

CHRISTINE GRÄFIN PAHLEN
MAYK WENDT

ZU GAST
AN DER

HELVETICA

KÜSTE

CALLWEY





INHALTS VERZEICHNIS

6

INTRO

VORWORT 6
KÜCHE DER AMALFIKÜSTE 8
LA COSTA DIVA 10

12

SORRENT

L'ORANGERIE 16
RISTORANTE O'PARRUCCHIANO
LA FAVORITA 22
RISTORANTE MUSEO CARUSO 28
DON ALFONSO 1890 34
RISTORANTE A KM ZERO 40
RISTORANTE LE SIRENE 46
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 52

54

POSITANO/PRAIANO

LE TRE SORELLE 58
LA SPONDA 64
IL RITROVO RESTAURANT 70
IL PIRATA 76
UN PIANO NEL CIELO 82
TRATTORIA SAN GENNARO 88
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 94

96

AMALFI

TRATTORIA DA GEMMA 100
RISTORANTE DEI CAPPUCCINI 106
RISTORANTE LIDO AZZURRO 112
MARINELLA RESTAURANT 118
IL REFETTORIO 124
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 130

136

RAVELLO

ROSSELLINIS 136
TRATTORIA DA LORENZO 142
IL GIARDINIELLO 146
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 152

154

VIETRI SUL MARE

VOLTA DEL FUENTI 158
RISTORANTE AL CONVENTO 164
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 170

172

CAPRI

LA COLOMBAIA 176
LA CAPANNINA 180
TRATTORIA LE GROTTELLE 186
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 192

194

ISCHIA

RISTORANTE LA TORRE 198
LISOLA RESTAURANT 202
RISTORANTE DA CICCIO 206
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 212

214

NEAPEL

IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE NAPOLI 218
BISTRO & VINERIA L'EBBREZZA DI NOÈ 224
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 228

230

SERVICE

VIVA LA PIZZA 232
HOTELS & VILLEN ZUM TRÄUMEN 234

236

REGISTER

240

IMPRESSUM



VORWORT

VON CHRISTINE GRÄFIN VON DER PAHLEN

Während meiner Kindheit endete Italien an der Ligurischen Küste. Sommerferien bedeuteten Jahr für Jahr Strand, Spaghetti, Gelato – und die Schnulzen von Rocco Granata, Peppino di Capri oder Rita Pavone. Später kam Napoli hinzu, das Drehkreuz zu den Inseln Capri, Ischia und Stromboli. Endlich ist es so weit: Ich stehe am Start zu einer Woche im pomodoro-roten Alfa Romeo Spider die Küste hinunter, 60 Kilometer von Sorrent nach Salerno. Verdeck auf, Radio laut – die Freiheit im Takt der Kurven genießen.

So vielfältig wie die Straße sich windet, so abwechslungsreich zeigen sich die kleinen Küstenorte, die sich zwischen Himmel und Meer an die steilen Hänge der Monti Lattari klammern. Alles, aber wirklich alles, was sich auf diesem schmalen Küstenstreifen drängt, wirkt wie ein Abziehbild mediterraner Lebensfreude: pastellfarbene, zu Pyramiden aufgetürmte Häuserberge, Kirchen und Klöster in Hülle und Fülle – viele davon heute romantische Luxusherbergen.

Im Vordergrund das von Beauvivants, Blumenkindern und einem harten Kern von Künstlern geprägte Positano, das von mediterraner Heiterkeit beseelte Amalfi und das von betuchten Aristokraten wie heimlichen Liebespaaren diskret frequentierte Ravello. In ihrem Schatten liegen die kleineren Orte – Praiano, Scala oder Atrani –, unscheinbarer, schwerer zugänglich, ohne

Grandhotels oder Glamour. Stattdessen findet man schlichte Bars und familiengeführte Trattorien mit Terrassen über dem Meer, deren traditionelle Rezepte aus allem schöpfen, was die Gärten des Hinterlandes hervorbringen: Zucchini und Artischocken, Tomaten und Auberginen, wohlduftende Kräuter – und nicht zuletzt die besten Zitronen der Welt.

Ein absoluter Ausnahmeort ist Sorrent. Oft zugunsten von Positano und Amalfi zu Unrecht übersehen, entfaltet das Städtchen an der Westküste der gleichnamigen Halbinsel seine besondere Faszination, sobald man ihm näherkommt. Hier weht noch der Geist der legendären Grand Tour. Wie damals logiert man selbst während der Wintermonate in ehrwürdigen Grandhotels, verbringt stilvolle Feiertage, spaziert durch prachtvolle öffentliche Parks und unternimmt Ausflüge nach Pompeji, zum Herkulanum und natürlich nach Neapel in die Oper.

