

Ciao Toscana

UNTERWEGS ZWISCHEN PISA UND LARI
VON JÖRG TEUSCHER







Bilder einer Toskana-Reise im Februar und ein Satz von Hermann Hesse: „Wer in fremden Landschaften und Städten nicht lediglich dem Berühmten, Auffallendsten nachgeht, sondern Verlangen trägt, das Eigentliche, Tiefere zu verstehen und mit Liebe zu erfassen, in dessen Erinnerung werden meistens Zufälligkeiten, Kleinigkeiten einen besonderen Glanz haben.“

Hier ist es ein winziger Marktstand am Straßenrand, an dem eine Bäuerin eine bisher nie gesehene Gemüsesorte verkauft, da ein Teller Spaghettini, der eine anderthalbstündige Autofahrt provoziert, dort ein Gespräch in der Dorfkneipe. Dann das Zusammentreffen mit einem Bürgermeister, der im lauten Italien auf sanften Tourismus setzt und die Zufallsbekanntschaft mit einer Jungunternehmerin, die mit einem Kantinenkonzept die Welt erobern will.

Die Toskana ist eben mehr als Olivenhaine und Weinberge, Klöster und Paläste und Zimmer mit Meerblick, mehr als die Kuppeln von Florenz und die Strände der Tyrrhenischen Küste, so anziehend die Bilder auch sein mögen und so gut für starke Gefühle.

Spannender jedoch sind – nicht nur hier im Nordwesten Italiens übrigens – die Geschichten, die es nicht auf den ersten Blick gibt.

Lernen Sie also auf den folgenden Seiten Aele Cabiddu und seine Taverna Le Gradole in Seravezza kennen, begleiten sie uns in die Gemeinde Massarosa zu Bürgermeister Franco Mungai, nach Montacchiello in die grüne Kantine von Federica Salza und in das uralte Städtchen Lari, wo die besten Spaghettini Italiens, ach was, der ganzen Welt, hergestellt werden. Buon viaggio.



AELE CABIDDU – KÜCHENCHEF

Ein Sarde in der Toskana. Der 45-Jährige stammt aus Ghilarza, absolvierte eine Kochlehre und ging auf Wanderschaft. Amsterdam, Aosta, Barcelona, Cagliari, Funchal. Zwei Jahre Privatkoch des italienischen Modeschöpfers Valentino Garavani in Paris, Gstaad und auf dessen Yacht Blue One. Seit Anfang April 2014 Inhaber und Küchenchef der Taverna Le Gradole in Seravezza. Ein kulinarischer Geheimtipp in der nördlichen Toskana.



100% TOSCANO	
<i>Pate' di Fegatini con Pane Toscano</i>	€ 8,50
<i>Lardo di Colonnata e Mousse di Cardi al Tartufo</i>	€ 12,50
<i>Tordelli Versiliesi al Ragù di Manzo</i>	€ 12,00
<i>La Vellutata di cardi Gobbi</i>	€ 9,50
<i>Trippo alla Fiorentina</i>	€ 12,50
<i>Baccalà Marinato con Polenta</i>	€ 15,50
<i>Coffata di Manzo, Battuto di Lardo di Colonnata, Patate al Forno e Verdure</i>	€ 20,50

Seravezza, das 13.000-Einwohner-Städtchen im Hinterland der Versilia, kommt in den meisten Toskana-Reiseführern nicht vor. Wahrscheinlich deshalb hat sich hier eine Ursprünglichkeit erhalten, die anderswo in der Region längst verloren gegangen ist. Einerseits freut das den Küchenchef Aelee Cabiddu, andererseits würde er sich ein paar mehr als seine Stammgäste schon wünschen.

Seine Taverna Le Gradole hätte es allemal verdient, so authentisch wie sie ist. Und Cabiddu's Küche sowieso. Was hier auf die Teller kommt, ist dermaßen stimmig und gut geerdet, dass man gern einige Euro mehr für die Gerichte auf der kleinen Karte bezahlen möchte. Und da ist sie wieder, die Crux. Abseits der Touristenströme scheint es fast unmöglich, für ein Essen oder eine Flasche Wein das zu verlangen, was sie wert sind. Tauschen möchte Cabiddu, etwa mit einem Kollegen in Florenz, dennoch nicht. Zum Glück für mich und mein Lieblingsgericht.





Ja, Aele Cabiddus Hirschrippchen sind wunderbar würzig und das mit Ahornsirup zubereitete Schweinskotelett kriegt man so nicht oft – aber was ist das alles gegen einen Teller Polenta mit Stockfisch!

