Ausgabe 5

Verkaufspreis € 7,95

Echter Italiener®

Echteritaliener.de

L'UNIONE
FA LA
FORZA

MIGLIORE Italiano

**PREMIUM RESTAURANTS
IN GANZ DEUTSCHLAND**

Olivenöl -
Gold, das auf Bäumen wächst

Napoli
Heimat der
Büffelmozzarella

Die Regionen
Italiens und ihre
PASTA

RistorantePizzeria
204
RESTAURANT

RistorantePizzeria
204
RESTAURANT
ITALIANO

Echter Italiener

Echter Italiener
RistorantePizzeria
204
RESTAURANT
ITALIANO

EDITORIAL

Wie doch die Zeit vergeht!

Jetzt sind wir schon bei der 5. Ausgabe unseres echteritaliener- Magazins angelangt – sieben Jahre echteritaliener insgesamt!
Viele italienische Betriebe haben sich in der Zwischenzeit den echtenitalienern angeschlossen, um auch außerhalb Italiens die Traditionen unserer vielfältigen italienischen Küche mit ihren wunderbaren Produkten aus allen Regionen zu erhalten.
Am Anfang stand die Idee, unseren italienischen Landsleuten die Möglichkeit zu geben, sich von Nachahmern abzugrenzen, ihre Traditionen zu pflegen und sich untereinander auszutauschen. Unzählige Kontakte haben sich seither ergeben und neue Mitglieder auch in der Schweiz und in Österreich durften wir in dieser Zeit willkommen heißen.
Die Vorteile des echtenitalieners werden rege genutzt.
Einkaufsgemeinschaften haben sich zusammengeschlossen, die es ermöglichen, italienische Produkte direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Italienisch sprechende Steuerberater und Anwälte, die für uns arbeiten, erleichtern den Italienern die Arbeit. Auf vielen Gastronomiemessen konnten wir über die Jahre Kontakte zwischen Gastronomen und Lieferanten herstellen und über unsere hauseigenen Portale erfolgreich Personal für die Gastronomie vermitteln.
Und besonders freuen wir uns, dass wir nun schon die 5. Ausgabe des echtenitaliener-Magazins herausgeben. Wieder stellen wir ausgewählte italienische Restaurants in Deutschland vor, verraten, wo man sie findet, was ihre Küche ausmacht und wie sie mit ihren Familien in Deutschland leben. Daneben haben wir charakteristische Pasta-Rezepte aus vielen Regionen Italiens zum Nachkochen und auch sonst viel Interessantes und Informatives rund ums italienische Essen und Trinken. Denn wo italienisch draufsteht, da soll auch Italien drin sein.
In diesem Sinne viel Vergnügen beim Lesen

Ihr
Guido Mondi
Herausgeber

Come vola il tempo!

Ora abbiamo raggiunto la quinta edizione della nostra rivista echteritaliener: sette anni di echteritaliener dunque!
Nel frattempo, molte aziende italiane si sono unite a echteritaliener per preservare le tradizioni della nostra svariata cucina italiana anche fuori dall'Italia con i loro meravigliosi prodotti provenienti da tutte le regioni.
All'inizio c'era l'idea di dare ai nostri compatrioti italiani l'opportunità di differenziarsi dagli imitatori, coltivare le loro tradizioni e scambiare idee tra loro. Da allora sono stati raccolti innumerevoli contatti e anche nuovi membri in Svizzera e in Austria ai quali diamo il benvenuto.
I vantaggi dell'echteritaliener vengono ampiamente utilizzati.
Si sono formate società di acquisto che unendo le loro forze rendono possibile di acquistare prodotti italiani direttamente dai produttori. Consulenti fiscali e avvocati che parlano la lingua italiana lavorano per noi rendendo più facile il lavoro agli italiani. In molte fiere sulla nutrizione nel corso degli anni, siamo stati in grado di creare contatti tra ristoratori e fornitori e di mediare con successo personale nel settore della gastronomia, attraverso il nostro portale.
E siamo particolarmente lieti di publicare la quinta edizione della rivista echteritaliener. Ancora una volta, presentiamo ristoranti italiani selezionati in Germania, riveliamo dove trovarli, le specialità della loro cucina e come vivono con le loro famiglie in Germania. Inoltre, abbiamo ricette di pasta caratteristiche di molte regioni d'Italia da provare e anche moltissime altre interessanti informazioni sul cibo e sulle bevande italiane. Perché dove si legge italiano fuori, dovrebbe essere anche italiano dentro.
In questo senso, buon divertimento durante la lettura.
Il Vostro
Guido Mondi
Editore

Echter Italiener . Augsburger Str. 68 . 93051 Regensburg Tel.: 0941/60011657. Fax: 0941/6011656
www.echteritaliener.de . info@echteritaliener.de

Dal 1870,
il Grappino è solo Bertagnolli.
Scopriti intenditore.
Basta un attimo per passare da un generico grappino a quello con la maiuscola:
l'unico, l'originale, il Grappino firmato Bertagnolli.
Basta un sorso per apprezzarlo. È un istante per diventare intenditore.
bertagnolli.it

INHALT

Seite

Editorial 3

Echte Italiener Restaurants in Deutschland A - L 9

MIGLIORE Italiano

Werde auch du Echteritaliener in Deutschland! Anmeldeformular 30

Olivenöl - Gold, das auf Bäumen wächst 36

Interview mit der Olivenölproduzentin Natalia Ravidà 40

Napoli - Heimt der Büffelmozzarella - so wird Mozzarella gemacht 44

echteritaliener 5. Ausgabe

Seite

54 Der Käse von Parma - zu Besuch in einem Casificio bei der Parmesanherstellung

62 Die Regionen Italiens und ihre typischen Pastarezepte Teil I

93 Echte Italiener Restaurants in Deutschland L -Z

MIGLIORE Italiano

112 Palermo Città della Manifesta 12

Michele Barretta

live in concert

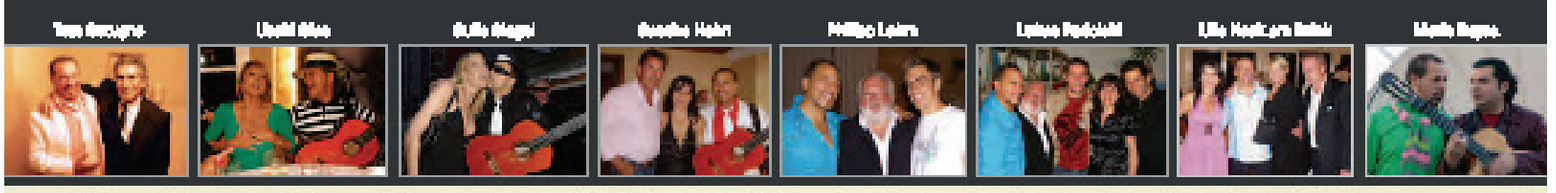
Der große Entertainer im In- und Ausland ...
Ob FC Bayern oder Filmfestspiele, Arena oder Festzelt, als Alleinunterhalter, im Duo, Trio, Quartett, mit seiner Band, oder sogar Big Band oder nur mit Gitarre und Stimme ("bio") im gemütlich kleinen Rahmen:

Michele Barretta nimmt seine Zuhörer mit seiner fulminanten Reibeisenstimme in seiner Celentano-Show mit nach Italien oder mit über 1000 Hits in 7 Sprachen von Celentano über Zucchero und Ramazotti bis Pavarotti-Arien auf eine unvergessliche musikalische Reise um die ganze Welt!

Michele Barretta singt - als einziger Italienischer Sänger - seit 20 Jahren in Bierzelten und bringt auch dort mit außergewöhnlicher Musik sein Publikum in Schwung.

Lassen Sie sich begeistern und tanzen Sie zu südländischen Rhythmen oder Country Musik. Sei es Foxtrott, Rock'n Roll, Twist, Tarantella, Salsa oder Flamenco - sicher ist eins:

Stimmung garantiert!



Impressum:
Echter Italiener, Guido Mondi, Augsburger Str. 68, 93051 Regensburg
Copyright an Bildern: Echter Italiener. Alle Rechte vorbehalten, insbesondere des Rechtes der Übersetzung, Reproduktion und Vervielfältigung.
Weder Verlag noch Herausgeber können für Fehler und deren Folgen eine juristische Verantwortung oder Haftung, insbesondere für Personen-, Sach- und/oder Vermögensschäden übernehmen.
Fotos: Bilder der Restaurants sind von den Restauranteigentümern mit der Genehmigung zum Abdruck zur Verfügung gestellt.
Layout, Texte und Fotos: Ines Mondi
Druck: Aumüller GmbH & Co.KG, Regensburg

Echter Italiener®

EchterItaliener.de

MIGLIORE
Italiano

PREMIUM RESTAURANTS IN GANZ DEUTSCHLAND

AMORE, VINO E AMICI

Als die Eltern von Andrea Cardone und Davide D'Antoni vor vielen Jahren nach Deutschland kamen, war italienisches Essen hier noch etwas Exotisches, das die Feriengfühle des letzten Italienurlaubes wieder aufleben ließ.
Die Küche ihrer Eltern wollen die beiden bewahren und in einem modernen Kleid präsentieren. Sizilianische Küche, mit feinen Fischen, guter Bistecca, handgemachter Pasta - kein Chichi, dafür purer Geschmack.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Davide D'Antoni und
Andrea Cardone
Hinter der Grieb 8
93047 Regensburg
www.e-amici.de
Öffnungszeiten
DI-SO
11 - 23 Uhr
MO Ruhetag

ANTICA MOLA

Neben seiner Leidenschaft fürs Kochen hat der umtriebige Apulier Nicola Panarosa jetzt seine Liebe für den Tante-Emma-Laden entdeckt. „A'Ptt" heißt Nicolas neue Leidenschaft, was im Dialekt aus Mola di Bari Tante-Emma-Laden bedeutet. Direkt neben seinem Restaurant Antica Mola bietet „A'Ptt" seinen Kunden ein Sortiment aus feinsten apulischen Produkten, wie fruchtigen Olivenölen, vollmundigen Weinen und Pasta, wie die typischen „Orecchiette". Nach einem Besuch in Nicolas Restaurant kann sich der Gast dann nebenan gleich noch ein Stück Apulien mit nach Hause nehmen.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Famiglia Panarosa
Uhlandstraße 19
93049 Regensburg
www.antica-mola.de

Öffnungszeiten
DI-SA 11 - 14.30 Uhr
und 17 - 23 Uhr
MO Ruhetag

BEI ENRICO

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Alfia Mola
Kolkschenstr. 17
47475 Kamp-Lintfort
www.pizzataxi-bei-enrico.de
Öffnungszeiten
MI - MO
11:45 - 22:30 Uhr
DI Ruhetag

BEI NINO IM SCHAFSBRÄU

MIGLIORE Italiano

Inhaber Calderaro
Hinterer Anger 338
86899 Landsberg/Lech
Tel 081 91 / 973 19 37
Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14:30 Uhr und
18 - 22 Uhr
MI Ruhetag
Feiertage geschlossen

Buongiorno!
Friulana, ein Muss für
jeden Liebhaber Italiens.

FRIULANA
OSTERIA & PIZZERIA
WEINIMPORT

Zenettistraße 42
80337 München
Tel. 089 / 76 67 09
www.friulana.de

BELLA ROMA

Mittlerweile gilt es im Münchner Umland als eine Top-Adresse für alle Liebhaber der italienischen Küche. Seit Mitte der neunziger Jahre verwöhnt Riccardo D'Angelo im ältesten Gebäude Ottobrunns seine Gäste mit kulinarischen Genüssen aus seiner italienischen Heimat. Mit Bedacht werden die Produkte ausgewählt, denn nur die besten schaffen es in die Küche des „Bella Roma", wo die ambitionierte Küchenbrigade feinste Tellerkreationen zaubert. Im Sommer sitzt man entspannt auf der eleganten Terrasse.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Riccardo D'Angelo
Prinz-Otto-Str. 1
85521 Ottobrunn
www.bella-roma-restaurant.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 24 Uhr

BELLAVISTA

Italienisches Flair an der Ostseeküste bietet das Ristorante Bellavista im Herzen Travemündes, einem der schönsten Seebäder Europas.
Nur wenige Meter vom Meer entfernt erlebt der Gast feine italienische Esskultur mit allen Sinnen.
Klassische italienische Küche trifft hier auf Meer. Eindeutig wurde die Karte von den langen Ostseestränden inspiriert. So gibt es eine große Auswahl an frisch zubereiteten Fischen und feinem Meeresgetier, wenngleich die Fische mehr aus dem südlicheren adriatischen Meer entstammen als der Ostsee.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Marco Ceccaroli
Kaiserallee 1
23570 Lübeck-Travemünde
www.bellavista-travemünde.de
Öffnungszeiten
April - November
12 -23 Uhr

BOTTICELLI

Gediegene Atmosphäre, die für Wärme und Gemütlichkeit sorgt, ist den Betreibern mit sardischen Wurzeln ganz wichtig. Noch wichtiger ist aber natürlich die Aromenküche, die den charakteristischen Kräutern Sardiniens gewidmet ist. Vom selbst gebackenen Brot mit bestem Olivenöl mit Himalayasalz bis zu luxuriösen mehrgängigen Menüs reicht die Bandbreite des Küchenchefs. Daneben empfiehlt der leidenschaftliche Sommelier Emilio Dettori für jedes Essen den richtigen Wein aus seinem üppig bestückten Weinkeller.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
E. Dettori, F. Pisanu
Sutelstr. 70
30659 Hannover
www.botticelli-hannover.de
Öffnungszeiten
MO - FR 12 - 14 Uhr und
18 - 22 Uhr
SA 18 - 22 Uhr
SO Ruhetag

CAPRI

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Francesco Ialazzo
Am Marktplatz 11
55218 Ingelheim am Rhein
www.pizzeriacapri.de
Öffnungszeiten
DI - SO
11 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

CARPE DIEM

In Berlin-Lichterfelde schwingt seit 2001 Giuseppe Bianco aus Kalabrien das Zepter und hat sich mit seiner authentischen und delikaten Küche eine große Fangemeinde erarbeitet.
Neben seiner regulären Speisekarte dürfen sich die Gäste auf wöchentlich wechselnde Spezialitäten freuen: Fischsuppe, gebratene Entenleber, Kaninchenkeule in Weißwein geschmort und Milchlammkoteletts mit Thymiankruste sind schon ganz besonders und sollten am besten mit einem passenden Wein ergänzt werden. Peppe hat da seinen Haus-und Hoflieferanten, die Cantina Lagala aus der Basilicata.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Giuseppe Bianco
Lichterfelder Ring 129
12209 Berlin
www.ristorante-carpediem.de

Öffnungszeiten
MI -MO
11:30 - 24 Uhr
DI Ruhetag

CARUSO

Seit 1975 begeistert Roberto Martello aus Padua die Münchner mit seinem „Caruso“, einer also, der aus langer Erfahrung weiß, was Gäste wollen. Und Roberto bietet ihnen nicht nur beste Küche, sondern auch viel Abwechslung. So gibt es stets wechselnde Events, die zum Beispiel unter dem Motto „Gambas-Party“ oder „Schwarze Pizza“ stehen. Letztere wird mit vegetarischer Aktivkohle gefärbt und kommt rabenschwarz daher. Auf der Wochenkarte wechseln sich die „Stars der Woche“ ab: So findet man dort „Linguine alla Sbirulina“, also mit Algen hergestellt oder „Spaghetti mit Baby-Oktopus“.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Roberto Martello
Fritz-Meyer-Weg 55
81925 München
www.ristorante-caruso.de
Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14:30 Uhr und
18:00 - 23:00 Uhr
MI Ruhetag

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | CATERING | HOTELLERIE | BÄCKEREI | RESTAURANT | CAFE | BAR | FITNESS | EVENT | UVM.

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIE, VERPFLEGUNG usw.

www.grapos.de

Grapos Deutschland
Verwaltung Ingolstadt GmbH
85139 Wettstetten
T: 0700 / 47 27 67 33
info@grapos-softdrinks.de

CASA ITALIANA DA LUCIANO

Luciano Pani aus Sardinien ist schon seit mehr als zwanzig Jahren in Deutschland und betreibt heute zusammen mit seiner Frau Anna das Casa Italiana da Luciano in Lilienthal. Er ist für Anna alles, im wahrsten Sinne des Wortes, denn er hilft da, wo es brennt: als Koch, als Küchenhilfe, als Pizzabäcker oder er managt den Service im Restaurant, wo siebzig Gäste Platz finden. Die Speisekarte halten sie überschaubar, was an Tagesspezialitäten angeboten wird, sieht man auf der großen schwarzen Tafel. Frischer Fisch ist besonders beliebt bei Luciano und so kreiert er fleißig neue Gerichte. Im Moment ist Pizza mit Bresaola und Büffelmozzarella der Renner.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Luciano Pani
Hauptstr. 53
28865 Lilienthal
Tel 042 98 / 21 99

Öffnungszeiten
DI - SO
10 - 22 Uhr
MO Ruhetag

CENTRALE

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Paola Orioli
Karlstraße 59
88045 Friedrichshafen
www.centrale-fn.de

Öffnungszeiten
MO - SA 10 - 22 Uhr
SO Ruhetag

CASA LEONE

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Stefano Cara
Wolkertshofener Str. 11
85114 Buxheim
Tel 084 58 / 42 99
Öffnungszeiten
DI und SO
11 - 14 und 17:30 - 22 Uhr
MI - SA 17:30 -22 Uhr
MO Ruhetag

DA DOMENICO

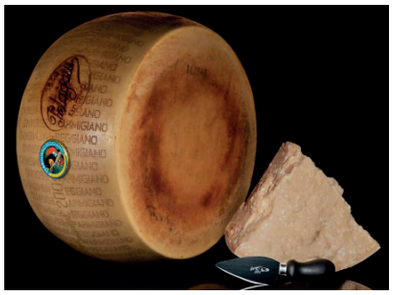
MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Domenico Modugno
Berliner Freiheit 11 EG
28327 Bremen
www.dadomenico-feinkost.de

Öffnungszeiten
MO/MI/SA 8-19 Uhr
DI/DO/FR 9-19 Uhr
SO Ruhetag

DA GIOVANNI

Die Trattoria Da Giovanni in der Hirschstraße hat sich den Ruf eines Feinschmeckerlokals erarbeitet.
Seit über sechs Jahren kocht der Inhaber fein italienisch und seine Frau leitet umsichtig und freundlich den Service. In dem beeindruckenden Jugenstilbau war früher ein Postamt beheimatet, bevor die Vergas es in ein gemütliches Ristorante verwandelten. Die Küche zeichnet sich durch viel Liebe zum Detail und knackiger Frische aus. Spezialitäten - neben Pasta und Pizza natürlich - sind gebratener Knoblauch-Lachsrücken auf schwarz-weißen Nudeln oder Lamm mit Pestokruste.



MIGLIORE
Italiano

Hirschstr.87
76137 Karlsruhe
www.trattoria-da-giovanni.de
Öffnungszeiten
DO - DI 12 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
MI Ruhetag

DA PIERO

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Pietro Catarella
Obere Wässere 4
72764 Reutlingen
www.ristorante-da-piero.de
Öffnungszeiten
DI - SO 11:30 - 14 und
17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

ITALIA SERVICE

Immobilien der Gastronomie – Verkauf und Verpachtung in Deutschland und Italien.

Ob Hotel, Restaurant oder Bar in Toplagen von Metropolen, in Einkaufszentren oder historischen Altstädten – Italia Service GmbH ist seit mehr als 20 Jahren der zuverlässige Partner für Gastronomieobjekte in Deutschland und Italien.
Für den Erfolg seiner Kunden sorgt das Komplettkonzept von Italia Service: Das Unternehmen besteht aus Anwälten, Steuerberatern, Architekten, Innenarchitekten, Finanzexperten – alle spezialisiert auf die Gastronomie.
Von der Planung, über die Finanzierung und komplette Abwicklung erwarten den Kunden kompetente Mitarbeiter die in den Geschäftssprachen englisch, deutsch und italienisch kommunizieren und mit ihrer Erfahrung sämtliche Probleme bürokratischer, sowie organisatorischer Art in dem jeweiligen Land lösen.

www.italia-service.de

Italia Service GmbH e'presente sul mercato tedesco da venti anni.
A seguito delle richieste sempre piu' insistenti da parte di operatori italiani che per motivazioni differenti vogliono affacciarsi sul mercato gastronomico tedesco, ha modificato la propria strategia aziendale facendo proprie tali richieste.
Il mercato tedesco riesce ancora a riconoscere guadagni soddisfacenti a tutti gli operatori gastronomici ITALIANI (molto amati in loco) per via di una tassazione sicura che garantisce tranquillita' a chi, investe e lavora.
Grazie alle ottime capacita' organizzative, alla conoscenza della lingua e tradizioni Tedesche, Italia Service, che si avvale di uno staff molto competente; Avvocati, Commercialisti ed esperti del settore gastronomico che parlano perfettamente sia l'italiano che il tedesco e inglese, e' in grado di risolvere ogni problema di natura burocratica e organizzativa. Resta inteso che anche gli operatori già residenti in Germania che volessero acquistare Ristoranti in loco, verrebbero tutelati nello stesso modo. È una tradizione dell'Italia Service GmbH dare garanzie e tranquillità.
Se si considera che per il trasferimento di gestione viene richiesto solo un mese di provvigione, mentre per la compravendita solo il 3% Iva inclusi tutti i costi relativi agli aspetti burocratici, si comprende bene che la remunerazione e' ben al di sotto di quelle che sono le percelle applicate in Germania, dove, per la sola vendita, le immobiliari locali si fermano al semplice trasferimento della attivita' e, a chiedere costi aggiuntivi per la risoluzione di tutte le altre questioni.

Italia Service - Am See 19 - 01067 Dresden
Tel: 0049 152 17706336
itenzo@yahoo.it

GELATERIA DA RENATO

Über hundert verschiedene Eisbecher hält Renato Zita in seinem Eiscafé für seine Gäste bereit - eine unglaubliche Auswahl! Aber Eis ist nun mal seine große Leidenschaft. Neben dem Kaffee natürlich. Denn Renato weiß alles über die feine Bohne. Er kennt die besten Mischungen und weiß wie ein perfekter Espresso zubereitet werden muss: Es braucht genau 7 g Kaffee, der Wasserdruck muss 9 bar betragen und das Wasser 92 Grad heiß sein, 30 Sekunden hat er, um durchzulaufen und die Menge, die in der Tasse ankommt, darf 30 ml auf keinen Fall überschreiten. Im Sommer, wenn es für warme Getränke zu heiß ist, gibt es feinstes „Latte-macchiato-Eis“, damit man auch an heißen Tagen nicht auf seinen geliebten Kaffee verzichten muss.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Renato Zita
Poststr. 15a
53474 Bad Neuenahr
Tel 026 41 / 20 44 02
Öffnungszeiten
Winter MO - SO
10 - 19 Uhr
Sommer MO - SO
9 - 21:30 Uhr

DA SALVATORE

Seit 1999 betreiben die Sizilianer Salvatore und Bianca-Maria Maucieri hier nun ihren Familienbetrieb. Mittlerweile arbeiten auch die Kinder Graziella und Salvo mit.
Längst ist Salvatore für die Einheimischen nicht mehr wegzudenken, denn die Grundversorgung der Riedenburger mit Pizza und Pasta liegt in den Händen der Maucieris.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Salvatore Maucieri
Bruckstr. 4
93339 Riedenburg
www.da-salvatore.de
Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 14 Uhr
und
17 - 23 Uhr

DA VITO

Mit seinem Restaurant „Da Vito“ an der malerischen weißen Elster hat Vito Signorello ein Stück Italien in Leipzig etabliert- sogar inclusive zweier venezianischer Gondeln, in denen man mit Gondoliere eine Runde paddeln kann. In der Küche werden verlockende Gerichte erdacht, die auf der monatlich wechselnden Speisekarte die Gourmetherzen höher schlagen lassen. „Meine Welt ist die Küche“, gesteht Vito. „Ich kann mir nicht vorstellen, im Urlaub zu sein, ohne zu kochen. Und wenn wir im Auto verreisen, habe ich immer ein paar Messer im Gepäck.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber Vito Signorello
Nonnenstraße 11b
04229 Leipzig
www.da-vito-leipzig.de
Öffnungszeiten
MO - SO
11:30 - 23.00 Uhr
und im Winter (Okt.-Apr
MO --FR von 14:30 -
18:00 Uhr geschlossen

DANIELI
FEINES EIS

Luca Danielis Kreationen entstehen in Danielis Eismanufaktur, wo der staatlich geprüfte Speiseeishersteller sich längst allerbester Qualität verschrieben hat. Das „gelato artigianale“ – das originale Milchspeiseeis, Fruchteis und die Sorbets, werden komplett ohne Pflanzenfette hergestellt. Sämtliche Eissorten sind glutenfrei, alle Fruchtsorten laktosefrei und vegan und bei allen traditionell hergestellten 100 Sorten werden keine künstlichen Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe verwendet. Soviel Qualität schmeckt einfach genial und deshalb ist Luca Danieli mittlerweile schon bis hinauf nach Berlin und längst über die Grenzen Thüringens hinaus in andere Bundesländer mit seinem Lieferwagen unterwegs, um die Italiener der Republik mit seinem wunderbaren Eis zu beliefern.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Luca Danieli
Markt 2
99510 Apolda
www.danieli.de

Öffnungszeiten
MO - SO
10 - 18:30 Uhr

DE PELLEGRIN

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Mauro De Pellegrin
Marktplatz 21
92421 Schwandorf
Tel 094 31 / 87 67

Öffnungszeiten
DI - SO
9 - 22 Uhr
MO Ruhetag

DELFINO

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Carmelo Grida
Darmstr. 49
64287 Darmstadt
Tel 061 51 / 429 67 67
Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 23:30 Uhr
MO Ruhetag

DIVINO

MIGLIORE
Italiano

Graflinger Str. 7-9
94469 Deggendorf
0991 3447015
Öffnungszeiten
SO/MO/MI/DO
11:30 - 14 Uhr und
17 - 22 Uhr
FR/SA
17 - 22 Uhr
DI Ruhetag

OSTERIA FRIULANA

Bereits vor mehr als fünfzig Jahren wurde die italienische Osteria „Friulana“ in der Isarvorstadt vom friulanisch/trentinischen Ehepaar Modotti eröffnet. Der Feinschmecker und Weinliebhaber Santo Palamara führt zusammen mit seiner Frau Alida das Lokal nun seit dem Sommer 2002 in bester italienischer Tradition fort und lebt so seine große Leidenschaft für die traditionelle italienische Küche und den italienische Wein. Eine große Schiefertafel präsentiert die aktuelle Tageskarte. Sie wechselt mit den Jahreszeiten und dem Marktangebot, aber natürlich nehmen auch die Wünsche der Gäste darauf Einfluss.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Santo Palamara
Zenettistrasse 42
80337 Munchen
www.friulana.de
Öffnungszeiten
MO - FR11 - 14 Uhr und
18 - 24 Uhr
SA 18 - 24 Uhr
SO Ruhetag

GRAND CAFÉ CONDOTTI

Seit 1995 ist Gianluca Bosco in Deutschland und seit 2009 ist er für das Grand Café Condotti im Westparkcenter verantwortlich.
Namensgebend war die Via dei Condotti, Roms Prachtstraße, in der sich ein nobles Geschäft ans andere reiht.
Zahlreiche Café-Variationen machen die Wahl schwer und ie süßen Sachen sind optisch verlockende Hingucker. Für Hungrige hält Gianluca seine abwechslungsreiche Tageskarte bereit, auf der es auch immer einen Risotto gibt - der Renner im Gran Café Condotti.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Bosco Gianluca
Am Westpark 2
85057 Ingolstadt
Tel 08 41 / 370 06 39
Öffnungszeiten
MO - FR
9:30 - 0:00 Uhr
SA 10 - 0:00 Uhr
SO 11:30 - 0:00 Uhr

IL CONVENTO

Verlässliche regionale Partnerschaften mit langjährigen Lieferanten und Geschäftspartnern garantieren die hohe Qualität der Zutaten, das motivierte und kreative Küchenpersonal tut das Übrige um einen Abend im Il Convento zum Hochgenuss werden zu lassen.
Des Weiteren gibt es im „Il Convento" Ritteressen, die eine besondere Attraktion bei Betriebs- oder Familienfesten sind. Serviert wird selbstverständlich in Mönchskutten um das klösterliche Ambiente am Abend abzurunden.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Mario Mattera
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
www.ilconvento.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11:30 - 14 Uhr und
17 - 23 Uhr

IL GATTOPARDO DA RENATO

MIGLIORE Italiano

„Hier wird italienisch gekocht und der Chef steht höchstpersönlich selbst am Herd“.
Das ist die Philosophie von Renato Lombardi, die er seit 1991 in Deutschland lebt.
Aus Kampanien kommt die Familie, von dort, wo an den Hängen des Vesuvs die Trauben für den berühmten Rotwein „Lacime Christi“ angebaut werden, wo an der legendären Amalfiküste in Sorrent die berühmten „Gnocchi Sorrentina“ gekocht werden, wo in Neapel die weltberühmte „Pizza Margherita“ erfunden wurde - das Land der Büffelmozzarella.
„Und so basiert meine Küche natürlich auf diesen Traditionen, die von den verschiedensten Bevölkerungsgruppen, die im Laufe der Geschichte Italiens dort ansässig waren, beeinflusst wurden“.
Und er kocht mit Erfolg in Landau, wo er seit 20 Jahren lebt und sein „Il Gattopardo” an der Isar eröffnet hat,, seiner zweiten Station in Deutschland, denn zuerst hatte er ein Restaurant in Wallersdorf.
Wichtig ist Renato, dass die Produkte frisch und bestens sind.
Gekocht wird täglich außer dienstags, und zwar sowohl für die Restaurantgäste, als auch für Veranstaltungen, denn darauf hat Renato Lombardi sich spezialisiert. Ob kleine private Feiern, Betriebsveranstaltungen oder Großveranstaltungen in der Stadthalle - Renato bekocht sie alle!