The Cherry on the Cake aber sind damals wie heute die charismatischen Küchenchefs, Gastwirte und Hoteliers, die trotz drängender Touristenmassen zu jeder Jahreszeit die Fahne der Gastfreundschaft hochhalten und mit ihrem besonderen Charme die Welt um sich zum Leuchten bringen. Es ist immer das Gleiche, wenn man ankommt: Man wird mit offenen Armen empfangen, ein kleines Kompliment entfaltet sofort seine Wirkung – und man gesteht sich lächelnd ein: „Mehr Italien geht nicht.“



KÜCHE DER AMALFIKÜSTE

Die italienische Küche ist eine Herzensangelegenheit – eine Freude für das Auge und eine Wohltat für die Seele. Ich zähle mich zu den vielen leidenschaftlichen Anhängerinnen der *cucina casalinga*, jener bodenständigen Hausmannskost, die – ginge es um eine Henkersmahlzeit – ohne Zögern nach Spaghetti Napoli verlangen würde. Eine liebevolle Verneigung vor der Tomate, dieser rundlichen roten Diva, die in der mediterranen Küche die erste Geige spielt. Je weiter man nach Süden reist, je intensiver die Sonne, desto köstlicher schmeckt sie.

An der Amalfiküste begegnet man ihr überall: in unzähligen Pasta- und Pizzarezepten, in den Küchen einfacher Trattorien ebenso wie in den Menüs ambitionierter Fine-Dining-Lokale. Die italienische Küche setzt auf *semplicità* – auf eine schnörkellose, tief in der Kultur des Landes verwurzelte Art zu kochen, stets den Jahreszeiten folgend. Und gerade hier, auf diesem schmalen Landstrich zwischen den Felsen der Monti Lattari und dem Meer, wo Anbauflächen knapp sind, entfaltet sie ihren besonderen Charakter. Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und

Zucchini drängen sich auf terrassenförmig angelegten Gärten, die seit Jahrhunderten zwischen Oliven- und Zitronenhainen kultiviert werden. Ach ja – die berühmte Amalfi-Zitrone: eine weitere Königin, die aus dem täglichen Speiseplan ebenso wenig wegzudenken ist wie die Tomate. Groß, hellgelb und eher dickhäutig, mit einem Aroma, das so süß und parfümiert ist, dass man sie gezuckert als Dessert genießt.

