

TRAVELLER'S

Die Welt des Reisens
DEUTSCHE EDITION | JAHRESZEITUNG

WORLD

*Viva
Italia!*

*Liebeserklärung
an den Stiefel*

**Rauchende
Köpfe**

Die Tabakbarone
von Hispaniola

**Ziemlich
bester
Begleiter**

Der Reisephilosoph
Alain de Botton

**Goldene
Mitte**

Peking von Anfang
bis Ende

Türkbükü

Das Saint Tropez
der Ägäis

ABTAUCHEN IN DUBAI | CONCIERGE AUF ABWEGEN | STRAHLENSCHUTZ | DINING JINE
MILLIONEN IM KELLER | CHANGI AIR- PORTRAIT | CRAIG ROBINS | GEPFLEGT REISEN



SLOW FOOD ist mit seinem charismatischen Gründer Carlo Petrini verbunden. Seinen Counterpart VITO PUGLIA aber kennt kaum jemand. Kein Wunder. Denn dieser wahre Pionier hockt nicht in einem schicken Büro in Norditalien, sondern unter einem Olivenbaum in Süditalien mit Blick auf DAS MITTELMEER. Und kocht in seinem Restaurant PERBACCO so ursprünglich wie möglich.

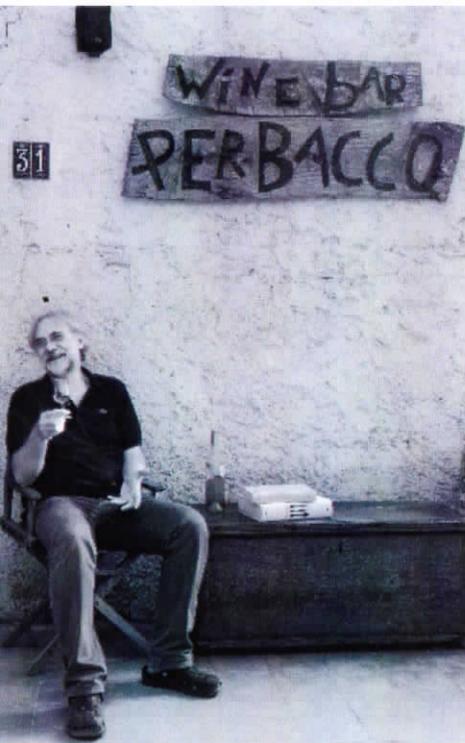
Text: DEBBIE PAPPIN | Fotos: DAVID DE VLEESCHAUWER

Wie es sich für einen Geheimtipp gehört, ist das Perbacco fast unmöglich zu finden. Nur Insider wissen, wo sich diese Perle der mediterranen Küche versteckt: an einer einsamen Landstraße kurz vor Pisciotta, einem entlegenen Fischerdorf fast drei Autostunden südlich von Neapel. Das unscheinbare Lokal ist der Spielplatz von Vito Puglia, geboren und aufgewachsen hier im Cilento, eine noch immer nahezu unbekannt Region Süditaliens, in der die Zeit stillzustehen scheint. Der Pionier der Slow-Food-Bewegung war nie Marketing- oder ausgebuffter Geschäftsmann. Er ist lieber dort geblieben, wo eine der wichtigsten kulinarischen Bewegungen aller Zeiten ihren Ursprung hatte, und kocht gewissermaßen auf kleiner Flamme. Das passt. Schließlich geht es bei Slow Food immer um das Zurück zu den Wurzeln, die Konzentration auf das Wesentliche und den Respekt für lokale Produkte und die Umwelt.

An einem sonnigen Sommertag bereitet Puglia sein Restaurant für ein langsames und entspanntes Mittagessen vor. Wohlgemerkt: Dies ist eine einfache Osteria. Snobs, die einen subtilen Sommelier und weiße Tischdecken erwarten, bleiben besser weg. Perbacco, „für Bacchus“, versteht sich als einfache, aber durchaus devote Hommage an den Gott des Weines. Die Ausstattung beschränkt sich auf ein paar Tische unter uralten Olivenbäumen mit Blick auf die grüne Küste und die schimmernde Adria. Zum Inventar gehört zudem ein bescheidenes Haus, das die Bar und Puglias Büro beherbergt. „Kommen Sie rein“, ruft der *padrone*. „Möchten Sie vielleicht einen Mandel-Drink? Das ist ein Durstlöcher, der die Hitze des Tages gelassener erwarten lässt.“ Drinnen zielt ein dicht bestücktes Weinregal die eine Wand, gegenüber eines mit kulinarischen Bänden. Das einzige Fenster schaut hinaus aufs Meer.

