

TOSCANA

VAL DI CHIANA



Die Kornkammer der Toskana – so wurde das Chiana-Tal, in der Landessprache Val di Chiana, über Jahrhunderte hinweg bezeichnet. Auch heute gehört dieses Tal zu den fruchtbarsten und faszinierendsten Gegenden der Toskana. Dies schlägt sich auf die unbeschreiblich schöne Landschaft nieder, die Gäste aus Nah und Fern jedes Mal aufs Neue verzaubern kann. Sanfte Hügel und endlose Getreidefelder, Obstplantagen, sowie die typischen Olivenhaine und Weinberge kennzeichnen sie. Dazu sind wunderschöne Orte und Städte im Val di Chiana beheimatet. Die Talmitte bildet der Ort Foiano della Chiana, der ein wunderbares Angebot an verschiedenen Unterkünften bereithält. Der Karneval von Foiano ist weit über die Grenzen des Ortes bekannt. Ein ganz besonderer Ort ist Lucignano. Das

mittelalterliche Dorf gilt als die Perle des Chiana-Tal. Verbringt man seinen Urlaub hier, wird man noch lange an die verschlungenen Gassen und historischen Gebäude zurückdenken. Das Städtische Museum bewahrt den „Maizweig“ auf, ein Symbol der Liebe und der Fruchtbarkeit.

Weitere sehenswerte Orte dieses Tales sind Monte San Savino, Sinalunga, Torrita di Siena. Das hübsche Städtchen Cortona liegt an einem Hang, der das Chiana-Tal vom Tiber-Tal trennt. Durch ihre etwas erhöhte Lage bietet sie einen umwerfenden Blick über das gesamte Tal. Den besten Blick erhält man von der ehemaligen Medici-Festung, einem bedeutenden Bauwerk, das eine Besichtigung lohnt. Das „Museo dell'Accademia Etrusca“ beheimatet interessante archäologische Funde. Kunst- und Kulturfreunde werden sich auch im Diözesanmuseum mit einer bedeutenden Gemäldesammlung wohlfühlen. In Cortona, das die Grenze zu Umbrien bildet, sind noch große Stücke der Stadtmauer erhalten. Die schönsten Gebäude des Ortes gruppieren sich um die „Piazza della Repubblica“, seinem zentralen Platz, der einen sehr guten Ausgangspunkt für einen Stadtrundgang darstellt. Neben den zahlreichen Sehenswürdigkeiten sind wie in den übrigen Orten des Chiana-Tal wunderbare Restaurants zu finden. Wild- und Pilzgerichte sind eine Spezialität der Gegend, dazu empfiehlt sich ein Wein der Region. So wird ein Ferien-Aufenthalt im Chiana-Tal zu einem unvergesslichen Ereignis.

DIE KÜCHE DER TOSKANA

Die Küche der Toskana ist einfach und bodenständig. Sie geht grösstenteils auf bäuerliche Traditionen zurück und verlässt sich auf den Eigengeschmack der Zutaten, die daher möglichst frisch und nach Jahreszeit verwendet werden. Grundlage ist fast immer das Olivenöl, das hier als besonders gut gilt, und den Gerichten zusammen mit einigen Kräutern das Aroma gibt.



Fleisch spielt eine relativ grosse Rolle, wobei vom Rind, Schwein und Lamm, über Wild und Kaninchen bis hin zu Geflügel aller Art sehr viele verschiedene Sorten auf verschiedene Weise zubereitet werden.

Die Vorliebe für Grillfleisch erklärt sich unter anderem dadurch, dass in den Bauernhäusern der Kamin die einzige Heizquelle war und auf dem Feuer gleichzeitig das Fleisch gegart wurde. Zu Schinken und Wurstwaren wird hauptsächlich Schweinefleisch verarbeitet, aber auch Wildschwein und anderes Wild.

Die Bauerngärten lieferten nicht nur Gemüse und Kräuter wie Rosmarin, Salbei und Basilikum, sondern auch Hülsenfrüchte (Bohnen,

Kichererbsen), die als Beilagen und in herzhaften Suppen Verwendung finden.

Der typischste Käse der Region ist der *Pecorino*, ein Schafskäse, der je nach Reifestadium ganz unterschiedlich schmecken kann.

Fisch dagegen ist eher eine Spezialität der Küste, vorneweg Livorno mit seiner berühmten Fischsuppe *Caciucco*.

Eins darf ausserdem auf toskanischen Tischen nicht fehlen: das Brot, weiss, ungesalzen und mit kräftiger Kruste. Dass man sich nicht leisten konnte, trockenes Brot wegzuworfen, zeigen einige der einfachsten Gerichte der toskanischen Küche, in der es wiederverwendet wird.

DIE TOSCANA UND IHRE WEINE

PARRINA ROSSO

Er wird in Orbetello (Grosseto) mit den Rebsorten Sangiovese, Canaiolo und Montepulciano hergestellt und wird zu allen Gerichten der Küche der Maremma empfohlen, besonders zur *acquacotta* (Suppe aus Steinpilzen und Tomaten), *pappardelle alla lepre*, *cinghiale in umido*. Die Lagerung - nur für die Auslese vorgesehen - beträgt drei Jahre.

POMINO ROSSO

Er wird in einem Teil der Gemeinde Rufina (Florenz) mit den Rebsorten Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, Merlot hergestellt. Für diesen Wein ist eine Lagerung von einem Jahr vorgesehen, für die Auslese drei Jahre. Er passt gut zu verschiedenen Fleischgerichten und Wurstaufschnitt.

BIANCO VERGINE VALDICHIANA

Er wird in verschiedenen Gemeinden der Provinzen Arezzo und Siena mit den Rebsorten Trebbiano und Malvasia hergestellt und passt vor allem zu Fisch.