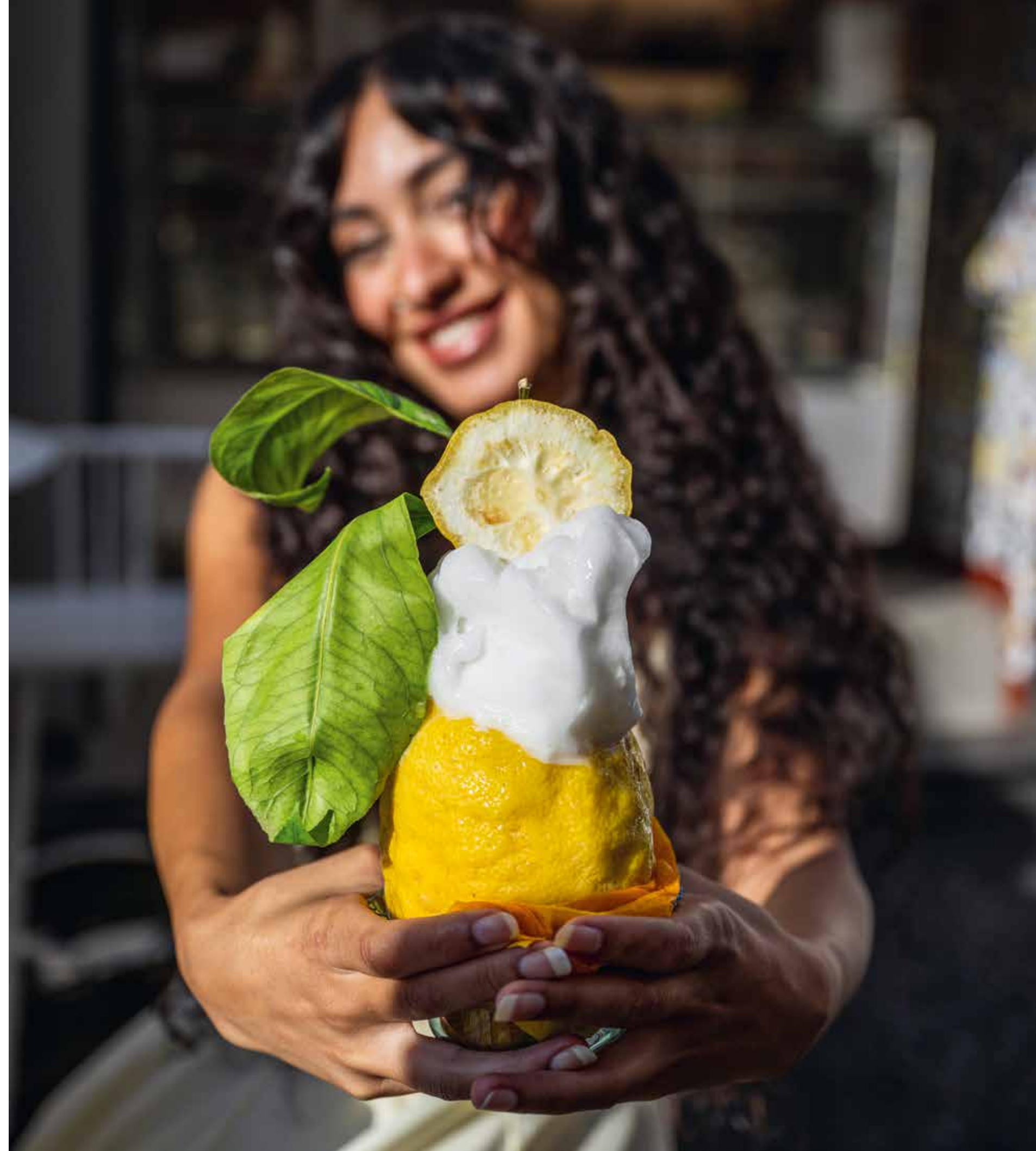
Apropos Dessert: Auch in dieser Hinsicht wächst die Leidenschaft gen Süden. Sie beginnt am Morgen mit einem marmeladen- oder cremegefüllten Cornetto zu Espresso oder Cappuccino, begleitet von frisch gepresstem Orangensaft. Und sie endet mit einer verführerischen Liste von Süßspeisen, die für die Amalfiküste fast schon ein eigenes Kapitel beanspruchen könnten. Natürlich gibt es Klassiker wie Tiramisù oder Profiteroles, doch wirklich spannend wird es, wenn erneut die Zitrone die Bühne betritt.

Sein Name ist *Delizia al Limone* – weit mehr als ein Zitronentörtchen, vielmehr eine süße Sensation, die der Sorrentiner Konditor Carmine Marzuillo 1978 kreierte:

ein in Limoncello getauchter Biskuitboden, darauf eine zarte Kugel Zitronenschaum, gekrönt von einer Himbeere. Einfach unwiderstehlich!

Aus Sorrent stammt auch das Rezept für die überbackenen *Gnocchi alla Sorrentina* – mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Aus der unmittelbaren Nachbarschaft kommen die *Spaghetti alla Nerano*, bei denen gebratene Zucchini und würziger Provolone den Ton angeben. Und aus Cetara, dem kleinen Fischerdorf weiter östlich Richtung Salerno, die *Spaghetti con la Colatura di Alici*, gewürzt mit jener aus der Römerzeit stammenden Sardellenbeize, die heute als kulinarisches Gold der Küste gilt.

Dass die regionale Küche weit über das Alltagsküchenniveau hinausreicht, bestätigte sich 2025 erneut im Guide Michelin: ein Dreisternerrestaurant, ein Zweisterne-lokal und 21 mit einem Stern ausgezeichnete Adressen – allein drei davon in Sorrent. Ein eindrucksvoller Beweis dafür, dass zwischen Zitronenterrassen, Meerblick und jahrhundertealter Tradition eine kulinarische Exzellenz herangereift ist, die ihresgleichen sucht.