Lange war ich der Meinung, dass dieses italienische Traditionsgericht, das eigentlich aus dem Veneto kommt, nicht besser zubereitet werden kann als im Restaurant Toni del Spin in Treviso, aber seit ich Cabiddus Baccalà marinato con Polenta gegessen habe, bin ich mir da nicht mehr so sicher. Ohnehin ist das zwar eigenwillige, aber geschmacklich bemerkenswerte Gericht von den meisten Speisekar-

ten verschwunden – zu viel Aufwand, zu viel Arbeit für ein Arme-Leute-Essen.

Gleiches gilt für die Trippa alla Fiorentina, die toskanische Art der Kalbskutteln. Bei Cabiddu werden sie dermaßen perfekt zubereitet, dass man glatt eine zweite Portion ordern könnte.

Drittes Beispiel aus der Rubrik 100 Prozent Toscano: Lardo di Colonnata e Mousse di Cardi al Tartufo. Auch dieses Gericht (siehe S. 104) ist ein Beispiel kulinarischer Regionalität, wie man sie leider selten findet, nämlich selbstbewusst und zeitgemäß – allerdings auch ziemlich off mainstream.

Dort jedenfalls, wo die Touristen strömen, wird sowas nur selten serviert – zu eigen, zu fremd und teuer verkaufen kann man solche Sachen auch nicht. Damit kein falsches Bild entsteht – Cabiddu holt nur die Toskana-Küche in die Gegenwart, ohne jegliche brachiale Kreativität. Und das ist aller Ehren und mir immer wieder einen Besuch in Seravezza wert.

TAVERNA LE GRADOLE



Via Campana 10
55047 Seravezza (LU)
Tel. 0039 0584 – 75 66 03
www.tavernalegradole.com



Zum urtoskanischen Gusto gehört im Winter auch ein Gemüse, das von Dezember bis Februar geerntet wird – Kardy, mit der Artischocke verwandt und der Distel ähnlich. Von den anderthalb Meter hohen imposanten Pflanzen mit ihren bizarren silbrig-grünen Blättern bleiben nach dem Schnitt nur noch die gelblichen Stiele.

Aele Cabiddu, dessen kulinarischer Feuereifer sich nicht nur in einer ausdrucksstarken Regionalküche, sondern auch in einer immensen Produktkenntnis manifestiert, spricht darüber, dass bereits die alten Römer Kardy als Feinschmecker-Gemüse schätzten. Im 17. Jahrhundert gelangte die Pflanze

mit den Hugenotten – viele waren erfahrene Gärtner – aus dem Süden Frankreichs auch in die Mark Brandenburg, verbreitete sich dort rasch und bereicherte viele Gemüsegärten. Vor allem wegen des feinen, leicht bitteren, nussigen Geschmacks galt Kardy auch in Mitteleuropa lange als Delikatess, verlor jedoch wegen seines arbeitsintensiven Anbaus in den letzten Jahrzehnten hierzulande zunehmend an Bedeutung.

Nicht so in der Toskana, deren Küche seit jeher von der Bescheidenheit des Bäuerlichen geprägt ist. In ihrer edelsten Ausführung hat sie sogar Eleganz. Deftiges zum Beispiel wirkt sel-

ten schwer und selbst beim einfachsten Gericht offenbart sich die Güte der Zutaten. Beispiel: Mousse di Cardi, eine regionale Spezialität, die auch auf der Speisekarte von Aele Cabiddu nicht fehlt.

Dafür kocht der Le-Gradole-Küchenchef zwei Kilogramm geschälte Kardystiele, 300 Gramm Lauch und vier Kartoffeln, montiert das Ganze mit Butter und Milch, püriert es und würzt mit Salz und Pfeffer.

Das Mousse di Cardi serviert Cabiddu zum Lardo sowie zu Fleisch und Fisch oder gibt damit klassischem Risotto eine besondere, pikant-würzige Geschmacksnote.





FEDERICA SALZA – GASTRO-UNTERNEHMERIN

Die 31-Jährige stammt aus Pisa, hat in ihrer Heimatstadt studiert und ist hier zu Hause. Für sie ist Pisa die schönste Stadt der Welt. 1898 gründete ihr Urgroßvater eine kleine Konditorei, die sich im Verlauf eines Jahrhunderts zum größten Cateringunternehmen Italiens entwickelte. Keine Party ohne Salza, also fast keine. Kreativer Kopf der Firma ist ihr Vater Federico, seine Töchter Virginia und Federica sowie Sohn Silvio arbeiten im Management des Familienunternehmens.



