541 727 376

Az. Agricola F.lli Gessaroli

Via San Rocco, 6 San Paolo - Tel./Fax +39 0541 767 024
aziendagessaroli@libero.it

Le Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 Celle
Tel. +39 0541 743 079/80 Fax +39 0541 742 340
lerocche@lerocchemalatestiane.it - www.lerocchemalatestiane.it

Az. Agricola Lucchi Sergio

Via San Martino in Venti, 7 - Tel. +39 0541 767 044

Az. Agricola Marchesi

Via delle Selve, 11 Santa Cristina
Tel./Fax +39 0541 52 601 - 335 5424838
vini@aziendagricolamarchesi.it - www.aziendagricolamarchesi.it

Az. Agricola Pastocchi Balduino

Via del Montale, 9 Santa Cristina - Tel. +39 0541 767 212

Az. Agricola San Martino

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti
Tel. +39 0541 772 069 - 0541 767 209

Az. Agricola San Valentino

Via Tomasetta, 11 San Martino in Venti
Tel./Fax +39 0541 752 231
info@vinisanvalentino.it - www.vinisanvalentino.it

Vini Spada

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti - Tel. +39 0541 767 209

San Giovanni in Marignano

Ottaviani Enio

Via Panoramica, 199 - Tel. +39 0541 952 608
cantinaenioottaviani@libero.it

Ottaviani Enzo

Via Panoramica, 203/213
Tel. +39 0541 952 565 - Fax +39 0541 838 392
info@cantinaottavianienzo.com - www.cantinaottavianienzo.com

Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventena 763 - Tel./Fax +39 0541 956 057
gallsilvia@interfree.it

Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154 - Tel. +39 0541 955 128 - Fax +39 0541 957 949
bacco@tenutadelmonsignore.com
www.tenutadelmonsignore.com

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tel. +39 0541 955 558

Torre del Poggio

Via Pianventena, 681 - Tel./Fax +39 0541 955 195 - 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it

Santarcangelo di Romagna

Casa Vinicola Battistini

Via Emilia, 1145 - Tel./Fax +39 0541 621 353
info@battistinivini.it - www.battistinivini.it

Verucchio

Casa Vinicola F.lli Bernardi

Via Tenuta, 91 Villa Verucchio
Tel. +39 0541 678 622 - Fax +39 0541 672 056
bernardi@vinibernardi.it - www.vinibernardi.it

Casa Zanni

Via Casale, 213 Villa Verucchio
Tel. +39 0541 678 449 - Fax +39 0541 679 454
info@casazanni.it - www.casazanni.it



i Hier bekommt man Öl... in der Ölmühle

*Tag der offenen Tür im November

Coriano

Oleificio Angelini *

Via G. di Vittorio, 80 - Tel. +39 0541 657 177

Oleificio Fabbri

Via Garibaldi, 167 - Tel. +39 0541 657 126

Oleificio e Az. Agricola Pasquinoni *

Via T. Tasso, 3 Cerasolo Ausa
Tel. +39 0541 759 225 - Fax +39 0541 756 544
oleificio@pasquinoni.com - www.pasquinoni.com

Oleificio Vasconi *

Via Giovagnoli, 44 - Tel. +39 0541 657 104 - oleificivasconi@libero.it

Misano Adriatico

Oleificio e Az. Agricola Baffoni *

Via San Giovanni, 53 Misano Monte - Tel. +39 0541 612 002
info@oleificiobaffoni.it - www.oleificiobaffoni.it

Montecolombo

Oleificio Ripa

Via Roma, 18 San Savino
Tel./Fax +39 0541 985 650 - Tel. +39 0541 600 717 - 333 5900407

Montefiore Conca

Oleificio Cavalli

Via S. Maria della Neve, 44 Serra di Sotto
Tel./Fax +39 0541 988 618

Oleificio Ciuffoli *

Via Bottrigo, 78 loc. Falda - Tel. +39 0541 988 666

Montegridolfo

Oleificio F.lli Renzi

Via Giovanni XXIII, 24 loc. S. Pietro
Tel. +39 0541 855 382 abit. 0541 855 063

Oleificio e Az. Agricola C.R.A. e G.R.A. Renzi *

Via Giovanni XXIII, 16 - Tel. +39 0541 855 005
info@oliorenzigiovanni.com - www.oliorenzigiovanni.com

