

Das Magazin des guten Geschmacks

NUMMER 10/14 - OKTOBER/NOVEMBER 2014 - € 5,90

Alice

Kochen

88
REZEPTE
24 MAL
KOCHEN
STEP BY STEP

Gourmet-Gemüse

Auberginenaufbau in neuen Versionen

Kochschule
farbige Kartoffelgnocchi

Fleischeslust
Bierbraten

Süßes
Kuchen & Fantasie

**Eine Reise
ins Salento**
Sonne, Kunst, Wein
und authentische Küche

PASTA, GEMÜSE und..
VIELE REZEPTIDEEN
FÜR TOLLEN GESCHMACK



AUT € 6,50 - CH CHF 8,90

Salento, GANZJÄHRIG



DIE TERRA D'ARNEO IST EIN VOM MASSENTOURISMUS UNBERÜHRTER TEIL DES SALENTO, GEPRÄGT VON URSPRÜNGLICHER SCHÖNHIT. DIE GEGEND ZEIGT DEM BESUCHER MIT EINER GELUNGENEN MISCHUNG AUS HISTORISHEM UND MODERNEM EINE BESONDERE GASTLICHKEIT; AM EINDRUCKSVOLLSTEN IM MILDEN KLIMA UND MIT DEM DUFT DER KRÄUTER DIESER JAHRESZEIT

Text und Fotos von MASSIMILIANO RELLA

Am ionischen Meer erstreckt sich die Landschaft Terra d'Arneo von **Porto Cesareo** bis **Copertino, Leverano und Nardò**. Die Herkunft des Namens ist unklar. Möglicherweise stammt er vom mediterranen Begriff *Arna* (Flussbett, Sumpf), da die Gegend reich an Sümpfen war. Eine andere Theorie führt den Namen auf *Varneo*, ein altes Wort für wasserreiche Brunnen zurück. Pate stand vielleicht aber auch der griechische Begriff *Amos*, der „Reichtum an Lämmern“ bedeutet (von griechisch *αμνί*, Lamm). Obwohl das Gebiet nur aus 9 salentinischen Gemeinden besteht, verfügt es über eine enorme künstlerische und gastronomische Vielfalt. Die lokale Aktionsgruppe **Gal Terra d'Arneo** (*gruppo d'azione locale*, dt.: LAG) fördert mit über 150 Aktivitäten in den Bereichen Landwirtschaft, Handwerk, Umwelt und Tourismus die Region. Unsere Erwartungen werden nach der langen Reise mit einem einfachen und schmackhaften

Gericht aufs Angenehmste erfüllt: Es gibt **Ciceri mit Tria** von Patrizia Paglialunga, die als Köchin über das Corte Santa Lucia herrscht. Der Hof (*la „curte“*) aus dem 17. Jahrhundert im Zentrum von Nardò, der früher Platz für Kornspeicher, Brunnen und Viehtränken bot, ist heute eine Osteria. In ihrem Zitronenhain wird traditionelle Küche serviert: *Pittule* (Krapfen), *Parmigiana* (Auberginenaufbau), *Sagne 'ncannulate* mit Kichererbsen, Venusmuscheln und Mandelfilets. Nach dem Kaffee bummeln wir durch die Gässchen von **Nardò** und erreichen schließlich die **barocke Piazza Salandra**: In der Mitte die Marienstatue, umstanden von der Kirche San Trifone und prächtigen Palazzi, darunter der „Sedile“, ein Barockgebäude, das die Touristeninformation beherbergt. Zwischen all diesen Monumenten der Baukunst befindet sich die moderne Weinbar der Kellerei Schola Sarmenti, die 11 Weine produziert, vom Bianco

Auf der Titelseite der Hof der Osteria Corte Santa Lucia in Nardò. Oben Ciceri e tria, (Kichererbsen mit Trianudeln), Spezialität des Hauses.



Sagne-Nudeln

Je nach Wind ist zur Herstellung ein anderes Verhältnis von Wasser und Mehl nötig. Bei Tramontana trocknet die Pasta schnell aus und die Farbe ist leuchtender, bei der hohen Luftfeuchtigkeit des Schirokkos trocknet sie langsamer und wird bräunlich. Dem Teig etwas Weizenkleie hinzufügen, um eine kräftigere Farbe zu erhalten. Er wird mit der Maschine oder dem Nudelholz ausgewalzt, gerollt, in Streifen geschnitten und per Hand zu langen Spiralen verdreht. Nach dem Trocknen auf Holzgittern sind die Sagne fertig zum Kochen. Guten Appetit!



