

Die Gesichter der Küste

Die Emilia-Romagna: Ein italienischer Landstrich mit ganz eigenem Charakter und vielen Originalen zwischen Po-Ebene, Adria und Apennin

Von Ariane P. Freier

Keine Ahnung, warum sich die Sage vom „Teutonengrill“ hartnäckig hält. Nur 500 000 Deutsche sind jährlich entlang der 110 Kilometer langen italienischen Adriaküste anzutreffen, sie machen die Hälfte von insgesamt 20 Prozent ausländischen Touristen aus.

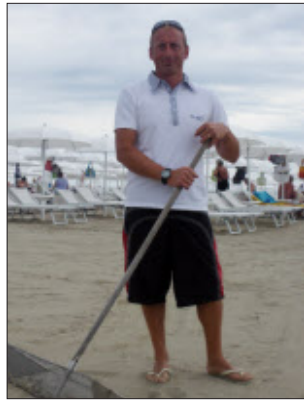
Längst locken Badeorte wie Rimini, Cervia oder Milano Marittima zum Großteil Italiener und deren Familien an, die sich in den traditionellen Strandbädern oft für die komplette Saison Liegen und Sonnenschirme sichern. Neben den feinen, breiten Stränden und seichten Gewässern, an denen sich fantasievolle Strandburgen bauen lassen, versorgt der „Bauch Italiens“ im Hinterland zwischen Bologna und Parma die Clans zudem kulinarisch auf vorzügliche Weise. So muss man die Emilia-Romagna und ihre Menschen einfach zum Fressen gern haben. Eine Spurensuche in den Gesichtern der Küste.



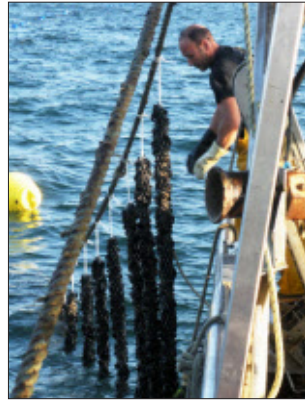
Morgenstund' hat Gold im Mund: Wer früh unterwegs ist, wird mit prachtvollen Sonnenaufgängen über dem Meer belohnt. – Fotos: Ariane P. Freier



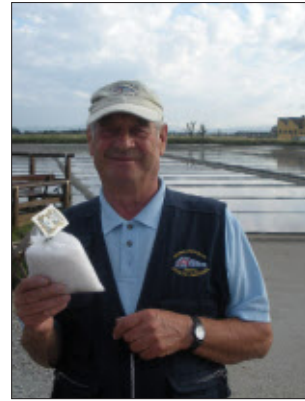
Traghetttore: Elviro ist mit 73 ein Frauenversther.



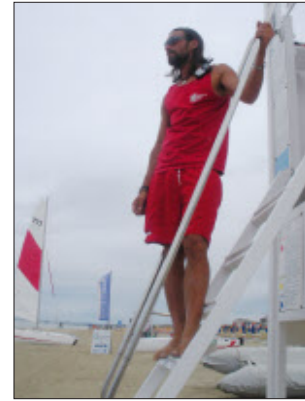
Bagnino: Diskret sorgt Diego für Badewonnen.



Pescatore: Alessandro ist auf Muscheln spezialisiert.



Salinaro: Africo bringt heute dem Papst Cervia-Salz.



Salvataggio: Ettore fühlt sich ohne Meer amputiert.

Salvataggio: Der Rettungsschwimmer

Wer denkt, dass Luca Toni's Retter nur der Strafraum ist, irrt. Der Ex-Stürmer-Star des FC Bayern war Botschafter der Emilia-Romagna, ein Emiliano, der sein eigenes Strandbad an der Adria „I Figli del Sole“ nennt, Söhne der Sonne. Heute ist der Frauenschwarm nicht da, also hat das benachbarte Bagno „Fantini Club“ mehr Unterhaltungswert. Beach-Volleyball hat von hier aus seinen Siegeszug in die Welt angetreten. Beach-Tennis, Surfen, Foot-Volley und ein Spa halten die Gäste ebenfalls fit.