Inhaber
Serafina Dottore Stagna
Stadtgraben 3
94405 Landau an der Isar
www.gattopardo-landau.de
Öffnungszeiten
MI -MO 11 - 14 Uhr und
17 - 24 Uhr
DI Ruhetag

IL BRIGANTE

Kleiner Ausflug gefällig?
Mit der S 7 vom Münchener Hauptbahnhof ist man in einer halben Stunde in Hohenschäftlarn - mitten in Münchens liebster Naherholungsecke - der Starnberger See, Kloster Schäftlarn und der Forstenrieder Park sind ganz in der Nähe. Eine Umgebung zum Entspannen und Abschalten.
Und genau hier haben Vito Troyli und Vincenzo Pace eine herrliche italienische Oase geschaffen. Ein stilvolles und elegantes Restaurant mit allem, was das italophile Genießerherz höher schlagen lässt.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Vito Troyli und
Vincenzo Pace
Bahnhofstraße 5
82069 Hohenschäftlarn
www.il-brigante.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

IL MONASTERO

Ein Restaurant wie ein Kloster im Mittelalter. Das Il Monastero ist ein Erlebnis für Jung und Alt. Kulinarische Spezialitäten genießt man in verträumten Nischen bei Kerzenlicht und offenem Feuer. In diesem Ambiente servieren mittelalterlich gewandete Mägde und Mönche italienische Speisen und ausgesuchte Weine. Neben verschiedenen 4- und 7- Gänge Menüs gibt auch einen preisgünstigen Mittagstisch und alle Gerichte zum Mitnehmen. Für Familien- und Betriebsfeiem ein ungewöhnlicher und stilvoller Rahmen, mit Räumlichkeiten immer passend zum Anlass.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Mario Mattera
Gillitzerstrasse 1
83022 Rosenheim
www.il-monastero.de
Öffnungszeiten
MO - SO
11:30 - 14 Uhr
und
17.30 - 23 Uhr

Sconto su tutti i contenitori
per cibo da asporto

30 %

Riconoscimento MICHELIN

Il vostro Ristorante sarà riportato
da questo rinomata pubblicazione
dandovi maggior prestigio e una grande visibilitá

E chi vuole può farsi inserire dentro il nostro sito da
speisekarte.de, sempre senza pagare

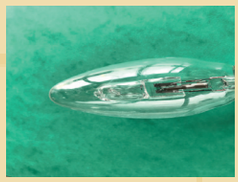
speisekarte.de
wo was wie schmeckt

SCUOLA ITALIANA PIZZA

Sconto del 30 % solo per i soci echteritaliener sul costo del corso formativo di pizzaiolo nella scuola di Michele Intrieri, grande maestro d'arte nell settore della vera Pizza Italiana. A fine corso gli verrá rilasciato un certificato di riconoscimento come Pizza Qualificata Italiana.

CONSULENZA ENERGETICA

Il nostro Consulente Murizio Bellardita vi confronterà i costi del gas come quelli della corrente e vi dirá quanto potrete risparmiare senza che voi dobbiate pagare qualcosa. Dovrete solo preparare le vostre fatture pagate così come il vostro conguaglio annuo, quindi voi dovrete investire solo un paio di minuti per preparare i documenti il resto lo farà il signor Bellardita.



UTILIZZO LOGO ECHTER ITALIENER

Possibilitá di personalizzare l'abbigliamento da lavoro e altri materiali d'uso come salviette, bustine di zucchero, buste da asporto con nostro logo.
Targhette e vetrofanie adesive che identificano il vostro ristorante in quanto aderente ad ECHTER ITALIENER
CERTIFICAZIONE TRAMITE LA TARGHETTA E ADESIVO

CONDIZIONI PARTICOLARI CON ALLIANZ ASSICURANZIONI

L'agente Allianz Christopher Müller potrá consigliarvi in materia assicurativa e proporvi le condizioni piu vantaggiose per Cassa_ Pensione -ed eventuali altre polizze

I VANTAGGI DEI MEMBRI PREMIUM

Il Sig. Enzo Leone vi proporrá condizioni particolarmente vantaggiose sulle commissioni se deciderete di avvalervi di questo metodo di pagamento

paytronic
EC & Kreditkartengeräte

Pubblicità
Sconto sulla pubblicità televisiva con Televideoitalia e creazioni spot e video. Servizio di compra-vendita del ristorante o altra attività commerciale tramite partner Italia Service Enzo Guida.

PUBBLICITÀ DEL VOSTRO RISTORANTE

Il vostro Ristorante sarà presente sulla rivista „Echter Italiener“, sulla pagina facebook e sul sito internet www.echteritaliener.de, quindi alla portata di migliaia di utenti che giornalmente accedono alle nostre piattaforme

Tutto Italiano

SCONTO
sul prezzo di listino da dove potrete trovare tantissimi buoni prodotti dei marchhi piu prestigiosi etutti rigorosamente

GROSSMARKT FÜR ITALIENSICHE PRODUKTE - ITALIANO AL INGROSSO
WWW.TUTTO-ITALIANO.DE

CONSULENZA E ASSISTENZA FINANZIARIA

Tutti i soci potranno avvantaggiarsi della consulenza finanziaria del Sig. Enzo Guida per compravendita di ristoranti o altre attività commerciali e finanziamenti

ASSISTENZA LEGALE E FISCALE

Se vi servono consigli o chiaramenti in meteria legale o fiscale il nostro Avv. Antonio Aosta risponderá gratuitamente ai vostro quesiti per via telefonica e in seguito potrete, se lo vorrete, dietro parcella, avvalervi della sua assistenza.

L'Unione fa la FORZA

MODULO DI REGISTRAZIONE AL NETWORK ECHTERITALIENER

NOME E COGNOME _____

NATO A _____

NOME DEL LOCALE ITALIANO _____

INDIRIZZO _____

PLZ/CAP _____

CITTÀ _____

TELEFONO / FAX DEL LOCALE _____/_____

EMAIL _____

EMAIL PERSONALE _____

HANDY/CELLULARE _____

ORARIO DI CONTATTO MATTINO ORE_____POMERIGGIO ORE_____

Sottoscrivo la volontà di voler aderire al Network echteritaliener per l'anno in corso pagando la quota di

O 400 € +MwSt, entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricezione della Fattura,

oppure

O 12 rate mensili da 35.-€

Accetto e rispetto TUTTE le clausole contrattuali (riportate dietro) che regolamentano l'adesione al Network echteritaliener.

ALLEGO I SEGUENTI DOCUMENTI :

- Copia del Documento di identità o Passaporto (ITALIANO)
- Copia della licenza

Qualora il proprietario della licenza non sia italiano, certificare la relazione di parentela (moglie/marito convivente) con la persona che riceve la licenza d'uso del nostro logo echteritaliener.

- Certificato di Matrimonio/Convivenza/Relazione di Parentela o o AUTOCERTIFICAZIONE SULLA RELAZIONE TRA LE PARTI

Data_____Firma_____

Echteritaliener di Guido Mondi – Augsburger Str.68 – 93051 Regensburg

Website: www.echteritaliener.de Telefax: +49 0941 60011657

email: [illegible] Fax: +49 0941 60011656

Perché mi devo registrare?

I vantaggi per i clienti PREMIUM sono

targhetta „Echteritaliener“ da esporre internamente con stella PREMIUM
e adesivo

Presentazione del proprio Ristorante sul nostro libro
Presenza su FB e sito internet www.echteritaliener.de

Accesso ai listini Echteritaliener
Agevolazioni sulle sommissioni per i pagamenti con carte di credito

Supporto per la ricerca di personale

Sconto sulla publicitá sia televisiva Televideoitalia
Lieferservice & Gutscheine online su echteritaliener.de
Sconti sulle assicurazioni pensionistiche ALLIANZ
scarica il formulare su www.echteritaliener.de
oppure info@echteritaliener.de

costo annuale € 400,00

IL GATTOPARDO

Viele kennen das Buch und den gleichnamigen Film „Il Gattopardo“ von dem Autor Giuseppe Tomasi di Lampedusa, dessen Mutter in einem kleinem Ort namens Santa Margerita di Belice geboren ist. Das Dorf liegt in der Gegend von Agrigento - woher auch die Scarpinatas stammen.
2006 eröffnete die kleine Trattoria Il Gattopardo - als erstes Nichtraucherlokal in Bremen. Von Anfang an gab es keine Speisekarte - was die Küche zaubert, wird am Tisch des Gastes aufgesagt:

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Elena Scarpinata
Georg-Bitter-Straße 19
28205 Bremen
Tel 04 21 / 43 60 86 84
Öffnungszeiten
DI - SO
12 - 14:30 Uhr und
18 - 22.30 Uhr
MO 12 - 14:30 Uhr

LA COMMEDIA

La Commedia war die erste Pizzeria in Nürnberg, die ihre Pizza im mit Buchenholz berheizten Ofen gebacken hat.. Eine Institution also! Aber neben Pizza, Pasta, Salaten, Fisch und Fleisch lässt man sich hier immer wieder etwas Neues einfallen. So kommt man Menschen mit Glutenunverträglichkeit entgegen, indem auch Pasta und Pizza glutenfrei angeboten werden. Pizzateige aus Bio-Vollkorn-Dinkelteig sind ebenso zu haben, wie auch eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Tumminello
Giorgio Figus
Holzstrasse 4
90461 Nürnberg
www.lacommedia.de
Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

LA CUCINA

Seit 12 Jahren führt Salvatore Lavacca nun das Ristorante La Cucina, Nachfolger seines früheren Restaurants Lavacca, das sogar vom Magazin Feinschmecker unter den besten italienischen Restaurants in Deutschland gelistet wurde. Salvatores Spezialität sind hausgemachte Nudeln, aber auch Fleisch und Fisch vom Grill und natürlich dürfen auch Pizza und Salate nicht fehlen. Im Sommer hat man auf der großen Terrasse die besten Logenplätze, wenn auf der Piazza zahlreiche Open-air-Spektakel stattfinden.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Salvatore Lavacca
Im Gewerbepark C 29a
93059 Regensburg
Tel 09 41 / 56 27 55
Öffnungszeiten
MO - FR
11:30 - 14 Uhr
und 17:30 - 22 Uhr
SA/SO Ruhetage

LA FATTORIA

La RISTORANTE
Fattoria PIZZERIA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Campanelli
Haupstrasse 188
69517 Gorxheimertal
www.lafattoria.de
Öffnungszeiten
MO - SA
11:30 - 14:30 Uhr und
17:30 - 23:30 Uhr
SO 11:30 - 23:30 Uhr

LA FORCHETTA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Francesco Cataldo
Leinberger Str. 16
85368 Moosburg
www.la-forchetta.com
Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
MO Ruhetag

LA GIARA

Gleich dreimal La Giara – die Amphore. Das La Giara I ist das Stammhaus, das Domenico Papillo 1994 gründete. Mit sehr viel Disziplin und Engagement bekam er alles hin. Im Jahr 2000 übersiedelte er an den heutigen Standort in der Joseph-Seifried-Straße, wo er mit seinem jüngeren Bruder Nicola das bis heute als „La Giara I" bekannte Restaurant ins Leben rief.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Domenico e Nicola Papillo
Josef-Seifried-Str. 8
80995 München
www.trattoria-lagiara.de

Öffnungszeiten
DI - SO 11:30-14:30 Uhr
und 17:30-23 Uhr
MO Ruhetag

LA GONDOLA

Es war eine der ersten und eine der größten Pizzerien in Regensburg. Vor 7 Jahren wurde aus der original regensburgerischen Pizzeria endlich eine echt italienische, nämlich als Nino Puglisi das „La Gondola“ übernahm. Und Neben einer dekorativen venezianischen Gondel, die als Vorspeisenvitrine dient ist der größte Garant für italienische Esskultur die Mamma von Nino Puglisi, die in der Küche den Kochlöffel schwingt. Und nach dem Essen muss man unbedingt Ninos wunderbares Eis aus eigener Produktion probieren.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Puglisi
Gerlichstraße 2
93049 Regensburg
www.la-gondola.de

Öffnungzeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

LA MEDUSA

Mitten im Zentrum von Neuss zur Rheinstraße gelegen, ist Vitos“Osteria La Medusa“ eines der ältesten italienischen Restaurants in der Stadt.
Mediterran ist das Ambiente, mit seinen grün lackierten Holzstühlen und Wänden voller Weinregalen. Apropos Wein:
Seit neuestem kredenzt Vito auch einen süffigen roten Tropfen, der in Sizilien von seiner Familie kultiviert wird.
Bis heute steht Vito täglich selbst in der Küche, ein Perfektionist, der sicher sein will, dass nur das allerbeste auf den Teller kommt.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Vito Cimino
Rheinstraße 16
41460 Neuss
Tel 021 31 / 718 19 34
Öffnungszeiten
DI - SO
17:30 - 22:30 Uhr und
SO 11 - 14:30 Uhr
MO Ruhetag

Seit mehr als 6000 Jahren ist der Ölbaum eine Kulturpflanze
und der größte Teil der Ernte wird stets zu Öl verarbeitet

GOLD WÄCHST AUF BÄUMEN

Gold bis grünlich schimmernd tröpfelt allerbestes Olivenöl auf den Teller.
Dann wird noch ein bisschen Salz darüber gestreut und frisches Weißbrot eingetunkt
- seit vielen Jahrhunderten ist das als wohlschmeckende, gesunde und stärkende Zwischenmahlzeit im ganzen Mittelmeerraum bekannt.

Seit mehr als 6000 Jahren ist der Ölbaum eine Kulturpflanze und der größte Teil der Ernte wird immer zu Öl verarbeitet. Die erste Blüte der Olivenkultur erreichte um 1500 v. Chr. im griechischen Kreta ihren Höhepunkt und keine weitere Nutzpflanze errang eine solche Bedeutung wie der Ölbaum. Den Griechen galt er als heilig und die griechischen Olympioniken und später auch die römischen Triumphatoren wurden mit seinen silbrigen Zweigen gekrönt, die Symbol waren für Macht und Herrschaft, für Schönheit und Jugend, während das Öl für Kraft und Ausdauer stand.
Neben Brot, Käse, Salz und Wein war Olivenöl das Grundnahrungsmittel für alle Bevölkerungsschichten.
Aber auch in der Medizin fand es seinen Platz als Mittel gegen Kopfschmerzen und zur Blutstillung. In der Körperpflege bildete es die Grundlage für Salben und nicht zuletzt fand minderwertiges Öl Verwendung für Öllampen.
Im Mittelmeerraum gilt der Olivenbaum sogar als wichtigste Kulturpflanze. Auf kargen Böden, auf denen sich sonst nichts anbauen lässt, gedeiht die anspruchslose Pflanze und schützt den Boden vor Erosion und Ausschwemmung.
Ein Olivenbaum muss etwa 5-7 Jahre alt sein,

bis das erste Mal geerntet werden kann und erst mit fünfzig Jahren ist er voll ausgereift, stark genug, um die besten Oliven hervorzubringen. Einige hundert Jahre alte knorrige Exemplare sind keine Seltenheit und wer sich entschließt, einen neuen Olivengarten anzulegen, investiert nicht für sich, sondern in die Söhne-und Enkelgeneration.
Der Geschmack des Olivenöls variiert stark, je nach Anbaugebiet und Sorte.
In der Regel hat es fruchtige und blumige Noten, erinnert an den Duft von frisch gemähtem Gras, oft schmeckt man noch Artischocke und Mandel heraus, auch ein nussiger Anklang ist häufig, manchmal entstehen zitronige Noten am Gaumen und stets ist es im Abgang von leicht bitterer Schärfe.
Je ausgeprägter man diese Schärfe vorfindet, desto mehr von den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen enthält das Öl.
Der Konsum des Öls nimmt stetig zu, hat man doch festgestellt, dass es vor Herzkrankheiten schützt und das Immunsystem stärkt. Und dabei sind es nicht die ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren – davon haben andere Öle durchaus mehr vorzuweisen -, die so gesund sind, sondern vor allem die enthaltenen Phenole, jene Bitterstoffe, die entzündungshemmende und Blutdruck senkende Wirkung haben und sogar Cholesterinwerte verbessern können.
Die Steinfrüchte sind in bis zu 1000 verschiedenen Sorten im ganzen Mittelmeerraum verbreitet und manche Sorte findet man kaum außerhalb des Dorfes, in dem sie vorkommt- eine Biodiversität, die man sich bei anderen Früchten auch wünschen würde.
Roh vom Baum kann man die Oliven jedoch nicht essen – viel zu bitter! Erst durch Tage und Wochen dauernde Waschgänge in klarem Wasser und mit Salz werden sie genießbar und in Öl, Essig oder Wasser eingelegt in den Verkauf gebracht.
Die meisten Früchte werden aber zu Öl verarbeitet .
Gute und schlechtere Erntejahre wechseln sich ab, also jedes zweite Jahr fällt der Ertrag deutlich üppiger aus, als im Vorjahr. Geerntet wird von Ende Oktober bis über den

Winter hinaus.
Entweder werden Netze unter den Bäumen ausgelegt um die fallenden Früchte, die man mit Stöcken aus den Bäumen herausgeschlagen hat, aufzufangen oder man „kämmt“ die Oliven aus den Bäumen – sehr aufwendige Verfahren in Handarbeit, die sich natürlich im Preis niederschlagen. Die Früchtchen sind extrem empfindlich und dürfen auf keinen Fall beschädigt werden. Die Verarbeitung in den Olivenpressen muss schnellstens erfolgen, man kann die Früchte nicht lagern, sie dürfen keine Druckstellen haben und deshalb ist eine hohe Qualität auch nur bei kurzen Transportwegen sichergestellt.

> Ein Olivenbaum muss etwa 5-7 Jahre alt sein, bis das erste Mal geerntet werden kann und erst mit fünfzig Jahren ist er voll ausgereift

Kaltgepresst müssen die Oliven werden, also extra nativ bzw. extra vergine, das heißt, das Öl darf nicht über 27 Grad erhitzt werden, sonst verflüchtigen sich die wertvollen Inhaltsstoffe. Alleine die Herstellungskosten für 1 Liter solchen qualitativ hochwertigen Öles liegt bei 7 bis 10 €uro ab Mühle.
Die Industrie macht sich die Sache da wesentlich leichter und erntet maschinell, lässt die Früchte länger reifen, wässert mehr, was zu weniger Phenolen führt, bündelt ihre Ernten und karrt sie oft über weite Strecken. All das dient natürlich nicht der Qualität.

Oben: Uralter Olivenbaum, Sant'Elia, Sizilien

Unten: Taubenschlag, Contrada Monasteri, Sizilien

Doch Olivenöl gehört sowieso zu den Lebensmitteln, mit denen am meisten betrogen wird: es wird chemisch behandelt, zu stark erhitzt, zuhauf aus anderen Ländern aufgekauft und als italienisch umetikettiert und oft wird Öl mit billigem Lampantöl versetzt – die EU-Verordnung legt nur die Mindeststandards fest und Kontrollen finden viel zu selten statt, alles, damit es billig verkauft werden kann.
Der geneigte Olivenölkonsument hat es da schwer, das richtige Öl zu finden. Nicht jedes teure Öl ist zwangsläufig auch hervorragend. Es gilt, darauf zu achten, ob der Hersteller auf dem Etikett genannt ist, der Produktionsort vermerkt und der Herstellungszeitpunkt oder Datum des spätesten Verbrauches angegeben – innerhalb von 1 ½ Jahren sollte das Öl verbraucht sein, da die wertvollen Phenole nach und nach zerfallen. Auch kann man auf Gütesiegel und DOP Prädikate achten.
Verwendet wird das feine Öl am besten roh – an Salate gegeben, auf knuspriges Brot oder nach dem Kochen an heiße Speisen. Für starkes Erhitzen ist es nicht geeignet, da dadurch die kostbaren Phenole zerfallen und die speziellen Aromen sich rasch verflüchtigen - zum Braten ist ein gutes Olivenöl also reine Verschwendung.

RAVIDA
DAL 1773

Intervista Interview

Auf dieser Seite stellen wir Menschen vor, die sich für den Erhalt italienischer Esskultur einsetzen. In dieser Ausgabe erzählt uns Natalia Ravidà aus Sizilien von ihrem Familiengut in Menfi, wo sie ihr vielfach prämiertes Olivenöl produziert.

Echteritaliener
Signora Ravidà, Sie haben als Journalistin in London gearbeitet. Wie wurden Sie zur Olivenölproduzentin?

Natalia Ravidà
Bei privaten Verkostungen in London wurde ich immer wieder auf die Qualität unseres Öles angesprochen und darauf, dass man dieses hervorragende Öl dem Markt nicht vorenthalten dürfe. Auch waren zu dieser Zeit in England ausschließlich Öle aus Ligurien und der Toskana bekannt, Olivenöl aus Sizilien kannte man dort gar nicht.

Echteritaliener
Und dann haben Sie in Sizilien einfach mit der Produktion begonnen?

Natalia Ravidà
Das Gut unserer Familie mit teils mehreren hundert Jahre alten Olivenbäumen hat immer schon ein hervorragendes Olivenöl hervorgebracht. Die Herausforderung für uns war es, ein Öl zu produzieren, das jedes Jahr den gleichen charakteristischen Geschmack vorweisen kann. 1991 haben wir in London dann das erste sizilianische Olivenöl auf den Markt gebracht.

Echteritaliener
Aber das Unternehmen ist immer noch ein Familienbetrieb?

Natalia Ravidà
Ja, seit Jahrhunderten schon. Im 18. Jahrhundert kam der erste Ravidà nach Menfi und mein Vater Niccoló Raviàa hatte als Ausgleich zu seinem Beruf als Ingenieur die Landwirtschaft auf „La Gurra“ für sich entdeckt.
Heute sind meine Schwestern Nicoletta, Patrizia, ich und mein Schwager Stephane Nataf Eigentümer des Gutes und als Präsidentin bin ich sowohl für die Produktion, als auch für den weltweiten Vertrieb verantwortlich.

Echteritaliener
Was macht ihr Olivenöl so besonders?

Natalia Ravidà
Unsere Bäume sind Teil eines seit Jahrhunderten sorgfältig gepflegten Landgutes, manche deutlich mehr als hundertjährig.

Unser Öl wird aus drei verschiedenen typisch sizilianischen Sorten hergestellt: la Cerasuola, la Biancolilla und Nocellara di Belice.

Diese sorgfältige Mischung gibt unserem Öl die fruchtige Note, die Geschmacksnoten von Zitronenschale und Tomatenhaut und die komplexen Strukturen von grasigem Aroma, Vanille und schwarzem Pfeffer mit leicht bitterer Schärfe im Abgang.
Wir produzieren sehr nachhaltig und verwenden keine Pflanzenschutzmittel.

Echteritaliener
Wie darf man sich eine moderne Produktion zwischen jahrhundertealten Olivenbäumen vorstellen?

Natalia Ravidà
Bereits mein Vater hatte in eine Nachfolgepresse der alten Steinpresse von „La Gurra“ investiert und heute haben wir eine technische Anlage, die alle Anforderungen an eine schonende Produktion erfüllt.

Echteritaliener
Wie laufen Ernte und Produktion denn ab?

Natalia Ravidà
Wir wählen nur die besten Oliven aus und beginnen die Ernte Mitte Oktober, die dann auch bereits nach drei Wochen abgeschlossen ist. Unsere Oliven werden mit vibrierenden Kämmen aus den Bäumen gepflückt, von Blättern gereinigt und spätestens acht Stunden nach der Ernte in der Ravida-Presse vor Ort zerkleinert. In einer kontinuierlichen Zentrifugation mit einem 2-Phasen-System bei nicht mehr als 27 Grad Celsius entsteht das Öl. Unser ungefiltertes Öl wird nur nach Auftragslage abgefüllt, es wird nur produziert, was über das Jahr geordert wurde, um die Frische unseres Öles zu garantieren. Aufgrund unserer sorgfältigen Qualitätsüberwachung in allen Produktionsstufen hat das Ravidà-Olivenöl einen außergewöhnlich niedrigen Säuregehalt von 0,10 %.

Echteritaliener
Sie werden für Ihr Öl mit Preisen und Auszeichnungen überhäuft!
Unter den „Top 10 der Welt“ beim „Feinschmecker“ 2005,
„Drei Blätter“ vom „Gambero Rosso“,2013, „Gold Award“ aus New York, 2013, „Silberne Olive“ OilChina 2011 um nur einige zu nennen.