Die Gegend im Süden des Aeroporto Galileo Galilei von Pisa ist keine Toskanaidylle, sondern ein typisches Gewerbegebiet, so oder ähnlich gibt es das auch in Deutschland. Beton, Glas, Edelstahl, moderne Funktionsbauten für meist junge IT-Firmen, breite Straßen, Parkplätze. Architektonischer Pragmatismus.

Hierher kommt man, um acht, zehn, zwölf Stunden am Rechner zu sitzen, vor sich Exceltabellen, 3-D-Animationen und Zahlenkolonnen.

Wie und wann entspannen diese Menschen eigentlich, fragten sich die Salzas, deren Cateringunternehmen lediglich fünf Autominuten entfernt ansässig ist. Nachdem die Antwort gegeben und die Annahmen verifiziert waren, entwickelte das mittelständische Familienunternehmen das Konzept eines Wohlfühlortes, der in die Zeit und die Gegend passt. „Main Kitchen“ nannten sie das Projekt, das vor einem Jahr eröffnet wurde und einschlug wie eine Bombe.





Federica Salza, charmant und modebewusst, eine toskanische Schönheit, empfängt uns erstmal im Salza-Hauptquartier. Im Erdgeschoss Kühlräume und Großküchen, in der ersten Etage Büros. Im Treppenaufgang die quadratmetergroße Kopie eines alten Fotos. „Die römische High Society vor hundert Jahren“, erklärt sie, „und mein Großvater hat gecatert.“

Tradition verpflichtet. „Das bedeutet jedoch nicht nur, das Bewährte auf hohem Niveau fortzusetzen, sondern auch, Neues zu entwickeln“, sagt die junge Frau mit einem Philosophie- und einem Betriebswirtschaftsdiplom der Universität Pisa in der Tasche.

Stichwort Main Kitchen. „Ein Projekt zwischen Bistro, Kantine und Restaurant“, beschreibt sie das Konzept, „modern, praktisch und natürlich typisch italienisch.“

Was das bedeutet, erleben wir dann im bereits beschriebenen Gewerbegebiet. Ein zweistöckiger Betonklotz wurde außen wie innen begrünt, üppige Natur, pflegeleicht dank Hydrokultur. Viel Platz, viel Holz und offene Buffetsküchen. Der Gast wählt aus einer überwältigenden Lebensmittelvielfalt: Fleisch, Tomaten, Bohnen beispielsweise oder Fisch, Reis und Artischocken oder auch nur Tomaten oder nur Bohnen. Auswahl abgeben, Köche

bereiten daraus à la minute ein Gericht. Noch etwas mehr Paprika? Bitte sehr. Weniger Rosmarin? Kein Problem. Nichts ist vorgefertigt, alles frisch, vieles bio, der Gast entscheidet über Produktmix und Portionsgröße.

„Ein Projekt für die Welt“, sagt Federica Salza. Das heißt, Salza-Catering fungiert für die grüne Kantine als Franchisegeber.

FEDERICO SALZA SRL



Via Francesco Squartini
56100 Pisa (PI)
Tel. 0039 050 – 965 62 48
www.salzacatering.it



DINO MARTELLI – PASTAPRODUZENT

Der 70-Jährige – eine Urkunde weist ihn als Cavaliere della Repubblica aus, als Träger der höchsten Auszeichnung Italiens – ist Chef eines Familienclans, zu dem seine Frau Lucia, Tochter Laura, Sohn Luca, Bruder Mario, dessen Kinder Chiara und Lorenzo sowie Chiaras Ehemann Giacomo gehören. Famiglia di Pastai, die Pastafamilie. Ihre Nudel-Manufaktur im toskanischen Lari zählt zu den besten Adressen des Landes.



Es gibt Themen, bei denen Italiener stundenlang debattieren können – meist ohne Ergebnis, dafür aber mit steter Leidenschaft und wachsender Lautstärke. Der Fußball gehört dazu, natürlich das Essen und da insbesondere die Herkunft und Zubereitung des italienischen Nahrungsmittels Nummer Eins, der Pasta.

Die meisten Deutschen können das nicht verstehen – mein Gott, Nudeln – und staunen dann aber doch, wenn sie mal eines jener handwerklich hergestellten Spitzenprodukte auf dem Teller haben, die beispielsweise in Thomas Platts Spaghettitest (F.A.S. vom 2. November 2014) auf vorderen Plätzen landeten.