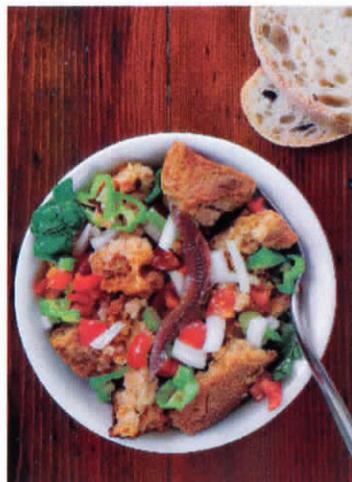
Puglia schaut zurück auf 1986, das Jahr, in dem in Rom, direkt neben der Spanischen Treppe, McDonald's' erste italienische Niederlassung eröffnet. Gastronomie-Publizist Carlo Petrini organisiert umgehend eine Demonstration gegen den Angriff der Fast-Food-Kette auf Italien. Auch Puglia, beseelt von der Leidenschaft für gutes, ehrliches Essen, reagiert sofort. Gemeinsam mit seinem Bruder (der heute als Banker arbeitet) „gründeten wir einen Club für Menschen, die sich nach guter Küche und köstlichem Wein sehnen. Wir nannten ihn Perbacco“, erzählt Puglia. „In der Zwischenzeit rief Carlo Petrini die Organisation Arcigola ins Leben, den Vorläufer von Slow Food. Und ernannte mein Perbacco zum Arcigola-Club Nummer 9 und mich zum Kurator für die Region Cilento und Salerno.“

Nicht lange danach ist Puglia nationaler Direktor von Slow Food, steht jahrelang an der Spitze mehrerer Projekte für Biodiversität in der Lebensmittelindustrie und wird zum Staatssekretär ins Ministerium für Landwirtschaft berufen. „Mein Büro“, erzählt er, „lag nur ein paar Türen von dem, in dem einst Camillo Benso Conte di Cavour



Iss langsam

GENIALER
Auf die Osteria lässt Vito Puglia vor seiner ausschließlichen kommen, naheren stammen. Schalente Grillteller den Halber am selbst



ZUM SCHNITT
Sardellen bei
das Menü
bacco, auch
acqua sale
krisisartigen Z
gang. Er is
lucht wie d
in Cambr, un
wie vilg P

Der Geschmack der **ALICI** DOMINIERT, die Tomaten erinnern an den **SOMMER**

residierte, der verantwortlich für die Einigung Italiens war.“ Vor sechs Jahren dann wechselte Puglia in den Aufsichtsrat von Slow Food, eine weniger anspruchsvolle Rolle, die ihm erlaubt, sich mehr auf seine Osteria zu konzentrieren. Als er das Lokal vor etwas mehr als einem Vierteljahrhundert aufsperrte, war das Perbacco zunächst eine Weinbar, die auch ein paar Speisen anbot, später eine kleine Taverne mit Live-Musik bis spät in die Nacht. Heute aber gehört die Osteria zu den besten Restaurants der Region. Puglia führt sie mit seinem Team aus zwei Köchen, die seine kulinarische Philosophie liebevoll übersetzen: Ramon und seine Frau Cristina.

Alle wesentlichen, unbedingt saisonalen Zutaten des Perbacco-Menüs kommen aus dem Cilento. Wie die *alici di menaica*, eine lokale Sardellen-Spezialität, die ihr Fortbestehen Slow Food verdankt. Sie sind benannt nach den *menaide*, langen Holzbooten, mit denen die Fischer hier in ruhigen Frühsommernächten hinausfahren, um ihre grobmaschigen Netze auszuwerfen. Darin fangen sie nur die größeren Fische; die kleineren entkommen und können weiter wachsen. Sobald die Netze eingeholt sind, entfernen die Fischer unverzüglich Kopf und Innereien

und speichern die Sardellen in Holzkisten, ohne Kühlung oder Eis. Zurück im Hafen, werden die Fische mit Meerwasser gewaschen und dann mit Salz in Terrakotta-Töpfen für mindestens drei Monate geschichtet.

Menaica-Sardellen sind erkennbar an ihrer blassrosa Färbung und ihrem intensiven, delikaten Geschmack. Sie sind die perfekte Begleitung für viele der frischen Pastagerichte auf der Speisekarte des Perbacco. Doch wir beginnen mit einem traditionellen Antipasto: *parmigiana di melanzane*. Deren Zubereitung ist in Kampanien ein fast heiliger Vorgang. Cristina beginnt mit einer Schicht geschälter Tomaten, legt in Olivenöl gebratene Auberginen darauf, dann wieder Tomaten, saftige Mozzarella-Scheiben, Basilikum, Parmesan und krönt den Aufbau mit einer letzten Schicht von Auberginen und Tomaten. Dann bringt die *parmigiana* eine halbe Stunde im Ofen, den sie mit goldener Kruste verlässt. Duft von Basilikum erfüllt das Perbacco, und der erste Biss ist pures Glück. Cristina strahlt, als sie unsere zufriedenen Geschichter sieht.