LA COSTA DIVA

Es war Giuseppe, der ältere Bruder Napoleon Bonapartes, der 1807 während einer Reise durch das südliche Italien beschloss, für die damals nur per Boot zugängliche Küste zwischen Sorrent und Salerno eine Straße bauen zu lassen. An Autos oder gar Busse dachte er dabei nicht – vielmehr an Maulesel und Pferdefuhrwerke, die Menschen und Waren befördern sollten. Viele Jahrzehnte vergingen, bis die Strada Statale 163 im Jahr 1850 eingeweiht wurde.

Heute gilt die kurvenreiche Strecke als eine der schönsten – und aufregendsten – Küstenstraßen der Welt. Und als eine der meistbefahrenen. Vor allem zwischen April und Ende Oktober liegen die Nerven der Fahrer blank. Zur Linken das tintenblaue Tyrrhenische Meer, zur Rechten die steil aufragenden Monti Lattari, quält man sich von einer Haarnadelkurve zur nächsten, von einem Ortsschild zum anderen. Bei sengender Hitze und Benzingeruch kommt man kaum auf die Idee, das Verdeck zu öffnen – oder gar vom Auto auf eine Vespa umzusteigen.

Wer klug ist und es so hält wie Künstler und Aristokraten in jener Zeit, als es die Straße noch gar nicht gab, nutzt während der Sommermonate die heute perfekt organisierten Fährverbindungen zwischen Neapel, Sorrent, Positano und Amalfi – und von dort weiter nach Capri und Ischia. Das Auto bleibt in der Garage. Man reist mit Handgepäck und bequemen Schuhen; wer Lust auf Sandalen hat, ist überall willkommen. Sie werden noch immer maßgefertigt, im Handumdrehen zusammengeagelt und mit Korallen, Perlen oder funkelnden Swarovski-Steinen verziert.

Und derart gestylt, genießt man Déjà-vus auf den Sunset-Terrassen jener Kultlokale, die dem Zahn der Zeit bis heute standgehalten haben.

SORRENT





Von überall sichtbar: die Silhouette des mächtigen Vesuvs

AUFTAKT ZUR AMALFITANA

Anders als die für die Amalfiküste typischen ehemaligen Fischerdörfer ist Sorrent ein hübsches kleines Städtchen mit mediterrane- nem Flair. Wer mit der Fähre aus Neapel ankommt, erreicht den auf einem mächtigen Tuffsteinplateau ruhenden Ort von der Marina Grande aus über eine schmale Treppengasse oder bequem per Lift. Beim Anblick der Parks und der Palazzi aus dem 18. Jahrhundert denkt man unweigerlich an die goldenen Zeiten der ersten großen Bildungsreisen. Auf den Routen jener Epoche standen die zahlreichen Kirchen und Klöster von Sorrent ebenso wie – in gut erreichbarer Nähe – die antiken Ruinenfelder von Pompeji und Herkulaneum. Daran hat sich bis heute wenig geändert.

Wer gerne shoppen geht, findet inzwischen sogar eine überraschend große Auswahl. Über das an der Küste übliche Repertoire hinaus wartet Sorrent mit eleganten Boutiquen entlang des Corso Italia auf, flankiert von charmanten kleinen Läden in den schmalen Seitengassen.

Nerano, ein entspanntes Fischerdorf im Westen der Halbinsel, profitiert von mehreren schönen Badebuchten in unmittelbarer Nähe: der für allerlei Wassersport geeigneten Baia di Ieranto, dem Strand von Recommone und der Baia di Marina del Cantone. Letztere ist bekannt für ihre vielen familiengeführten Alberghi und Ristoranti, die in den Sommermonaten das Herz der Bucht zum Schlagen bringen.

An milden Wintertagen macht es auch wieder Freude, selbst am Steuer zu sitzen und sich – ohne Wohnmobile oder Reisebusse vor der Nase – verwegen in die Kurven zu lehnen. Diese Zeit eignet sich zudem ideal, um die von Eichen- und Kastanienwäldern bedeckte Halbinsel bis zur Punta Campanella zu durchwandern oder auf den alten Wegen der Maultiere und Menschen Bergtouren zu unternehmen. Der Panoramablick auf das Tyrrhenische Meer und die klare Bergluft der Monti Lattari machen jede Stunde dort oben zu einem Erlebnis.



Die Strada Statale 163 auf ihrem Weg über die Halbinsel von Sorrent

Mußestunden in der verkehrsfreien Altstadt von Sorrent



Der winzige Vintage-Fiat ist der ideale Begleiter in den schmalen Gassen.