„Fest und klar. Mit Sauce samtig. Mit Öl enger zusammen. Gute Wahl“, so lautete die Expertise von Platts Testerteam für das Produkt der Martelli-Manufaktur im Toskana-Städtchen Lari. 18 von 20 möglichen Punkten, Platz 2 unter zwölf Kandidaten. Gute Gründe für eine Fahrt nach Lari.



Padrone Dino Martelli und...



...Sohn Luca Martelli.



Lari liegt im Herzen der Toskana. Idylle pur zwischen Olivenhainen und Weinbergen, ein majestätisches Castello, schmale Gassen, nette Läden, zwei Cafés, eine Enoteca, 1.200 Einwohner. Ein touristischer Geheimtipp abseits der großen Straßen.

Die weite Welt ist in Versalschrift auf einer Schaufensterscheibe versammelt: AUSTRALIA, FRANCIA, GIAPPONE, STATI UNITI und 13 weitere Länder, darunter auch Deutschland. Dorthin liefert der Familienbetrieb der Martellis seine fünf Nudelsorten: Spaghetti, Spaghettoni, Fusilli, Penne und Maccheroni. Luca Martelli, 40, diplomierter Literaturwissenschaftler, zu-

ständig für die Öffentlichkeitsarbeit der Manufaktur, empfängt uns mit einer Schale Gries: „Wenn die materia prima stimmt – hochwertiger Hartweizengries und gutes Wasser – dann ist schon viel für die Qualität getan.“

Die Martellis verarbeiten ausschließlich Gries aus einheimischem Hartweizen, der Teig wird unter Zusatz von Wasser langsam gemischt und langsam durch Bronzematrizen gepresst. Dadurch entsteht die raue Oberfläche, die trofilatura al bronzo, das Nonplusultra der Pastaproduktion. Die industriellen Hersteller verwenden teflonbeschichtete Matrizen – mit dem Ergebnis fast glatter Oberflächen.

Das Prinzip der Langsamkeit setzt sich bei der Trocknung fort. „50 Stunden bei 35 Grad Celsius“, erklärt Luca Martelli, „da könnten die Massenproduzenten dicht machen. Lieber nehmen sie in Kauf, dass bei der 90-Grad-Schnelltrocknung ein Teil der Stärke geliert und zu einer gummihaften Konsistenz führt.“ Martelli also. Kaum ein Sternekoch nimmt eine andere Pasta.

LA PASTA DEI MARTELLI



Via dei Pastifici 3
56035 Lari (PI)
Tel. 0039 0587 – 68 42 38
www.famigliamartelli.it



FRANCO MUNGAI – BÜRGERMEISTER

Der 60-Jährige, Vermessungstechniker und Bauingenieur von Beruf, ist seit 2009 Chef im Rathaus der Toskana-Gemeinde Massarosa. Ein Ehrenamt mitten in der Krise, das den ganzen Mann fordert. Hauptberuflich arbeitet der Signore Sindaco in einem groß angelegten Restaurierungsprojekt der mittelalterlichen Stadtbefestigungen seiner Heimatstadt Lucca. Gut für beide Jobs: Er kann mit Geld umgehen, kein Wunder als Hobby-Numismatiker.



Das Rathaus von Massarosa, einer von sieben Gemeinden – in Italien heißt es Comuni – der Versilia, einer historischen Landschaft in der nordwestlichen Toskana.

Die Gemeinde erstreckt sich über rund 69 Quadratkilometer und zählt 22.500 Einwohner in 16 sogenannten Frazioni, das sind Ortsteile.

Ich bin mit Bürgermeister Franco Mungai verabredet, einem Mann, der die Entwicklung des Tourismus in seiner Gemeinde zur Chefsache gemacht hat – eines Tourismus, der auch ohne massive Eingriffe in die Landschaft funktioniert und der auf die Deformierung kleiner Dörfer verzichtet. Mungai ist ein ebenso freundlicher wie bedächtiger Lokalpolitiker. Das Bunte, Grelle, Laute überlässt er lieber den benachbarten Küstenstädten Viareggio und Forte dei Marmi. Ich konfrontiere den Signore Sindaco mit einem touristischen Slogan, den ich jüngst in Österreich hörte: Kommen Sie zu uns, wir haben nichts.



Ansichten und Aussichten: Massarosa.



Kulturstätte: Die Kirche von Pieve a Elici.