Montescudo

Coop. Olivicoltori dei Colli Riminesi

Vendita presso Oleificio Pasquinoni (Coriano), cantine Terre Riminesi (Coriano) e Le Rocche Malatestiane (Rimini e Morciano)
Tel. +39 0541 983 119

Oleificio Ripa *

Via Cà Pazzaglia, 38 Trarivi
Tel. +39 0541 984 395 - 0541 600 717 - Cell. 333 5900407

Morciano Di Romagna

Oleificio Simonazzi

Via Carducci, 8/10 - Tel./Fax +39 0541 988 238

Rimini

Oleificio e Az. Agricola Corazza *

Via Barattona, 36 Loc. Grottarossa
Tel. +39 0541 751 105 - Fax +39 0541 751 961
info@oliocorazza.it - www.oliocorazza.it

Oleificio Vasconi *

Via Flaminia, 116 - Tel./Fax +39 0541 386 239 - oleificivasconi@libero.it

Saludecio

Oleificio Ciuffoli *

Via Sant'Ansovino - Tel./Fax +39 0541 850 249

San Giovanni In Marignano

Oleificio Bigucci *

Via Pianventena, 972 - Tel. +39 0541 955196
bigucci@bigucci.it - www.bigucci.it

Santarcangelo di Romagna

Oleificio Montanari

Via Montanari, 101 Montalbano - Tel. +39 0541 627116 abit. 0541 785864

Oleificio e Az. Agricola Paganelli *

Via Felsine, 369 Stradone Gessi - Tel./Fax +39 0541 629720
info@oliopaganelli.it - www.oliopaganelli.it

Verucchio

Oleificio e Az. Agricola Carlini *

Via Peschiera, 33 Villa Verucchio
Tel./Fax +39 0541 678221 0541 678290

Oleificio e Az. Agricola Sapigni *

Via Statale Marecchia, 39 Villa Verucchio
Tel. +39 0541 679094 - 0541 23841 Fax +39 0541 678254
sapigni@sapigni.com - www.sapigni.com

i Hier bekommt man Öl... beim Bauern

Coriano

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 Vecciano - Tel./Fax +39 0541 658 388 - 335 256039
poderevecciano@libero.it - www.poderevecciano.it

Valle delle Lepri

Via Cà Rigetti, 17 - Tel. +39 0541 656 464
info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

Mondaino

Forlani Natale

Via Roma, 86 - Tel. +39 0541 869 061 - fabioforlani@libero.it

Montecolombo

Il Capannino

Via Belarda, 494 Croce - Tel. +39 0541 985 487 - pietro.allevi@libero.it

Montefiore Conca

San Simeone

Via Provinciale, 3230 Serbadone - Tel. +39 0541 989 971

Poggio Berni

Barducci Giuliano

Via San Rocco, 9 - Tel. +39 0541 621 127

Morciano Di Romagna

Vaselli Natalia

Via A. Fratti, 24 - Tel. +39 0541 988 439

Rimini

Frontali Gualtiero

Via Le Fonti Romane, 5 - Tel. +39 0541 751 285
gualtierofrontali@libero.it

Az. Agricola Marchesi

Via Delle Selve, 11 Santa Cristina - Tel. +39 0541 52 601 - 335 5424838
vini@aziendaagricolamarchesi.it - www.aziendaagricolamarchesi.it

San Giovanni In Marignano

Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154 - Tel. +39 0541 955 128 - Fax +39 0541 957 949
bacco@tenutadelmonsignore.com - www.tenutadelmonsignore.com

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tel. +39 0541 955 558

Torre Del Poggio

Via Pianventena, 681 - Tel. +39 0541 955 195- 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it



Volksfeste und Jahrmärkte

MAI › San Clemente › Weinfest

Großes Fest des Sangiovese, des romagnolischen Weins par excellence. Wettbewerb und Proklamation des besten Sangiovese der Gegend.
Tel. +39 0541 980 573 - 0541 980 700
www.sanclemente.it

MAI › San Patrignano › Squisito!

