

Wo das süße Leben zu Hause ist

In Bella Italia kann man in jeder einfachen Trattoria gut essen und trinken – das gilt selbstverständlich auch für das Trentino zwischen Etschtal und Gardasee. Zusätzlich hat sich hier eine regionale Hochküche etabliert, die das Beste aus „Monti e Mare“ serviert, begleitet von spannenden Weinen und mal mit, mal ohne „Bubbles“.



Das waren Zeiten! In den frühen 1960er Jahren begannen die Deutschen, mit dem VW Käfer über den Brenner gen Süden zu fahren. Sie stellten – erstens – verwundert fest, dass es auf der anderen Seite der Alpen eine sehr wohlschmeckende Welt jenseits

von Würstchen und Schweinebraten zu entdecken gibt. Und dass – zweitens – die italienische Küche viele regionale Ausprägungen hat und mitnichten nur aus Pizza und Spaghetti besteht. Heute gehört es zumindest für die in Süddeutschland lebenden Teutonen und insbesondere für die Münchner zum guten Ton, mehrmals im Jahr an den „Lago“ zu pilgern, wie sie „ihren“ Gardasee liebevoll nennen. Berg- und Wassersport-Fans zieht es vor allem ans Nordende des Sees, der zur autonomen Provinz Trentino gehört, benannt nach der Hauptstadt Trento (Trient).



Eine wahre Schatztruhe!

Dort bestellen sie als Antipasto ganz selbstverständlich eine kalte Platte mit „Prosciutto, Salumi e Formaggio“ oder traditionelles Carne Salada, das seine Ursprünge im nordwestlichen Hinterland des Gardasees in der Gegend von Arco, Varone und Tenno hat. Meist handelt es sich dabei um zartes Rind-, seltener um Pferdefleisch, in der Regel roh, mitunter auch gekocht oder gebraten. Danach lässt man sich als Primo Strangolapreti auftischen, Spinat-Ricotta-Gnocchi in Salbeibutter: Die „Priesterwürger“ waren tatsächlich das Leibgericht der Geistlichen, heute munden sie hungrigen Mountainbikern, Kletterern und Kite-Surfern. Für den zweiten Gang (Secondo Piatto) ist Polenta mit Porcini (Steinpilzen) eine gute Idee, für das Dessert steuert man eine der vielen Gelaterias an. Später am Abend trinkt man einen Grappa, oder zumindest einen Espresso, auf gar keinen Fall aber einen Cappuccino, denn das machen nur barbarische Deutsche. Italiener schüttelt es beim Gedanken an eine gefühlte Badewanne voll Milchcafé nach dem Dinner. Santo cielo! Du lieber Himmel!

Die Deutschen erscheinen zwar immer noch überpünktlich im Ristorante, in dem sie einen Tisch reservieren. Aber sie haben kulinarisch dazu gelernt. Parallel zur traditionell eher rustikalen Cucina Tipica hat sich im Trentino in den vergangenen Jahren jedoch eine Hochküche entwickelt, die auch für die Einheimischen teilweise noch neu ist und die anzeigt, dass die Provinz sehr wohlhabend geworden ist. Aktuell gibt es acht mit einem Michelin-Stern dekorierte Restaurants. Zwei befinden sich in Madonna di Campiglio am Fuße der Brenta-Dolomiten (Il Gallo Cedrone und Stube Hermitage), zwei im Fassatal (Restaurant L Chimpl in Vigo di Fassa und Malga Panna in Moena). Ebenfalls in Moena gelegen, glänzt die Agritur El Mas mit einem grünen Stern für besonders nachhaltige und biologische Küche. Stolz sein auf einen grünen UND einen regulären Stern darf die „Mühle“ El Molin in Cavalese im Fleimstal.

Die anderen drei Sterne-Lokale befinden sich im Süden des Trentino, quasi im Dunstkreis des Gardasees und somit auch im Rahmen eines kleinen Abend-Ausfluges gut zu erreichen. Sie wollen wir auf den folgenden Seiten vorstellen, zusammen mit den besten Adressen für alles, was im Glas funkelt und perlt – denn auch in dieser Hinsicht ist das Trentino eine wahre Schatztruhe!