Natalia Ravidà
Wir freuen uns über jede Auszeichnung, die ja eine Anerkennung für unsere Arbeit bedeutet.

Echteritaliener
Sie können auch kochen?

Natalia Ravidà
Meine Leidenschaft gehört ganz der sizilianischen Küche.
Daher habe ich viele Rezepte meiner Heimat in dem Kochbuch „Seasons of Sicily“ zusammengetragen und gerne bringe ich diese Küche auch interessierten Menschen nahe, nämlich bei Kochkursen, die ich in meinem Haus in Mondello veranstalte.

Echteritaliener
Saignora Ravidà, vielen herzlichen Dank für das Interview

Film ab!

Mit professionellem Video-Marketing Emotionen wecken und neue Gäste gewinnen.

Wir beraten Sie unverbindlich und kostenlos:
Volker Rothgerber, Ihr Mediaberater vor Ort, freut sich auf Sie

Mobil 0160 4 85 34 21

SELLWERK

Napoli
Heimat der Büffelmozzarella

Streetfood, der böse Blick und das ganze Jahr Weihnachtskrippen

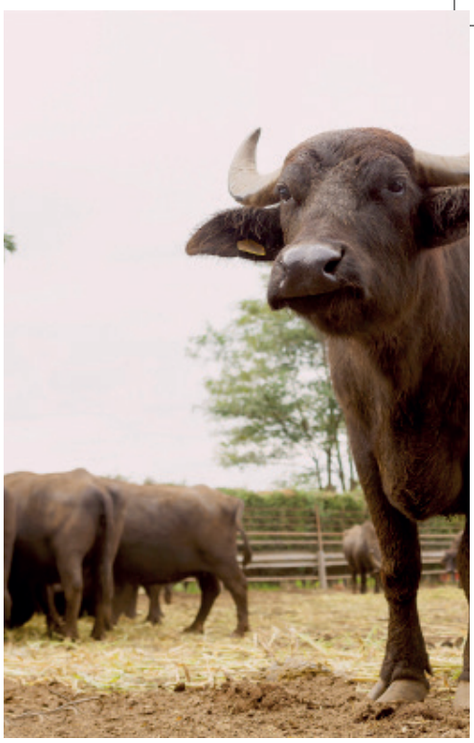
Wenn man nur einen halben Tag Zeit für Neapel mitbringt, weil man ja eigentlich in Sachen Mozzarella unterwegs ist, dann muss man sich halt beschränken: Für uns bedeutet das, erst einmal am Strand vom Stadtbad „Bagno Elena“ zu entspannen.
Unzählige Treppen führen von der Via Posillipo hinunter zum Sandstrand und geben einen atemberaubenden Blick frei auf den Golf von Neapel und den gegenüber liegenden Vesuv, der die Szene in der Ferne dominiert. In der Nähe beherrscht eine Ruine den Strand. Auf dem „Felsen der Sirene“ thront vom Meer umspült der Palazzo Donn'Anna und ragt wie ein steinernes Kreuzfahrtschiff weit ins Meer hinein. Seine bröckelnde Fassade zeugt von vergangener Pracht und seine heutige barocke Gestalt erhielt er im 17. Jahrhundert durch die Herzogin Anna Carafa. Bis heute sollen dort unglückliche Liebespaare herumgeistern, die aber noch keiner wirklich gesehen hat. Sehen kann man dagegen im Inneren

Vorhergehende Seite: Castel dell'Ovo

Links: allgegenwärtige Peperoni, die die abergläubischen Neapolitaner vor dem bösen Blick, dem „Malocchio" schützen sollen

Unten links: Bagno Elena - Stadtbad mit Vesuv-Panorma
Unten rechts: Palazzo Donn'Anna

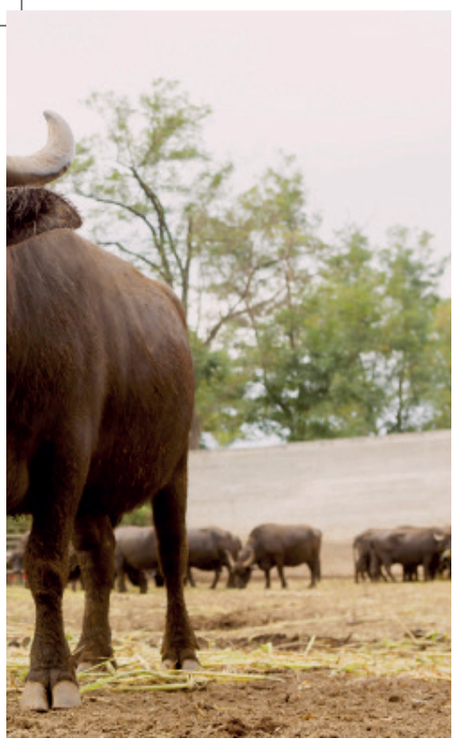
verfallende Bauteile, in denen man den wolkenlosen neapolitanischen Himmel bewundern kann, weil das Dach völlig fehlt, eine höhlenartige Bootswerkstätte ist dort beheimatet, ansonsten Privatwohnungen und ein B&B mit Dachterrassen und sicherlich traumhaftem Ausblick. Abends sollte man dann natürlich ins antike Zentrum der Stadt und am besten eine der knusprigen Taralli als Vorspeise genießen–die gibt es an jeder Ecke und in speziellen Tarallerien und auch divers gewürzt – neapoletanisches Streetfood eben. Danach macht man mit original neapolitanischer Urpizza weiter oder der herrlichen Abwandlung mit dem ricaotta-gefüllten Rand.
Für einen spätabendlichen Verdauungsspaziergang bietet sich dann die legendäre Via San Gregorio Armeno an, in der sich ein Geschäft mit Weihnachtskrippen ans andere reiht – na gut, schon ein bisschen eigenartig bei immer noch 30 Grad an einem Augustabend. Vielleicht doch lieber noch einen Absacker in einem der zahlreichen Etablissements am Fuße des Castel dell'Ovo auf der Sireneninsel Megaride.



Büffelmozzarella aus dem „Glücklichen Land"

Neapel am nächsten Morgen zurücklassend und Richtung Caserta fahrend, finden wir den „Caseficio La Vecchia Masseria", eine große Anlage mit Poduktionshalle, Ställen, Silos und Weiden, soweit das Auge reicht. Am Gebäudeeingang begrüßt uns eine riesige Jesus-Statue, die die Anlage beschützen soll. Die Familie von Nando Capuano arbeitet hier schon seit drei Generationen. Die Urgroßeltern hatten hier als „Bufalari" gearbeitet, also Büffel gezüchtet, war die Gegend doch sehr fruchtbar und wurde deshalb schon von den Römern als „Glückliches Land" gepriesen. Später kam dann die Käseproduktion dazu und heute sind alle fünf Brüder im Betrieb beschäftigt und jeder für seinen eigenen Zuständigkeitsbereich verantwortlich. Die Nachhaltigkeit liegt allen am Herzen und so verfügen die Capuanos mittlerweile auch über eine eigene Solaranlage und eine Biogasanlage, die Strom und Gas liefern. Das ist bei der Größenordnung auch von Vorteil, denn es gilt 900 Büffel zu versorgen. Was verfüttert wird, ist vorgeschrieben: Alles muss aus eigenem Anbau sein, was die Größe der Ländereien von 400 Hektar erklärt, wo spezielle Grassorten „erbe medica" und ein maisähnliches Getreide namens „Scuscielle" für die Tiere wachsen. Mit ihrer langjährigen Erfahrung produzieren die Capuanos hervorragende Produkte, die sich durch ihre schnelle Weiterverarbeitung, durch Frische und den feinen Geschmack nach Büffelmilch auszeichnen. Neben Büffel-Mozzarella DOP werden noch weitere Sorten hergestellt: Burrata – Mozzarella, der wie Pizzateig ausgebreitet, mit kleinen Mozzarellakügelchen und Sahne gefüllt wird; Trecce di Mozzarella – in Zopf-Form gezogener und geflochtener Riesenmozzarella, der durchs Ziehen faseriger und fester wird, als die Mozzarellakugeln; dann Büffelricotta und Fior di Latte – die Mozzarella aus Kuhmilch; schließlich gibt es auch noch die herzhaften Käsesorten Provola und Caciocavallo.

Wir wollen nun wissen, wie wir uns die Mozzarella-Produktion vorzustellen haben und werden von Nando in die Produktionshalle geführt. Fünfzehn Mitarbeiter sind hier beschäftigt. Auf einer Seite riesige Behälter, in denen die Milch pasteurisiert wird. Danach wird sie in große Zentrifugen weitergeleitet, in denen der Bruch dann durch Zuführung von Lab entsteht. Dieser wird ausgebreitet und in Stücke geschnitten. Ein Mitarbeiter



wirft die Bruchstücke in den Trichter einer Maschine, die sie durch Erhitzen zur „Filatura“ schmilzt. Der Mozzarellateig wird nun „gezogen“ und kommt 90 Grad heiß in eine Vorrichtung, die ihn zu Kugeln formt und zum Abkühlen in ein riesiges Becken mit Salzwasser wirft. Andere Teigstücke werden zu Burrata verarbeitet, der Teig wird ausgezogen und mit kleinen Mozzarellakugeln und Sahne gefüllt und zu Säckchen verschlossen. An einem anderen Becken sind zwei Mitarbeiter versammelt, die die großen „trecce“ flechten und am Schluss landen alle in einem Becken, wo sie herausgefischt und verpackt werden. In kleinen Styroporkistchen warten sie aufs Verladen zur Auslieferung. Eigentlich alles ganz einfach! Und wie himmlisch gut schmeckt doch so eine frische Büffelmozzarella!

ganz oben links: Büffelmozzarella, in typischer Kugelform,

Mitte: italienischer Büffel,

ganz obenrechts: Nando Capuano und sein Kompagnon mit Guido Mondi

links: Mozzarella fertig zur Auslieferung

oben: Trecce,
die fasrigeren „Zöpfe“ werden geformt

Abbiamo visto . . .

. . . a Mattinata
sulla penisula
di Gargano:
Olio extra vergine
di Oliva dell'
Azienda Agrigola
Bisceglia.
Che bontá!

. . . da
Tutto Italiano
a Regensburg:
IL VINO
CHE HA IL CUORE
Rosé
AMAMI

. . . a Cosenza

Pizza-Schule Michele Intrieri:

„Volentieri offro a „echteritalienen"
in Germania anche corsi di Pizzeria
specialistica e consulenza sul luogo
di impasti con lievito madre"

...il superfood
Spirulina

Un'alga che viene
coltivata pure in
Italia.
Di colore é verde
scuro perché é
pieno di clorofilla.
La contiene ingre-
dienti utili come
molti proteine, cal-
cio e ferro e viene
messo in risotti,
pasta, sugi e zuppe.

Scuola Italiana Pizza
www.scuolaitalianapizza.com
www.micheleintrieri.com
pizzascuola@gmail.com
+393884568523

Echter Italiener

Amaro Infinito Daniela & Paolo

Wir unterstützen

Partner

OLTRE L'INFINITO www.oltreinfinito.it

La migliore Porchetta

Daniela und Paolo Induti haben ihren Firmensitz in Sant'Elpidio a mare, einem malerischen historischen Bergdorf in den Hügeln der Marken.
In neuerer Zeit ist der Ort auch als Geburtsort und Firmensitz von Diego della Valle bekannt – besser bekannt allerdings als Produzent seiner Nobelschuhmarke „Tod's".

Große Fußstapfen also für die beiden Indutis, die sie aber bereits bestens ausfüllen mit ihren besonderen Produkten. Denn alles, was sie verkaufen bzw. selbst produzieren, muss ihren hohen Qualitätsansprüchen genügen und im Einklang mit der Natur nachhaltig produziert werden, konform mit den Grundsätzen von Slow Food: gut, rein und gerecht. Das Angebot, mit dem die Indutis auf Europas Messen unterwegs sind, ist dann auch ziemlich breit gefächert. Da ist zum einen ihr aus 16 verschiedenen Kräutern, Blüten und Wurzeln destillierter Kräuterlikör „Oltre l'infinito", selbstverständlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe, zum Anderen gibt es eine hervorragende Feinkostlinie mit Produkten, die die beiden von nachhaltig produzierenden Lieferanten beziehen. Da biegt sich der Messetisch unter handgeschöpften Käse- produkten, zartesten sonnengetrockneten Tomaten, fruchtigen Olivenölen und biologischen Weinen, gewürztem, luftgetrocknetem Schweinefilet und ihrer berühmten Porchetta – dem Spanferkel im Brötchen.

Paolo Induti - Oltre L´Infinito Via tevere 2
63811 Sant Elpidio a mare Italy
Tel.: +39 3283068066 Fax: +39 734891939
paoloinduti@alice.it www.oltreinfinito.it

Cercaci nelle Fiere e mangerai una delle migliori Porchette della tua Vita

C O M I T E S

Monaco di Baviera · München

Il Com.It.Es. di Monaco di Baviera – chi siamo?
I Comites sono, insieme al CGIE, un organo di rappresentanza.
Istituiti nel 1985, i Com.It.Es. sono organismi rappresentativi della collettività italiana, eletti direttamente dai connazionali residenti all'estero in ciascuna circoscrizione consolare ove risiedono almeno tremila connazionali iscritti nell'elenco aggiornato di cui all'art. 5, comma 1, della Legge 459/2001.
In circoscrizioni ove risiedono meno di tremila cittadini italiani i Comitati possono essere nominati dall'Autorità diplomatico-consolare.
I Com.It.Es. sono composti da 12 membri o da 18 membri, a seconda che vengano eletti in Circoscrizioni consolari con un numero inferiore o superiore a 100 mila connazionali residenti, quali essi risultano dall'elenco aggiornato dei cittadini italiani residenti all'estero.
Oltre ai membri eletti di cittadinanza italiana, possono far parte del Comitato, per cooptazione, cittadini stranieri di origine italiana in misura non eccedente un terzo dei componenti il Comitato eletto (4 o 6 componenti).
Ai sensi dell'art. 1, co. 2 della legge 286/2003, i Com.It.Es. sono organi di rappresentanza degli italiani all'estero nei rapporti con le rappresentanze diplomatico-consolari.
Anche attraverso studi e ricerche, essi contribuiscono ad individuare le esigenze di sviluppo sociale, culturale e civile della comunità di riferimento; promuovono, in collaborazione con l'autorità consolare, con le regioni e con le autonomie locali, nonché con enti, associazioni e comitati operanti nell'ambito della circoscrizione consolare, opportune iniziative nelle materie attinenti alla vita sociale e culturale, con particolare riguardo alla partecipazione dei giovani, alle pari opportunità, all'assistenza sociale e scolastica, alla formazione professionale, al settore ricreativo, allo sport e al tempo libero.
I Comitati sono altresì chiamati a cooperare con l'Autorità consolare nella tutela dei diritti e degli interessi dei cittadini italiani residenti nella circoscrizione consolare.
A seguito delle elezioni del marzo 2004, operano oggi 124 Com.It.Es. diffusi in 38 Paesi: di questi, 67 si trovano in Europa, 23 in America latina, 4 in America centrale, 16 in Nord America, 7 in Asia e Oceania e 7 in Africa.
Il Com.It.Es. di Monaco è costituito da 12 Consiglieri e organizza il proprio lavoro per Commissioni e progetti. Rappresenta circa 100.000 concittadini italiani presenti in quasi tutto il territorio bavarese. Solo per la Franconia è invece competente il Com.It.Es. di Norimberga.
Le Commissioni attualmente attive sono:
Commissione Accoglienza
Commissione Comunicazione
Commissione Famiglia
Commissione Made in Italy e PMI
Commissione Salute
Commissione Scuola
Commissione Sociale
La Presidente è attualmente Daniela Di Benedetto, 42 anni, sposata con due bambini,

cittadina italiana e tedesca, ha un dottorato in Statistica Computazionale e Analisi dei Dati, lavora per un Istituto finanziario internazionale ed è impegnata nella politica comunale di Monaco di Baviera e nell'associazionismo interculturale.
Il Com.It.Es. eletto nel 2015 ha un profilo molto variegato:
9 consiglieri su 12 sono donne, professionalità molto varie e competenze che vanno dalle nuove tecnologie alla medicina, dalle energie rinnovabili al diritto, dalla lingua e cultura italiana all'economia, dal sociale alla pedagogia.
La maggior parte dei consiglieri risiedono a Monaco di Baviera ma alcuni anche distante dalla capitale. Il Com.It.Es. è contento di mantenere i rapporti con le diverse realtà e accoglie ove possibile con piacere inviti a partecipare ad eventi e manifestazioni sul territorio e cerca esso stesso di promuoverne.
Il Com.It.Es. gestisce inoltre uno sportello per il cittadino che due volte la settimana offre ai concittadini la possibilità di ricevere personalmente informazione e indirizzo su temi di varia natura a supporto della loro integrazione e della permanenza in Baviera.
Lo sportello è raggiungibile telefonicamente
Tel : +49-(0)89-7213190
Fax : +49-(0)89-74793919
e per email
E-Mail: info@comites-monaco.de
e gli orari di apertura sono visionabili sul nostro sito web.
URL : http://www.comites-monaco.de

Uno dei progetti più importanti attualmente in corso è quello relativo all'apertura dello sportello della legalità.
Questo progetto è stato finanziato attraverso un finanziamento straordinario del Ministero per gli Affari esteri, Comunitari ed Internazionali.
Responsabile dello Sportello della Legalità è l'Avv. Chiara Montanucci lavoronero@comites-monaco.de
Lo Sportello della Legalità è uno strumento che mira a dare ai concittadini un supporto concreto al fine di promuovere la loro integrazione in questo contesto e di dare un futuro alla propria vicenda privata e professionale. Indipendentemente dalle singole situazioni di ciascun concittadino, la presenza stabile in un Paese estero deve essere costruita sulla base solida e stabile della legalità civile e lavorativa.

DANIELA DI BENEDETTO

Solo chi si trova in una situazione legalmente chiara e regolare può accedere pienamente a benefici e opportunità offerti da Stato e società. Ciò vale in tutti i paesi membri dell'UE e in particolar modo in Germania, dove lo Stato offre ampio sostegno ai cittadini meritevoli.
Lo Sportello della Legalità del Com.It.Es. di Monaco di Baviera si propone di aiutare gli italiani neo-arrivati ma anche di lunga permanenza, a regolarizzare la propria presenza in Germania e di impostare la loro attività lavorativa in una situazione di pieno rispetto delle regole e della normativa vigenti per il mercato del lavoro e la previdenza sociale. Ai concittadini che si trovano coinvolti in una situazione di non-regolarità civile e/o lavorativa lo sportello offre dialogo per denunciare la situazione e per cercare insieme una via d'uscita da situazioni non trasparenti e di lavoro nero. Inoltre, sulla base delle testimonianze su situazioni irregolari raccolte il Com.It.Es. intende a promuovere azioni di carattere politico e all'interno della circoscrizione nel pieno rispetto dell'anonimato delle singole esperienze e della privacy.

Der Käse von Parma

Im Epizentrum der italienischen Kulinarik reifen gleich zwei weltbekannte und allseits geliebte Produkte: Der Parma-Schinken und der Parmesan, weltbekannter Käse, dessen Herstellung wir uns genauer angesehen haben.

„Titi“ trägt die Verantwortung für Tiere und Ländereiern

Parmigiano wird er in seiner Heimat genannt, also so, wie auch die Einwohner Parmas heißen.
Jeder, der weiß, dass Pasta glücklich macht, der weiß auch, dass der Parmesan das Sahnehäubchen auf der Pasta ist, wenn er flockig über die Nudeln gerieben und dann zart schmelzend damit vermengt wird. Das ist purer Umami-Geschmack, herzhaft und intensiv, denn kein Lebensmittel enthält mehr natürliche Glutaminsäure als der Parmigiano, der sie seiner langen Reifung verdankt.
Ein Parmesan ist nur dann ein echter Parmigiano-Reggiano, wenn er aus der Gegend von Parma, Modena, Bologna, Reggio-Emilia oder Teilen des Mantovanischen kommt. Seit mindestens 800 Jahren wird er dort weitgehend unverändert produziert und ist seit 1995 mit einem DOP-Siegel geschützt.
Das hat zwar Deutschland und die USA lange Jahre nicht davon abgehalten, billig produzierten Industriehartkäse Parmesan zu nennen, jedoch hat auf Klage der EU der europäische Gerichtshof 2008 dem einen Riegel vorgeschoben – rechtlich ist es jetzt zumindest verboten.
Parmesan ist nämlich einer der teuersten Käse der Welt, denn handwerkliche Herstellung und lange Reifezeiten sind enorm aufwendig und kostenintensiv. Die Kühe eines Betriebes dürfen nur mit selbst angebautem Futter versorgt werden und auch die Grassorten sind vorgeschrieben: Erba medica muss es sein. Klar, dass da je nach Betriebsgröße große Ländereien erforderlich sind und im Herstellungsgebiet nur knapp 500 Produzenten tätig sind. Der größte Teil der Produktion wird übrigens im eigenen Land verzehrt, in Parma verwendet man den Käse nicht nur gerieben, sondern genießt ihn stückchen-und scheibchenweise als Abschluss des Essens.
Wir haben uns bei Agricola Giansanti in Parma umgesehen, einem traditionellen Betrieb mit circa 35 Hektar Land und rund 250 Kühen der Rassen Frisona und Brune alpine. „Titi“ ist der Herr über Stäl-

Maestro Filippo hat die Leitung der Produktion und des Reifekellers inne

le und Ländereien, also verantwortlich für die prima materia,, den Rohstoff: „So eine Kuh muss erst einmal mindestens fünf Jahre alt sein und bereits geboren haben, am besten schon zweimal, bis sie endlich genügend Milch geben kann. Bis dahin verursacht sie nur Kosten. 30 Liter sind es im Schnitt, die so ein Tier dann täglich gibt – schon eine ganze Menge. Wenn man aber bedenkt, dass man für einen Laib Parmesan 500 Liter braucht, relativiert sich das wieder". Entscheidend sei für die Qualität jedoch, was die Kuh zum Fressen kriegt, das sich dann eben auf die Qualität der Milch auswirkt.
Bevor Titi uns an Maestro Filippo, den Herrn über Produktion und Reifekeller weiterreicht, werden wir von einer netten Dame im hauseigenen Käseladen mit Parmesan verpflegt. Zuerst der 12 Monate gereifte, der „fresco" , ein ganz junger noch. Dann der „stagionato" der 22-24 Monate Reifung hinter sich hat und dementsprechend gehaltvoller ist. Und schließlich der „stravecchio" 30 Monate und mehr gereift und am intensivsten mit kristallinen Einschlüssen.

> Der größte Teil der Produktion wird übrigens im eigenen Land verzehrt

So gestärkt folgen wir Filippo in den Keller und werden in die Geheimnisse der Parmesanherstellung eingeweiht: Die Rohmilch wird innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken in die Käserei gebracht und über Nacht in Becken gelassen, am nächsten Morgen wird der Rahm abgeschöpft und mit der neuen Vollmilch des Tages vermischt. Dann wird Kälberlab zugesetzt und mit dem „spino", der Käseharfe, unter langsamer Erwärmung der Bruch erzeugt. Kasein und Molke trennen sich und unter Erhitzen wird das abgesunkene „Granulat" dann mit Tüchern abgeschöpft und in die charakteristischen Formen gefüllt.

So kommt der Käse in Form

Nach einigen Tagen Ruhe werden die Formen fünfundzwanzig Tage in Salzlake eingelegt und reichern sich mit Salz an.
Daran schließt sich die Reife im Käselager an – mindestens zwölf Monate bleiben die Parmesanräder dort.
Alle 15 Tage werden die Laibe gereinigt und inspiziert. Nach einem Jahr kommt dann das Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, die einzig befugte Aufsichtsberhörde in Sachen Parmesan, um die Qualität der Laibe zu prüfen. So umsorgt machen sich die Laibe nach der entsprechenden Reifezeit auf den Weg in Restaurants und Privatküchen um die Pasta zu verfeinern und uns glücklich zu machen.

Agricola Giansanti
Massimiliano Giansanti
Via Traversettolo 228
Malandreano/Parma

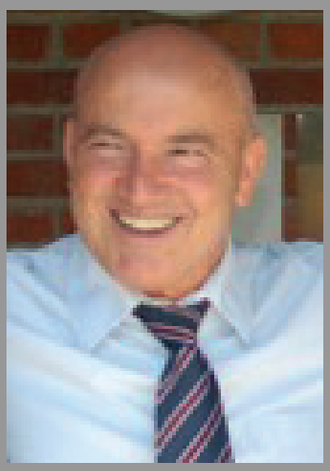
Collaborazione Biagio Longo Echte Italiener®

Biagio Longo, in qualità di assicuratore (Makler)

con
consolidata esperienza in Germania nel settore assicurativo, offre a tutti gli associati di Echter Italiener® Consulenza Gratuita e condizioni piu´ vantaggiose su tutti i prodotti assicurativi.

Grazie alla decennale esperienza, l´agenzia Agenzia Assicurazioni Biagio Longo offre consulenza per assicurazioni con il miglior rapporto qualità prezzo, per tutte le tipologie di attività (gastronomia e non solo).
Dati di contatto: etc.

Agenzia Assicurazioni Biagio Longo



Kapuzinerstr. 17
80337 München
Tel.: 089 - 536118
Cell.: 0157 3030 2836
E-Mail: biagiolongo@web.de

Assicurazioni Private e Aziendali per: immobili, lavoro, auto, vita, infortuni, pensioni, malattia, diritti, e altri settori.

Pagina WEB per la tua attività commerciale

KASSEN GRUBER

Kassen Gruber ist Ihr Partner rund um Kassensysteme und ein Muss für jeden „echten Italiener“. Als autorisierter Fachhändler der Marke **VECTRON** bieten wir Ihnen aus den Bereichen Gastronomie und Handel ein breites Spektrum an Kassensystemen und der passenden Software an. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin und Sie erhalten von uns ein spezielles Angebot für „echte Italiener“ auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Unsere Leasing Angebote laufen ab 69 € im Monat.

Cassa Gruber è il vostro partner per registratori di cassa, che tutti i gestori dei Ristoranti „veri italiani“ dovrebbero avere. Come rivenditore autorizzato del marchio **VECTRON** offriamo nel campo della Gastronomia e commercio una vasta gamma di registratori di cassa e il software appropriato. Fissate un appuntamento con noi e vi invieremo un'offerta speciale per i ristoranti "veri italiani" su misura per le vostre esigenze. Le nostre offerte di Leasing partono da 69 al mese.

kassen-gruber.gmx.de
Fon 0171 337 32 88

Jetzt mit
5-Jahres-Garantie

Deutsch-Italienische Gesellschaft Germering bei München

Freundschaft ohne Grenzen

150 Jahren Italien

Forellenfest in Bedenia

Benefizkonzert

Empfang bei der Stadt Genua

Italienischer Markt

Finale Emilia kocht für DIG

Amicizia senza confini

www.dig-germering.de
www.facebook.com/dig.germering
dig-germering.blogspot.de
dig2008@gmail.com

LEONARDO DA VINCI

Deutsch-Italienische Schule

Mehr Sprachen heute,
mehr Mitsprache morgen.