Angesagte Steinzeit: Die Höhlen von Piano di Mommio.



Spannende Römerzeit: Die Villa dei Venulei.



Konzerthaus: Die Kirche von Corsanico...



...mit ihrer venezianischen Orgel.

Trifft dieser Slogan auch auf Ihre Gemeinde zu?

Erstmal ist das ein koketter Spruch, der sicher seine Wirkung nicht verfehlt. Wir sagen lieber ‚luoghi da vivere‘.

Frei übersetzt heißt das soviel wie ‚Orte, an denen man etwas erleben kann‘. Welche Erlebnisse bietet denn Massarosa?

Ich glaube, dass heute, in einer Zeit des weltweiten Massentourismus, die Schönheit der Natur, die Ruhe, die eine Landschaft ausstrahlt, die Möglichkeiten sportlicher Betätigung, Wandern, Paddeln, Fahrradfahren durchaus einen hohen Erlebniswert haben. Auf

diese Erkenntnis bauen wir, indem wir den sanften, nachhaltigen Tourismus weiterentwickeln wollen.

Nehmen wir erstmal den Status quo. Was haben Sie denn touristisch bereits zu bieten?

Sie können auf dem Territorium unserer Gemeinde eine reizvolle historische Kulturlandschaft erleben, uralte Olivenhaine, eine üppige Natur mit herrlichen Panoramablicken, antiken Ausgrabungstätten, historischen Villen und sehenswerten Kirchen, etwa die romanische Kirche von Pieve a Elici, die bereits in einer Urkunde aus dem Jahr 892 erwähnt wurde. Reizvoll ist auch das Gebiet des Lago di Mas-

saciucoli, ein ausgedehntes Vogelschutzgebiet, das man zum Beispiel bei einer Bootsrundfahrt erkunden kann. Alle diese Orte haben einen verborgenen Zauber, den es sich lohnt, zu entdecken.

Und wo wollen Sie, sagen wir mal in fünf Jahren stehen?

Unser Ziel ist es, in fünf Jahren eines der wichtigsten touristischen Zentren in der Provinz Lucca zu sein.

Welche Projekte nehmen Sie dafür in Angriff?

Im Haushalt unserer Gemeinde sind 21 Millionen Euro für die kommunalen Aufgaben eingestellt, das ist nicht viel Geld für die vielen Dinge, die wir



Idyllische Schönheit: Der Lago di Massaciuccoli.

zu bewältigen haben. Besonders erschwert die hohe Arbeitslosigkeit – derzeit beträgt sie in der Gemeinde 20 Prozent – unsere Tätigkeit.

Dennoch wollen wir in absehbarer Zeit neue Wander- und Fahrradwege anlegen, damit Touristen auf diese Art das Territorium von Massarosa entdecken können. Wir haben auch geplant, einen Teil der vielen Kanäle am Lago di Massaciuccoli wieder so herzurichten, dass Sie beispielsweise mit Paddelbooten befahren werden können.

Wieviele Touristen kommen denn eigentlich nach Massarosa?

Im letzten Jahr ist die Zahl auf immerhin 34.000 gestiegen, über 60 Prozent

davon kommen übrigens aus dem Ausland, viele davon natürlich etwa zu den Klassikkonzerten des Musikfestivals von Pieve a Elici oder zum Massarosa Jazz Fest, um nur zwei Beispiele wichtiger kultureller Veranstaltungen in der Gemeinde zu nennen.

Großen Zuspruch vor allem bei ausländischen Besuchern finden auch der archäologische Park ‚Buca delle Fate‘ in der Nähe von Piano di Mommio mit seinen eindrucksvollen Höhlen aus prähistorischer Zeit oder die vielfältigen Ausstellungen.

Und weil Sie sich, wie ich gelesen habe, ja viel mit Kulinarik beschäftigen, möchte ich noch erwähnen, dass

in Massarosa der beste Ziegenkäse der Region und hervorragendes Olivenöl hergestellt werden.

Wie sieht es mit den Übernachtungsmöglichkeiten aus?

Die Bettenzahl hat sich auf 470 im letzten Jahr erhöht. Leider konstatieren wir aber auch ‚schwarze‘ Übernachtungen, durch die Steuergelder verloren gehen. Deshalb haben wir den illegalen Beherbergungen den Kampf angesagt.

Wir unterstützen aber auch alle Tourismusunternehmer, wo wir können, etwa dadurch, dass wir versuchen, Bürokratie abzubauen.

Vielen Dank für das Gespräch.