Auf einem Hochsitz am Strand sitzt Ettore Mastrototaro. „Luna & Alessandra“ ist auf seinen Arm tätowiert. „Meine Frau und meine Tochter“, sagt der 35-Jährige mit mildem Lächeln. Es verrät, warum er sich heute nicht wohlfühlt: Dem Salvataggio wurde ein Zahn gerissen. Schlappmachen würde er jedoch nie. Das Meer ist sein Leben.

Weitere Bilder unter www.pnp-reise.de

Ettore ist seit zwölf Jahren einer der 800 Rettungsschwimmer an der Adria, einer von 60 auf acht Kilometern rund um Cervia. Er hat starke Muskeln und eine eigene Barke. Er liebt seinen „sauberen Job“ – bis auf eine Ausnahme: Einen älteren Herrn mit Herzinfarkt konnte er nicht mehr retten. „Dabei ist das Meer gar nicht so gefähr-

lich, wenn man Respekt vor ihm hat“, sagt Ettore, der den Job bis 65 machen will und als Gärtner überwintert. „Aber nur am Meer zu sein, gibt mir Zufriedenheit.“

be ich ihr keinen Grund“, schwört Diego pathetisch. Trotzdem: Frau Zenaro sieht es lieber, wenn ihr Mann im Winter auf Montage geht.

steigt in einen Taucheranzug, um unter Wasser verhakelte Stränge zu lösen. Mittags wird die Ernte auf dem lokalen Fischmarkt verkauft. 70 Cent bekommt Alessandro pro Kilo. Diesmal waren es vier Tonnen. Ist er glücklich? „Es reicht“, sagt er und seine dunklen Augen werden noch dunkler. „Fische zu fangen, ist etwas anderes.“

ser, das im April in verschiedenen hoch gelegene Becken eingelassen wird, verdunstet dank Sonne und Wind in vier Stadien, bis Natriumchlorid, „süßes Salz“, übrig bleibt. Das hat Cervia reich gemacht. Bis zu 25 000 Tonnen wurden pro Jahr produziert. Heute sind es 100 Tonnen pro Saline, denn „Camillone“ hat als Teil des Regionalparks Po-Delta eher Museumscharakter.

Freiwillige, die von Juli bis Ende August die Holzkörbe füllen, üben sich in der Kunst des Erntens. „Je weißer das Salz, desto wertvoller ist es“, sagt Africo, der diese Kunst beherrscht, und der sichtlich in seine Saline verliebt ist. „Man muss es sanft abtragen, ohne die untere Lehmschicht mitzunehmen.“

Besonders geschickte Salinari wie Africo bekamen einst die Hälfte des Gehalts obendrauf. Bezahlt wird nichts mehr. Aber alter Tradition folgend, wird dem Papst jedes Jahr Salz aus Italiens nördlichster Saline überreicht – diesmal von Africo. Das ist Segen genug.

Africo kennt weder Krankheiten noch Falten. Seine Hände und Füße haben lederne Hornhaut. „Alles konserviert“, erklärt er lachend. „Ich habe das Salz im Blut.“ Von Kindesbeinen an schöpft der Salinaro manuell weißes Gold – wie seine Eltern und die Etrusker. Bis 1959 wurde so geerntet: Meerwas-

er, das im April in verschiedenen hoch gelegene Becken eingelassen wird, verdunstet dank Sonne und Wind in vier Stadien, bis Natriumchlorid, „süßes Salz“, übrig bleibt. Das hat Cervia reich gemacht. Bis zu 25 000 Tonnen wurden pro Jahr produziert. Heute sind es 100 Tonnen pro Saline, denn „Camillone“ hat als Teil des Regionalparks Po-Delta eher Museumscharakter.

Freiwillige, die von Juli bis Ende August die Holzkörbe füllen, üben sich in der Kunst des Erntens. „Je weißer das Salz, desto wertvoller ist es“, sagt Africo, der diese Kunst beherrscht, und der sichtlich in seine Saline verliebt ist. „Man muss es sanft abtragen, ohne die untere Lehmschicht mitzunehmen.“

Bagnino: Der Bademeister

In Cesenatico herrscht seit 15 Jahren Strandkönig Diego Zenaro. 100 Meter lang, 50 Meter breit ist sein Reich, 230 Schirme und 800 Liegen samt VIP-Ecke für Fußballstars gehören dazu. Diese kommen gern ins exklusiv-weiße Bagno „Maré“ mit Feinschmeckerlokal.