Più lingue oggi,
più parola domani.

Deutsch-Italienische Schule Leonardo da Vinci

- Zweisprachigkeit: gleichzeitiger Erwerb der deutschen und italienischen Sprache
- Englisch ab der 3. Klasse
- Geringe Schüleranzahl pro Klasse
- Didaktik auf hohem technologischem Stand
- Nachmittagsbetreuung nach dem Unterricht
- Ganztagsgymnasium

Scuola italo-tedesca Leonardo da Vinci

- Bilinguismo: apprendimento contestuale della lingua tedesca e italiana
- Inglese da la 3ª classe
- Classi con un numero limitato di studenti
- Didattica all'avanguardia
- Ampia offerta di attività pomeridiane
- Ginnasio a tempo pieno

Wolfratshauser Str. 84 – 81379 München (Obersendling) – Tel: 089 78749383
info@ldv-muenchen.de www.ldv-muenchen.de

HOTEL
San Gabriele

Hotel San Gabriele

Genießen Sie im Hotel „San Gabriele" das Ambiente eines mittelalterlichen Klosters auf höchstem Niveau. Lassen Sie sich bezaubern von der romantischen Atmosphäre der Zimmer, die mit Holzdecken, Gewölben, gotischen Fresken und teils wunderschönen Himmelbetten ausgestattet sind. Das Haus verfügt über 38 individuell gestaltete Zimmer, die exklusiv von Rudolf Riedl designt wurden – teilweise mit Himmelbett, Wasserbett und/oder Whirlpool, übergroßen Betten, Küchenzeile oder Kachelofen und Dachterrasse. Die Möblierung entspricht einem mittelalterlichen Ansatz, ohne den Verzicht auf modernen Luxus.

Mario Mollera Hotelier und Gastronom aus Leidenschaft

San Gabriele / Il Convento, Zellerhornstr. 18, 83026 Rosenheim, Telefon +49 (0)8031/2807-0
E-Mail: info@hotel-sangabriele.de
Internet: www.hotel-sangabriele.de

Erlebnisgastronomie auf höchstem Niveau
Speisen und Schlafen in mittelalterlicher Atmosphäre

Ristorante Il Convento

Außergewöhnlich in seiner Gestaltung ist zudem das hoteleigene und auch der Öffentlichkeit zugängliche Restaurant „Il Convento". Dort servieren wir Ihnen exquisite Speisen der gehobenen italienischen Küche und eine Auswahl Bier zum Verweilen ein – abends spendet die offene Feuerstelle ihr Kaminfeuer wohlige Wärme. Der Weinkeller mit Ziehbrunnen und offener Feuerstelle bietet

einen besonderen Rahmen für unvergessliche Feste mit bis zu 35 Gästen. Egal ob Tagung, Konferenz, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenessen – wir bieten für jeden Anlass den richtigen Raum, zum Beispiel unseren Rittersaal – auch ideal als Konferenzraum für 35 Personen.

Il Monastero

Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich in das italienische Mittelalter entführen, denn „Il Monastero" bedeutet im Italienischen „das Kloster". Genießen Sie kulinarische Spezialitäten in verträumten Nischen bei Kerzenlicht und offenem Feuer. In diesem klösterlichen Ambiente servieren Ihnen mittelalterlich gewandete Mägde und Mönche italienische Speisen und ausgesuchte Weine. Ein besonderes Erlebnis ist auch unsere Sommerterrasse mit mittelalterlichem, venezianischem Garten.

Mario Mattera Inhaber mit Team

Il Monastero
Im Glitzerblock/ 1. Stock,
Glitzerstraße 1 • 83022 Rosenheim
Telefon +49 (0)8031/ 382555,

Internet: www.il-monastero.de

Erlebnisgastronomie auf höchstem Niveau

Speisen in mittelalterlicher Atmosphäre in der Altstadt von Rosenheim

PASTA

Die Vielfalt der italienischen Küche spiegelt sich vielleicht
am besten in den zahllosen Variationen der regionalen
Pastagerichte.

Doch jede der 20 Regionen hat ein typisches Pastagericht,
das sich über die Jahrhunderte entwickelt hat.
Diese Rezepte sind von Generation zu Generation
weitergegeben worden, manchmal noch verfeinert und optimiert,
aber alle basieren auf den Produkten
ihrer Region, auf dem, was der Boden oder das Meer hergibt.

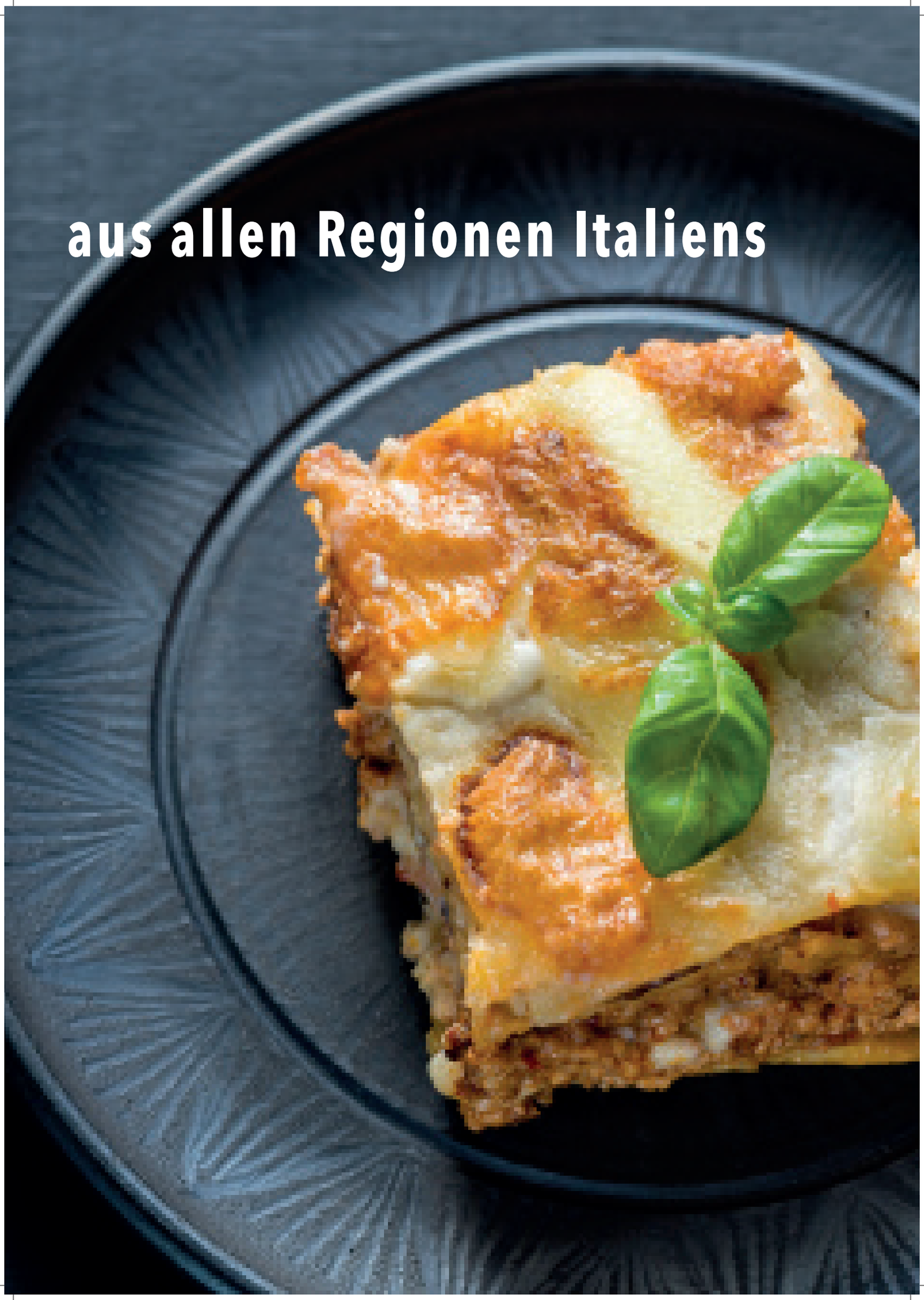
Und häufig sind diese Nudeln weltbekannt geworden.
Lasagne und Spaghetti alla bolognese -
kaum jemand, der sie nicht kennt!

Aber nicht in allen Regionen hat sich die Pasta
als Grundnahrungsmittel durchgesetzt.
In manchen Gebieten im Norden ist der Reisanbau verbreitet.
Dort steht die Wiege der Risotti.
In den Alpen kommen Gerichte aus Brot, Kartoffeln und Mehl,
wie Gnocchi und Canederlì auf den Tisch.
Oder aber die Polenta, die mit dem Anbau von Mais in Europa
ihren Siegeszug durch die nördlichen Regionen antrat.

Von allen Klassikern stellen wir für jede Region ein Gericht vor.

Teil I

aus allen Regionen Italiens



VAL D'AOSTA

Umgeben von Mont Blanc, Monte Rosa und Cervino liegt das Aostatal sehr hoch, was ihm eine jahrhundertelange Isolation beschert hat und die Entwicklung einer fast ausschließlich auf vor Ort erzeugten Produkten beruhenden Küche hervorgebracht hat.
Beeinflusst wurde die Region von den direkt angrenzenden Franzosen und Schweizern.
Brot war seit Urzeiten die Basis der Ernährung, das entweder aus Roggen oder Weizen gebacken wurde und das nach dem Trocknen sehr schnell hart wurde. Zum Verzehr weichte man es ein: in Suppen, Milch oder – falls gar nichts anderes verfügbar war – in Wasser.
Ein charakteristisches Brot ist das ohne Hefe hergestellte „millasse", ähnlich einem getrockneten Crepe, das mit Pfeffer, Chili, Kümmel und Käse gegessen wurde.
Ab dem 18. Jahrhundert kam der Mais endlich auch im Aostatal an und damit trat die Polenta ihren Siegeszug auch hier an, während die Kartoffel noch länger brauchte, um sich durchzusetzen.
Fleisch gab es selten, vor Feiertagen wurden Schwein und Kuh geschlachtet und dann kamen auch Würste und Speck auf den Tisch.
Eine Erweiterung der Gewürzpalette um Lorbeer, Rosmarin und Knoblauch ersetzte früher das extrem teure Salz, das die Bewohner – aus Mangel an eigenen Salzvorkommen - nur im Tausch gegen Butter und Käse aus der Schweiz schmuggeln konnten.
Von den Römern blieb der Weinbau und es gab Fisch aus den Flüssen, Pilze aus den zahlreichen Wäldern und vor allem Suppen, darunter die „seuppa vapeullenénte" – in Fleischbrühe werden unter Zugabe von Butter Wirsingkohl, Weißbrot und Fontina gekocht. Pasta gibt es kaum, jedoch werden gerne Gnocchi aufgetischt, häufig aus Kastanienmehl hergestellt und mit dem Käse der Region, geschmolzenem Fontina gegessen.

Hauptstadt der Provinz: Aosta

Weine der Region
Picotendro (Nebbiolo)
Petit Rouge
Pinot Noir
Moscato Petit Arvine

Castello di Fenis

GNOCCHI DI CASTAGNE CON FONTINA

Kartoffel-Kastanien-Gnocchi mit Fontinakäse

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Kastanienmehl
750 g	Kartoffeln
50 g	Pinienkerne, in der Pfanne geröstet
300 g	Fontinakäse
100 ml	Sahne
100 g	hervorragenden italienischen Speck, alternativ Schinken
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken.

Kastanienmehl und Salz zufügen und alles zu einem lockeren gleichmäßigen Teig verarbeiten. Dann etwa fingerdicke Röllchen formen und in etwa 2 cm lange Stücke teilen, die über eine Gabel gelegt durch leichtes Drücken mit dem Daumen zu den typischen Gnocchi geformt werden. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und in ca. 10 min gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 100 ml Sahne in einer Pfanne aufkochen und den Fontinakäse in kleinen Stücken dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer kleinen Pfanne den in Streifen geschnittenen Speck auslassen, bis er kross gebraten ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Sobald die Gnocchi oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen und sofort in der Pfanne mit der Käsesauce und der Petersilie vermengen, mit Speck bestreuen und sofort servieren.

RISOTTO ALLA MILANESE

MAILÄNDER RISOTTO

Zutaten für 4 Personen:

350 g	Rundkormreis – Arborio, Vialone oder Carnaroli
0,1 l	Weißwein
1	Markknochen
5 EL	Butter
1	kleine Zwiebel
1 l	gute Fleischbrühe
75 g	Parmesan, gerieben
1	Briefchen Safran

Salz, Pfeffer, Basilikumblätter

Zubereitung:

Die feinste Reissorte ist Carnaroli, die typischste Vialone und die bekannteste der Arborio. Am Fett zum Anbraten scheiden sich schon die Geister: Butter oder Ochsenmark?

Beim klassischen Rezept darf es an Gemüse nur Zwiebel sein und zum Aufgießen geht auch Hühner- oder Kalbsbrühe.

Das Mark aus dem Knochen kratzen und klein schneiden. Safran in etwas Brühe auflösen. Die Zwiebel würfeln und die Fleischbrühe erhitzen.

In einer großen heißen Pfanne die Hälfte der Butter zusammen mit dem Mark schmelzen, Zwiebel zugeben und glasig braten, dann den Reis ebenfalls glasig anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und dann mit Brühe aufgießen. Und rühren, sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, unter Rühren immer wieder aufgießen. Gegen Ende der Garzeit (nach ca. 30 min) den Safran unterrühren. Wenn der Reis al dente ist, Butter und Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Konsistenz darf nicht zu fest sein, eher wie eine sehr cremige Suppe. Heiß Servieren!

LOMBARDEI

Hauptstadt der Provinz: Milano

Beeinflusst von den angrenzenden Ländern und Regionen - im Norden die Schweiz, im Westen das Piemont, im Süden die Emilia Romagna und im Osten Venetien und Trentino – ist die lombardische Kulinarik schon aufgrund ihrer geographischen Lage alles andere als einheitlich. Dazu kommt noch eine sehr wechselhafte Geschichte. Im Laufe der Jahrhunderte hinterließen Spanier, Franzosen und Österreicher ihre Spuren in der Küche der Lombardei.
Zentrum der kulturellen Entwicklung war immer Mailand und so entstand von dort aus eine Küche, die nicht wie in anderen Regionen aus der Armut geboren war und geprägt wurde durch die Notwendigkeit aus Wenigem Schmackhaftes zu erfinden, sondern die, durch den großen Reichtum an landwirtschaftlichen Erzeugnissen und den Produkten aus Flüssen und Seen, stets aus dem Vollen schöpfen konnte.
Die Käsesorten, die in der Lombardei hergestellt werden, zählen zu den edelsten Italiens und die zahlreichen Weine haben eine lange Tradition. Überregional bekannt sind auch die Oster-und Weihnachtskuchen Colomba und Panettone.
Überall kommt man in den Genuss der wunderbaren „Bolliti" den gekochten Fleischstücken verschiedener Sorten, die mit Mostarda serviert werden, die aus kandierten Früchten, Senf und Gewürzen hergestellt wird. Als vereinendes Element ist der Risotto zu sehen, der auf unzählig viele Arten zubereitet wird: mit Gemüse, Fischen, Fleisch und Würsten.
Am berühmtesten und am weitesten verbreitet ist aber wohl der Risotto alla milanese, ein verblüffend einfaches Gericht von höchster Eleganz.

Weine der Region
Chardonnay
Verdicchio
Nebbiolo
Pino Noir

„Vertikaler Wald" - Hochhaus in Mailand

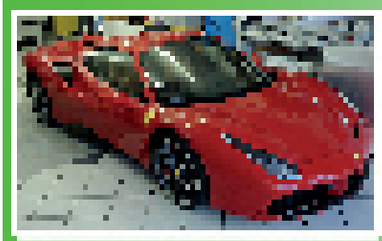
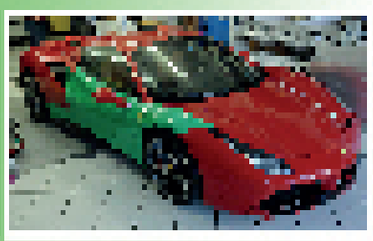
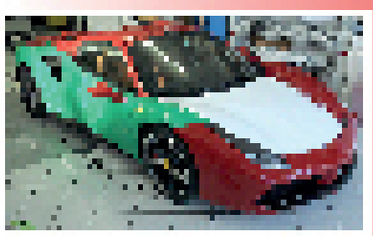
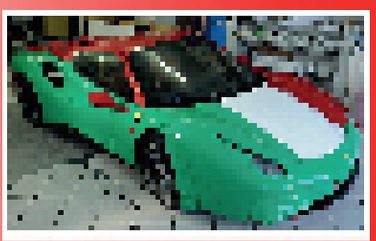
Ristorantino Mini Snack

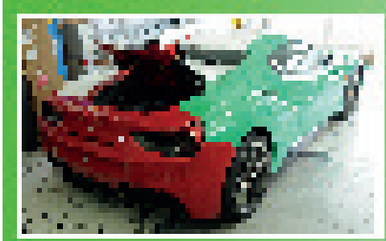
Edel- Imbiss für hungrige Reisende auf dem Weg in den sonnigen Süden!
Hamburger, Currywurst und Co in exquisiter Qualität, am besten begleitet von einem ordentlichen Südtiroler Roten. Es lohnt sich definitiv, die Autobahn zu verlassen, um sich bei Hubert zu stärken.
Zu finden an der Brennerstaatsstraße zwischen Brixen und Klausen: Via Brennero SS12, Undrum Velturno, 39040 Velturno, Tel: +393338101370

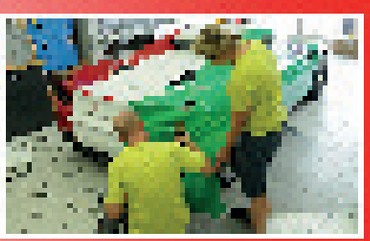
Echteritaliener

Schürzen und Shirts
Pizzakartons
Papiertüten
Espresso- und Cappuccinotassen
Wein-und Sektgläser mit Echteritaliener-Logo und Eichstrich 0,1 l + 0,2 l

Wir machen aus echten Italienern...





...echte Italiener

Wir beschriften alles!

CB DESIGN Visp®

www.cbdesign.ch www.die-tolierer.ch

LIGURIEN

Portofino

Auf der Nordseite von Hügeln, die teils bis an die Küste reichen und südlich vom tyrrhenischen Meer begrenzt, ist Ligurien die kleinste aller italienischen Regionen und hat dafür aber eine sehr hohe Bevölkerungsdichte. Die Bergketten schützen diese Region, sorgen für Regen und das mediterrrane Klima begünstigt die Landwirtschaft. Es gedeihen Getreide und Kartoffeln ebenso wie Obstbäume, Olivenbäume und Weinreben; Viehzucht spielt aus Mangel an Platz nur eine untergeordnete Rolle. In höheren Lagen findet man Trüffeln, Pilze und Waldbeeren. Wild wachsende Pflanzen wie Spargel und Borretsch bereichern die Gemüseküche.
Durch die Lage am Meer ist der Fischfang stets zentrale Quelle der Versorgung gewesen.
Größte Stadt ist Genua, von der die Region durch weitreichende Handelsbeziehungen profitierte. Viele Gewürze und neue Produkte kamen durch den Seehandel ins Land.
Hauptgewürzkraut ist und bleibt aber das Basilikum. Das ligurische hat kleine Blätter, aromatisch und üppig durftend bildet es die Grundlage für den Pesto alla genovese, der seinen Namen von dem italienischen „pestare" - „zerstoßen" hat, weil man die Zutaten früher von Hand in Steinmörsern zerstieß. Zahlreiche einfache Speisen haben sich in Ligurien über Jahrhunderte erhalten, von den Trofie bis hin zum Pesto, zur Trippa (Kutteln mit Pinienkernen und Pilzen) und zu den Pansoti, der mit Gemüse gefüllten Pasta, die mit Walnuss-Sauce serviert wird.
Natürlich fehlt auch hier die Küche des Meeres nicht, allen voran die Krustentiere, wie die wunderbaren roten Riesengarnelen aus Santa Margherita und die Batti-Batti, eine Hummerart, die so heißt, weil deren Scheren stets auf die Felsen schlagen (italienisch: battere).

Weine der Region

Vermentino
Rossese

Hauptstadt Genua - Piazza de Ferrari

TROFIE AL PESTO

Trofie mit Basilikumcreme

Zutaten für 4 Personen:

350 g	Weizenmehl
8 EL	Olivenöl
3 Handvoll	Basilikumblätter (mindestens 30 große Blätter)
1	Knoblauchzehe
2 EL	geröstete Pinienkerne
30 g	Pecorino gerieben
30 g	Parmesan gerieben

Salz, Pfeffer, lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl mit 1 Prise Salz und etwas lauwarmem Wasser zügig verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit Pinienkernen, Knoblauch und Salz im Mörser zerstoßen. Die beiden Käsesorten dazugeben und das Ganze in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen.
Vom Teig haselnussgroße Bällchen abstechen und diese zu kleinen Rollen formen.
Diese um eine Stricknadel rollen und dann wieder abstreifen. Einige Minuten in reichlich kochendem Salzwasser garen und wenn sie al dente sind, abseihen, etwas Kochwasser auffangen und Pasta und Kochwasser mit dem Pesto vermengen und servieren.

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO

Gefüllte Pasta mit Bratensauce

Zutaten für 4 Personen:

750 g	Kalbs- oder Schweinefleisch
2	Knoblauchzehen
1	Rosmarinzweig
1	Karotte, in Stücke geschnitten
1	Zwiebel, in Stücke geschnitten
250 g	Spitzkohl
250 g	Tomaten
Butter, Parmesan	
4	Eier
400 g	Weizenmehl
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Das gesalzene Fleisch mit, Knoblauch, Tomaten, Karotte, Zwiebel und Rosmarin in einer Reine im Ofen bei 200 Grad ungefähr 1 ½ Stunden braten, Zwischendurch mit Bratsaft begießen.

Die Hälfte des Fleisches fein hacken und in eine Schüssel geben, den rest des Fleische in grobe Stücke schneiden.

Den Spitzkohl in kochendem Salzwasser 2-3 min. blanchieren, dann in Butter schwenken, fein hacken und mit einer Handvoll Parmesankäse, den 4 Eiweiß, mit Salz, Pfeffer und Muskat ans Fleisch geben. Alles gut verkneten und beiseite stellen.

Aus Mehl und Eigelben einen elastischen Nudelteig herstellen – gegebenenfalls etwas lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig in Folie einschlagen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und danach in dünne Bahnen ausrollen.

Quadrate von ca. 3 cm schneiden, in die Mitte etwas Füllung setzen, diagonal zusammenklappen, an den Rändern andrücken und ineinander verschränken.

Einige Minuten in kochendem Salzwasser garziehen lassen, bis die Agnolotti nach oben steigen , abgießen und mit Bratensauce und den Fleischstücken servieren.

PIEMONT

Der piemontesischen Küche wird nachgesagt, dass sie zu den feinsten des Landes gehört und die Piemonteser werden nicht müde zu betonen, dass das nicht an den Einflüssen des nahen Frankreichs liegt. Sie haben sich über die Jahrhunderte in Sachen Küche ihre Authentizität erhalten, die aus lokalen Produkten und Traditionen entstanden ist.
Ursprünglich aus einfachen und bäuerlichen Zubereitungsweisen ist jedoch gerade die immense Vielfalt der Produkte dafür verantwortlich, dass sich hier eine Gourmetküche etablieren konnte, die letztlich den ein oder anderen französischen Einfluss aber nicht ganz leugnen kann. So war schon Napoleon verrückt nach den berühmten Grissini Torinesi. Eine wirklich üppige Küche mit viel Speck und Butter oder Öl. Bagna Cauda – das „heiße Bad" trieft nur so von Olivenöl. Ansonsten besteht es noch aus viel Knoblauch, Sardellen und Karden, ein distelartiges Gewächs, von dem man die Stiele isst. In diesem heißen Ölbad wird dann das frische Weißbrot gebadet – piemontesiches Nationalgericht! Daneben sind Suppen sehr verbreitet, deren Luxuriöseste die Fonduta di tartufi bianchi ist - mit weißen Albatrüffeln.
Natürlich hat das Piemont auch seine spezielle Pasta. In den südlichen Gebieten Langhe und Monferrato dürfen die Tajarin nicht fehlen – lange Eiernudeln, aber ganz, ganz schmal, damit sie das Buttergemisch, mit dem sie serviert werden, optimal aufnehmen können und die dann mit hauchdünnen Trüffelscheiben gekrönt werden.
Nicht weniger typisch die Agnolotti, kleine Ravioli, die traditionell mit Bratenfleisch gefüllt und mit Bratensauce serviert werden.
Süß darf es dann nach dem Essen gerne sein, über die Landesgrenzen bekannt ist die berühmte Gianduja-Schokolade, hergestellt aus den weltbesten Haselnüssen, den Tonda Gentile.

Hauptstadt der Provinz: Turin

Weine der Region
Nebbiolo
Barbera
Dolcetto
Arneis

Weiße Trüffeln aus Alba

SÜDTIROL

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Südtirol eine umfassende autonome Verwaltungsbefugnis zuerkannt, die nicht zuletzt die Beibehaltung der deutschen Sprache absegnete, was Zeichen dafür war, dass sich die Südtiroler nie mit der Zugehörigkeit zu Italien abgefunden hatten. Die geschichtlichen Geschicke der Region waren meist eng mit den Österreichern verknüpft und sorgten für eine umfassende kulinarische Germanisierung auf den Südtiroler Tischen.
Somit ist der Ursprung der Küche also deutsch, was sich an der Wahl der verwendeten Lebensmittel, an Gewürzen und auch in der Zusammenstellung von süßen und salzigen Gerichten ablesen lässt. Schweinefleisch, Kartoffeln, Roggen, Gerste und Kohl überwiegen in vielen Speisen; dem ungarischen Einfluss verdankt man verschiedene Gulaschgerichte und sehr viel Aufmerksamkeit werden den allseits beliebten Süß-und Mehlspeisen geschenkt.
Auch gibt es bei den Vorspeisen viele Rezepte von Suppen, deren berühmteste die „Zuppa al vino di Terlano" , die Terlaner Suppe sein dürfte, die man aus Fleischbrühe, Eigelb, Sahne und dem Terlaner Weißwein zubereitet, indem man alle Zutaten zu einer Creme verschlägt, die mit gerösteten Brotwürfeln und Zimt bestreut wird.
Pasta ist auch hier nicht besonders verbreitet, traditionell gibt es in vielen Varianten Gnocchi und auch Polenta. Gemüse orientiert sich an den deutschen Nachbarn – es kommen Spinat, Rüben, Kohlrabi und Kohl zum Einsatz.
Italienische Einflüsse gab es selten, dann aber vor allem aus dem Venezianischen: So kennt die Gegend um Rovereto den „Baccalá alla cappuccina"ein Stockfischrezept reich gewürzt mit Zwiebel, Rosinen, Pinienkernen, Sardellen und Semmelbröseln, im Ofen gebacken. Überall in Trentino findet man aber Canèderli und Strangolapreti, die „erwürgten Priester" – wohl der nicht ganz so fromme Wunsch des Volkes gegen die Herrschaft der Kirche.