L'ORANGERIE

LÄSSIG-ELEGANTE POOLSIDE-ATMOSPHÄRE

W

**L'ORANGERIE
IM GRAND HOTEL EXCELSIOR
VITTORIA**
VIA CORREALE 8
80067 SORRENTO
orangerie.exvitt.it

ÖFFNUNGSZEITEN:
Täglich von 12:30–15:30 Uhr
und 19:30–23:00 Uhr

Wenn die schmalen Gassen der Altstadt im Sommer aus allen Nähten platzen, erlebt man das genussorientierte Grandhotel – 300 Meter über dem Meer in die Küstenfelsen gebaut – als eine Oase der Ruhe. Das in mediterranem Grün versteckte L'Orangerie Poolside Bar & Restaurant ist bei Hotelgästen ebenso beliebt wie bei Geschäftsleuten aus der Nachbarschaft. Ganz gleich, wo man sich verwöhnen lässt – beim Frühstück im eleganten Salon des Vittoria Restaurants, beim leichten Lunch auf der Terrazza Vittoria mit bühnenreifem Blick über den Golf von Neapel oder beim Dinner im Sternelokal Terrazza Bosquet – überall verrät die Gastlichkeit jene alte Schule, die der Gastgeberfamilie Fiorentino seit 1834 heilig ist. Perfekter Service und höchste Qualität gehören auch zu den Grundsätzen von Küchenchef Antonino Montefusco. In Sorrent geboren, als Sohn von Eltern, die bei feierlichen Anlässen gemeinsam groß aufkochten, um Familie und Freunde glücklich zu machen, führte ihn sein Weg zu Lehrjahren bei Heinz Beck im Dreisternerrestaurant La Pergola in Rom sowie bei Zweisternekoch Philippe Chevrier in der Domaine de Châteaueux in Satigny. Seit 2016 fühlt er sich als Küchenchef im Excelsior Vittoria angekommen. Mit dem Michelin-Stern gingen seine Träume in Erfüllung: „Man fühlt sich ähnlich wie ein Schauspieler, der einen Oscar bekommt.“

Ein großer Teil der Zutaten für seine modern interpretierte regionale Küche stammt aus dem hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten. Chef-Sommelier Natale Sicignano bewahrt seine Schätze in einem Gewölbe aus der Römerzeit auf, und die Cocktailkarte von Gerardo Oliva liest sich wie eine Reise um die Welt. Zum Sunset über dem Vesuv empfiehlt er Drinks wie Madame Bovary aus Frankreich, Bollywood aus Indien oder Flauto di Pan aus Peru. Die Gäste logieren in 79 Zimmern und Suiten. Die begehrteste von allen ist die Caruso Suite, in der der große Tenor 1921 einen Monat verweilte. Gastgeber Guido Fiorentino und seine charmante Frau Ornella halten die Erinnerung an ihn durch alte Bilder, Briefe, Karikaturen und das Piano des Meisters bis heute wach.

ANTONINOS KINDHEITSERINNERUNGEN

An freien Tagen bade ich mit meiner Familie in der Cala di Puolo und kehre gern ins Ristorante Don Vito zurück, wo ich als Kind sonntags mit meinen Eltern gegessen habe. Und wenn es um Pizza geht, führt für mich nichts an der Pizzeria Pellone in Neapel vorbei – dort schmeckt sie einfach am besten.



Ganz links – Das Gebäude-Ensemble des legendären Grandhotels ruht auf einem Vulkanfelsen.

Links – Ornella und Guido Fiorentino - Gastgeber aus Leidenschaft

Unten – Old World Glamour in memoriam der Grand Tour



SCIALATIELLI CON CREMA DI MELANZANE, POMODORINI E BASILICO

SCIALATIELLI MIT AUBERGINENCREME, TOMATEN UND BASILIKUM

FÜR 4 PERSONEN
SCHWIERIGKEIT



SCIALATIELLI

400 g Weizenmehl Type 00 (alternativ:
Weizenmehl Type 405)
1 Ei (Größe M)
100 ml Vollmilch
30 g Pecorino, fein gerieben
15 ml Olivenöl extra vergine
6 g Salz

CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

200 g Datterini-Tomaten (alternativ:
Kirschtomaten)
4 g Salz
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 g brauner Zucker
½ TL getrockneter Oregano
2 Zweige frischer Thymian
1 Knoblauchzehe, ungeschält
30 ml Olivenöl extra vergine