Der 40-jährige Bagnino ist ein „early bird“: Ab 6.30 Uhr fegt er die Holzwege, sammelt Flaschen ein, bunkert Verlorenes im Büro. Pikante Details mag er nicht preisgeben: „Nachts bin ich ja nicht da.“ Fügt aber vieldeutig an: „Freundlichkeit und Verschwiegenheit sind so wichtig wie Sauberkeit.“

Von seinem Gehalt kann der Bademeister Frau und drei Kinder gut versorgen. Er mag sein leichtes Leben, die Sonne, das Meer. Da bleibt genügend Freizeit, um zu fischen oder halbprofessionelle Regatten zu segeln. Nur auf eines muss er achten – dass seine Frau nicht eifersüchtig wird. „Dabei ge-

steigt in einen Taucheranzug, um unter Wasser verhakelte Stränge zu lösen. Mittags wird die Ernte auf dem lokalen Fischmarkt verkauft. 70 Cent bekommt Alessandro pro Kilo. Diesmal waren es vier Tonnen. Ist er glücklich? „Es reicht“, sagt er und seine dunklen Augen werden noch dunkler. „Fische zu fangen, ist etwas anderes.“

ser, das im April in verschiedenen hoch gelegene Becken eingelassen wird, verdunstet dank Sonne und Wind in vier Stadien, bis Natriumchlorid, „süßes Salz“, übrig bleibt. Das hat Cervia reich gemacht. Bis zu 25 000 Tonnen wurden pro Jahr produziert. Heute sind es 100 Tonnen pro Saline, denn „Camillone“ hat als Teil des Regionalparks Po-Delta eher Museumscharakter.

Freiwillige, die von Juli bis Ende August die Holzkörbe füllen, üben sich in der Kunst des Erntens. „Je weißer das Salz, desto wertvoller ist es“, sagt Africo, der diese Kunst beherrscht, und der sichtlich in seine Saline verliebt ist. „Man muss es sanft abtragen, ohne die untere Lehmschicht mitzunehmen.“

Besonders geschickte Salinari wie Africo bekamen einst die Hälfte des Gehalts obendrauf. Bezahlt wird nichts mehr. Aber alter Tradition folgend, wird dem Papst jedes Jahr Salz aus Italiens nördlichster Saline überreicht – diesmal von Africo. Das ist Segen genug.

Salinaro: Der Salzbauer

Ein fangfrischer Fisch in Salzkruste ist eine Spezialität der Emilia-Romagna. „Aber Salz ist nicht gleich Salz“, beteuert Africo Ridolfo. „Es muss Salz aus der Salina di Cervia sein.“ Die Saline „Camillone“ ist Africos Wiege, auch wenn sein Name nicht emilianisch klingt. Der Vater war Soldat in Äthiopien. „Ein Glück, dass er nicht in Australien stationiert war“, kommentiert der 75-Jährige.

Africo kennt weder Krankheiten noch Falten. Seine Hände und Füße haben lederne Hornhaut. „Alles konserviert“, erklärt er lachend. „Ich habe das Salz im Blut.“ Von Kindesbeinen an schöpft der Salinaro manuell weißes Gold – wie seine Eltern und die Etrusker. Bis 1959 wurde so geerntet: Meerwas-

er, das im April in verschiedenen hoch gelegene Becken eingelassen wird, verdunstet dank Sonne und Wind in vier Stadien, bis Natriumchlorid, „süßes Salz“, übrig bleibt. Das hat Cervia reich gemacht. Bis zu 25 000 Tonnen wurden pro Jahr produziert. Heute sind es 100 Tonnen pro Saline, denn „Camillone“ hat als Teil des Regionalparks Po-Delta eher Museumscharakter.

Freiwillige, die von Juli bis Ende August die Holzkörbe füllen, üben sich in der Kunst des Erntens. „Je weißer das Salz, desto wertvoller ist es“, sagt Africo, der diese Kunst beherrscht, und der sichtlich in seine Saline verliebt ist. „Man muss es sanft abtragen, ohne die untere Lehmschicht mitzunehmen.“

Besonders geschickte Salinari wie Africo bekamen einst die Hälfte des Gehalts obendrauf. Bezahlt wird nichts mehr. Aber alter Tradition folgend, wird dem Papst jedes Jahr Salz aus Italiens nördlichster Saline überreicht – diesmal von Africo. Das ist Segen genug.