Weißer Turm von Brixen

Weine der Region
Vernatsch
Lagrein
Teroldego
Gewürztraminer

Dolomiten - Geislergrppe

STRANGOLAPRETI und CANEDERLÍ

Spinatnocken und Speckknödel

Zutaten für 4 Personen:

400 g	frischer Blattspinat
50g	frisch geriebener junger Parmesan
200 g	altes Weißbrot
2	Eier
125 ml	Milch
50 g	Butter
5 EL	Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, einige Salbeiblätter

Zubereitung:

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Mit gewärmter Milch begießen, gut durchmischen und mit einem Teller abgedeckt und einem Gewicht beschwert, eine Stunde ziehen lassen. Spinat putzen, waschen, grobe Stiele entfernen und in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Abtropfen und auskühlen lassen, dann sehr fein hacken.

Spinat mit dem eingeweichten Brot, Eiern und Mehl gründlich verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Handtellergroße Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und etwas 5 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen, mit dem Schumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbei darin schwenken. Die Nocken dazugeben und mit dem Käse bestreuen. Sofort servieren.

Ersetzt man den Spinat durch 50 g Speck, 1 kleine Zwiebel, die man anbrät und fügt der Mischung dann noch Petersilie hinzu, so erhält man die Canederlí, die Südtiroler Speckknödel.

LASAGNA AL FORNO

Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

Teig

3	Eier
150 g	Hartweizenmehl (semola di grano duro)
250 g	Mehl 450 oder 00
etwas lauwarmes Wasser	

Béchamelsauce

2 EL	Butter
3 EL	Mehl
½ l	Milch, lauwarm
Salz, Muskatnuss	

Fleischragout

100 g	Schweinefleisch gehackt
100 g	Rindfleisch gehackt
100 g	roher Schinken fein gewürfelt
100 g	fetter Speck fein gewürfelt
1	Karotte, fein gewürfelt
100 g	Knollensellerie, fein gewürfelt
2 EL	Butter
2 EL	Tomatenmark
¼ l	Fleischbrühe
1	Zwiebel, fein gewürfelt, Salz, Pfeffer

Und außerdem

100 g frisch geriebener Parmesan, 3 EL Butter für Form und Belag

Zubereitung:

Eier und Mehle zügig zu einem elastischen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser zugeben. Teig in Folie schlagen und im Küchlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen. Fleisch, Speck, Schinken und Gemüse in einer Pfanne mit Butter anbraten, Tomatenmark dazugeben und dann Brühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine halbe Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen.

In einem Topf 2 EL Butter schmelzen lassen, Mehl darunter arbeiten und nach und nach lauwarme Milch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, weiterziehen lassen, bis die Sauce eine cremige

EMILIA-ROMAGNA

Pasta über alles!
In der Emilia Romagna spielt sie die Hauptrolle! Und zwar gefüllt in allen Variationen: Tortelli, Tortelloni, Ravioli, Anolini, Cappelletti, Cannelloni und natürlich Lasagne.
Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn es um die raffinierten Füllungen geht: mit Ricotta, Schweinefleisch, Rindfleisch, Wild, mit Schinken – gekocht oder roh, mit Käse, mit Kürbis oder Nüssen; dazu eine köstliche Begleitung in Form von Butter, Fleischsaucen oder Brühe und natürlich reichlich Parmesan.

Konsistenz aufweist. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
Teig mit Nudelholz oder Nudelmaschine dünn ausrollen, in Platten schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser weich kochen (sollen nicht mehr al dente sein) und dann mit kaltem Wasser abschrecken.
Eine große Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Abwechselnd Nudelblätter, Fleischragout, Bechamelsauce und geriebenen Parmesan einschichten. Den Abschluss bildet Béchamelsauce mit Parmesan, darauf noch 2 EL Butter in kleinen Flöckchen setzen. In den Ofen stellen und in 30 min backen, bis die Bechameldecke goldbraun geworden ist. Noch 15 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

Schlemmen in Bologna

Weine der Region
Malvasia
Trebbiano
Lambrusco
Sangiovese

Spezialität der Provinzhauptstadt Bologna: Mortadella

MARKEN

Urbino

Geprägt wird diese Region von der Adria mit seinen Städten Ancona, Pesaro, Fano und Senigallia und deren kilometerlangen Sandstränden einerseits und den Städten in den üppig bewachsenen Hügeln andererseits – Fermo, Urbino und Ascoli Piceno, allesamt aus bräunlichen Ziegeln erbaut. Und auch die Küche der Marken folgt dieser Aufteilung.Die Marchigiani der Hügel essen gerne Fleisch und so gibt es in den Restaurants immer eine große Auswahl an Gegrilltem. An der Adria bekommt man dagegen Unmengen von Fisch auf den Teller, bei „Brodetto", einer traditionellen Fischsuppe kommen gleich dreizehn Sorten Fisch in den Topf. Pasta ist überall beliebt und im Norden der Region kennt man Piadina, gefüllte Teigstücke, die mit Schinken, Käse oder Salami gefüllt sind.
Die Küche der Marken ist gerade in den Hügeln aus dem Bäuerlichen entstanden und noch heute ist man selbst in den Restaurants stolz auf die traditionelle Zubereitung nach Hausfrauenart. Es werden nur erstklassige Zutaten verwendet und vieles immer noch in Handarbeit hergestellt. Luxuriös ist ein Produkt, dass sonst eher im Piemont zu finden ist: Trüffeln, sogar weiße gibt es in den Wäldern der Marken. Klassisch ist auch das am Spieß gebratene Porchetta- ein Spanferkel, das gerne aufgeschnitten in angerösteten Panini verzehrt wird – eine gehaltvolle Brotzeit. Unter den Antipasti gibt es eine Besonderheit, die man kaum in anderen Regionen so findet und das sind die großen frittierten Oliven all'ascolana, die in einer Panade aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln gewendet und in heißem Öl ausgebacken werden. Dazu genießt man eine Art feste, jedoch süße Crema Pasticcera – sehr gewöhnungsbedürftig. Überall beliebt sind in den Marken die Maccheroncini di Campofilone, Eiernudeln, fein wie Engelshaar und wenn überhaupt, dann eigentlich nur mit den Tajarin des Piemont zu vergleichen. Am liebsten werden sie mit Entenragout gegessen.

Weine der Region
Montepulciano
Verdicchio
Sangiovese

Maccheroncini di Campofilone con Ragù d'anatra

Maccheroncini mit Entenragout

Zutaten für 4 Personen:

350 g	*Maccheroncini di Campofilone*	*2*	*Salbeiblätter*
300 g	*Entenhackfleisch*	*1*	*Bund Petersilie*
70 g	*roher Schinken, fein gewürfelt*	*4*	*Basilikumblätter*
300 g	*reife Tomaten*	*1*	*Lorbeerblatt*
1	*Karotte, fein gewürfelt*	*0,1 l*	*Weißwein*
1	*Stück Knollensellerie, fein gewürfelt*	*2 EL*	*geriebener Parmesan*
1	*kleine Zwiebel, fein gehackt*	*Salz, Pfeffer, gutes Olivenöl*	

Zubereitung:
Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, die Haut abziehen, die Samen entfernen und klein würfeln. In einer Pfanne Fleisch und Schinken portionsweise anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Karotte, Sellerie, Zwiebel ebenfalls anbraten, mit Wein ablöschen; Tomaten und Kräuter zugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme 45 min köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Maccheroncini in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, mit dem Entenragù vermengen und mit Parmesan bestreut auf den Tisch bringen.

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Bandnudeln mit Wildschweinragout

Zutaten für 4 Personen

400 g	Wildschweinfleisch in grobe Stücke geschnitten
1	rote Zwiebel
1	Selleriestange
1	Karotten
40 ml	Olivenöl
½ l	Rotwein
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
3	Wachholderbeeren, zerdrückt
1	Chilischote
300 g	Tomaten, gekocht
Rosmarin, Salz, Pfeffer	

350 g Pappardelle

Zubereitung

Zwiebel, Sellerie und Karotte in grobe Stücke schneiden und in ein wenig Öl anbräunen. Das gut gesäuberte Wildschweinfleisch in grobe Würfel schneiden in einer Schüssel mit dem Wein übergießen, die angebratenen Gemüse und den Rosmarinzweig hinzufügen. Mit soviel Wein auffüllen, dass das Fleisch bedeckt ist. Abdecken und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Fleischstücke aus der Marinade heben, abtropfen lassen, abtrocknen und in einer heißen Pfanne portionsweise mit Öl anbraten. Dann Knoblauch, Zwiebel und Chili zugeben und bräunen lassen. Mit etwas Rotwein ablöschen und Tomaten hinzufügen, salzen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann eineinhalb Stunden zugedeckt im Ofen schmoren. Pappardelle in kochendem Salzwasser al dente kochen und mit dem Ragout vermengen.

TOSKANA

Neben dem immensen Reichtum an Kultur in den Städten der Toskana und der bezaubernden Hügellandschaft mit ihren ganz besonderen Lichtverhältnissen, hält die mittelitalienische Region natürlich auch unzählige kulinarische Schätze bereit.

Auch die toskanische Küche kann ihre bäuerlichen Wurzeln nicht verleugnen und sie setzt bis heute hauptsächlich auf den Eigengeschmack der Gerichte, was sich anschaulich am Brot zeigt: Man verzichtet im Brot gänzlich auf Salz, um den Geschmack der Speisen, zu denen es gereicht wird, nicht zu beeinträchtigen bzw. zu verfälschen.

Die große Liebe der Toskaner gilt dem Fleisch und da hauptsächlich allem, was sich grillen lässt. Legendär ist natürlich die „Bistecca alla Fiorentina", ein überwältigendes Stück Fleisch, durch den T-Bone verbundene Hochrippe und Lende, das mindestens ein Pfund auf die Waage bringen sollte, Ein-Kilo-Teile sind jedoch auch keine Seltenheit. Die Besten kommen vom Chianina-Rind, das in der Gegend von Chiana und dem Val d'Arno gezüchtet wird und als eine der begehrtesten Rinderrassen gilt. Es wird vergleichsweise groß und ist auch an seiner porzellanweißen Färbung zu erkennen. Das Fleisch der Toskana hat einen hervorragenden Ruf und die Züchter haben sich zu einem Schutzkonsortium zusammengeschlossen und wachen streng darüber, dass die Rassen unverfälscht bleiben, und die Rinder auf traditionelle Weise aufgezogen werden. Ergebnis ist ein hervorragendes Fleisch - mager, saftig und schmackhaft.

Vorläufer dieser Tiere waren schon bei den Etruskern im 6. Jahrhundert v. Chr. bekannt. Etrurien war sehr fruchtbar und gilt als Wiege der toskanischen Küche. Archäologische Funde weisen Hülsenfrüchte, wie Linsen, Kichererbsen und Saubohnen nach, ebenso wie den Verzehr von Wild, Rind und Schwein, also genau das, was auch mehr als zweieinhalbtausend Jahre später in der toskanischen Küche auf den Tisch kommt.

Hauptstadt der Provinz: Florenz

Weine der Region

Sangiovese
Trebbiano
Cabernet Sauvignon
Canaiolo nero

Wildschweinragout

Mattinata
La spiaggia
„Il giardino del monsignore"

APULIEN

Die längste aller italienischen Regionen erstreckt sich vom „Stiefelsporn", der Halbinsel Gargano, bis zum „Stiefelabsatz" wo das wunderschöne Otranto die östlichste Stadt Italiens bildet.
Apulien gilt als Kornkammer Italiens, wo ein Grossteil des Hartweizens für die italienischen Pasta angebaut wird. Daneben gedeiht dank sorgsamer Bewässerung eine enorme Auswahl an Gemüse. Und das dritte Standbein der apulischen Landwirtschaft bilden die unzähligen Olivengärten. Es gibt Gegenden, in denen man nichts anderes sieht: Olivenbäume, soweit das Auge reicht. Apulien ist damit der größte Ölproduzent Italiens. Feine und vielfach ausgezeichnete, würzig-fruchtige Öle werden hier erzeugt. Aber auch das Meer hat schon immer den Speiseplan bereichert. Mit eigenartigen Fangkonstruktionen, den „Trabucchi" ziehen die Fischer den Fang aus dem Meer, vor allem aus dem Golf von Taranto, dem „Kleinen Meer" kommen viele Produkte, man hat sich dort auf die Zucht von Austern und Miesmuscheln spezialisiert.
Fisch ist im Gegensatz zu Fleisch allgegenwärtig. Verarbeitet werden auch Tintenfische, Oktopus, Seeigel und Muscheln.
Grundlage des täglichen Verzehrs sind Brot und Teigwaren- Pizza-und Focacciavarianten, ebeso wie Pasta. Diese wird immer aus Semola di grano duro (Hartweizengrieß) und Weizenmehl zubereitet. Dazu noch Wasser und Salz, sonst nichts. Die bekannteste Sorte sind die Orecchiette. Pasta bereiten die „Pugliesi" hauptsächlich mit verschiedensten Gemüsensorten zu.
Das ganze Jahr hindurch ist Apulien geprägt von Festen und Feierlichkeiten, bei denen natürlich die leiblichen Genüsse niemals zu kurz kommen. Speziell ist die „Sagra del pane" in Bari, wo Brotkünstler Skulpturen aus Teig formen.

Weine der Region
Primitivo
Negroamaro
Sangiovese

Otranto

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Öhrchennudeln mit Stängelkohl

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Weizenmehl	1	Chilischote, klein geschnitten
100 g	Hartweizenmehl (Semola di grano duro)	2	Knoblauchzehen, gehackt
ca 180 ml	lauwarmes Wasser, Salz	1	Chilischote, klein geschnitten
1 kg	Cime di rapa (Stängelkohl)		
70 ml	bestes Olivenöl		
4	in Salz eingelegte Sardellenfilets, entgrätet und zerkleinert		

Zubereitung:

Mehle mit Wasser und Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten und in Folie gewickelt 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach Rollen mit einem Durchmesser von 1,5 cm formen und 2 cm Stücke abschneiden, mit einem Messer flach drücken und mit dem Daumen muschelförmig eindrücken.
Blätter, Röschen und die zarten Stängelteile vom Stängelkohl waschen und zerkleinern.
Kohl und Orecchiette gar kochen.
In einer Pfanne Öl erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Chili und Sardellenfilets zugeben und alles mit den abgetropften Orecchiette und den Cime di rapa vermengen.
Heiß servieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

IL PIACERE DI BERE IL VERO CAFFÈ ITALIANO

CAFFÈ-GENUSS IN BESTER QUALITÄT

Bei **CAFFÈ POL** in München wird auch heute noch geröstet, wie vor 50 Jahren.Gearbeitet wird mit ausgesuchten Rohkaffee aus den Anbaugebieten Süd- und Zentralamerikas, Afrikas sowie Asiens. Im Gegensatz zu industriellen Großröstereien, rösten wir den Caffè mit Hilfe des traditionellen Trommelrösters, im sogenannten Langzeitverfahren. Dieses langsame und schonende Röstverfahren ermöglicht eine optimale Bildung der Aromen und Abbau unerwünschter Stoffe.

VOM PROFI – FÜR PROFIS

CAFFÈ POL in München ist Ihr professioneller Partner für Siebträger-Maschinen und Kaffeevollautomaten.
Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an professioneller Espresso-Maschinen wie: RINERA, LA MARZOCCO, BEZZERA, RICONJI, FIORENZATO, und vielen mehr...

www.caffepol.de

GITE PER FAMIGLIE CONCERTI VISITE TEMATICHE CINEMA FESTE APERITIVI CONFERENZE BURATTINI ATTIVITÀ PER BAMBINI E RAGAZZI TEATRO

Associazione italiana a Ratisbona

Amici d'Italia e.V.

Siamo un gruppo di italiani e di amici della lingua e della cultura italiana che si sono riuniti in associazione:

- **per offrire, nel luogo in cui viviamo, un'immagine a tutto tondo dell'Italia;**
- **per dare voce e peso alla comunità italiana di Ratisbona e dintorni;**
- **perché è importante che a Ratisbona ci sia un'associazione nella quale la cultura parli l'italiano;**
- **per sostenere la formazione interculturale di bambini e ragazzi.**

Siamo convinti che tra gli "AMICI D'ITALIA" ci sia anche tu, con le tue idee, la tua creatività, la tua voglia di parlare, di ascoltare, di partecipare.

Se ti interessa la cultura e la lingua italiana
ti invitiamo a venire ai nostri incontri.
Trovi tutte le informazioni e il nostro programma
attuale su www.amiciditalia.eu

Vuoi sostenere la nostra attività?

DIVENTA SOCIO!

Scarica il modulo da
www.amiciditalia.eu
e usufruisci di sconti
e anticipazioni esclusive

Dehlenweg 43, 93053 Regensburg
www.amiciditalia.eu
info@amiciditalia.eu

GSR

GASTRONOMIE
TECHNIK

- **Gastronomie-Einrichtungen**
- **Küchen- und Komplett-ausstattungen**
- **Komplettlösungen von Planung über Entwurf bis zur Realisierung**
- **Systemeinrichtungen**
- **Maßgeschneiderte Ausführungen**
- **Kochserien, Kaffee-maschinen, Kühlgeräte, Edelstahlmöbel - alle Geräte von marktführenden Herstellern**
- **GSR schafft Vertrauen!**

Eugenio Campopiano

GSR Am Kirchberg 22 93358 Train Mobil 0172/7674731 www. gsr-gastronomie-technik.de

Checco il Pastaio

Buoni come a casa

Checco il Pastaio è un laboratorio di pasta artigianale fresca, surgelata. La specialità di Checco il Pastaio è la pasta ripiena preparata accuratamente dallo Chef Francesco Barnes.

Ingredienti freschissimi vengono selezionati per creare dei ripieni originali e gustosi. Ricette tipiche della tradizione italiana ci regalano un viaggio culinario tra i sapori del nostro paese.

La pasta di Checco il Pastaio risponde alle esigenze di ogni ristorante di alta qualità: dal congelatore all'acqua bollente la pasta è pronta in 3 minuti ed è buona, come fatta in casa.

Non necessita di condimenti complicati è sufficiente un po' di fantasia per ottenere un piatto gourmet.

Dagli agnolotti ai triangoli, dai cappellacci ai classici tortelli farciti di ripieni vegetariani, classici con la carne oppure al pesce. Tutto rigorosamente fatto a mano.

Fatto a mano

TEAM BELLARDITA SERVIZIO ENERGETICO

Team Bellardita Energie-Service

· Seit 10 Jahren im Energie-Bereich (Gas und Strom) tätig
· Für Hotels, Restaurants, Pizzarias, Bars, Eiscafés
· Für alle Privat- und alle Gewerbe-Großkunden
· Mehr als 450 Unternehmen

Team Bellardita Servizio energetico

Da 10 Anni Sono Consulente energetico per Hotel Ristorante Pizzeria Gelaterie Bar Privato
Più di 450 Compagnia
Consulenza Energetica
Confronto I costi del Gas quelli della corrente e vi diro quanto potrete risparmiare senza che voi dobbiate pagare qualche cosa solo preparare le fatture del scorso anno conquaglio dovete investire solo un paio di minuti e arresto ci penso tutto io

Maurizio Bellardita & Maria Magdalena Lacatis

Wilhelmstraße 23 - 53474 Bad Neuenahr Ahrweiler
02641 / 2 90 83 22 - Mobil 01 71 / 4 96 64 00
bellardita59@gmx.de

DIE SPRACHE DER ITALIENISCHEN GASTRONOMIE: MEHRWERT UND AUTHENTIZITÄT IM RESTAURANT UND AUF DEM TELLER!

LA LINGUA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA: VALORIZZAZIONE E AUTENTICITÀ A RISTORANTE E NEL PIATTO!

elisamassi)*

Sono Elisa Massi, per metà abruzzese, per metà marchigiana. Nata e cresciuta ad Ascoli Piceno, la città delle olive fritte all'ascolana, mi sono laureata in traduzione alla Scuola Interpreti dell'Università di Trieste nel 2003. Da 12 anni vivo in Germania dove lavoro come traduttrice tecnica e giurata per il tedesco, ed il francese (www.elisa-massi.de). Per passione ho iniziato a studiare da autodidatta per conoscere le radici del buon cibo italiano, osservando il mondo gastronomico italiano all'estero e soprattutto studiando la storia dell' identità d'Italia, a tavola! La nostra identità culinaria è preziosa! Offro volentieri il mio supporto quindi per la creazione dei vostri menù bilingue, in italiano e tedesco, come pure per ogni tipologia di traduzione, in italiano e in tedesco. Sconti speciali per i soci di echter Italiener.

Sono lieta di poter collaborare grazie alla preziosa iniziativa di Echter Italiener con gastronomi italiani in Germania per dare un valore aggiunto ai loro menù, supportare eventi di presentazione delle loro pietanze italiane e..... collaborare insieme.

Un grazie speciale all'ideatore del questo fantastico Network Echter Italiener, Guido Massi.

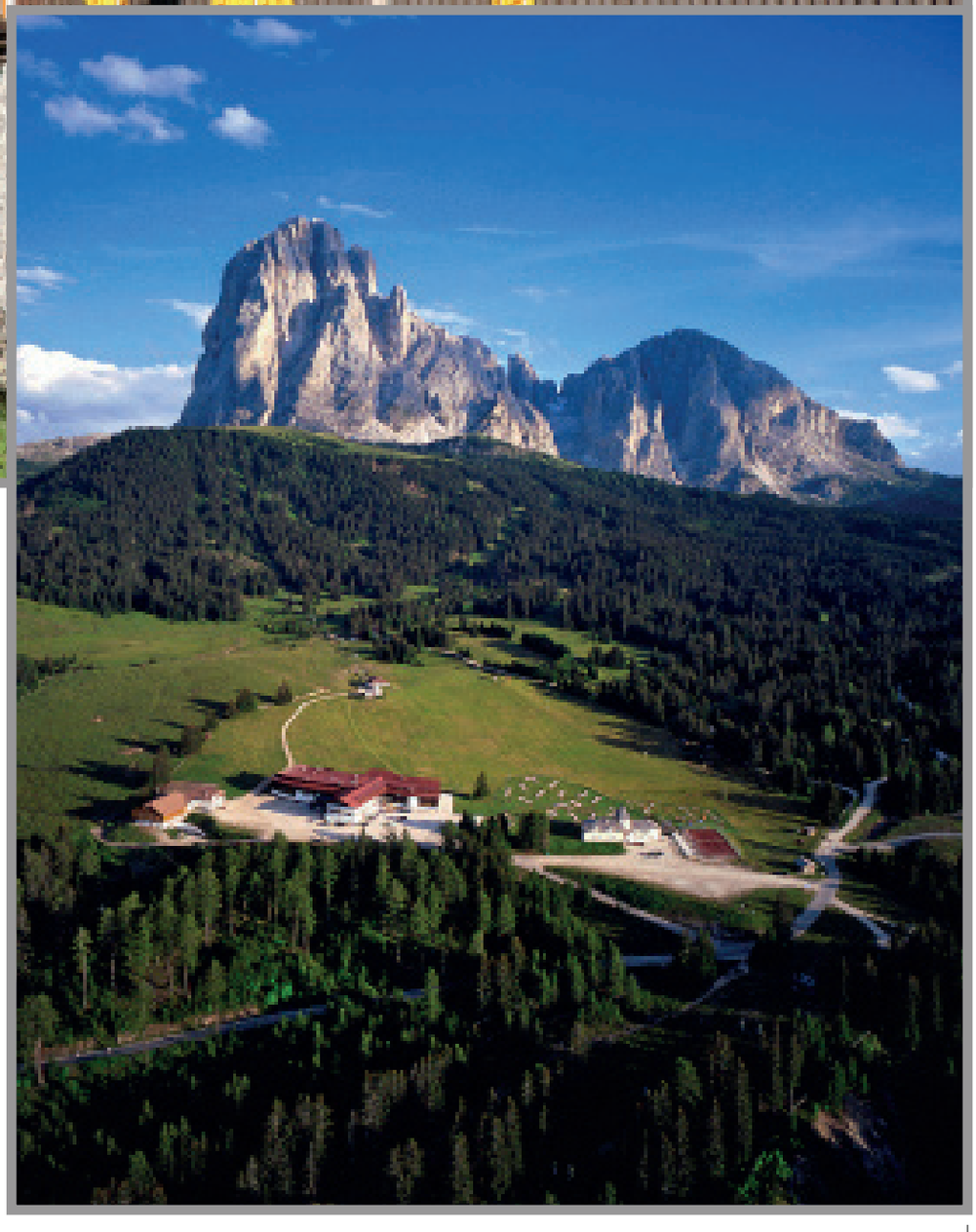
Ich heiße Elisa Massi, bin halb Marchigiana und halb Abruzzese. Ich bin in der Stadt der frittierten gefüllten Oliven, Ascoli Piceno, geboren worden und habe meine Studien in Übersetzung 2003 an der Hochschule für Dolmetscher und Übersetzer der Universität Triest absolviert. Seit 12 Jahren wohne ich in Deutschland, wo ich als technische Übersetzerin für die deutsche und die französische Sprache arbeite: (www.elisa-massi.de). Aus Leidenschaft habe ich als Autodidaktin angefangen, über die Wurzeln des guten Essens Italiens zu lernen, insbesondere durch die Beobachtung der gastronomischen Welt Italiens im Ausland und vor allem durch meine Erkundungen der italienischen Identität, a tavola! Unsere kulinarische Identität, ist wertvoll!

So unterstütze ich Sie gerne für die Kreation Ihres zweisprachigen Menüs - Deutsch-Italienisch, sowie auch für jegliche Übersetzung, in die deutsche und die italienische Sprache. Sonderrabatte für die Mitglieder von echter Italiener

Ich freue mich sehr, dank der wertvollen Initiative Echter Italiener mit den italienischen Gastronomen in Deutschland zusammenarbeiten zu dürfen, um einen Mehrwert ihres Menüs zu verleihen, Events zur Vorstellung ihrer Spezialitäten zu

unterstützen und.... gemeinsam zu kooperieren.

Ein besonderer Dank an den Gründer des phantastischen Netzwerks Echter Italiener, Guido Massi.