AUBERGINENCREME

600 g Auberginen
30 ml Olivenöl extra vergine
1 Knoblauchzehe
5 g Salz
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 g frische Basilikumblätter

SAUCE AUS GERÄUCHERTER PROVOLA

150 g Provola affumicata (alternativ:
geräucherter Scamorza)
100 g Sahne (mindestens 30 % Fett)
15 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FERTIGSTELLUNG

30 g Parmesan, fein gerieben
Salz für das Kochwasser
frische Basilikumblätter zum Garnieren

1 SCIALATIELLI

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde formen. Ei, Milch, Pecorino, Olivenöl und Salz hineingeben und von der Mitte aus zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Optional Petersilie oder Zitronenschale unterarbeiten. Den Teig straff zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen und in 5–6 mm breite Streifen schneiden. Locker mit Mehl bestäuben und beiseitestellen.

2 CONFIERTE TOMATEN

Backofen auf 110 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Thymian und der Knoblauchzehe würzen, mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen 90–120 Minuten langsam garen, bis die Tomaten weich, leicht karamellisiert und aromatisch sind. Herausnehmen und warmhalten.

3 AUBERGINENCREME

Auberginen in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Auberginen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch entfernen. Auberginen mitsamt Basilikum fein pürieren, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Warm halten.

4 SAUCE AUS GERÄUCHERTER PROVOLA

Provola in kleine Würfel schneiden. Sahne in einem kleinen Topf langsam erhitzen, nicht kochen lassen. Provola einrühren und unter sanftem Rühren schmelzen lassen, bis eine homogene Sauce entsteht. Optional Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine besonders feine Textur die Sauce durch ein feines Sieb streichen und warm halten.

5 FERTIGSTELLUNG

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Scialatielli darin 2–3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen und al dente sind. Abgießen und direkt in die Pfanne mit der Auberginencreme geben. Alles vorsichtig vermengen und mit dem Parmesan binden, bis die Pasta cremig überzogen ist.

6 ANRICHTEN

Die warme Provola-Sauce auf die Teller verteilen. Scialatielli darauf anrichten, mit den confierten Tomaten belegen und mit frischen Basilikumblättern vollenden.



RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI ROSSI

RISOTTO MIT ZITRONE UND ROTEN GARNELEN

FÜR **4** PERSONEN
SCHWIERIGKEIT



RISOTTO

30 g Schalotte
30 ml Olivenöl extra vergine
320 g Carnaroli-Reis (alternativ:
Arborio oder Vialone Nano)
1 l milde Gemüsebrühe, heiß
40 g Butter, gekühlt
30 g Parmigiano Reggiano, fein gerieben
1 unbehandelte Bio-Zitrone
(z.B. aus Sorrent; Saft und fein
abgeriebene Schale)
1 Prise Salz
1 Prise weißer Pfeffer

GARNELEN-TATAR

12 rote Garnelen, sehr frisch,
küchenfertig vorbereitet (entdarnt)
10 ml Olivenöl extra vergine
1 TL Zitronensaft
fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Prise weißer Pfeffer

1 RISOTTO

Schalotte sehr fein würfeln. Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Schalotte bei niedriger Hitze glasig dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Reis hinzufügen und unter Rühren 1–2 Minuten rösten, bis die Körner leicht glasig wirken. Mit heißer Gemüsebrühe nach und nach aufgießen, dabei regelmäßig rühren. Die nächste Brühe erst zugeben, wenn die vorherige fast vollständig aufgenommen ist. Nach etwa 16–18 Minuten ist der Reis al dente und cremig.

2 MANTECATURA

Topf vom Herd ziehen. Butter in Stücken, Parmesan, fein abgeriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft unterrühren. Kräftig, aber zügig rühren, bis das Risotto seidig gebunden ist. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Das Risotto soll weich fließen, nicht stehen.

3 GARNELEN-TATAR

Garnelen sehr fein hacken. In einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft, etwas Zitronenschale, Salz und weißem Pfeffer vorsichtig vermengen. Kühl stellen und erst kurz vor dem Anrichten verwenden.

4 ANRICHTEN

Risotto locker auf vorgewärmte Teller geben und leicht ausstreichen. Das Garnelen-Tatar mittig platzieren, mit etwas Zitronenschale und ein paar Tropfen Olivenöl vollenden. Sofort servieren.