Kichererbsen mit Tria

„Tria“ leitet sich vom arabischen Wort „Itrya“ (frittierte oder getrocknete Pasta) ab. Die Araber dörren Getreide und frittierten es zum Konservieren in tierischem Fett. Zur Zubereitung die Kichererbsen über Nacht mit einem halben Teelöffel Natron in Wasser einweichen. Am Morgen das Wasser abgießen und ein paar Stunden in einem Tontopf mit einer halben Zwiebel und einem Rosmarinzwig kochen. Abschäumen und Stangensellerie, Kirschtomaten und Salz hinzufügen. Separat eine gehackte Zwiebel in Olivenöl leicht anbraten. Die Kichererbsen dazugeben, teilweise mit dem Löffel zu einer Creme zerdrücken und 10 Minuten dünsten. Die Tria (handgemachte Pasta aus Mehl, ähnlich wie Sagne-Nudeln, aber weniger verdreht) 5 Minuten lang kochen und vor dem Servieren einige der Nudeln in Olivenöl frittieren. Zum Schluss die Pasta in der Pfanne mit den Kichererbsen vermischen, auf die Teller verteilen und mit den kross frittierten Tria garnieren.





Mediterranea

Es handelt sich um einen Ricotta, einige Tage in einer kühlen Kammer getrocknet und mit klein gehackten Macchiakräutern - Myrte, Thymian und Mastix – „paniert“. Die aromatischen Essenzen sind natürliche Oxidationsmittel und übertragen den Duft der Macchia auf den Käse, der sich 6 bis 8 Monate lagern lässt. Ein einzigartiger Geschmack, köstlich und frisch, zu erstaunlichem Preis (11 Euro/kg!). Den gesamten Herstellungsprozess, vom Gewinnen der Molke, über das Abschöpfen des Ricotta bis zum aromatischen Ummanteln konnten wir in der Käserei Masseria Bellimento miterleben. Hier werden Kühe und ionische Ziegen im Parco di Porto Selvaggio e Palude del Capitano auf abgemerteten Artischockenfeldern geweidet.



Salento IGT aus Fiano-Trauben, bis zum Masserei, einem Negroamaro Rosé. Zu dezenter Hintergrundmusik gibt es salentinische Spezialitäten und marinierten Fisch. Tradition und Moderne verbindet auch das **Sinneslaboratorium** der bekannten Kellerei **Cantele** in Guagnano, das „iSensi Laboratorio Sinestetico“ im Minimal-Stil: weiße Wände, Ess- und Degustationsbereich, Terrasse zum Weinberg und einsehbarer Küche. Ein **innovatives Konzept für die Weinpräsentation**, darunter ein guter Negroamaro Rosé, der „Amativo“, ein Verschnitt aus Primitivo und Negroamaro und der neue Passito (Trockenbeerenwein) *Le Passanti* aus Fiano-Trauben. Alles ist abgestimmt auf die Gerichte, die uns Signora Elisabetta Santoro und ihre Kinder Simona und Mino zubereitet haben. Seit 1991 betreiben sie in ihrem Laden „L'orecchietta“ mit Erfolg einen originellen Mix aus Teigwarenverkauf und Küche mit frischen Zutaten. „Die Leute dachten, wir seien verrückt einen Teigwarenladen an einem Ort zu eröffnen, wo alle die Pasta selber zu Hause machen. Aber wir haben die Wette gewonnen, wir haben uns sogar vergrößert und jetzt haben wir auch die Küche“, erzählt uns Signora Elisabetta, während wir die **sagne 'ncannulate** mit Kirschtomaten und Muscheln bestellen. Hausgemacht, gekocht und serviert von der Chefin persönlich: Was will man mehr? Das immer wieder neue Salento, sein Unternehmergeist und sein Traditionsbewusstsein zeigen sich uns auch in einem anderen interes-



santen Unternehmen, der Käserei Masseria Bellimento. Sie liegt im Naturschutzgebiet Porto Selvaggio, einer Gegend, die den Bauboom überlebte, der andere Küstenabschnitte radikal verändert hat. Hier lässt sich am Wochenende vielfältige Hausmannskost genießen: Orecchiette, Fleisch vom Grill, frisches Gemüse und die hervorragenden Erzeugnisse der Käserei der Masseria Bellimento: **Caciotta**, **Cacciocavallo**, **Primosale**, **frischer Ricotta**, **Marzotica** und **Mediterranea**. „Der Mediterranea ist unsere Spezialität, zum Gedenken an Großvater Mario, der die Macchia und den Duft von Porto Selvaggio so geliebt hat“, erklärt die junge Enkelin Laura Presicce wehmütig. Die 60 Rinder und 350 **ionischen Ziegen** der Brüder Enzo und Giuseppe Presicce weiden glücklich auf der im Meereswind wogenden Macchia mit Myrte, Thymian und Mastixsträuchern. Die Produkte sind von entsprechender Qualität: Eiweiß- und karotinreiche Milch, die dem Käse salziges Aroma und Kräuterduft verleiht; ein Käse, der je nach Typ mit Lab aus Ziegen- oder Kälbermagen, aber ohne Konservierungsmittel, zubereitet wird. Die ionischen Ziegen sind eindeutig einheimisch, aber was ist zu den „**salentinischen**“ **Angus-Aberdeenrindern** zu sagen, die auf dem Landgut Vantaggiani (Villaggio Boncore) gehalten werden? In Italien ist es heute der größte Zuchtbetrieb dieser schottischen Rinderrasse, die aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit auf der ganzen Welt verbreitet ist. Interessanterweise ist es der