Festival der italienischen Önologonomie.
Tel. +39 0541 362 111
www.sanpatrignano.org

JUNI › Rimini › Gradisca...l'estate

Frühsommerfest mit 15 km kulinarischen Versuchungen: eine riesige Tafelrunde am Strand von Torre Pedrera bis Miramare.
Tel. +39 0541 56 902
www.riminiturismo.it

JUNI › Maiolo › Fest des Brotes

JULI › Cattolica › Die magische Nacht der Muscheln

Veranstaltung im Zeichen der seemännischen gastronomischen Tradition von Cattolica.
Tel. +39 0541 963 341
www.cattolica.net

JULI › Montecolombo

› Fest der Kutteln und der Strozzapreti

Gastronomische Stände, Markt mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, Ausstellung der bäuerlichen Kultur mit Maschinen- und Geräteschau.
Tel. +39 0541 98 459

JULI › Torriana › Scorticata - Hügelland der Vergnügungen

Die Gastronomie der Romagna: Kreativität und Innovation für die neugierigsten Gaumen.
Tel. +39 0541 675 220
www.vallemarecchia.it

AUGUST › Gemmano › "Pappardella"- und Wildschweinfest

Eine Feier der Gastronomie auf einem der schönsten Hügel des Hinterlands von Rimini. Unter anderem Fotoausstellungen, Markt, populäre Spiele.
Tel. +39 0541 985 645 - 0541 854 135
www.comune.gemmano.rm.it

AUGUST › Montescudo › Kartoffelfest

Die Kartoffel in diversen Zubereitungen ist die Hauptperson dieses Festes, das durch den Markt und eine Zuchtviehschau belebt wird.
Tel. +39 0541 984 273
www.comune.montescudo.rm.it

SEPTEMBER › Torriana › Honigfest

Ein süßes Rendezvous mit dem Honig in Montebello. Markt mit typischen Erzeugnissen, Kostproben und Honigschleudern vor Ort.
Tel. +39 0541 675 402
www.vallemarecchia.it

SEPTEMBER › Bellaria Igea Marina

› Fest der Piadina und der Heringsfische.

"La pis un pò ma tot". Eine Veranstaltung, bei der die romagnolische Tradition des Essens und der alten Gewerbe gefeiert wird, mit Handwerksmarkt, Antiquariat, Sammlertreff und gastronomischen Erzeugnissen.
Tel. +39 0541 343 808
www.comune.bellaria-igea-marina.rm.it

OKTOBER › Sant'Agata Feltria

› Fest des weißen Trüffels

Großes Fest für die köstliche Knolle, bei dem alle Erzeugnisse des Herbstes, der Landwirtschaft und des örtlichen Handwerks angeboten werden.
Tel. +39 0541 848 022
www.santagatainfiera.com

OKTOBER › Montefiore Conca

› Esskastanienfest

Herbstlicher Termin mit der vorzüglichen Waldfrucht. Musik, Aufführungen, Gastronomie, jede Menge Esskastanien und Wein.
Tel. +39 0541 980 035
www.comune.montefiore-conca.rm.it

NOVEMBER › Talamello › L'Ambra di Talamello

Großes Fest des schmackhaften Käses, der in Sandsteingruben zur Reife gebracht wurde.
Tel. +39 0541 920 036
www.altavalmarecchia.it

NOVEMBER › Coriano

› Fest der Oliven und der Herbstprodukte

Verkaufsausstellung von Feld-, Wald- und Weideprodukten. Typisches Handwerk, Vorträge, Verkostung von Öl, Wein und Herbstgerichten, Ausstellungen zur bäuerlichen Kultur.
Tel. +39 0541 656 255
www.prolococoriano.it

NOVEMBER/DEZEMBER › Mondaino

› Santa Bibiana Markt

Messe mit Markt der typischen Produkte: Käse, Öl, Honig, Polenta, Esskastanien. Die Aushebung des Schafskäses, der drei Monate unter der Erde ruhte, wird zum Anlass, sich zu treffen, Genüsse zu entdecken und gute Musik zu hören.
Tel. +39 0541 981 674
www.mondaino.com

DEZEMBER › Montegrolfo › Das neue Öl auf dem Tisch

Der leckerste Extrakt der Geschichte. Regionaler Wettbewerb der nativen Olivenöle und Verleihung des Preises "Il Novello di Romagna". Verkostung typischer Produkte.
Tel. +39 0541 855 320
www.signoriadeimalatesta.it/montegrolfo/