RISTORANTE O'PARRUCCHIANO LA FAVORITA

IM SCHATTEN VON ZITRONENBÄUMEN SPEISEN

**RISTORANTE
O'PARRUCCHIANO FAVORITA**
CORSO ITALIA 71
80067 SORRENTO
parrucchiano.com

ÖFFNUNGSZEITEN:
Täglich von 12:00–15:30 Uhr
und 19:00–22:30

FRANCESCO PLATZ IM GRÜNEN

Für eine ruhige Pause
ziehe ich mich gern in den
Garten des Hotels Antiche
Mura zurück – unter
schattigen Bäumen am
Pool treffe ich Freunde,
trinke einen Aperol Spritz
oder genieße ein Gelato,
nur einen Katzensprung
vom Trubel entfernt.

Es geschah im Jahr 1868. Eigentlich wollte Antonino Ercolano Priester werden. Nachdem er bereits einige Zeit im örtlichen Priesterseminar verbracht hatte, folgte er einer spontanen Eingebung und eröffnete in einem Zitronenhain, der an den Corso Italia grenzt, eine winzige Trattoria. Fest entschlossen, sich fortan weniger um das seelische als um das leibliche Wohl seiner Mitmenschen zu kümmern. Er nannte das Lokal La Favorita, doch seine Freunde – die rasch zu Stammgästen wurden – gaben ihm den Namen, der bis heute geblieben ist: O'Parrucchiano, „beim Pfarrer“.

Da der fromme Antonino selbst keine Kinder hatte, überließ er das Lokal in den 1940er-Jahren seinem Neffen Giuseppe Manniello, der aus der kleinen Trattoria ein weit über die Grenzen Sorrents hinaus bekanntes Restaurant machte. Künstler, Filmschaffende, Fußballhelden und Globetrotter gingen ein und aus – bezeugt durch zahllose alte Schwarzweißfotos an den Wänden. Sein Sohn und Nachfolger Enzo wird heute bereits in vierter Generation von seinen bei-

den Söhnen Mario und Giuseppe unterstützt. Unabhängig davon, dass Küchenchef Francesco De Simone – ein Urgestein der sorrentinischen Küche – die Spezialitäten der Region in ihrer besten Form auf den Tisch bringt, ist vor allem das inzwischen beeindruckend gewachsene Ambiente ein wahrer Augenschmaus. Vom vorderen Teil des Restaurants, der mit Blumenkübeln, Statuen und Amphoren fast wie ein mediterranes Gewächshaus wirkt, gelangt man weiter hinten in einen riesigen Zitronenhain voller bunt blühender Rabatten und seltener exotischer Pflanzen.

Dass es einen großen Gemüsegarten voller Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zitronen, Orangen und unzähliger Kräuter gibt, versteht sich beinahe von selbst. Gäste, die zu einem Spaziergang eingeladen sind, finden überall kleine Bänke zum Ausruhen. Unter einem alten Olivenbaum markiert ein leicht in die Jahre gekommener Korbstuhl den Lieblingsplatz von Padrone Enzo, der sich hier hin und wieder seine verdiente Ruhe gönnt.



Links – Eine Institution am verkehrsfreien Corso Italia

Unten – Ein wahrer Meister am Grill: Giuseppe Lo Destro





EINE GENUSSVOLLE REISE ENTLANG EINER DER SCHÖNSTEN KÜSTEN DER WELT

Von den steilen Klippen Capris bis zu den Zitronenterrassen von Amalfi – dieses Callwey Buch ist eine Einladung, in das Lebensgefühl des Südens einzutauchen. Porträtiert werden authentische Lokale, lebendige Märkte und die Menschen, die hier mit Leidenschaft kochen, genießen und leben. Begleitet von inspirierenden Fotografien öffnen sich Einblicke in belebte Küchen, farbenfrohe Gärten und duftende Zitronenhaine. Jedes Kapitel erzählt vom Zauber des dolce far niente und bringt mit exklusiven Rezepten, Geschichten und Reisetipps die Sonne, Leichtigkeit und Geschmack der Amalfiküste direkt nach Hause.

EINZIGARTIG

**Authentische Porträts, Geheimtipps
und kulinarische Höhepunkte
von Sorrent bis Cetara**

**Exklusive Rezepte und Geschichten
zu Klassikern mit Limoncello,
Spaghetti alle vongole oder
Sfogliatella**

**Mediterrane Lebensfreude
zum Schmökern, Träumen und
Nachkochen**

CALLWEY