Sporthotel Monte Pana

Panastraße 45
A-39047 St. Christina
Gröden
+39 04 71/ 79 36 00
info@montepana.it
www.montepana.it

Urlaub in Südtirol

Ob Traumhotel für die ganze Familie oder romantisches Wochenende zu zweit – das Sporthotel Monte Pana mit seiner einzigartigen Lage und seiner modernen alpinen Architektur aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts macht den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Am Fuße des Lang-und Flachkofel im Herzen der Dolomiten locken grüne Täler, Wälder, Wiesen und steinerne Bergwelten zum aktiven Sommerurlaub während die enorme Terrasse im Lounge-Look ihre Gäste empfängt, die sich mit Blick auf die sattgrünen Almwiesen und die majestätischen Lang-und Flachkofel bei einem Glas vollmundigen Lagrein bestens entspannen können - ein magischer Ort, der sich auch aus der Luft bestaunen lässt: Ein Paragliding-Anbieter nimmt die Besucher mit auf einen luftigen Tandemflug.
Die Entspannung kommt im Sporthotel Monte Pana niemals zu kurz. Im großzügig gestalteten Spa-Bereich lädt das Hallenbad im modernen Alpenstil mit Bergpanorama zum Sprung ins wohltemperierte Nass ein und danach wartet dann die Wellness-Oase „Panawell“ darauf, die Gäste mit ausgesuchten Massagen zu verwöhnen oder mit einer der zahlreichen Beauty-Anwendungen bei herrlicher Aussicht auf die Berge zu entspannen.
Das ambitionierte Restaurant erfüllt mit freundlichstem Service und feinster Küchen-Raffinesse auch höchste Erwartungen und lässt keine Wünsche offen.
Für die kleinen Gäste gibt es neben einer engagierten Kinderbetreuung auch viel Spaß auf dem Naturerlebnisweg PanaRaida, der mit zehn Abenteuer-und Erlebnisstationen die Kids überrascht.
Im Winter verwandelt sich das ganze Plateau in ein ausgedehntes Skigebiet mit den Liften gleich vor der Tür und Verbindungen zu Seiser Alm und Sellaronda. In der Nähe auch die Saslong-Weltcuppiste und nicht zu vergessen 30 km Langlaufpisten.

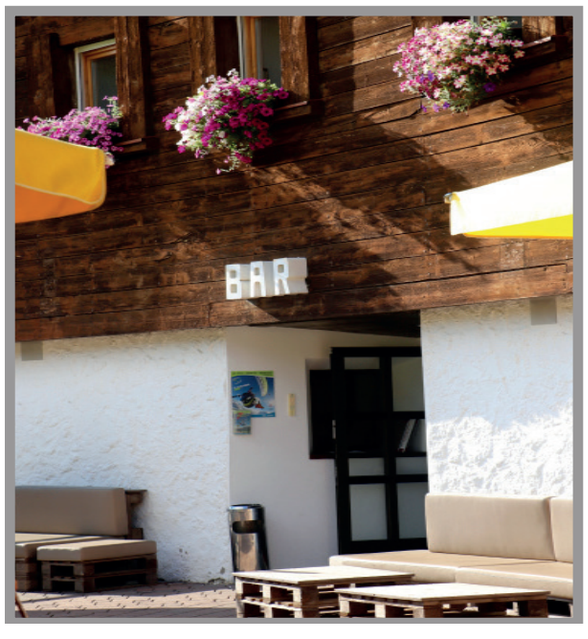
Il tradizionale Sporthotel Monte Pana è davvero unico nel suo genere situato in Trentino Alto Adige nel cuore delle Dolomitiin Val Gardena, direttamente ai piedi di SassoLungo e SassoPiatto con la maestosità delle splendide Dolomiti dove l'inverno è un paradiso di serenità e divertimento soprattutto quando è ricoperto dal suo caratteristico manto nevoso creando quella atmosfera che contraddistingue la nostra valle. Sporthotel Monte Pana, una vacanza da sogno per tutta la famiglia o per un weekend romantico in Val Gardena a pochi chilometri da Ortisei unico ed indimenticabile!

Immersi nella natura, vacanze attive d'estate, travolti dal verde della valle, dei boschi e dei prati, d'inverno circon- dati da uno splendido paesaggio, distese infinite di neve, proprio ad un passo dagli impianti di risalita sotto il Sassolungo, riesce ad appagare qualsiasi sciatore.

Direttamente dalle camere e suite dell'hotel 4 stelle direttamente sulle piste con gli sci ai piedi! Un luogo ricco d'atmosfera, qui comincia una bellissima, rilassante, meritata vacanza, per trascor- rere insieme a noi, in un paesaggio da cartolina, le più belle giornate di vacanza! Un ambiente raffinato ed esclusivo, accogliente, ampi spazi a vostra disposi- zione, per cogliere sempre la giusta occa- sione di stare in compagnia.
Camere singole, matrimoniali, junior suite, suite riservate ed esclusive per il benessere e la tranquillità della coppia. Un raffinato ristorante ben curato con servizio e cortesia sempre al massimo per soddisfare anche i palati più esigenti.

La nuova piscina e il nostro nuovo centro benessere "PanaWell" con ampie vetrate vi permetterà di vivere i vostri momenti di relax immersi nella natura lasciandovi travolgere dalla maestosità delle Dolomi- ti e del Sasso-Lungo che fanno da cornice al nostro hotel!

Una vacanza firmata Sporthotel Monte Pana da non dimenticare.



Farine d'Italia...

APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED

Da due secoli, la Pizza e Molino Dallagiovanna portano avanti la tradizione italiana di un'alimentazione d'eccellenza.

laNapoletana sposa quella tradizione con la maestria delle tue lavorazioni, ideale per un **cornicione** dorato perfettamente sviluppato, una **pasta** morbida ed elastica che esalta al meglio il gusto degli ingredienti: per una pizza da vero Pizzaiuolo!

MOLINO DALLAGIOVANNA
FARINANNA DAL 1891
ITALIA

www.dallagiovanna.it

Echter Italiener®

EchterItaliener.de

MIGLIORE
Italiano

PREMIUM RESTAURANTS IN GANZ DEUTSCHLAND

LA MULA

Wenn Antonio Bartolini und seine Frau Slavka ihr Gäste bekocht haben, alle glücklich und zufrieden sind und die Küche aufgeräumt ist, dann gibt Antonio schon mal den Hausmusiker und lässt mit Akkordeon und Ukulele den Abend gemütlich zusammen mit den Gästen ausklingen: “Wir sind eben Gastronomen zum Anfassen! Viele kommen als Fremde und gehen als Freunde.”

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Bartolini
Kirchstr. 3
56253 Treis-Karden
www.pizzeria-la-mula.de
Öffnungszeiten
MI - MO
11 - 14 Uhr und
17 - 24 Uhr
DI Ruhetag

LA PERGOLA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Rosario Forte
Münchener Straße 4
85748 Garching
www.lapergola-garching.de

Öffnungszeiten
MO - SA 11 - 14 Uhr und
17:30 - 22 Uhr
SO Ruhetag

LA PUGLIESE

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Antonio Santoro
Marienplatz 9
84130 Dingolfing
www.da-rocco.de
Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 14 Uhr
und
17 - 21 Uhr

LA RUSTICA

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Enio Epifani
Karmelitenstr. 29
97070 Würzburg
www.larustica-wuerzburg.de
Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 24 Uhr
MO Ruhetag

LA TORRE

Wie der Name schon sagt, residiert Luciano Ruzza mit seinem Ristorante „La Torre“ tatsächlich in einem Turm und zwar am Neckarufer der Tübinger Altstadt mit spektakulärem Ausblick auf die Neckarinsel und den Fluß. Sitzt man auf der Terrasse kann man die berühmten Stocherkähne auf dem Neckar beobachten und das Ganze natürlich bei bester klassischer italienischer Küche.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Luciano Ruzza
Neckargasse 22
72070 Tübingen
www.ristorante-latorre.de
Öffnungzeiten
MO - FR
11-15 Uhr u. 17-23 Uhr
SA und SO
11 - 23 Uhr

LA VILLETTA

Klein-Apulien im Westen Regensburgs. Zwischen den Einfamilienhäusern mit ihren schön gestalteten Gärten kann man das La Violetta glatt übersehen, es sieht aus wie ein Privathaus mit Vorgarten.
In ihrem intimen kleinen Restaurant kümmern sich beide Capiellos um ihre Gäste. Für Franco ist es nur ein Ausgleich zu seiner Arbeit als Gastronomieküchenbauer. Kochen wie bei Mamma ist das Motto der beiden, denn neben einer klassischen Speisenkarte erzählen sie am Tisch, was die Küche außerdem noch bereit hält und da kann man schon mal feinste apulische Pastaspezialitäten ergattern, wie die „Orecchiette alla pugliese“, die kleinen „Öhrchen“ mit Broccoli, Knoblauch und bestem apulischen Olivenöl. Dazu darf es dann gerne ein Gläschen von Francos Primitivo sein - naturbelassen gekeltert aus eigenen apulischen Trauben.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Famiglia Capiello
Roter-Brach-Weg.16
93049 Regensburg
Tel 09 41 / 78 51 40
Öffnungszeiten
DI - SA 17 - 23 Uhr
SO11:30-14 Uhr und
17 - 22 Uhr
MO Ruhetag

TRATTORIA LEONARDI

Seit Herbst 2015 begrüßen Leo und Corradina Leonardi ihre zahlreichen Stammgäste in ihrem neuen Domizil an der Ingolstädter Straße. Sehr geschmackvoll haben sie ihre neuen Räumlichkeiten gestaltet: Viel Teakholz bestimmt die Ausstattung und an der Decke glänzen gläserne Kronleuchter und bringen die Gasträume zum Strahlen. In der Küche schwingen er und seine Frau Corradina das Zepter und sie kochen mit Herz und mit Leidenschaft, mit frischesten Zutaten, nach Möglichkeit direkt aus der Region. Italienisch, traditionell und mediterran, so beschreibt Corradina die Ausrichtung ihrer Küche.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Corradina Leonardi
Ingolstädter Straße 138
85049 Ingolstadt
www.leonardi-ingolstadt.de
Öffnungszeiten
DI - SO 11:30 - 14 Uhr
und 17:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

LUCIO'S AM GOLFPLATZ

Als Lucio Grinzato sich im Jahr 2012 der Herausforderung stellte, dem Restaurant an Zieglers Golfplatz in Neuburg-Heinrichsheim neues Leben einzuhauchen, da hatte er vom Golfsport gar keine Ahnung. Nun, das hat sich grundlegend geändert. Doch längst schon lockt Lucio nicht nur die Golfspieler in sein Restaurant, auch viele Gäste aus der Gegend wissen seine Küche mit Anspruch und seinen familiären Service zu schätzen. Die Salatkarte wird ausschließlich mit Bio-Ware aus dem Umland bestückt. Besonders stolz ist Lucio auf seinen neuen Cuppone Giotto Pizzaofen, der scheint ein Ferrari unter den Pizzaöfen zu sein und bäckt allerbeste Pizzen. Die Pastagerichte werden á la minute gekocht – sehr zu empfehlen sind die Spaghetti del Presidente mit Tomaten, Shrimps, gebratenem Speck und einer ordentlichen Schärfe.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Lucio Grinzato
Matthias-Bauerstrasse 108
86633 Neuburg/
Heinrichsheim
www.lucios.de
Öffnungszeiten
DI - SO
10 - 24 Uhr
MO Ruhetag

MAMMA ROSA

Mangiare é sacro - Essen ist heilig!
Was für ein wunderbares Motto von Domenico. Seit mehr als 15 Jahren betreibt er nun schon das Ristorante Mamma Rosa in Offenstetten, benannt nach seiner Frau Rosa, die er glücklicherweise kennenlernte, als er im richtigen Moment an einem regnerischen Tag aus dem Fenster schaute. Seither hatte das Paar viele sonnige Tage und verwöhnt seine Gäste im Ristorante, wo auch die beiden großen Töchter schon ab und zu mithelfen.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Rosa Montagna
Steinbruchstraße 1
93326 Offenstetten
Tel 094 43 / 79 17
Öffnungszeiten
DO - MO
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 22 Uhr
DI/MI Ruhetag

MAMMUZZA MIA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Francesco Fiumara
Geschwister-Scholl-Str. 30
04610 Meuselwitz
www.
pizzeriamammuzzmia.de
Öffnungszeiten
MI - MO
17 - 23 Uhr
DI Ruhetag

MENTA CUCINA ITALIANA

In Luigi Mazzolas Restaurant Menta Cucina Italiana geht's lebhaft und quirlig zu, wie eben auch in Düsseldorfs Stadtteil Unterbilk, wo Luigi sein „Menta!" seit 2005 in der Lorettostraße betreibt.
Modern-rustikal ist es, das Ambiente des Lokales und bei Luigi gibt's - laut Luigis origineller Homepage - italienisch für alle: Für Anfänger: Rucola mit Birne und Parmesan. Für Unerschrockene: Strozzapreti all'arrabiata - übersetzt sind das „Scharfe erwürgte Priester" und für Fortgeschrittene die Kartoffelpizza mit Taleggio und Thymian. Daneben bietet die Karte aber auch noch einen hauch von Orient: Geschmortes Rindfleisch mit Zimt und Couscous, Spaghetti mit Linsen und Speck oder Zuppa Menta - eine Erbsen-Minzsuppe mit marokkanischer Minze und Arganöl
Es steckt viel drin in den spannenden Gerichten von Luigi: ein bisschen Mittelmeer, viel Piemont und wie gesagt, auch noch etwas Orient.

MIGLIORE Italiano

Inhaber

Luigi Mazzola
Lorettostraße 25
40219 Düsseldorf
www.menta-cucina.de

Öffnungszeiten
MO - SO
12 - 14:30 Uhr

OSTERIA ALBERO VERDE

Die Wolfsklause in der historischen Altstadt Augsburgs befindet sich in der Nähe des Vogeltores und beherbergt seit 2010 das Ristorante der Brüder Salvatore und Antonio Fiorentino.
Bis heute ist die Küche von der traditionellen "Cucina Casalingha" der apulischen Heimat der Brüder geprägt, steht aber auch für leichte und anspruchsvolle Interpretationen der italienisch-mediterranen Traditionen.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Antonio Fiorentino
Wolfsgässchen 1 1/2
86153 Augsburg
www.osteriaalberoverde.de
Öffnungszeiten
MI - MO
12 - 14 Uhr und
18:30 - 23 Uhr
DI Ruhetag

OSTERIA SICILIANA

2006 hat Pietro Pino seine Osteria in einem ehemaligen Bootshaus auf einer der beiden Donauinseln eröffnet.
Im Herbst 2017 gab es dann große Veränderungen: Die Osteria Siciliana zog um.
In der Straubinger Straße hat man nun viel mehr Platz. Dort konnte sich Piero auch endlich einen Herzenswunsch erfüllen: eine eigene Eisdiele mit Manufaktur - klar, für einen Sizilianer ist bestes Eis natürlich ein Grundnahrungsmittel, genauso wie Pasta.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Pino Pietro
Straubinger Str. 26
93055 Regensburg
www.osteriasiciliana.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

SASSELLA

Sagt man in Bonn Pasta, dann meint man die Gebrüder Tartero. Aus der Lombardei machte sich zuerst Giorgio auf den Weg nach Deutschland, wo er sein Ristorante Sassella eröffnete. Jahre später folgte dann Francesco, der Pasta-Experte, der nicht nur im familieneigenen Ristorante frische Pasta zaubert, sondern auch eine feine Pasta-Manufaktur namens "Pasta Sassella" betreibt, die in Sachen handgefertigter Pasta keine Wünsche offen lässt.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Giorgio u. Francesco Tartero
Karthäuserstr. 21
53129 Bonn
www.ristorante-sassella.de
Öffnungszeiten
DI - FR 12 - 14:30 Uhr
und 18 - 22:30 Uhr
SA 18 - 22:30 Uhr
SO 12 -14:30 Uhr MO Ruhetag

PENTOLA D'ORO

Wegen der Familie wurde Francesco Bruno in Deutschland sesshaft.
Schon 1988 eröffnete Francesco sein erstes Restaurant hessischen Schöneck, einem Ort mit 1200 Jahre alter Geschichte. Viel Geschichte war Francesco auch vorher schon gewohnt, kommt er doch aus dem geschichtsträchtigen San Sosti in Kalabrien. Sein Anspruch in der Küche ist, seinen Gästen immer etwas Neues zu bieten, wie zum Beispiel hausgemachte frische Tagliolini mit Pilzen. Das Restaurant hat viele Stammgäste, denn für die Brunos sind ihre Gäste wie eine große Familie.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber Francesco Bruno
Falltorstr. 33
61137 Schöneck
www.pentoladoro.de
Öffnungszeiten
DI - SA
11:30 - 14:30 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
SO 16 - 22:30 Uhr
MO Ruhetag

PICCOLO ANDREA

Seit November 2008 betreibt Andrea Tabuso diese kleine, aber feine Pizzeria im Herzen von Wernberg-Köblitz. Als waschechtem Sizilianer liegt ihm besonders das Wohl jedes einzelnen Gastes am Herzen.
Jetzt hat er für seine Gäste umgebaut. Von Grund auf wurde das Restaurant renoviert und präsentiert sich nun hell, modern, mit viel Holz und in warmen Farben.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Andrea Tabuso
Nürnberger Straße 8
92533 Wernberg-Köblitz
www.piccolo-andrea.de

Öffnungszeiten
MI - MO
17 - 23 Uhr

PIZZA AL METRO

MIGLIORE
Italiano

Inhaber Anika Casa
Steinweg 19
93059 Regensburg
www.pizzaalmetro.de
Öffnungszeiten
DO - MO11 - 13:30 Uhr und
MO/DI/DO17:30 - 22 Uhr
FR/SA17:30 - 22:30 Uhr
SO 17:30 - 21:30 Uhr
MI Ruhetag

PIZZA PASTA ROMA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Schiavi
Sudetenstrasse 32
93073 Neutraubling
www.roma-neutraubling.de
Öffnungszeiten
DO - DI
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr
MI Ruhetag

RIVIERA

Es gibt viel zu sehen im bayerischen Kelheim, einst beliebte Stadt der Wittelsbacher: Eine kleine Schifffahrt bringt einen durch den Donaudurchbruch und zum Kloster Weltenburg. Irgendwann kommt dann aber der Hunger. Gut, wenn man dann bei den Campopianos in ihrem Ristorante Riviera einen Platz findet. Kaum ein italienischer Klassiker, den sie nicht auf der Karte haben. Ganz besonders gerühmt wird das Riviera auch für sein Salatdressing des Hauses - natürlich nach einem Geheimrezept hergestellt.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Norman Campopiano
Am Pflegerspitz 1
93309 Kelheim
www.riviera-kelheim.de
Öffnungszeiten
Di - SO
14:30 Uhr und
11:30 - 17:30 - 23:30 Uhr
MO Ruhetag

ROMA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Nicola Bevilacqua
Marktstrasse 17
97645 Ostheim v.d.Rhön
Tel 097 77 / 16 11

Öffnungszeiten
FR - SO 11 - 23 Uhr
DI - DO 17 - 23 Uhr
MO Ruhetag

HOTEL
SAN GABRIELE

Ein Hotel wie eine Festung, ein Gebäude mit dicken Mauern, in dem Menschen Geborgenheit suchen. Die Zimmer erinnern an vergangene mittelalterliche Zeiten und in vielen kleinen Nischen brennen Kerzen und verströmen warmes Licht. Hier und dort glaubt man jemanden aus diesen vergangenen Tagen zu sehen, aber es sind Menschen der Gegenwart, beschützt von San Gabriele, dem Schutzpatron dieses Hauses.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Mario Mattera
Zellerhornstr. 16
83026 Rosenheim
www.hotel-
sangabriele.de

Öffnungszeiten
24 Stunden täglich

SAN MARINO

Der kleine Italiener um die Ecke, das ist Romano Di Ronco schon seit mehr als dreißig Jahren für das Stadtviertel um die Greflinger Straße in Regensburg. Zusammen mit seiner Gattin kümmert er sich um Service und Küche in dem kleinen Lokal, wo gerade mal 50 Gäste Platz finden. Seine Pizzen bräunen im Steinofen und frische Zutaten wie im Spätsommer die Steinpilze, ja die sucht Romano am frühen Morgen selbst im Wald.
Neben den Pizzen gibt es natürlich auch beste Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte und feine Desserts.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Romano Di Ronco
Greflingerstr.15
93055 Regensburg
Tel 09 41 / 79 43 09
Öffnungszeiten
MO - SA
11 - 14 Uhr und
17 - 23 Uhr
SO 17 - 23 Uhr

TRATTTORIA TUTTOBENE

Giuseppe Lenti lebt bereits seit 1974 in Deutschland und hat hier schon 1982 sein erstes Lokal eröffnet. Jetzt also die Trattoria Tuttobene auf dem Gelände des TSV Forstenried. Zwar spricht Giuseppe neben der englischen Sprache auch fast perfekt deutsch, jedoch denkt, kocht und benimmt Lenti sich ausschließlich italienisch. Und so achtet er sehr auf seine natürlichen Zutaten, die immer hochwertig sein müssen, weil sonst nichts Gutes entstehen kann. Im Tuttobene bereiten die Köche die Pizza nur aus selbst gezogenem Sauerteig und belegen sie mit Fior di latte, dem Ferrari unter den Mozzarellasorten.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Giuseppe Lenti
Graubündener Str.100
81475 München
www.trattoria-tuttobene.de
Öffnungszeiten
DI - SO
11:30 - 23 Uhr
MO Ruhetag

TAORMINA

Seit vielen, vielen Jahren beitreibt Guido Mondi sein Ristorante Taormina, eine Institution in Sachen italienischer Küche in Regensburg, aber von sich reden macht er auch durch die Vereinigung „echteritaliener“, die er vor einigen Jahren ins Leben gerufen hat.
Dort haben sich bereits viele echt italienische Gastronomen zusammengeschlossen, denen die italienische Esskultur am Herzen liegt. Man genießt eben gern echt italienisch! Und Sie?

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Guido Mondi
Dürerstr. 3
93051 Regensburg
www.taormina-regensburg.de

Öffnungszeiten
MO - SO
11 - 23 Uhr

VENEZIA EISCAFÉ

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Alessandro Danieli
Lange Str. 7
99610 Sömmerda
www.esenti.de

Öffnungszeiten
MO - SA
9 - 19 Uhr
SO 11 - 19 Uhr

VILLA LUCANIA

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Enrico Di Stasio
Bahnofstraße 24
93161 Sinzing
Tel 09 41 / 30 76 77 70

Öffnungszeiten
MO - SA
16 - 24 Uhr
SO 11 - 23 Uhr

VOLARE

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Antonio Misseri
Ahrallee 39
53474 Bad Neuenahr - Ahrweiler

Öffnungszeiten
MO - SO
10 - 22 Uhr

ZIO PEPPE

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Giuseppe Mammolito
Landshuter Str.14
Tel 087 61 / 756 89 52

Öffnungszeiten
MI - MO
11:30 - 14 Uhr und
17:30 - 23 Uhr
DI Ruhetag

ZUM AMICO

Ein Stück Apulien mitten in Hessen! Bereits seit 30 Jahren ist die familiengeführte Pizzeria in Langen tief verwurzelt. Selbst nach all den Jahren begrüßt der Chef mit seiner italienischen Herzlichkeit seine Gäste höchstpersönlich. Im "Zum Amica" kann man das "dolce vita" wahrlich erleben und schmecken.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Pietro Amico
Neckarstr. 47
63225 Langen
Tel 061 03 / 231 60
Öffnungszeiten
MO, MI, DO, FR,SO
11:30 - 14:30 Uhr und
MI - MO
17:30 - 22:30 Uhr

RIVIERA
BULLEN UND BÄR

Nicht an der Börse, sondern oberhalb des idyllischen Sporthafens Kapfelberg an der Donau findet man dieses italienische Restaurant. Ganz weit im Grünen also. Das Ambiente ist aber ganz städtisch und stylisch, mit großartigen Hinguckern, wie dem Bullenkopf an der Wand oder dem Eisbären über der Theke. Die Küche ist aber natürlich original italienisch und serviert viele bekannte Klassiker in bester Qualität.

MIGLIORE
Italiano

Inhaber
Vincenzo Campopiano
Römerbruchstr. 35
93309 Kelheim-Kapfelberg
Tel 094 05/91 55 00
Öffnungszeiten
DI - DO 17 - 24 Uhr
FR/SA 17 - 2 Uhr
SO 17-24 Uhr
MO Ruhetag

OSTERIA TAORMINA

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Alberto Mammariti
Hauptstr. 32
53359 Rheinbach
Tel 022 26 / 911 30 22
Öffnungszeiten
DI - SA ab 11:30 Uhr
SO ab 12:30 Uhr
MO Ruhetag

SILVIO EISCAFÉ

Aus dem Schwarzwald ins Obepfälzer Erbendorf? Certamente! In Silvios Eiscafé gibt es ihn: den "Black Forest Teller", also eine Eis-Interpretation der legendären Schwarzwaldtorte, mit all ihren typischen Komponenten, wie bestes Schokoladen-und Fior di Latteeis, Kirschen, Schokosplitter, Sahne und Kirschsauce. Dieser Kreation von Silvio widmete die Fachzeitschrift "Uniteis" sogar drei ganze Seiten, also mittlerweile ganz schön berühmt dieser "piatto della foresta nera", der 2018 als "Coppa dell'anno" - Eisbecher des Jahres ausgezeichnet wurde.

MIGLIORE Italiano

Inhaber
Silvio Secco
Unterer Markt 4
92681 Erbendorf
www.eiscafe-silvio.de

Öffnungszeiten
Februar bis Oktober
MO - SO
10 - 22 Uhr

Tutto Italiano

Al Tutto Italiano trovi tutti i prodotti che cerchi.

Tutto Italiano
Auweg 13
93055 Regensburg
Tel 09 41 / 60 01 16 58
www.tutto-italiano.de
info@tutto-italiano.de

Giuseppe Appari

ORIANA

Gianni

Werben Sie mit Partnern aus Ihrem Kundenkreis und reduzieren Sie Ihren Einkaufspreis auf Null!

Neugierig?

