

# Lust auf Genuss

**CUCINA DELLA MAMMA**

Von Antipasti bis Dolci –  
buon appetito!



Ricotta-Gnudi  
mit Paprika-  
Salsiccia-Sugo

## UNSERE LIEBSTEN REZEPTE AUS ITALIEN

- + Pasta, Gnocchi, Involtini, Ragù: Glücksgefühle auf dem Teller
- + Unwiderstehlich cremig: raffinierte Ideen mit Burrata
- + Frauen am Herd: Top-Adressen mit Herz und Tradition

[lust-auf-genuss.de](http://lust-auf-genuss.de)

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

# DELLA MAMMA – EIN REICHES ERBE

ITALIENISCHE KÜCHE IST NICHT NUR ESSEN, SONDERN HERZ, IDENTITÄT UND KINDHEITSERINNERUNG. DIESE BESONDEREN MENSCHEN VERBINDEN ALTE REZEPTE MIT NEUEN IDEEN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE – UND DIE SEELE.



## GEMEINSAMKEIT

Überlieferte Lieblingsrezepte bringen die Familie Crotti bis heute stets zusammen



**FACETTEN-REICH**  
Neben feinem Balsamico haben die Schwestern auch Gewürze und Pralinen im Sortiment

## IL BORGO DEL BALSAMICO

### Zwei Schwestern und das schwarze Gold

Die Herstellung des echten Aceto Balsamico Traditionale DOP erfordert exakt vorgeschriebene Methoden, die in zwei Städten entlang der Emilia-Romagna wurzeln – Modena und dem kleineren Reggio Emilia. Was man neben erlesenen Trauben noch benötigt? Ein hohes Maß an Leidenschaft, oft über Generationen in der Familie weitergegeben. Bestes Beispiel dafür sind Silvia und Cristina Crotti, die aus der reinen Leidenschaft des Vaters ein erfolgreiches Geschäft machten. Unter der Marke "Il Borgo del Balsamico" wird der wertvolle Essig dank ihnen auch heute noch auf dem familieneigenen historischen Areal hergestellt. Eingebettet in einen riesigen Park blicken Besuchende in der alten Essig-Manufaktur tief hinter die Geheimnisse der handwerklichen Herstellung des "schwarzen Goldes". Mindestens 15 Jahre muss dieser in den alten Fässern lagern, bevor dieses Stück Familiengeschichte in die ganze Welt exportiert wird. Und mit ihm auch die Erinnerungen der Schwestern: "Unsere Mutter kochte immer typische Rezepte aus der Region. Wie zum Beispiel Perlhuhn mit Balsamico. Ein sehr einfaches Gericht, aber mit großartigen Aromen." Heute sind alte Balsamico-Rezepte wie dieses nur noch sehr schwer in Restaurants zu finden, dürfen im Il Borgo del Balsamico aber weiterleben. Das Bed & Breakfast auf diesem wunderbaren Fleckchen nahe Reggio Emilia beheimatet sieben Zimmer, ein Apartment und die tiefe Liebe für dieses italienische Erbe, dass Silvia und Cristina an Gäste als auch die nächste Generation weitergeben.

[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)

## ANNA MARIA BARBIERI, ANTICA MOKA

### Modenas Herz & Seele

Alles begann im Modena der 70er-Jahre, in einem kleinen Café namens "Moka". Dieser unscheinbare Ort in der Via Emilia Ovest war bekannt für seine köstlichen Gnocco fritto (frittierte Teigtschen), deren Duft frühmorgens durch die Gassen wehte. Mit der Zeit entwickelte sich das Café zu einer beliebten Trattoria und schlussendlich zum eleganten Restaurant Antica Moka mit neuer Dependance in Modenas Via Emilia Est. Verantwortlich für diesen Werdegang ist die Seele des Hauses und heutige Chefköchin Anna Maria Barbieri. Als sie beschloss, aus dem Moka ein Restaurant zu machen, schuf sie eine der wahren Institutionen der Region. Menschen kommen mittlerweile von weit her, um ihre Gerichte zu genießen – Hausmannskost im modernen und überraschend minimalistischen Gewand. Die Rezepte ihrer Ahnen stecken tief in Anna Marias Seele, dennoch schreckt sie nie vor zeitgemäßer Interpretation zurück. Ihre Tagliatelle al Ragù erzählen von Modena, ihr langsam gegartes Schwein mit Balsamico ist eine Hommage an ihre Mutter. Chef Anna Marias Erbazzone gehört für viele – Einheimische wie auch Reisende – zu den besten, die sie je essen durften. In Gerichten wie dieser Tarte, gefüllt mit Mangold, Käse und Zwiebeln liegt auch das wahre Erfolgsrezept der Antica Moka: Rezepte aus einfachen, ehrlichen Zutaten, mit Herz zubereitet.