Links: das Portal des Castello in Copertino, Lecce. Oben: die Piazza Salandra in Nardò, Lecce

ÜBERNACHTEN



Al Mignano Relais
Via Lata 29, Nardò (Le)
Tel. +39 0833 572506
Der mittelalterliche Palazzo erhielt seinen Namen vom barocken Balkon über dem Hauptportal (mignano), Zimmer mit Charme und ein neu eröffnetes, elegantes Restaurant mit Terrasse.

Casa Porcara Provinciale 111 Veglie-Monteruga, km 7, Veglie (Le), Tel. 0832 326402
Lehrbauernhof mit Bio-Landwirtschaft. Zimmer, Trattoria und ein Landschaftsmuseum der Terra d'Arneo. Doppelzimmer mit Frühstück 60-80 Euro.

Le Dune Suite Hotel
Via Strada dei Bacini 72 Porto Cesareo (Le)
Tel. 0833 565355
4-Sterne-Hotel mit Spa am Meer. Das Restaurant des Küchenchefs Nabil Bellari bietet Fisch, auch roh, so wie vegetarische Menüs (100 Euro für 4 Gänge). Doppelzimmer mit Frühstück ab 121 Euro.



Masseria Corda di Lana S.P. 110 Veglie-Torre Lapillo, km 5 Leverano (Le), Tel. 0832 969051

Ehemalige, im 17. Jh. gegründete Wollmanufaktur. 14 Zimmer inmitten Jahrhunderte alter Olivenbäumen, mit moderner Einrichtung aus einheimischen Materialien. Doppelzimmer mit Frühstück ab 89 Euro.

Masseria Marchioni Strada Provinciale 110 Veglie, Porto Cesareo (Le) Tel. 338 5231839 und 339 5783801

Eine Wohnung und vier Zimmer in einem Gebäude aus dem 17. Jh. mit Antik- und Retromöbeln, Innenhof, Garten und Jasmin-Pergola. Doppelzimmer mit Frühstück 50-70 Euro.

Masseria Nucci Contrada Nucci, S.P. 112 Torre Inserraglio, Nardò (Le), Tel. 0833 1824188
Drei große Wohnungen in einem Gutshof mit Innenhof, Schwimmbad und Laubengang. Ab 590 Euro pro Woche (Bauernhaus für 5 Personen)

ESSEN

Hostaria Corte Santa Lucia, Via S. Lucia 46 Nardò (Le) Tel. 0833835275
Salentinische Küche. Außer im Sommer, dienstags geschlossen Menü 25 Euro

iSensi Laboratorio Sinestetico c/o Cantele, S.P. 365 Salice Salentino-Sandonaci, km 1 Guagnano (Le) Tel. 0832 705010
Weinproben der Kellerei Cantele mit entsprechendem Mittagessen. Terrasse und einsehbare Küche. Nur mit Reservierung.

L'orecchietta Via Vittorio Veneto 49 Guagnano (Le), Tel. 0832 705796
Frische, hausgemachte Nudeln direkt auf den Tisch. Uriger Teigwarenladen mit Küche und Tischen. Gerichte von 3 bis 5 Euro. Montags Ruhetag.

Lo Scoglio Piazza N. Sauro Porto Cesareo (Le) Tel. 0833 569079
Auf einer Insel, salentinische und mediterrane Fischgerichte. Menü 30 Euro.



Von oben im Uhrzeigersinn: Pizza Rustica von iSensi; Sinneslaboratorium der Cantina Cantele in Guagnano, Lecce; Gianni Cantele, Eigentümer des iSensi; die einsehbare Küche vom iSensi. Rechts: die Weinbar der Schola Sarmenti, Weingut in Lardò, Lecce.