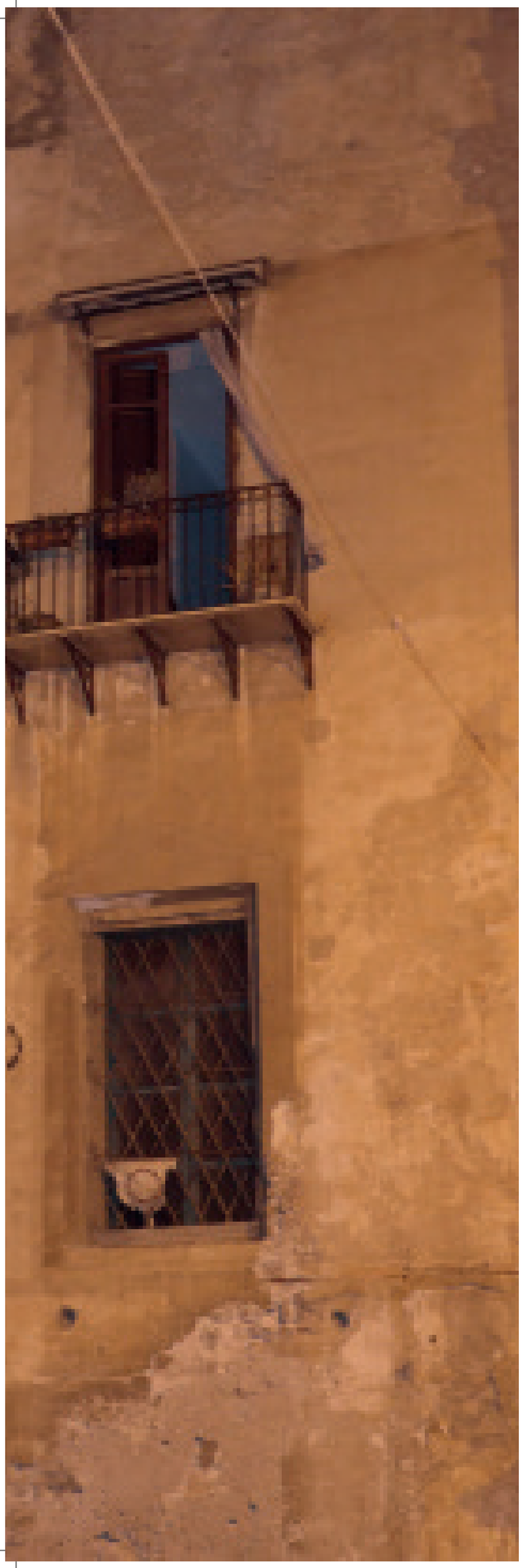
www.mein-pizzakarton.de

Agentur David

PALERMO

La città della Manifista 12 -

una retrospettiva



Die Conca d'oro, das goldene Becken – so genannt wegen ihrer speziellen Lage, eingebettet zwischen thyrrenischem Meer, Monte Pellegrino und den südöstlichen Bergketten – war im Laufe der Geschichte stets ein Labor für Vielfalt und Fremdbestäubung, eine Stadt an der Schnittstelle von drei Kontinenten. Migration bestimmte von Anfang an ihre Geschicke. Erst griechische Kolonie, dann kamen Araber und Normannen, heute kommen erneut Migranten aus Nordafrika, Südostasien und dem Nahen Osten. Darauf basierte die 12. Manifesta, die Nomadenbiennale und Künstler aus aller Welt verwandelten die italienische Kulturhauptstadt 2018 in einen „planetarischen Garten der Koexistenz" mit drei zentralen Themensträngen. Im „Garden of Flows" widmeten sich Künstler dem Menschen und seinem Umgang mit der Natur, ausgehend von einem Gemälde des 18. Jahrhunderts von Francesco Lojacono, „Ansicht von Palermo", die zeigt, dass nicht einmal die Pflanzenwelt indigen ist: die Olivenbäume kamen aus Asien, die Kaktusfeigen aus Mexiko, die Mispeln aus Japan, der Eukalyptus aus Australien und die Zitrusbäume – charakteristisches Symbol Siziliens – aus dem Nahen Osten. Hauptschauplatz war der Botanische Garten Palermos, der „Orto Botanico", in dem zahlreiche künstlerische Projekte angesiedelt waren. Der Garten war Synonym für die Beziehungen zwischen Mensch und Natur, provokativ dargestellt in der Videoinstallation „Pteridophilia" des Chinesen Zheng Bo, wo sich sieben junge Taiwanesen einem sexuellen Tanz mit Farnen hingaben.
Der Themenstrang „Out of Control" befasste sich mit den globalen Strömen, Macht und Daten und ihrem Einfluss auf das menschliche Leben und führte in Palazzi, die sonst der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind, so auch in den Palazzo della Forcella della Seta, wo ein riesiger Salzberg, „The soul of salt" der niederländischen Künstlerin Patricia Kaersenhout an die Versklavung afrikanischer Einwohner in Amerika erinnerte. Befremdlich wirkte ein Video „Become an escape agent", das eine Anleitung gab, wie

„Soul of salt“ von Patricia Kaersenhout
Palazzo Forcella de Seta

man als Reisender illegal einen Migranten auf der Rückreise im eigenen Auto über die Grenze nach Deutschland bringen sollte und gleichzeitig Adressen anbot, wo man sich danach einen versierten Rechtsbeistand besorgen konnte.
Das dritte große Thema, „City on stage“, bezog sich einerseits auf historische Bausubstanz und andererseits auch auf die Randbezirke, mit den vielen Bauruinen, die begonnen, aber nie fertiggestellt wurden, und die damit verbundene Frage, wie Bewegung in diesen baulichen Stillstand kommen könnte, was eine Mixed Media Installation von der Italienerin Matilde Cassani an einem der neuralgischen Punkte der Stadt, den „Quattro Canti“ zeigte, wo mit Unmengen von Konfetti Bewegung entstand.

Die Problematik, der sich die Manifesta12 widmete, führt einem in aller Deutlichkeit die Zeltfavela am Fuße des Palazzo Fornicella della Seta vor Augen, in der einige afrikanische Migranten in kleinen Strandzelten leben.
Und doch ist Bürgermeister Leoluca Orlando nach wie vor bereit, in seiner Stadt weiterhin Migranten willkommen zu heißen. Die Wurzeln der friedlichen Koexistenz reichen jedenfalls weit zurück. Auf einem Grabstein in der Zisa, der Sommerresidenz der normannischen Könige von 1149 ist die Inschrift auf jüdisch, lateinisch, griechisch und arabisch verfasst – ein Denkmal der Multiethnizität und Koexistenz aller Religionen, wenngleich man nicht vergessen sollte, dass auch in diesen Zeiten Köpfe ein- und abgeschlagen wurden.

Aber natürlich sollte man auch auf der klassischen Touristenrunde durch die Stadt streifen:
Einmal über die „Quattro Canti“ spazieren, die Kreuzung von Via Vittorio Emanuele und Via Maqueda. Rund um den Brunnen der Piazza Pretoria, den Dolce & Gabbana 2017 zum spektakulären Laufsteg umgestaltet hatten. Auch dem Teatro Massimo sollte man einen Besuch abstatten, nach Wien und Paris das drittgrößte Opernhaus Europas und zur arabisch-normannischen Kirche San Cataldo mit ihren roten Kuppeln muss man und zur berühmten Martorana mit ihren spektakulären Mosaiken - einer Legen-

„Tutto“ - Installation von
Matilde Cassani
I Quattro Canti

Strand von Mondello

Stabilmento balneare
di Mondello

de nach sind im dortigen Konvent die feinen kleinen Marzipanfrüchte erfunden worden, die so verblüffend echt aussehen. Pflicht ist auch die Kathedrale, Zeugin von gut sieben Epochen, darunter die byzantinische, arabische und normannische. Im Inneren die Königs-und Kaisergräber, auch des letzten Stauferkaisers Friedrich II, dessen Mutter sizilianische Normannenkönigstochter war.

Hier gab es schon
Streetfood, als der
Begriff noch gar
nicht erfunden war

Eine solche Runde lässt sich auch bequem in einer folkloristischen Pferdekutsche machen: An vielen Plätzen warten welche auf Kundschaft und versuchen die schlendernden Touristen mit ihren Flyern in der Hand zu einer Kutschfahrt zu überreden. Früher waren die „carozze“ private und öffentliche Verkehrsmittel, Adelige und die palermitanische Bevölkerung haben sich damit durch die Stadt kutschieren lassen; die heutigen „Gnuri“ haben den Beruf von den Vätern geerbt, es gibt noch etwa 60 Lizenzen, die stets innerhalb der Familie weitervererbt werden. Streng organisiert sind sie in zwei Kooperativen, wo man sich auf gemeinsame Grundlagen für die Touristentransporte geeinigt hat: Strecken, Pausen, Ohrenschützer für die Pferde und schattige Standorte sind alles Errungenschaften dieser Kooperativen. Man kann sich auf eine Route einigen, eine Stunde oder nur eine halbe; die Fahrt kann immer mal kurz unterbrochen werden und auch der Preis ist Verhandlungssache, unter sechzig Euro für eine Stunde geht es aber eigentlich nicht. Und in der Kutsche hat man auf Palermos Straßen immer Vorfahrt, egal ob vor Autos oder Fußgängern.

Neben Kunst, Kultur und Geschichte geht es

Giuseppe und sein Neffe Rosario: i „Gnure“
in vierter Generation

Palermitanisches Streetfood -
Panelle aus Kichererbsenmehl

in Palermo natürlich auch um Kulinarik.
Hier gab es schon Streetfood, als der Begriff noch gar nicht erfunden war. Stände mit brodelndem Öl etwa, in dem Panelle frittiert werden, kleine Fladen aus Kichererbsenmehl, die man dann aus der Hand in einem Panino isst. Oder „Ca'Meusa", Milz vom Grill im Brötchen und „Stigghiole, Lamminnereien, aber auch Arancini, die herzhaften frittierten Reiskugeln, mit Hackfleisch gefüllt und Sfincione, die Pizza der Palermitaner aus besonders luftigem Teig und mit Tomaten und Zwiebeln bestückt, werden an Ständen und Kiosken vor allem auf den ständigen Stadtmärkten „Vucciria, Ballaró und Capo angeboten und bilden seit Jahrhunderten die Ernährungsgrundlage der palermitanischen Bevölkerung.

In den letzten Jahren hat sich auch die Gastronomieszene den veränderten touristischen Anforderungen angepasst. Neben den zahlreichen Ständen, an denen man sich mit vollwertigem „Fastfood" versorgen kann, sind allerorts Cafés und Weinbars entstanden, mit vielen Freisitzen an den schönsten Plätzen der Stadt, wie an der Piazza Marina, wo man im Park Villa Garibaldi riesige, mehrere hundert Jahre alte Gummibäume bestaunen kann, die ihre Wurzeln wie riesige Reptilien durch den Park schieben.

Nach viel Kultur verlangt es in der Regel nach viel Entspannung und die findet man in Mondello, Palermos mondänem Strandvorort mit seiner beeindruckenden Seebrücke als Kurhaus , den Jugendstil-Sommervillen der Palermitaner, dem schneeweißen Sandstrand und dem glasklaren Meer.

Gummibaum im
Park Villa Garibaldi

SARO
WINES
Inhaber Rosario Anfuso

WEINAGENTUR

"C'è più filosofia in una bottiglia di vino
che in tutti i libri del mondo"

Badiola Gentilmente

Vie di Romano

Nuovo Bacio

Rivera

Moschoberardino

TENUTE DEL CERRO

SURRAU

Colvista
Vie di Romano
Mare Nostro
Lodovico Sarone
Badiola Gentilmente
Tenuta del Cerro
Tenuta Antologia e Crescenti Filippo
Istituto dei Balti
Campi Salerno
Nicotia
Vigna Surrau
Etna
Mastroberardino
Gotti

Saro Wines, Spiritsfriend Lodi Inhaber Rosario Anfuso

Am Wald 35 [illegible]
Oberursel [illegible]

Tel: [illegible]
Mobile + IV [illegible]

[illegible]

SHOES FOR CREWS

THE ORIGINAL SLIP-RESISTANT FOOTWEAR SINCE 1984

15% EXTRA RABATT AUF ALLE UNSERE MODELLE EXCLUSIV FÜR ECHTE ITALIENER!!!

HERVORRAGENDE RUTSCHHEMMende - SRC-LAUFSOHLE MIT STIELPERSCHUTZ

WASSERABWEISEND

HERAUSNEHMBARE GEPOLSTERTE EINLEGESOHLE

REGULÄRE PASSFORM

NEU!

32933 FREESTYLE II (Weiße Außensohle) Herren
35353 LIBERTY (Weiße Außensohle) Damen

BESTELLEN SIE NOCH HEUTE MIT DEM PROMO CODE: SFDE173 ÜBER

WWW.SFCEUROPE.COM/DE/HUG

LOGIN: SFCDE

bis zum 30.04.2018 um den extra Rabatt von 15% zu erhalten.

Z.M.C. Marketing-Consulting GmbH

WER WIR SIND

Die Z.M.C. Marketing-Consulting GmbH (auch Mattia Weine genannt) ist ein familiengeführtes Unternehmen und wurde im Jahr 1998 in Hannover gegründet. Die Firma übersiedelte 1999 nach Bexbach ins Saarland.

Die Firmenphilosophie

Der Marktsektor in dem die Z.M.C. operiert, verlangt ein großes Maß an Erfahrung und Kreativität und die stete Suche nach neuen hochwertigen Produkten, um kompromisslos höchste Qualität zu garantieren. Der wahre Grappa- und Weingenuss – das ist unser Motto und unsere Motivation, unseren Kunden immer exzellenten Grappa und besten Wein anzubieten.

Kein leichtes Unterfangen, denn über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Wir beziehen unseren Grappa und unsere Weine im Direktimport von Produzenten und Kellereien.

Der persönliche Kontakt mit den Herstellern über Jahre hinweg und die sorgfältige Auswahl der Grappe und Weine – immer erst nach mehreren Verkostungen – sind Grundvoraussetzung um in unser Sortiment aufgenommen zu werden, damit wir allerbeste Qualität anbieten können.

Spezialisiert haben wir uns auf verschiedene Regionen in Italien. Trentino, bekannt für seine berühmte Herstellung von Grappa und Likören, aber auch Kalabrien, Friaul, Venetien, Apulien, Abruzzen mit hochwertigen, bekannten Weinen.

SPADAFORA 1915 · dal Trentino GIORI · VILLA GIRARDI · MUZIC SAN FLORIANO DEL COLLIO · VIGNE SANNITE

Mattia Weine
Weine, Beratung und mehr...
www.Mattia-Weine.de

Z.M.C. Marketing-Consulting GmbH
Dunzweilerstr.31 b,66450 Bexbach/ Höchen
Tel. + 49 (0) 6826 960215 Fax +49 (0) 6826 960216 E Mail: info@zmc-marketing.de
www.mattia-weine.de
Gerichtsstand Homburg/Saar HRB-Nr.:3742

Sitz der Gesellschaft: Bexbach Stid-Nr.: DE 19333653

Geschäftsführer: Antonio Mattia

Echte Italiener in Deutschland

Ristorante Da Salvatore
Enogastroitalia
Pizzeria Paradiso da Carlo
Nino Verso dal 1967
Pam Pam
Trattoria Da Fernando
Gelateria Pizzeria Milano
Uni Pizzeria Ristorante
Center Italia Eis Caffé
Sportgaststätte Villa Rustica""
Gelateria Azzuro Eisdiele
Ristorante Pielmühle
Da Pietro e Fabbio
Ristorante Pizzeria Ettore
Ristorante Pizzeria Da Tino
Catania Cafè Eisdiele Pizzeria
La Dolce Vita
Pasta Rustica
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Tiziano
Ristorante Milano
Frenks Restaurant
Ristorante Da Gianni""
La Locanda am Karlstern
Ristorante Costa Smeralda
Da Michele
Eis Fontanella Café
Casa della Pasta
Osteria Limoni
Ristorante Da Angelo e Salvatore
Pizzeria Napoli Neckarau
Ristorante Bella Napoli
Ristorante Rosa Bianca
Ristorante Adria
Portale 50 Ristorante
Ristorante da Paolino
Ristorante San Felice
Ristorante Pizzeria Italy Italy
Osteria Feinkost La Medusa
Fattoria da Federico
Ristorante Pizzeria La Dolce Vita
Ristorante la Tegola
Ristorante da Nino
Trattoria Da Salvatore
Ristorante Borsalino
Eiscafé Cortina
Ristorante Peppone
Alla Famiglia Restaurant
Alba Trattoria
Ristorante Bella Roma
Nonsolovino
Mil's Sportrestaurant Pizzeria da Luigi & Enzo
Rossini - Das Ristorante zum Film
Ristorante Pizzeria Calabrone
Trattoria & Feinkost La Giara 2
Ristorante Il Padrino
SESTO SENSO PIZZA & BAR
Miaterra-sardinien
Il Castagno
Ristorante Pizzeria Dal Cavaliere
Ristorante La Mucca Pazza
Bellini Ristorante
Osteria il Melograno
Ristorante Pizzeria Ettna
Ristorante Pizzeria Il Buongustaio
Corretto
Ristorante Il Ruscello
Ristorante Il Mistero
Ristorante Pizzeria Il Fagiano
Ristorante Pizzeria Da Umberto
Ristorante Verdi
Ristorante da Ugo
Trattoria Pizzeria da Bello e Bello
Osteria Il Gambero
Osteria Malandra
La Cantinetta di Sergio Bolzan
Trattoria Alfredo
Trattoria Al Paladino
Ristorante Pizzeria La Dolce Vita
mezzodi Enoteca Cafe
la locanda ISCHITANA
Bianco Rosso e Nero
ROMA Ristorante Pizzeria Cafe
Ristorante Roma Pizzeria
Osteria La LIRA
H'ugo's Pizza - Bar - Lounge
Da Noi Ristorante
Osteria Intermezzo Pizzeria
Adria Ristorante Bar Lounge
Trattoria Seitz
TAVERNETTA CUCINA PIZZERIA
Ristorante Albarone
Lago di Garda Trattoria . Pizzeria
Ristorantino 2510
Trattoria La Scala
Bar Pizzeria Ristorante Monte
Grappa
Ristorante Da Rosario
Ristorante Pizzeria Al Pacino
Cucina con Taverna del Sud
Bella Italia
Trattoria San Michele
L'Antica Bella Italia
Beim Staudinger Da Francesco
Ristorante La Stalla
Trattoria da Paolo
Arte in Tavola
L'Angolo della Pizza
Tiziano Ristorante
Osteria Katzelmacher
Ristorante Pizzeria Schäfflerstube
Pizzeria Mamma Mia
Mocciaro Feinkost
Ristorante Cupido
Ristorante Bella Italia Pizzeria
Ristorante ITALY
Casa della Pizza
Locanda-Schlosswirtschaft
Enoteca Feinkost Grasso
Ristorante Pizzeria La Viletta
Ristorante San Marino
LA RUOTA Ristorante italiano
City Lounge Café und Restaurant
Ristorante Pizzeria Forestella
Ristorante Monaco
Ristorante Pizzeria Acquarello
Ristorante Martinelli
Ristorante Acetaia
Osteria Blu Notte
Osteria Italiana
Ristorante Pizzeria Tabie
Ristorante Pizzeria Amalfi
Trattoria bei Luigi
Ristorante Pizzeria bei Raffaele
Ristorante BellaVista
BELMONDO Ristorante Pizzeria
Osteria Da Nico Ristorante Bar
Ristorante Pizzeria Cafe Bar Cucina
Italiana
Ristorante Padelle d´Italia
Ristorante dal Gatto Rosso
Ristorante Minecci
Ristorante Da Claudio
Ristorante Culina
Passato Presente
Osteria Pizzeria Pinocchio
Ristorante Pizzeria La Fabbrica
Osteria Sertolli
Osteria C'era Una Volta

Echte Italiener in Deutschland

L'Osteria Amici
Villa Fontana Ristorante
Ristorante Michelangelo
Ristorante Pizzeria Portofino
Pizzeria la Piccola Italia
La Grotta Azzurra
Trattoria Ristorante Mercatino
Pizzeria Lupo
Casa Luigi Trattoria
Ristorante Devona
Saitta Locanda del Conte
Ristorante Lerose
Ristorante Da Capo
La Cantina DA FRANCO
La Donna Cannone Trattoria
Osteria Italiana
Ristorante Amici
Ristorante ROSSINI
Trattoria Baccalá
Ristorante Gatto Verde
Ristorante da Vinci
Trattoria Pizzeria Strassenhof""
Ristorante Pizzeria da Nico
L'Orangerie
Ristorante Pizzeria TOTO
Ristorante Pizzeria Imperatore
Eiscafé by Rino Ochsenhausen
La Vecchia Trattoria
Ristorante Pizzeria da Bruno""
Ristorante Al Pappagallo
Pizzeria Salerno bei toto
Ristorante Antonio´s dal 1984
Ristorante Da Mimmo
Ristorante Pizzeria San Marco
Ristorante Pizzeria Romana
Pizza In La Trattoria Mosca
Pizzeria Da Mimmo
Ristorante Pizzeria La Molisana
Ristorante Pizzeria Donato""
Ristorante Pizzeria Gino
Hotel Ristorante Pizzeria Kelter
Hotel Restaurant Lamm - Alte Post
Ristorante & Weinbar CASA ROSSA
Ristorante Pizzeria La Primavera
Trattoria Pizzeria Insieme""
Pizza Pazza Ristorante Pizzeria
La Osteria Cucina Italiana
Ristorante Pizzeria Pegasus
Ristorante la Gondola
Ristorante Cafe Bar Vincenzo
Taormina Ristorante e Pizzeria
Trattoria Italia
Pizzeria Catania
Pizzeria Rigoletto
Vesuvio Ristorante Italiano
Café Ristorante Miró
Eis Cafe Lido Dal Fabbro
Ristorante Pizzeria & Vinoteca
Riviera
Ristorante Pizzeria Da Pino
Capriccio Ristorante Pizzeria
Ristorante Da Leo
Ristorante Pizzeria Da Vinci
Hotel Ristorante IL CASTELLO
Ristorante Pizzeria La Barchetta
Pizzeria Europa
Ristorante Pizzeria Bella Napoli
Ristorante & Winebar Botticelli
Ristorante Pizzeria Milano
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pizzeria Milano
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pizzeria Bella Napoli
Ristorante San Marino
Ristorante Pizzeria San Marino
Ristorante Sicilia
Hotel Ristorante Sicilia
Ristorante Calabria
Trattoria al Gallo Nero
Ristorante DON CAMILLO
Gambero Rosso da Domenico
Pizzeria Tutto al Forno
Ristorante Am Blasturm
La Romanina
Ristorante Pizzeria Sant' Angelo
Ristorante Pizzeria Portofino
Ristorante il Punto
Ristorante Mario
Francucci's Ristorante
Vino e Libri cucina italiana
Ristorante Cavallino Rosso
Ristorante AeB
Ristorante IL PORTO
Ristorante Pizzeria Daniele
Ristorante Brescia
L´Osteria del Pescatore
Trattoria Italiana la Cantina
Il Calice Enoiteca
Ristorante Trattoria del Corso
Ristorante Landhaus Rudow
Ristorante Piccolo Mondo
Ristorante Italiano Berlin
Miseria & Nobiltà
Ristorante Italiano Dolce
Ristorante Italiano Berlin
Pizzeria Trattoria il Girasole
Il Grottino da Salvatore
Pizzeria Trattoria La Contadina
La Casina Rosa
Pizzeria Don Pietro
Ristorante Al Capone
Pizzeria Trattoria il Giardino
Ristorante Ausonia
Ristorante e Pizzeria Medici
Ristorante & Pizzeria Fellini
Ristorante la Campagnola
Ristorante Il Punto
Ristorante Da Dante
Ristorante Kajute
Ristorante Sassella
Ristorante Pizzeria Borsalino
Ristorante Vineria Da Angelo
Ristorante Pizzeria Tuscolo""
Ristorante Vesuvio
Ristorante Lui e Lei
Ristorante Pizzeria Tivoli dal 1964
Ristorante Canal Grande
Ristorante Stella del Mare
Ristorante Pizzeria San Paolo
Ristorante Pizzeria La Gondola
Ristorante Monte d'Oro
Ristorante da Ciro
Trattoria & Pizzeria Italia
La Piazzetta
Ristorante Charleston""
Ristorante Don Giovanni
Trattoria la Grappa
Ristorante Fellini
Ristorante Pizzeria Versilia Weimar
Ristorante Rosmarino
Ristorante Acquario
Ristorante Mona Lisa
Ristorante Oase Due
Trattoria Trüffel Da Diego
Trattoria Pizzeria Paolo
L' Opera Restaurant UG
Ristorante Pizzeria da Gina
La Piazzetta Da Mario
Eiscafe La Dolce Vita
Ristorante Casa Lodato
Trattoria Fine Secolo
Ristorante La Grappa

Echte Italiener in Deutschland

Casa Della Pasta Grande
Ambiente Italiano in der Alten Oberförsterei
Ristorante Sardegna
Bistrorante Forno d' Oro II
Ristorante Romanella
Da Malena
Casa Nova Enoteca e Griglia
Trattoria Culinaria
Ristorante Settimo Cielo
Osteria L'isola Sarda
Pizzeria Bistrorante Forno d' Oro
Ristorante Classico Alte Kanzlei
Ristorante Brighella
Ristorante-Pizzeria DA Michele
Ristorante Fontana di Trevi
Ristorante Gallo Nero
Eis Café Venezia
Bar Corso Italia
Trattoria da Flavio
Kulto e Cucina
Ristorante Pizzeria il Ritrovo
Osteria A Modo Mio
Ristorante Pizzeria Michelangelo
Ristorante Pizzeria by Giuseppe
Ristorante Pizzeria SORRENTO
Condotti Bar Restaurant
Ristorante Pizzeria Il Golosone
Pizzeria la Corona Caffe Eisdiele
Ristorante Pizzeria San Pio
Ristorante Osteria""
Ristorante Pizzeria La Sicilia
Trattoria Bavarese da Nello
Ristorante Riva del Fiume
Eiscafe-Bistro Dolce Nera
Bar Centrale
Ristorante San Daniele
Ristorante La famiglia seit 1975
Ristorante Pizzeria Luce
Ristorante Italiano Piccobello
Ristorante Borsalino
Toscanello Vini e Cucina Italiani
Osteria Liguria
Ristorante Mediterraneo
L' incontro IL BISTRO
Galatea bei Bruni
Taormina Poppenbüttel
Taormina Barmbek
Ristorante CUNEO dal 1905
L' incontro AL TEATRO
L' incontro
Ristorante Gallo Nero
POLETTO WINEBAR
La Locanda 26
Trattoria Vecchia Bari
Ristorante Piccolo Mondo
Salerno il Calabrese
Ristorante Italia
Pizzeria Il Sogno
Ristorante Leone D`oro
Ristorante ~ Pizzeria ~ Sardegna
Da Mario's Ristorante
Ristorante Casa Sorrento
Ristorante Da Vinci
Pizzeria Corona Da Rocco
Bar Ristorante Valle
Ristorante-Vinobar da Maurizio
Oggi Tavola Mediterranea
Ristorante Franca e Franco
Pizzeria Primafila Trattoria
Ristorante Goldoni Catering
Mezzogiorno Bar Ristorante Café
Trattoria Santa Lucia
Ristorante Italiani
Ristorante Pizzeria Il Terrazzino
da Maurizio - Ristorante Vinobar
Osteria La Vite
Ristorante La Fenice
Ristorante Leonardo
OSTERIA LA STELLA
Ristorante Bella Napoli
Ristorante Pizzeria Bella Napoli
Ristorante da Domenico
Ristorante La Scala
Ristorante Insieme
Pizzeria San Gennaro
Ristorante Zi' Teresa
der Katzlmacher im Milano
Pastissima - Ristorante & Atrium
Ristorante La Commedia
Ristorante Nel Cantuccio
Ristorante NiNo
Ristorante Pizzeria Dragone
RISTORANTE PALLADIO
Leonardo da Vinci Park-Ristorante
Ristorante Pizzeria Gallo Nero
Ristorante Pizzeria Mondo Italiano
Ristorante La Commedia
Ristorante La Commedia
Ristorante Capobianco
Ristorante Pizzeria La GRAPPA
LA VITA Ristorante italiano
Ristorante Casa Marinello
Ristorante Alfredo dal 1973
Ristorante Antica Roma
Ristorante Etrusca
Ristorante Al Gufo
Ristorante Da Damiano
Ristorante Il Valentino
Ristorante L´Accento
Ristorante La Botte
Ristorante L'Assaggio
OSTERIA da PAOLO
Piccola Essen & Trinken.
Ristorante Pinocchio
Ristorante Arena
GATTI im HOTEL ENGELSHOF
Trattoria Palermo da Salvatore
Trattoria La Stella
Trattoria Sicula
Gastronomia Veltri
Da Capo Trattoria
Ristorante Grande Milano
Ristorante Il Carpaccio
Ristorante casa di biase
Ristorante Faro
Ristorante Fioretto
Ristorante IL MEZZOGIORNO
Latio Hotel Ristorante Italiano
Fellinis Ristorante
Trattoria Silvano
Trattoria Rispettare Mamma Mia
Pizzeria Trattoria Toscana
Pizzeria Piccola l'originale
Ristorante Pizzeria Mitica Italia
Ristorante Pizzeria San Marco
Bennyssimo la Trattoria
Trattoria Salento
Pizzeria Trattoria SICILIANA
Pizzeria Santa Maria
Sardegna da Claudio
Trattoria Tiziano
Ristorante da Francesco
La Piazza da Luigi
Riverside Saal Italienisches Marina Restautarant & Pizzeria
Ristorante Italiano Waldhaus
Ristorantino Pizzeria Centrale
Ristorante Costa Smeralda
Ristorante Dolce Vita Da Salvo
Ristorante Fellini
Sale e Pepe
Ristorante Pizzeria Imperatore