Traghetttore: Der Fährmann

Mazzini kennt sich aus mit Frauen, vor allem mit den schönen. Täglich schiffert er sie für 40 Cent

über den 22 Meter breiten Kanal in Cesenatico. Ganzjährig. Zwischen 15 und 20 Personen passen auf seine gelbe Fähre, die er seit 30 Jahren bedient. „Je mehr Leute kommen“, sagt er und rückt kokett die schwarze Sonnenbrille zurecht, „desto mehr kann ich mich unterhalten.“ Egal, mit wem. Auf der Fähre sind alle gleich. Zehn Sekunden bis zum anderen Ufer reichen, um ein Leben zu erzählen.

Mazzini heißt eigentlich Elviro Bartoli. Aber den Spitznamen ist er nie losgeworden. Als er die Fähre von seinem Vater übernahm, musste sie noch mit einem Seil gezogen werden. Heute drückt er einfach einen Knopf und schippert elektrisch zur anderen Seite.

1947 sei das Gefährt von einem Lebensmittelhändler gebaut worden, der wollte, dass die Fischer mittags bei ihm einkaufen. 800 Meter Umweg hätten sie zeitlich nicht in Kauf genommen, erzählt der vitale Fährmann. Selbst Radfahrer meiden den Umweg. Deshalb muss Mazzini vor allem im Hochsommer oft bis nachts bleiben, obwohl er das Steuer an seine Tochter und den Schwiegersohn übergeben hat.

Eine ältere Dame schiebt ihr Rad heran. Der 73-Jährige hebt es an Bord und reicht ihr galant die Hand. Dann winkt er und düst los. Mazzini weiß, was Frauen mögen – er ist und bleibt halt ein leidenschaftlicher Romagnolo.

INFO

- ◆ **Anreise:** Air Dolomiti fliegt zweimal täglich von München nach Rimini (www.airdolomiti.it). Günstig: Der Parkfly-Service mit Shuttle zum Flughafen, bis acht Tage ab 29 Euro (www.holidayextras.de).
- ◆ **Unterkunft:** Am Kanal von Cesenatico liegt die opulent ausgestattete „Casa Dodici“ mit sechs Zimmern. Insidertipp unter Managern und VIPs (www.casadodici.com).
- ◆ **Strand-Spezialitäten:** Zwei Liegen, Schirm, erste Reihe im Bagno „Maré“ kosten 24 Euro pro Tag. Sportoase: www.fantiniclub.com; Wellness bei Sonnenaufgang: www.lespiaggedelbenessere.it.
- ◆ **Sehenswertes:** Antike Salinen (www.salinadicervia.it). „Festa Artusiana“ in Forlimpopoli zu Ehren des Erfinders der italienischen Küche (www.pellegrinoartusi.it).
- ◆ **Auskünfte:** APT Servizi Emilia-Romagna/Fremdenverkehrsamt (www.original-italienisch.de); www.adriakueste.it; www.emiliaromagnaturismo.it.

PNP-Redakteurin Ariane P. Freier hat auf Einladung von APT Servizi u. a. in Milano Marittima gelernt, wie Piadina gebacken wird.

ANZEIGE

ERZGEBIRGE
Penzance, Cornwall, England
...
222,-

Erzgebirge: Drei Ecken, vier Sterne, nur 222 Euro

Das Erzgebirge ist ein wunderschönes Urlaubsgebiet mit vier Sternen und nur 222 Euro. Es bietet eine perfekte Mischung aus Natur, Kultur und Entspannung. Entdecken Sie die malerischen Landschaften, die historischen Städte und die hervorragende Gastronomie. Buchen Sie jetzt Ihr Urlaub im Erzgebirge und genießen Sie die schönsten Momente Ihres Lebens.

222,-

REISE ANBIETER
HB-Wochen-Paket ...
269,-
Glückselig ...
299,-
Spa mit! Reisen ...
222,-