[www.anticamoka.it](http://www.anticamoka.it)

### KULINARIK-KÜNSTLERIN

Von Erbazzone bis Tortellini:  
Anna Maria lernte das Kochen  
von ihrer Mutter und Großmutter



**LOCANDA 53, GARDA TRENTINO**

Dolce Vita Down Under

**W**as Familien und Landesküchen gleichermaßen bereichert? Vielfalt! Denn, dass viele Köche den Brei verderben, stimmt nur bedingt. In der Locanda 53 beispielsweise wird mit einer Prise Down Under gekocht, was zuletzt auch den Guide Michelin begeisterte. Nahe Brisbane aufgewachsen, zog es Chefköchin Evelyn Dalgliesh der Liebe wegen nach Garda Trentino, genauer gesagt nach Arco. Seither leitet sie gemeinsam mit Partner Carlo das Bed & Breakfast mit Restaurant. Ihr Gastronomiekonzept namens "SupperClub" bringt italienische Tradition mit einer Portion Experimentierfreude auf den Teller. Hauptzutat sind Erinnerungen: "Das größte Kompliment ist, wenn unsere Gerichte Gäste an Großmutter Esstisch zurückversetzen", so Evelyn. "Italien ist so viel mehr als Pizza, Pasta und Panini. Mit neuinterpretierten, weniger bekannten Rezepten hinterfragt Carlo die Gerichte seiner Kindheit und ich würze mit einem Schuss australischer Küche, die sowieso keine wirklichen Grenzen kennt."

[www.locanda53.it](http://www.locanda53.it)



**DREAM-TEAM**  
Evelyn und Carlo würzen im "SupperClub" italienische Erinnerungen mit australischer Kreativität

**PASTAMARA, WIEN**

Sizilianische Seele in der Kaiserstadt

**D**ie Düfte Siziliens erheben sich von den handverlesenen Tellern, die an die pastellfarbenen Dächer der Stadt Ragusa erinnern. Der erste Bissen erzählt vom Aroma der Festtagssauce, die Großmutter Sarina stundenlang rührte. Im Pastamara ist Ciccio Sultanos Heimat nie weit weg. 2018 brachte der Sternekoch die Aperitivo-Kultur in die österreichische Hauptstadt. Seitdem rollt der Negrone-Wagen durch das Lokal, während die Küche teils Gerichte seiner Großmutter interpretiert. Die Pasta Busiate, die er als Kind roh vernaschte, ist heute eine Spezialität des Hauses. Bis heute sind es die vermeintlich einfachen Dinge, die Chef Sultanano am meisten schätzt: "Als Kind liebte ich hausgemachtes Brot in Milch und Kaffee getunkt." Heute steht sein Werk für italienische Küche, die in der Vergangenheit wurzelt, aber mit beiden Füßen in der Zukunft steht. [www.pastamara.com](http://www.pastamara.com)



**VON WIEN IN DIE WELT**  
Chef Sultanos Pastamara belegt derzeit Platz 26 der Top 50 italienischen Restaurants der Welt



**WEITERE TIPPS:**

**MADONNA DEL PIATTO COOKING CLASS, ROM**

Kochen im Wohnzimmer

Im intimen Setting in Roms lebendigem Stadtteil Appio Latino kocht Profiköchin Letizia gemeinsam mit anderen Begeisterten die Klassiker ihrer Heimat. Aber Achtung, die Lebensfreude der waschechten Römerin ist ansteckend: "Ich teile hier gerne die Freude der einfachen, italienischen Küche. Lasst uns kochen und Geschichte erzählen!" Besonderen Wert legt sie dabei auf saisonale Produkte, frisch von den Märkten der Stadt. [www.madonnadelpiatto.com](http://www.madonnadelpiatto.com)

**VILLA LA ROGAIA, UMBRIEN**

"La Dolce Vita" erlernen

Vom Tanzabend über Kreativ- und Kochkurse bis hin zur Mithilfe bei der Olivenernte: Das Feriendomizil Villa La Rogaia, mitten in den sanft gewellten Hügeln Umbriens ermöglicht einen unvergesslichen Einblick in die italienische Seele. Nach getaner Arbeit kommt man am großen Esstisch im Garten des Landhauses zusammen und tauscht sich über das Erlebte aus. Fern von Straßen und Alltagshektik fällt das Abschalten noch dazu doppelt so leicht. [www.rogaia.de](http://www.rogaia.de)

**FESTA ITALIANA, UNNA**

Lichterfest mit Genussfaktor

Die "Festa Italiana" in Unna ist das größte italienische Fest nördlich der Alpen und verwandelt die nordrhein-westfälische Stadt fünf Tage lang in ein Lichtermeer samt Straßenkünstler und Musik-Acts. Kulinarische Highlights laden zum Genießen ein, während das bunte Programm mit kulturellen Beiträgen, unter anderem von Gästen aus der Partnerstadt Pisa, für besonderes Flair sorgt. Datum: 28.05. – 01.06.2025 [www.festaitaliana.de](http://www.festaitaliana.de)

**RESTAURANT EICHALDE, FREIBURG**

Italien für Daheim

Das Freiburger Restaurant Eichhalde von Federico Campolattano gilt für viele als der Geheimtipp schlechthin. Hier stehen italienische Geschichte und hochwertige Produkte im Fokus. Puristische Speisen mit harmonischen Kontrasten gibt es in modernen oder traditionellen Menüs inklusive passender Weinbegleitung. "Der Pulpo und seine neapolitanische Geschichte" oder "Fünf Reifegrade des Parmigiano Reggiano DOP" sind nur ein kleiner Vorgeschmack aus dem kreativen Menü. Das stilvoll-schlichte Ambiente mit kleiner Terrasse rundet den genussvollen Aufenthalt ab – Pastasaucen gibt es auch zum Mitnehmen. [www.eichhalde-freiburg.de](http://www.eichhalde-freiburg.de)