Familie De Pasquale, den Eigentümern des Gutes Vantaggianni, 2010 gelungen, die Angus-Aberdeenrinder in das Zuchtbuch des Landwirtschaftsministeriums einschreiben zu lassen. Zu den Sehenswürdigkeiten gehört ebenfalls das **Museum für Meeresbiologie** Pietro Parenzan in Porto Cesareo mit circa 900 Tieren, darunter Mönchsrobbe, Lederschildkröte, Elefantenhai und verschiedene Muscheln. Auch das **Naturschutzgebiet Porto Cesareo**, dessen zerklüftete Karstlandschaft mit unterirdischen Wasseradern besondere mikroklimatische Bedingungen aufweist, ist einen Abstecher wert. Und nach all diesen interessanten Entdeckungen ist natürlich auch der Besuch des berühmten **Kastells** im Zentrum von **Copertino** Pflicht. Die aktuelle Form mit quadratischem Hof und vier Ecktürmen geht auf den Umbau im 16. Jh. zurück, der zentrale Teil der Burg stammt dagegen aus dem 13. bis 15. Jahrhundert. Unsere Reise von Burg zu Burg beenden wir mit einem Glas **Negroamaro**, dem wohl bekanntesten Wein des Salento.



Er stammt vom Castello Monaci, dem Weingut von Salice Salentino, das 2001 aus der „Vermählung“ der Familien Sarracca-Memmo und dem Gruppo *Italiano Vini* entstand. Auf 250 Hektar werden hier auch die autochtonen Rebsorten Primitivo und Malvasia Nera angebaut. Neu ist der Petraluce, zu 100 % aus der weißen Verdeca-Traube gekeltert. Die Anlage eignet sich auch für Hochzeiten und Großveranstaltungen und hat ein interessantes **Weinmuseum** in einem Gebäude aus den 30er Jahren. Hier kann man an einem Lehr-Rundgang über die Verbreitung der Weintraube vom Kaukasus bis ans Mittelmeer teilnehmen. Und mit diesem Sprung in die Geschichte des Weins stoßen wir auf die Terra d'Arneo an. Die Terra d'Arneo besteht aus 9 Gemeinden: Nardò, Porto Cesareo, Leverano, Veglie, Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina, Carmiano und Copertino (Info: **Gal Terra d'Arneo**, Via Roma 27, Veglie Lecce, Tel. 0832 970574, www.terrardarneo.it).

Schola Sarmenti Via Generate Cantore 37 Nardò (Le) Tel. 0833 567247

Weinbar beim Winzer. Salentinische Spezialitäten und roher Fisch. Menü 15 Euro, Wein ab 3 Euro.

SHOPPING

Apicoltura Salentina Via C. Mariano 271 Copertino (Le) Tel. 0832 932785

Honig, Gelée Royale, Pollen, Propolis, künstliche Bestäubung in Treibhäusern und Obstgärten.



Bonsegna Via Volta 17, Nardò (Le) Tel. 0833 561483

Einheimische Weine der Familie Consegna, aus dem Anbau am Naturschutzpark von Portoselvaggio.

Castello Monaci Contrada Monaci, Via Case Sparse Salice Salentino (Le) Tel. 0831 666071

Weingut mit Museum und Rundgang zur Weingeschichte. Einheimische Weine, Negroamaro und Primitivo.



Copertinum Via Martiri del Risorgimento 6 Tel. 0832.947031; geöffnet Mo-Sa 9,00-12,30 und 16,30-19,30

Winzergenossenschaft von 1935. Lokale Weine und der neue Passito aus Negroamaro.

Enoteca Sapori d'Arneo Via Petrarca 9 Porto Cesareo (Le) - Tel. 0833 4336332

Salentoweine und natives Olivenöl extra des Unternehmens Scupola. Pasta, Süß- und Backwaren.

La Vetrina dell'Artigianato Via Regina Margherita 30, Copertino (Le) Tel. 338 9241979

Handgefertigte Statuen und Objekte aus Pappmaché von Mina Natale.

L'orecchietta Via Vittorio Veneto 49 Guagnano (Le) Tel. 0832 705796

Hausgemachte Pasta zum Verkauf oder zum Verzehr mit frischen Zutaten direkt auf den Tisch.

Masseria Bellimento Strada Cucchiara 177 Nardò (Le) Tel. 0833 579963 Mobil 328 6827165

Verkauf von Käse aus eigener Produktion und Trattoria Menü 15-20 Euro

Biologiemuseum Marina Pietro Parenzan Via Vespucci 13-17 Porto Cesareo (Le) Tel. 0833 569502

Eintritt frei

Sprofondante c/o Avanguardie, Geführte Touren Tel. 347 9527701

Ausflüge in das Naturschutzgebiet Porto Cesareo.