Als kleine Zwischenmahlzeit serviert Puglia eine weitere regionaltypische Delikatessenspezialität: *acqua sale*. „Das war früher die Brotzeit der Fischer auf ihren Booten“, erklärt er. „Sie nahmen *biscotti di pane*, hart gewordenes Brot, und ein paar unreife Tomaten mit an Bord. Wenn sie dann draußen auf dem Meer Hunger bekamen, weichten sie die Brotstücke im salzigen Wasser auf und belegten sie mit





HEIMVORTEIL
Vito Puglia möchte keinen Sessel in Rom oder einen Schreibtisch in Norditalien. Er liebt sein Zuhause im Cilento, wo das Leben langsam ist und die Fischer nachhaltig fischen.

Tomaten.“ Puglias Version der *acqua sale* ist nicht ganz so frugal. Er garniert sie mit roten Zwiebeln, Paprika, Basilikum und *alici di menaica*. Und kündigt für unsere Primi Fadennudeln *Marina Campagna* an – mit wildem Fenchel, süßen *peperoncini verdi*, Miniotomaten und natürlich Sardellen. Das Schöne an diesem Rezept ist, dass es ohne schweren *sugo* auskommt und die Pasta stattdessen ganz pur und leicht zum Vorschein bringt. Der Geschmack des wilden Fenchel und der *alici* dominiert, während die Paprika und Tomaten daran erinnern, dass es Sommer ist.

Wein wird ausgedient, Essen herübergereicht. Wir lassen uns Zeit, feiern ein Hochamt des Slow Food. „Gutes Essen muss nicht kompliziert sein“, sagt Puglia zwischen zwei Bissen. „Es braucht ja nicht mehr als lokale Top-Produkte und Respekt bei der Zubereitung. Das bringt Delikatessen wie *mozzarella nella mortella* hervor, der in Myrtenblätter gewickelte Büffelkäse, oder unsere *alici di menaica*. Ich suche nach solchen Gerichten, deren Duft und Geschmack die Liebe verraten, mit denen sie zubereitet wurden. Manchmal, ganz selten, kostet man sogar eine verborgene Kraft, die einen gefangen hält. Und das sind meist Gerichte, die mit natürlicher Intelligenz und Leichtigkeit zubereitet worden sind und die lokale Kultur schmecken lassen. Gerade die mediterrane Küche kann das.“

Derweil macht sich Küchenchef Ramon am Grill zu schaffen. „Fisch und Meeresfrüchte bekommen wir jeden Morgen frisch geliefert“, sagt er. „Schauen Sie nur runter zum Hafen. Wenn Sie heute Früh unten gewesen wären, hätten Sie an den Ständen entlang des Kais die gleichen Fische gesehen wie auf unserer Speisekarte.“ Wenig später – und nur kurze Zeit, nachdem sie das Meer verlassen haben – bekommen wir als Secondi gegrillten Fisch, *gamberi* und *calamari*, einfach nur mit Zitrone serviert. Und weil wir langsam speisen, haben wir anschließend noch Platz für die *torta caprese*, die Puglia als Dolce ausgewählt hat. Der mürbe Mandel-Schokoladen-Kuchen, typisch hier im Cilento, vermählt sich harmonisch mit einem gut gebrühten Espresso.

Später zeigt uns Puglia seine große alte Villa, die sich das Grundstück mit dem Perbacco teilt. Auf der schönen Terrasse – mit Blick auf das azurblaue Meer und die unzähligen Olivenbäumen – hält er inne; um uns ist nichts als Ruhe und Natur. Das ist der Moment, ihn zu fragen, ob er nicht doch wieder eine aktivere Rolle in der Slow-Food-Bewegung spielen möchte. „Nein“, sagt er bestimmt, „ich bin glücklich mit meinem ruhigen, langsamen Leben hier im Cilento. Es reicht mir, auf meinem kleinen Terrain mitzuhelfen, die Echtheit und Kultur dieser Region zu erhalten. Wenn Besucher sich hierher verirren, das Perbacco entdecken und plötzlich realisieren, was Slow Food ist, dann habe ich mein Ziel im Leben erreicht.“ **TW**



PISCIOTTA KOMPAKT

KOORDINATEN: 40° 7' N, 15° 14' O

RESTAURANT

OSTERIA & ENOTECA PERBACCO Contrada Marina Campagna, 5, Pisciotta, Cilento, Tel. +39 0974 97 38 89, perbacco.it

HOTEL

MARULIVO Am Nordstrand des malerischen Pisciotta gelegen, punktet dieses charmante kleine Hotel mit liebevoll-schicklich eingerichteten Zimmern und, beim Aperitif auf der Terrasse, einem Seilsuchtsblick über die pittoreske Hängesiedlung und das Meer. marulivohotel.it

WISSENSWERTES

ANREISE

Vom Flughafen in Neapel sind es – spätestens ab Salerno auf gut ausgebauten Landstraßen durch das einzigartige Naturschutzgebiet des Cilento – auf 150 Kilometer bis nach Pisciotta. Sunny Cars vermittelt Mietwagen in zuverlässigem Zustand. sunnycars.de