Echte Italiener in Deutschland

Pizzeria Carlo
Pizzeria Capri da Tino
Ristorante Pizzeria Il Gabbiano
Cafe Raffaello Ristorante - Pizzeria
Pizzeria Pasquale
Ristorante Pizzeria Santa Lucia
Ristorante Pizzeria Pinocchio
Ristorante Al Giardinetto
Ristorante Da Pino""
Ristorante Mamma Rosa
Eiscafe Pizzeria Ristorante San Remo
Ristorante Roma
Piazza Italiana
Osteria dei Vini
Ristorante Golden Rose
Pizzeria Kälberer
Ristorante Valtellina
Ristorante Paladino
Ristorante Pizzeria Tropea""
Ristorante Pizzeria da Salvatore
Ristorante Garda
Ristorante Isabella
Sapori d'Italia
Ristorante Pizzeria Roma
Fontanella Eiscafe
Trattoria da Flavio
Fabio' s Eiscafé
Ristorante Da Rocco
Restaurant Grissini da Alfredo
Trattoria Toscana
Ristorante Pizzeria Fra Diavolo
Pizzeria La Stella
Ristorante Pizzeria O Sole Mio
Ristorante Don Vito
Ristorante Pizzeria PORTO CERVO
Ristorante Rotonda
Pizzeria Zum Weißen Stein
Trattoria Da Enzo
Hotel Italia" - Altstadt House"
Ristorante da Mario
Bistro La Dolce Vita
Ristorante Al Duomo -
Ristorante da Gaetano
Ristorante Pizzeria Dolcevita
Ristorante - Pizzeria Galizia
Ristorante L? Opera
Ristorante Pizzeria Don Giovanni
Eiscafe Il Gatto
Ristorante Pizzeria Milano
Ristorante Salento
Ristorante Pizzeria San Marino
Ristorante Roma
Hotel Ristorante Taormina
Ristorante Pizzeria Taormina
Trattoria Taormina
Pizzeria Da Cappetta
Ristorante Italia Solitüde
Le Candele Ristorante
Ristorante Giuseppe e Amici
La Calabrisella Bistró Pizzeria
Pizzeria Bräustüberl bei Michele
Ristorante Da Mamma Lucia
Il Kiosko
Ristorante Da Nino Dolce Vita
Ristorante Alla Rustica""
Ristorante Pizzeria da‚'da Nino"
Eiscafe Bassanese
Ristorante Pizzeria Daniele
Ristorante Vicarum - Trattoria
Ristorante Villa Meraviglia
Ristorante il Passetto
Da Mauro
Pizza House da Luciano
Piccola Italia
La Cantina
Ristorante Piccolo Mondo
Il Vagabondo
Ristorante La Locanda
San Marino Ristorante Pizzeria Paradiso
Pizzeria Trattoria A Tarantella
Ristorante da Renato
Ristorante da Giuseppe
Ristorante Pizzeria Da Mario
Trattoria Da Mario
Ristorante Pizzeria Da Mario
Ristorante da Mario
Ristorante Pizzeria Da Franco
Ristorante Da Franco
Ristorante Da Franco
Trattoria Ristorante da Franco
Buonissimo in Bad Neustadt
Ristorante - Pizzeria Da Anton
Osteria da Antonio
Ristorante da Antonio
La Locanda
La Locanda Ristorante & Bistro Italiano
Ristorante Da Enzo
Ristorante Osteria Da Enzo
Ristorante Da Enzo
Ristorante da Pippo
Ristorante Pizzeria da Pippo
Federico Secondo
Trattoria da Giorgio
MAMAMIA Pizza Snack Bar Da Max
Osteria la Vita é bella
Ristorante Pizzeria La Pergola
Ristorante Azzurro da Giovanni
Restaurant Da Nicola
Ristorante il Trullo
Sant' Angelo
Bergpizzeria da Luigi
Pizzeria Eiscafé Milano
Trattoria Pulcinella
L'Osteria Pasta e Basta
L'Osteria Pasta e Basta al Porto
La Famiglia am Golfplatz
Ristorante Pizzeria da Luigi
La Cucina di Francesco
Ristorante La Pineta
Ristorante Golden Twenties
Bella Italia Iserlohn
Ristorante CA` D`ORO
Roma Cucina Italiana
Ristorante Pizzeria Ti Amo„"
Bar48
Ristorante & Pizzeria Da Nello
Ristorante & Pizzeria Il Cavallino
Ristorante Pizzeria Al Cavallino
Hotel
Al Contadino sotto Le Stelle
Ristorante Piccolo Mondo
Ristorante La Piazzetta
Ristorante Pizzeria Conca d´Oro
La Rustica Da Claudia Ristorante
Bella Italia Ristorante Eiscafe
Casa Leone Ristorante Italiano
Ristorante Michelangelo
Ristorante Rosati
Ristorante Italiano La Piazzetta
Claudio Ristorante
La Cantina Italiana
IL CIELO
Trattoria Pizzeria Taormina II
Ristorante Pizzeria Da Carmelo
Pizzeria Bella Venezia
La Fattoria Ristorante Pizzeria
Ristorante Pizzeria Da Roberto
Eiscafé Da Marco
Delizia Ristorante e Wein Bar
Grissini Ristorante Trattoria

Echte Italiener in Deutschland

Ristorante Piazza Michelangelo
Ristorante al Teatro
Lucullus Königstein
Mangia Mangia
Ristorante Malatesta
Trattoria a' Muntagnola
Osteria Ribaltone
Trattoria Italia
Trattoria Etna
Ristorante Pizzeria da Giovanni
Capriccio Ristorante Pizzeria
Ristorante Capriccio
Pizzeria Il Capriccio
Ristorante Belvedere im Anger-Hof
Ristorante Bella Napoli
Ristorante Nuovo Casale
Ristorante Mediterraneo
Cucina Mediterraneo Ristorante
Hotel Ristorante Mediterraneo
Ristorante Sicilia
Ristorante - Pizzeria Sicilia""
Sorelle Calabrese
Ristorante il Calabrese
Ristorante Pizzeria al Portico
Don Corleone ital. Restaurant-Bar
Ristorante Il Padrino
Stella Eis Café Crêpes
Bar Ristorante Trattoria Celentano
Di Rosa 2 Espressobar
Cafe West-Ingolstadt
Ristorante Pizzeria Da Peppino
Pizzeria Da Massimo
Pizzeria da Massimo
Ristorante Trattoria Casa Massimo
Ristorante Pizzeria Da Marcello
Ristorante al Cortile
Pizzeria Trattoria Santa Marta
Trattoria La Terrazza
Pizzeria Europa
Ristorante Galleria Da Peppino
Trattoria da Franco
La nuova Trattoria Da Franco
Trattoria da Angelo
Trattoria da Michele
L'ENOTECA Weinschwärmer Ristorantino & Bar
Ristorante Pizzeria Krone
Ristorante Amici Miei
TRATTORIA DA PINDINELLO
Pizzeria A Livella
Ristorante da Franco
Ristorante buon gusto
Ristorante Pizzeria Masaniello
Restaurant-Hotel Scarpati
Anna Sgroi
Ristorante La Vigna
Ristorante La Scala
Ristorante Villa Medici
Villa Medici Hotel & Ristorante
Porta Capuana Restaurant - Bar
Ristorante WeinBar Osteria
Ristorante Ponte
Hartweizen Cucina Italiana
Restaurant Taberna
Alimentari
Ristorante Di Gregorio
Ristorante Geranio
LA SCUDERIA
Ristorante Bassano
INCONTRO
Ristorante Caffé Bocconi
Ristorante Enoteca Divino Amore
Delikatessen aus der Toscana
Ristorante Piccola Taormina
Ristorante Perazzo
Trattoria La Scala
L'Arte Italiana bei Luigi
Ismaele Cattaneo Restaurant
Caffe Ferro
Volare cucina italiana
Ristorante Mamma Mia
Mozzarella e Pomodoro
Ristorante Luardi
Pizza Pazza da Leo
la famiglia trattoria & bar
Bianco & Nero Ristorante
Gizzi Ristorante Pulcinella
L'Osteria d'Abruzzo
Osteria Caruso
Pension & Pizzeria Da Nino
Ristorante Marco Polo im la Piazza
Pizzeria Luigi
Restaurant Da Nino
Ristorante - Pizzeria La Piazzetta""
Ristorante & Pizzeria Da Nino
Ristorante Da Giulio
Ristorante Da Luigi
Ristorante da Nino
Ristorante da Nino
Ristorante Dante
Ristorante Firenze
Ristorante Firenze
Ristorante La Piazzetta
Ristorante La Piazzetta
Ristorante La Tavernetta da Nino
Ristorante Marco Polo Pizzeria
Ristorante Marco Polo
Ristorante Marco Polo
Ristorante Trattoria Bruno
Ristorante Pizzeria da Giacomo
Ristorante Primafila
Toni´s Restaurant und Bar
Toni´s Ristorante
Trattoria Da Giacomo
Trattoria da Gino
Trattoria da Pasquale
Trattoria da Pino
Ristorante la Bottega
La Tavernetta da Nino
Ristorante Pizzeria La Piazza
Ristorante La Piazzetta
Ristorante-Piazza-Italia
Blitz Pasta Pizza
Gelateria Dolce Angolo
Pizza in arrivo
Eis Spezialität
Il Camino - Ristorante Pizzeria
Pizzeria La Piazza
Ristorante la Piazza
Pizzeria Ristorante La Conchiglia
La Conchiglia Restaurant Pizzeria
Ristorante La Conchiglia
Trattoria Italia Pizzeria Bamberg
Ristorante - Pizzeria De Vita
Ristorante Pizzeria Da Lele
Restaurant Bella Napoli ,Da Luigi'
Trattoria Augusto
Hotel Restaurant San Remo
Ristorante Ciao
Trattoria Uno Rombach
Pizzeria Napoli Rheinau
Restaurant Pizzeria Napoli
Ristorante Il Carretto
Ristorante Italiano Bibulus
Angelos via Napoli - Steinback
Trattoria
Trattoria Fellini
La Trattoria
BECCO FINO - CUCINA E VINO
Ristorante Pizzeria Da Antonio

Echte Italiener in Deutschland

La Masseria Toscana
Ristorante Galleria
Trattoria Olive
Ristorante l'Ancora
Ristorante Pizzeria Tartufo
PIZZERIA Da Ciro""
Ristorante Oldtimer
Da Carlo Ristorante - City West
Ristorante und Pizzeria Capri
Ristorante Il Melograno
SAN PIETRO Cafe-Risto-Bar
Ristorante Roma
Al Borgo
Ristorante al Caminetto da Mario
Ristorante Danubio - Donauhof
Il Caminetto Italien mitten in Linz
Restaurant IL CASALE
Gustofino Cucina Italiana
VECCHIA NAPOLI - Pizzeria Trattoria
Ristorante Ai Parioli
Il Casale
Ristorante Il Casale
Ristorante Al Pappagallo
Ristorante Da Antonio Pappagallo
Ristorante il Gallo AG
Ristorante Il Sole
Ristorante Il DiVino
La Casa im Westend
Ristorante Cavallino
La bella Vita
Ristorante Da Calogero
Pizzeria Sole
Osteria da Gianni (Erlangen)
Gionti Bar & Restaurant
Ristorante Pizzeria la Vita é Bella
Pizzeria Bella Vita
Pizzeria IL MARE
Trattoria Il Casale
Ristorante Rosalia
Ristorante don Camillo e Peppone
Mille Tentazione Ristorante Feinkost
Peppino im Hofkeller
Trattoria da Cosimo
Ristorante Vito
Ristorante Galileo
Ristorante Italy
Ristorante ITALIA im Klosterkrug Lüneburg?
Ristorante La Palma
Ristorante la Fontana
Trattoria Bella Napoli
Abholservice Pizza da Giovanni
Al Torchio Trattoria Vinoteca
Boccaccio - cucina italiana
DA FRANCO
Dal Piccolo Salvatore
Ristorante / Hotel O Sole Mio
Ristorante Pizzeria il Giardino
Ristorante San Remo
Osteria da Gianni (Nürnberg)
Ristorante Pizzeria Roma
Gego´s Restaurant
Ristorante ITALIA
Ristorante Portonovo
Nabucco Ristorante italiano
Ristorante Prosecco
Ristorante Corona
Ristorante Ecco
Ristorante La Romantica
Ristorante Italiano
Ristorante & Pizzeria Ciao
Ristorante Da Tonino
Ristorante La Villa
Ristorante Zucchini
Quattro Ristorante Italiano
Ristorante Avino
Ristorante Pina
LA LOCANDA Ristorante e Pizzeria
Ristorante e Pizzeria da Piero
Ristorante Isoletta
Ristorante Pizzeria Alte Göttenbach
Ristorante Vesuvio
Trattoria Sansone
Ristorante Calimero
Ristorante La Villa
Ristorante Bad Furth
Ristorante Cellini
Ristorante Divino
Ristorante La Tettoia
Ristorante La Cucina
Ristorante Rossini Degustazione
Dino´s Cafe
Ristorante Italiano Daga
Nido Ristorante Pizzeria
Ristorante Trattoria Da Francesco""
Ristorante Vivarium
Ristorante Pizzeria Trattoria l'Eden
La Lanterna
Ristorante Vito
Ristorante Pizzeria San Marco da Claudio
Ristorante da Marcello
Ristorante Arena
Da Vinci Ristorante Italiano
Ristorante Morellino Cotugno
Ristorante Pizzeria Rusticana
Ristorante Pizzeria Da Mario
Ristorante Il Camino
Ristorante DANTE
Ristorante il Salento
Ristorante Italiano Al Giardino da Toni""
Ristorante Galleria
Restaurant Mezzanotte
Ristorante Taormina
Restaurant il Gambero
RISTORANTE PINOCCHIO
Ristorante Pinocchio
Ristorante DOLCE VITA
Ristorante IL PALAZZO
Ristorante MASCARPONE
Ristorante Armonia
Da Nico Ristorante Italiano
Ristorante Pizzeria del Sud
DA CLAUDIO Ristorante im Hofgarten
Ristorante Amato
Ristorante Il Punto
Ristorante Campioni
Ristorante Verdi
Ristorante Paganini
Ristorante Nuraghe
Ristorante il Doge
Ristorante Pizzeria da Luciano
Ristorante Cleopatra
Ristorante Rosati
Ristorante Pizzeria Sardegna
Brunello Ristorante
Ristorante Lucania
Ristorante da Emilio
Ristorante Pizzeria Pinocchio
Pizzeria Nuova Mirabella
Ristorante Perla
Ristorante L?Ulivo
Ristorante Posthorn
Ristorante Orlando
Ristorante Pizzeria Da Pietro
Osteria da Michele

Echte Italiener in Deutschland

Pizzeria la Ruota
Tiramisu Café e Gelateria
Ristorante C. PIO
Osteria La Corte dell'Angelo
Cafe Bistro West
Il Faro da Salvatore
La Cambusa Ristorante
La Torre da Salvatore
Pizzaservice Il Giardino
Ristorante Carmelo Greco
Ristorante da Pace
Ristorante Farinelli da Franco
Ristorante Panini
Ristorante Pizzeria Roma
Rosalia Ristorante Pizzeria
Trattoria Pulcinella
Trattoria Bellini
Trattoria Da Giuseppe
Trattoria Sicula
Trattoria Pizzeria La Casetta
Vini e Panini
Ristorante la Sorpresa
Pizzeria Gorgonzola
Ristorante Gino
Ristorantino Giuseppe
Ristorante Marco Polo
Ristorante Villa Lauda
Trattoria Cardelli
Restaurant Puccini
Ristorante Tullio
Ristorante Tonino
Pizzeria Epoca Italiana
Ristorante Vinoteca Emmendingen
Ristorante Piaggio
Restaurant La Valle
Stadion Ristorante
Ristorante Pizzeria Harmonie
Ristorante Angelo
Ristorante Pizzeria Gallo
Ristorante Pinocchio
Ristorante Paradiso
Ristorante Pizzeria Fässle
Ristorante Pizzeria Gusto
Ristorante Pizzeria Roma
Ristorante Pane & Vino
Luciano il Ristorante dal 1969
Ristorante Pizzeria Roseto
Ristorante Pizzeria Zur Rose
Ristorante Cristina?s
Ristorante Marilù
Ristorante Raffaello
Ristorante Italiano Adria
Ristorante Pizzeria Allegro
Ristorante Sandro
Ristorante Pizzeria Latina
Ristorante essenza
Pizza Pazza Pizzeria
Ristorante Katané
Ristorante Pizzeria Borsalino
Ristorante Pizzeria CASA MIA
Pizzeria Pasticceria ETNA
Ristorante Pizzeria da Salvo
Trattoria Da Enza
Cucina Italiana Hutmachers
La Grappa
Cafe & Bistro CaliBocca
Bar & Pizzeria Napoli
Tiramisú Café e Gelateria
ITALIEN JOB Pizza Service
Giorgio's Ristorante Vineria
Eis Cafe e Pizzeria Firenze
La Strada
Trattoria - Osteria da Nico""
Pizzeria Avellino
Toro Grosso Steak House
Dolce é Vita - Ristorante Pizzeria
L'Italiano Pizza e Pasta Bar
Ristorante Zur Post" da Enzo"
Ristorante Bellavista
Pizzeria Venezia
Al Castello Ristorante Pizzeria
Bologna Catering Pizzeria
Da Gino Ristorante Pasta e Vino
Pizzeria La Piccola
Eis Pizza Tiziano
Ristorante Rosalia
Trattoria Bruno
Eiscafe-Pizzeria Venezia
Ristorante Ciao
Casa del caffè
Ristorante Pizzeria La Stazione
Stella d?Oro - cucina italiana
Trattoria da Carmelo
Trattoria da Vito
Ristorante Pizzeria Calabria
Osteria Pizzeria Al Trullo doro
Eiscafé Pizzeria Don Vito Zizzi
Ristorante Pizzeria - La Mula
Ristorante Rossini Patera
Ristorante a Casa
Ristorante Fellini
Ristorante Gallo Nero
Ristorante il Camino
Ristorante IL Gabbiano
Ristorante Il Marchese
CUCINA ITALIANA
RISTORANTE La Rosa
Ristorante Marinelli
Ristorante OTTAVIO
Ristorante Peperoncino Berlin
Ristorante Pinocchio
Ristorante Pizzeria Da Tina
Ristorante Pizzeria La Murgia
Ristorante Pizzeria Lichtenstein
Ristorante Sara
Ristorante Tie-Break
Ristorante Tridico
Ristorante Valentino
Ristorante VITA VERA
Ristorante-Pizzeria Vanessa
Rosati
Schabbelhaus zu Lübeck
Silo' 16-Bar-Lounge-Terrasse
Sorriso Ristorante
Trattoria Fellini al Teatro
Vecchia Lanterna
Ego Restaurant
Ristorantino Gjsmondi
Bar Paparazzi
La Vespa
Taormina Eis Team
Oltre L'Infinito
Cafe Bar Bistro Milano
La Pugliese Pizzeria Trattoria
Verona Eiscafé
La Buona Italia
Tre Tavoli Cafe Pizzeria
La Delizia Italiana
Bistro Pizzeria bei Luca
Classico Italiano
PIZZAITALY
Eiscafe il Gelato
Vita mia Eiscafe
Palato Fine
Pizzeria Salentino
Pizzeria La Capricciosa

Echte Italiener in Deutschland

Il Giardino
Il Quinto Quarto
Il Ristorante Villa Rustica
La Brace Grill & Bar
La Masseria
La Romantica Ristorante Pizzeria
La Trattoria del Postillione
La Vita Ristorante
Limoni Ristorante
Nannina
Osteria Il Tenore Cucina Italiana
Osteria Limoni
PAOLO‘S LANDHAUS AM GOLFPARK
Passetto
Pizzeria Ristorante Tutto Ok! Da Anna
Restaurant L?Unico
Restaurant La Dolce Vita
Restaurant Schuppen 13
Restaurant TIRA tardi
Ristorante & Bar La Grappa
Ristorante & Pizzeria Schenkenburg
Ristorante Ai Portici
Ristorante Al Pappagallo
Ristorante Antonio Lava
Ristorante Averna
Ristorante Basilikum
Ristorante Bocca di Bacco
Ristorante Carmelo
Ristorante Caruso
Ristorante Da Signora
Ristorante Da Vinci
Ristorante Elba
Ristorante Fellini
Ristorante Gallo Nero
Ristorante il Camino
Ristorante IL Gabbiano
Ristorante Il Marchese
Ristorante Italia ? CUCINA ITALIANA
RISTORANTE La Rosa
Ristorante Marinelli
Ristorante OTTAVIO
Ristorante Peperoncino Berlin
Ristorante Pinocchio
Ristorante Pizzeria Da Tina
Ristorante Pizzeria La Murgia
Ristorante Pizzeria Lichtenstein
Ristorante Sara
Ristorante Tie-Break
Ristorante Tridico
Ristorante Valentino
Ristorante VITA VERA
Ristorante-Pizzeria Vanessa
Rosati
Schabbelhaus zu Lübeck
Silo‘ 16 Ristorante-Bar-Lounge-Terrasse
Sorriso Ristorante
Trattoria Fellini al Teatro
Vecchia Lanterna
Villa Behr
Villa Medici
Vinoteca da Enzo Ristorante
Picone‘s Il Ristorante
Ristorante Pizzeria Italia Da Giovanni““
Eiscafe Italia
Feinkost Sapori d‘Italia
Ristorante Edelweiß““
10 Dieci
Il Faro
La Scala
Alla Fontana Osteria Pizzeria
Castello Ristorante
De Pellergrin Eisdiele
Peperoncino
Ristorante Piceno
Don Camillo
Ristorante Unterwirt Gufidaun
Capobiancos Little Italy
Restaurant Capofino
Ristorante Capobianco
Vabene Italia
Ego Restaurant
Ristorantino Gjsmondi
Bar Paparazzi
La Vespa
Taormina Eis Team
Oltre L‘Infinito
Cafe Bar Bistro Milano
La Pugliese Pizzeria Trattoria
Verona Eiscafé
La Buona Italia
Tre Tavoli Cafe Pizzeria
La Delizia Italiana
Bistro Pizzeria bei Luca
Classico Italiano
PIZZAITALY
Eiscafe il Gelato
Vita mia Eiscafe
Palato Fine
Pizzeria Salentino
Pizzeria La Capricciosa

CAMPIDOGLIO

PASTICCIERI IN SICILIA DAL 1964

CANNOLI SICILIANI

Ricotta proveniente dai pascoli del Parco dei Nebrodi e Madonie con latte solo siciliano

Giusto equilibrio con lo zucchero (31%)

Gocce di cioccolato solo puro min. 50%

Cialda friabile

TARTUFI AL GELATO

Alla mandorla di Sicilia

Al Pistacchio di Sicilia

Alla Nocciola IGP Piemonte

Al cioccolato nero di Modica con cannella

AMARETTI DI SICILIA o PASTE DI MANDORLA

Senza farine e conservanti

50% di mandorla rigorosamente siciliana

paytronic

EC & Kreditkartengeräte

PATTI CHIARI
AMICIZIA LUNGA!

Ingenico
ICT250

Ingenico
iPPH - Touch 480

paytronic

ITALIANO

amo il vostro Partner nel settore di pagamento elettronico, per Bancomat e Carte di Credito (EC-KK). Ci siamo specializzati nel settore Gastronomico, e vi offriamo il nostro servizio sia in Lingua Italiana che Tedesca.
Chiamateci per un appuntamento e saremo lieti di analizzare la vostra situazione attuale e proporvi un offerta speciale riservata solo ai Membri di "Echter Italiener"! Ci assumiamo tutti i costi per lo scioglimento prematuro del vostro contratto e tutta la corrispondenza completa.

paytronic

DEUTSCH

ihr Partner rund um EC- und Kreditkarten Zahlungssysteme. Wir haben uns auf die italienische Gastronomie spezialisiert. Hierbei betreuen wir Sie bundesweit auf Deutsch und auch auf italienisch.

Vereinbaren Sie einen Termin. Wir analysieren Ihre aktuelle Vertragssituation, und machen Ihnen ein exclusives Angebot, das nur für Mitglieder "Echter Italiener" gilt. Wir übernehmen die Kosten der vorzeitigen Vertragsauflösung und den kompletten Schriftverkehr.

paytronic
EC & Kreditkartengeräte

Schieräckerstrasse 6, 90431 Nürnberg - Tel.: +49 (0) 911 / 3238526 - Mobil: +49 (0) 170 / 9327674 - Web: www.paytronic.de - Mail: info@paytronic.de

Berkel
Red.
Since 1898.

ROVAGNATI

MEDICI ERMETE

I ♥ LAMBRUSCO

dal 1 al 30 Giugno 2019

in tutti i migliori ristoranti

www.ilovelambrusco.de

PIER 7
FOOD GROUP

Echter Italiener

SENTI VINI
WEINE AUS ITALIEN
www.sentivini.de

DISTINGUITI CON I PRODOTTI ECHTERITALIENER

info@echteritaliener.de

Tutto Italiano

Ihr Spezialist für italienische Lebensmittel in Regensburg

Einzel- und Großhandel

Weil wir Italiener sind, finden wir für unsere Kunden die
besten Lieferanten in ganz Italien

Wir führen eine große Auswahl an Pasta, Wein, Spirituosen,
Café-Spezialitäten,
Fisch, Salumeria, Käse und vieles mehr

Für Ihre Mittagspause - unser Mittagstisch
Auswahl an Pasta, Antipasti, Panini, Dolci (auch zum Mitnehmen)

Lassen Sie sich von uns zu einem Espresso einladen!
Lassen Sie sich italienisch kompetent beraten!
Lassen Sie sich bei uns italienisch inspirieren!

NEU! Jetzt auch abends Geburtstags- oder Firmenfeiern bis 40 Personen möglich

Tutto Italiano
Auweg 13
93055 Regensburg
Tel 09 41/60 01 16 58
www.tutto-italiano.de
info@tutto-italiano.de