

TOSKANA + UMBRIEN 2013

GEO SAISON Extra

TOSKANA

UND UMBRIEN

2013 DIE BESTEN ADRESSEN

MARE E MONTI

Unsere Lieblingslokale
am Meer und in den
Bergen

MODEMACHER SCERVINO

Der Mann, der die
Frauen umgarnt

DIE VILLA DES WELTSTARS

Zu Gast bei Sting

JETZT GETESTET:

Landhäuser, Weingüter,
Bauernhöfe und
die schönsten Hotels
unter 100 Euro

**GROSSE
KARTE**

Zum Herausnehmen
mit 394 Tipps
und Adressen

PLUS: Autoroute | Spoleto | Wein | Preisrätsel | Rezepte

ISBN 978-3-652-00206-6



4 194897 108508 3 6

PASTA TRADIZIONALE

NUDELN „Früher war die Gegend um Strada in Chianti voller Weizenfelder“, sagt Giovanni Fabbri. Doch in den vergangenen 50 Jahren musste das Getreide Olivenbäumen und Rebstöcken weichen. Noch aber kann der *pastificio* überwiegend Weizen aus der Toskana kaufen, am besten den, der um Siena und Pisa gewachsen ist. Fabbri arbeitet traditionell, wie sein Ururgroßvater, der den Betrieb 1893 gegründet hat. Für die Nudeln verwendet er nur Hartweizen und Wasser, zum Formen Bronzeformen, die der Pasta eine raue Oberfläche gibt: So kann sie Sauce besser aufnehmen. Sechs Tage lang werden die Nudeln bei 38 Grad getrocknet, so entsteht der kräftige Geschmack. **11** *Besichtigung n. Voranmeldung: Pastificio Artigiano Fabbri, Strada in Chianti, Piazza Emilio Landi 18, Tel. 055-858013, www.pastafabbri.it; 12 Verkauf: Alimentari Bussotti, Piazza Emilio Landi 33, Mo und Mi nachmittags geschl.*



EIN FALL FÜR ZWEI

FALLSCHIRMSPRINGEN Vom Schiefen Turm in Pisa ist die Aussicht nicht übel, doch deutlich mehr Toskana sieht man aus 4300 Meter Höhe. So hoch schraubt sich die Propellermaschine der Fallschirmspringschule Lucca für einen Tandem-Sprung. An klaren Tagen kann man vom Alpenbogen bis zum Gran Sasso blicken. Aber auch Lucca selbst sieht von oben ganz anders aus – komisch, dass uns nie zuvor die Schnörkelform seiner Stadtmauer aufgefallen ist. **13** *Scuola Paracadutismo Lucca, Flughafen Lucca, Fraz. Tassignano, Tel. 0583-933666 oder mobil 349-5145377, www.paracadutismolucca.it; geflogen wird Sa, So und an manchen Feiertagen; Tandemflug 165 €*

DAS GOLD DER MÖNCHE

SAFRAN Nur einen kurzen Morgen lang blüht der Safran-Krokus im Oktober, streckt seine zarten Blätter der toskanischen Herbstsonne entgegen. Am Nachmittag wäre er bereits verwelkt. Doch Padre Roberto und seine acht Mitbrüder aus dem modernen Benediktinerkloster Siloe (zwischen Grosseto und Siena) stehen schon zur Ernte bereit; mit präzisen Bewegungen pflücken sie die fliederfarbenen Blumen, entfernen dann aus jeder Blüte die drei Stempelfäden. Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Seit mehr als fünf Jahren bauen die Mönche von Siloe Bio-Safran an, als Ergänzung zu ihrer Produktion von Oliven, Peperoncino und Honig. „Auf den trockenen Böden der Alta Maremma gedeiht Safran besonders gut“, begründet Padre Roberto die Wahl, lässt jedoch durchblicken, dass auch Ästhetisches die Entscheidung beeinflusst habe. „Der Safran blüht einfach so wunderschön!“ **14** *Verkauf direkt im Kloster Comunità Monastica di Siloe, Poggi del Sasso, Strada San Benedetto 1, Tel. 0564-990415, www.monasterodisiloe.it*

