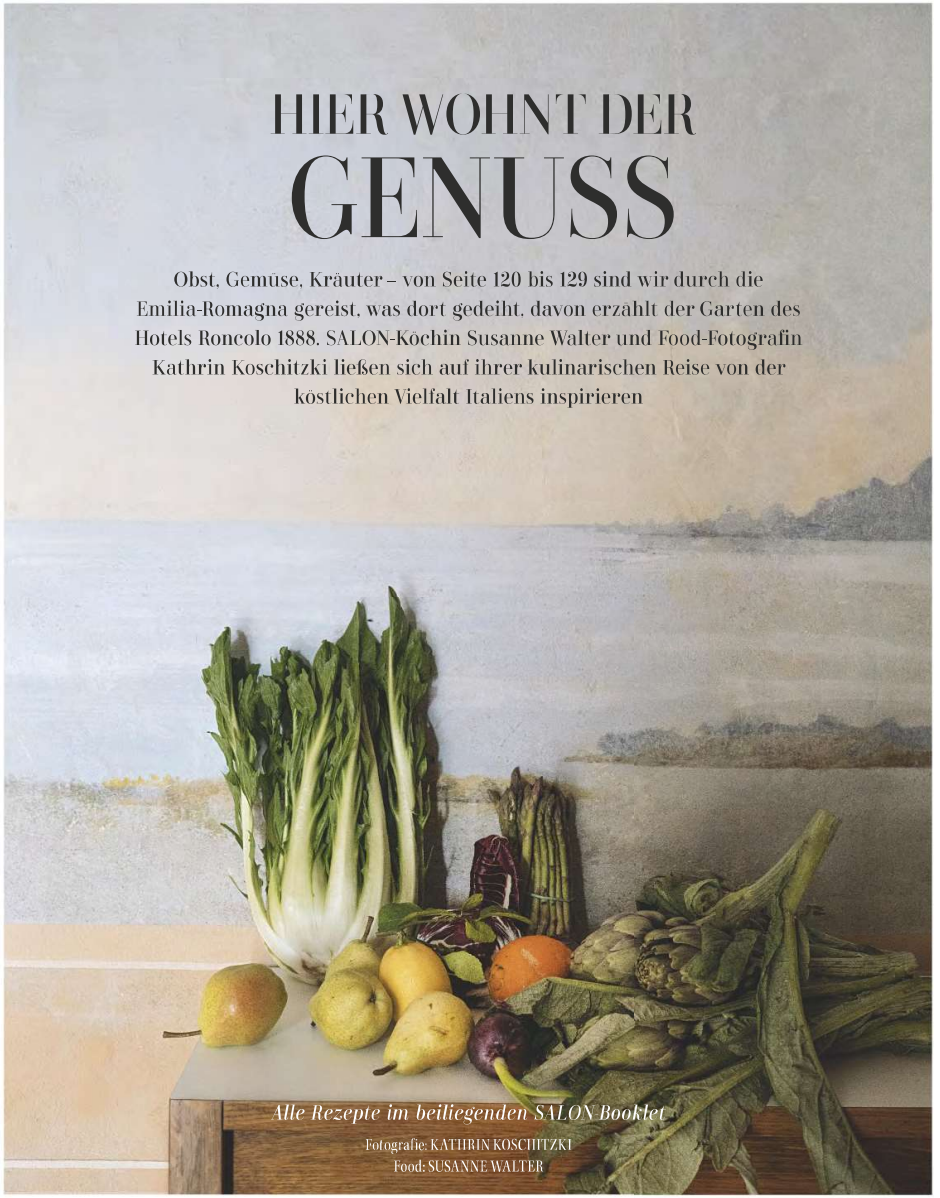
Zum Relais Roncolo 1888 gehört eine der ältesten Essigmühlen der Gegend: die Acetaia di Canossa. Köchin Susanne Walter wählte einen 20 Jahre alten Balsamico für die karamellisierten Birnen mit Parmesan

HIER WOHNT DER GENUSS

Obst, Gemüse, Kräuter – von Seite 120 bis 129 sind wir durch die Emilia-Romagna gereist, was dort gedeiht, davon erzählt der Garten des Hotels Roncolo 1888. SALON-Köchin Susanne Walter und Food-Fotografin Kathrin Koschitzki ließen sich auf ihrer kulinarischen Reise von der köstlichen Vielfalt Italiens inspirieren



Alle Rezepte im beiliegenden SALON Booklet

Fotografie: KATHRIN KOSCHITZKI
Food: SUSANNE WALTER

In der Emilia-Romagna wird der Pasta-Teig im Gegensatz zu Süditalien mit Eiern zubereitet. Auch für diese Linguine, die in einer cremigen Sauce aus gerösteten Mandeln, Chili und Anchovis serviert werden

Geschmack kennt keine Grenzen: Die Orangen stammen wie der Roncolo-Hotelier Giuseppe Prestia aus Sizilien, der Ricotta aus Giuseppes Wahlheimat Reggio Emilia – und die Taggiasca-Oliven aus Ligurien. Mit ihrem milden, bittersüßen Aroma passen sie perfekt zu bitter-nussigen Salaten wie Lollo bionda und Radicchio.

Die Geschichte der Villa Mondadori reicht bis ins Jahr 1670. Mitte des 19. Jh. gelangte sie als Mitgift in den Besitz der gleichnamigen Adelsfamilie, 300 Jahre später machte sie als Sitz des Weinguts Venturini Baldini von sich reden, um Ende des 20. Jh. in Vergessenheit zu geraten. Bis ihr Julia Prestia (rechte Seite), eine gebürtige Wienerin, und ihr italienischer Ehemann 2015 neues Leben einhauchten. Das Paar nahm die Balsamico- und Weinproduktion wieder auf (fantastisch: der Rubino del Cerro Lambrusco), eröffnete 2020 in den Nebengebäuden das Relais Roncolo 1888, ein Jahr später im Gewächshaus das Restaurant „La Limonaia" und 2022 endlich in der restaurierten Villa Mondadori das Gästehaus. Ein Ort für Genießer, denn die Lebensmittel der Emilia-Romagna sind berühmt für ihre Qualität wie etwa die dicken Bohnen (Fave), die SALON-Köchin Susanne Walter mit Calamaretti serviert, die Parma-Tomate (hier mit Graupen in einer Minestrone) oder der Parmaschinken (köstlich zu grünem Spargel).
Mehr Infos über Roncolo 1888: DZ ab ca. 355 Euro, *roncolo1888.it*

Bilderbuchkarriere: Julia Prestia vor den Fresken der Villa Mondadori, dem Gästehaus vom Roncolo 1888. 20 Jahre arbeitete sie als McKinsey-Beraterin in London, bevor sie Hotelbesitzerin und Bio-Winzerin in der Emilia-Romagna wurde