DEZEMBER › Santarcangelo di Romagna

› Der Duft des Sangiovese

Der Sangiovese als Botschafter der Gegend. Verkostung von Sangiovese-Wein, Brot, Käse und Wurstwaren in den Betrieben der Straße der Weine und Gaumenfreuden des Hügellandes von Rimini.
Tel. +39 0541 624 270
www.comune.santarcangelo.rm.it



Die Heimat- und Brauchtumsmuseen



Cattolica › Museo della Regina

Das Museum ist in einem Gebäude untergebracht, das im 14. Jh. als "Hospiz" für die Rompilger entstand. Im 1. Stock zeigt die archäologische Abteilung Zeugnisse aus der römischen Periode von Cattolica (1. und 2. Jh. n.Chr.). Im 2. Stock sind in der Seefahrtsabteilung die Techniken und die Geschichte der Seefahrerkultur dokumentiert, die in Cattolica tief verwurzelt und bedeutend ist.

Via Pascoli, 23 - Tel. +39 0541 831 464
www.cattolica.net

Santarcangelo di Romagna

› Museo etnografico usi e costumi della gente di Romagna

Un museo di rilievo nazionale sia per i pezzi custoditi Ein Museum von nationalem Rang, sowohl wegen der Exponate als auch wegen des Aufbaus der Abteilungen: das Feld, der Getreidebau, die Mühle, der Hanfbau, der Stoffdruck, die Kleidung, der Grobschmied, die Handwerke, der Weinbau, das Bauernhaus, die Transporte, die Lautenmacherei, die Handpuppen. Im Freien: "der Garten der Volkstraditionen".

Via Montevicchi, 41 - Tel. +39 0541 624 703
 Fax +39 0541 622 074

met@metweb.org - www.metweb.org

Santarcangelo di Romagna › Stamperia Marchi

Seit dem 17. Jh. werden in dieser Werkstatt Stoffe mit den gleichen Farben, Methoden und Klischees bedruckt, ein Erbe der volkstümlichen Dekorationskunst der alten Romagna. Glanz bekommt der Stoff dann mit der Radmangel aus dem 17. Jh., der einzigen von dieser Größe, die es auf der Welt noch gibt.

Via C. Battisti, 15 - Tel. +39 0541 626 018
 Fax +39 0541 626 018

marchi@stamperiamarchi.it
www.stamperiamarchi.it

Montescudo › Museo etnografico

Das im Pfarrhaus von Valliano untergebrachte Museum zeigt eine Sammlung von Gegenständen und Werkzeugen der bäuerlichen Kultur der Gegend. Genaue Rekonstruktionen von Bauernräumen des frühen 19. Jh., eine Webereiabteilung mit Druckerei und Ausstellung der manuell bedruckten Stoffe. Dazu Fässer, Krüge, alte Tonwaren und Spiele.

Via Valliano - Tel. +39 0541 984 078
 Fax +39 0541 984 455

info@comune.montescudo.m.it
www.comune.montescudo.m.it



Poggio Berni › Molino Moroni

Die am vollständigsten erhaltene der vielen Mühlen um Poggio Berni. Sie stellte 1995 den Betrieb ein, aber ihre Maschinen funktionieren noch einwandfrei. Der Bau selbst ist sehr schön, das Innere kann mit Führer besichtigt werden und bildet einen wichtigen Beitrag zum Kennenlernen der einheimischen Kultur und Wirtschaft.

Via Santarcangelo, 3681
 Tel. +39 0541 629 515/629 540
 Fax +39 0541 688 098
www.comune.poggio-berni.m.it

Sant'Agata Feltria › Museum der ländlichen Künste

Das Museum, das aus der Initiative einer Gruppe von Bürgern von Sant'Agata entstand, die ihre eigenen Wurzeln wiederentdecken wollten, besteht aus zwei Abteilungen: der Abteilung Kirchenkunst, in der Kirchengesamtheit und Paramente von beachtlichem künstlerischem Wert aus der Kirche und dem Kloster San Girolamo versammelt sind, und der Abteilung Ländliche Kunst, die gesellschaftliche und erzieherische Zwecke verfolgt.

Tel. +39 0541 929 613
www.museialtavalmarecchia.it

Maiolo › Museo del Pane

Das Museum des Brotes ist ein besonderes, nämlich ein verteiltes Museum, das das Gemeindegebiet von Maiolo (wegen seiner Pflanzenvielfalt von der Europäischen Union als "Zone Biotaly" bezeichnet) umfasst, mit seinen Weizenfeldern und vor allem seinen zahlreichen Bäckereien, über fünfzig, in denen das charakteristische einheimische Brot und die damit verbundenen typischen Dinge hergestellt werden.

Tel. +39 0541 920 012
www.museialtavalmarecchia.it



Urlaubsangebote finden Sie unter
www.adriacoast.com



LA NOTTE ROSA

Die italienische Sommer-Silvesterparty



atmosphäre

Verabredung im Juli

emotionen

poesie



spaß und Action mit anderen



unterhaltung



konzerte



feuerwerke



blicke



www.lanotterosa.it



Ruf uns an.

Ländervorwahl für Italien

+39

Unione Prodotto Costa

Palazzo del Turismo
Viale Roma, 112
47042 Cesenatico (FC)
Tel. +39 0547 675 212
Fax +39 0547 675 192
info@adriacoast.com
www.adriacoast.com

Fotos:

M. Antonelli, G. Beccari,
L. Bottaro, D. Castellucci,
C. Contin, F. di Renzo,
P. Equisetto, G. Liverani,
N. Mascardi, I. Mingozzi,
M. Montanari, R. Pirini,
P. Righi, G. Senni,
N. Spadoni, A. Samaritani,
L. Tazzari, APT Servizi,
Assessorati al Turismo
delle Province di Ferrara,
Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini,
Assessorati al Turismo dei Comuni
costieri, Archivio Unione Costa,
Archivio fotografico Comune
di Forlimpopoli,
Archivio fotografico Atlante dei Sapori,
Archivio fotografico Comune
di Longiano

Grafik:

Studio Pleiadi - Cesena

Textredaktion:

Elisabetta Antognoni,
Loriana Massi

Verlagskoordination:

Luigi Barberini

Es haben mitgewirkt:

Daniela Aguzzoni,
Silvia Giuliodori

Gedruckt im Oktober 2014

La Pieve Poligrafica s.r.l.
Villa Verucchio

Wir bedanken uns für die Mitarbeit bei:

Ufficio stampa APT Servizi,
Assessorato al Turismo
delle Province di Ferrara,
Ravenna, Forlì-Cesena,
Rimini.

Übersetzung:

Language Service, Ravenna



Ganzjährige geöffnete Fremdenverkehrsbüros (IAT)

Ferrara

Ferrara
Tel. 0532 209 370 - Fax 0532 212 266
infotour@provincia.fe.it
www.ferrara.info.com

Comacchio
Tel. 0533 314 154 - Fax 0533 319 278
comacchio.iat@comune.comacchio.fe.it
www.turismocomacchio.it

Ravenna

Ravenna
Tel. 0544 35 404 - Fax 0544 546 108
turismo@comune.ra.it
www.turismo.ravenna.it

IAT Teodorico
Tel. 0544 451 539
iatteodorico@ravennareservation.it

IAT Classe
Tel./Fax 0544 473 661
iatclasse@ravennareservation.it

Cervia
Tel. 0544 974 400 - Fax 0544 977 194
iatcervia@cerviaturismo.it
www.turismo.comunecervia.it

Forlì-Cesena

Forlì
Tel. 0543 712 435 - Fax 0543 712 755
iat@comune.forli.fc.it
www.turismoforlivese.it

Cesena
Tel. 0547 356 327 - Fax 0547 356 393
iat@comune.cesena.fc.it
www.comune.cesena.fc.it

Cesenatico
Tel. 0547 673 287 - Fax 0547 79 404
iat@cesenatico.it
www.cesenatico.it

Gatteo a Mare

Tel. 0547 86 083 - Fax 0547 85 393
iat@comune.gatteo.fc.it
www.comune.gatteo.fc.it/gatteomare

San Mauro Mare

Tel. 0541 346 392 - Fax 0541 324111
info@sanmauromare.net
www.sanmauromare.net

Rimini

Bellaria Igea Marina
Tel. 0541 343 808 - Fax 0541 345 491
iat@comune.bellaria-igea-marina.rn.it
www.comune.bellaria-igea-marina.rn.it

Rimini Marina Centro
Tel. 0541 56 902 - Fax 0541 56 598
marinacentro@riminireservation.it
www.riminiturismo.it

Rimini FS
Tel. 0541 51 331 - Fax 0541 27 927
stazione@riminireservation.it
www.riminiturismo.it

Riccione
Tel. 0541 426 050 - Fax 0541 426 080
iat@comune.riccione.rn.it
www.riccione.it

Misano Adriatico
Tel. 0541 615 520 - Fax 0541 613 295
iat@comune.misano-adriatico.rn.it
www.iat.misano.org

Cattolica
Tel. 0541 966 697 - 966 621
Fax 0541 966 695
info@visitcattolica.com
www.visitcattolica.com

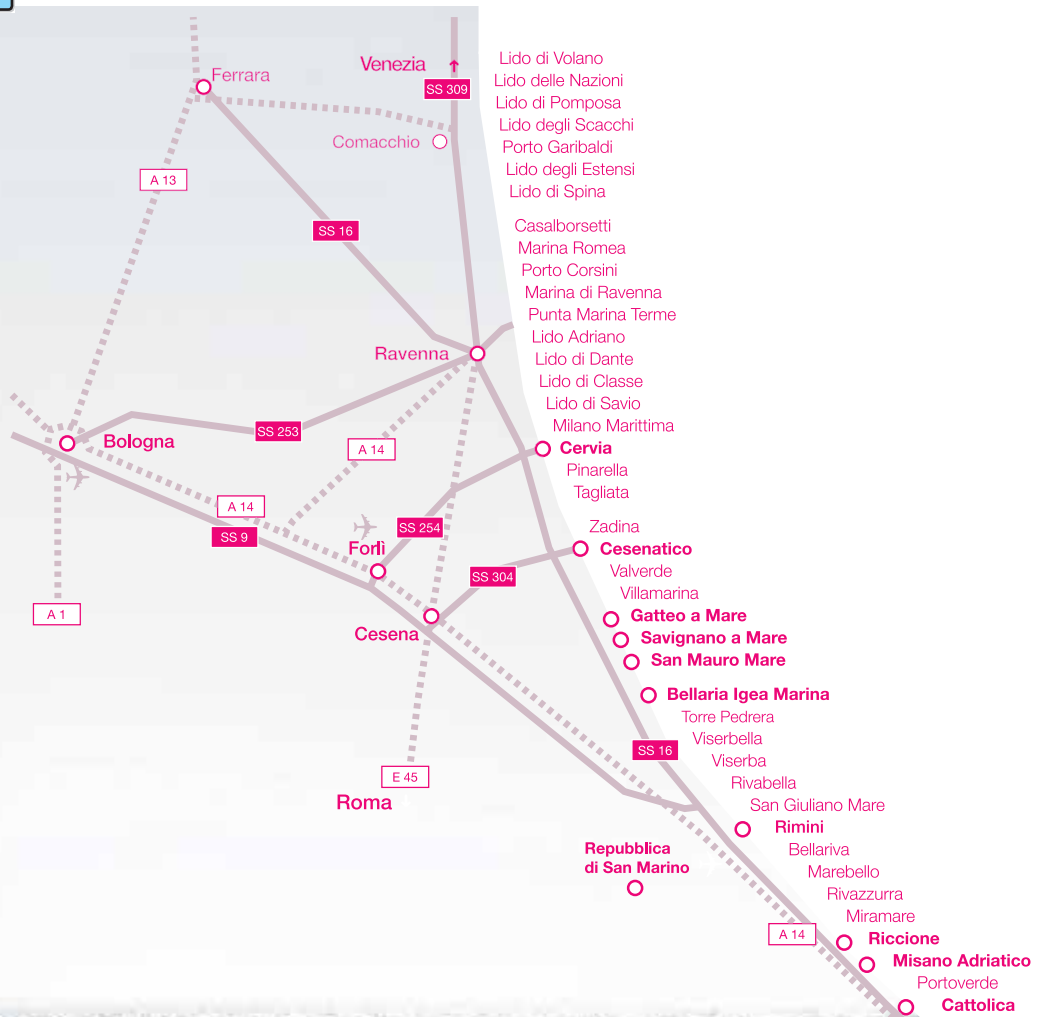
Buchen Sie Ihren Urlaub



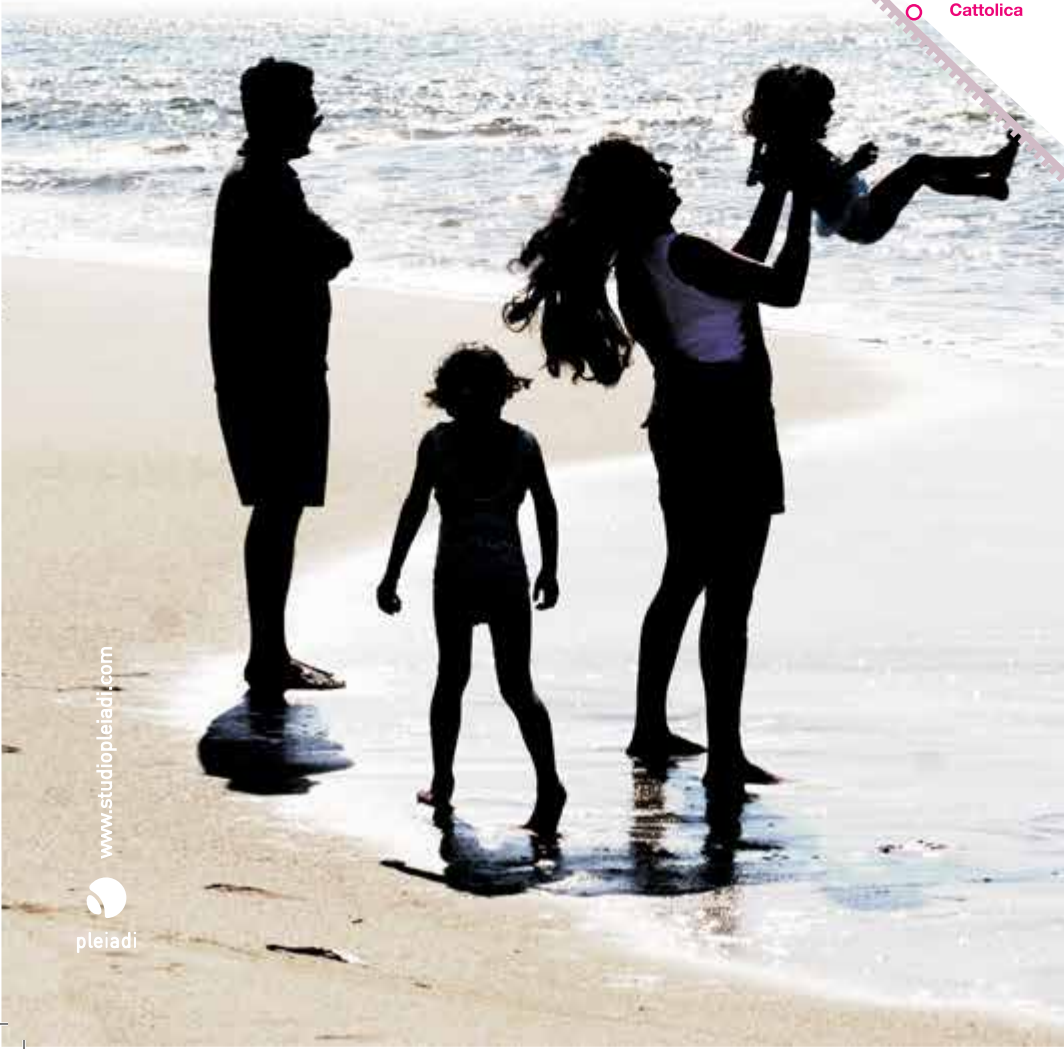
www.visitemiliaromagna.com

Urlaubsangebote finden
Sie unter:

WWW.ADRIACOAST.COM



FREE DOWNLOAD "ROMAGNAPP"



www.studiopleiadi.com



Unione Prodotto Costa
 Palazzo del Turismo
 Viale Roma, 112
 47042 Cesenatico (FC)
 Tel. +39 0547 675212
 Fax +39 0547 675192
 info@adriacoast.com
 www.adriacoast.com