Text: Günter Kast



Ravina LOCANDA MARGON

Die Locanda Margon, wunderschön in den Weinbergen von Ravina einige Kilometer südlich von Trient gelegen, ist seit langer Zeit eine feste Größe in Feinschmeckerkreisen. Denn der Eigentümer-Familie Lunelli gehört auch das berühmte Weingut Ferrari. Dessen Gründer Giulio Ferrari hatte vor 120 Jahren begonnen, lokalen Schaumwein nach der Champagner-Methode (also durch Flaschengärung) herzustellen und so den Grundstein für den inzwischen legendären „Trento DOC“ gelegt. Dieser „Spumante Metodo Classico“ darf ausschließlich aus Trentiner Trauben gekeltert werden und ist heute bei Kennern auf der ganzen Welt berühmt.

Wer den herrschaftlichen Besitz aus dem 16. Jahrhundert ansteuert, wird mittags wohl im etwas legereren „Bistrot“ essen. Am Abend sollte man sich jedoch das elegant-klassische Gourmet-Restaurant gönnen, wo der junge, aus der Brianza nahe Monza stammende Chefkoch Edoardo Fumagalli seit 2019 das Sagen hat. Nach Stationen in Mailand, Edinburgh, Paris und New York landete er in der „Locanda del Notaio“ bei Como, wo er erstmals einen Stern erkohte, ehe ihn die Lunellis ins Trentino lockten. Der ehrgeizige Jungstar bietet gleich drei Menüs an. Das erste ist eine Hommage an die hauseigenen Trentodoc-„Bubbles“, denn zu jedem Gang wird ein passender Schaumwein eingeschickt: der mittelkräftige, aus Chardonnay gekelterte „Ferrari Perlé 2017“ zum Arktischen Saibling, der legendäre „Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra

Brut“ zum Zweierlei von der Taube. Wer Zweifel hatte, ob ein „Trento DOC“ gegen beste Champagner bestehen kann, wird spätestens jetzt überzeugt sein: ein Monument von Schaumwein!

Das zweite Menü („Natural Cognition“) konzentriert sich ganz auf die oftmals vegetarischen Produkte, mit denen Fumagalli am liebsten experimentiert – Freestyle, ohne regionale Grenzen, Summit2Sea. Ein Gedicht ist seine Rosette aus Endivien mit einem leichten Kardamom-Dressing und einer Sauce aus dem Saft von Begonienblüten, auch optisch ein Höhepunkt die „Karotte“, gefüllt mit dem Fleisch einer wilden Regenbogenforelle, die in einem Bergsee in den Dolomiten schwimmen durfte. Damit der Spaß nicht zu kurz kommt, streut Fumagalli einen Zwischengang namens „Fly Away“ ein, bei dem saisonal wechselnde Leckereien an einem Gasballon über dem Tisch schweben.

Alles das ist sehr großes Küchenkino. Weil man aber nun einmal im Trentino ist, sollte man vielleicht doch das regionale Menü wählen. In diesem bekommt der Hartkäse-Lokalmatador Trentingrana ebenso eine Bühne wie der vom eigenen Hof stammende frische Ricotta im wunderbar cremigen Risotto, dem schwarze Zitronen vom Gardasee Säure spendieren. Der Fünf-Gänger endet mit einer „beschwipsten“ Schoko-Mousse aus den Dolomiten. Okay, nur die Milch dafür stammt aus den Bergen. Und natürlich der in Eichenfässern gereifte Grappa „Solera di Solera“ aus dem Hause Segnana, das – wer hätte es gedacht – ebenfalls zur Gruppe Lunelli gehört. Cin Cin!

locandamargon.it

Arco PETER BRUNEL

Von außen wirkt das Haus, in dem sich Peter Brunels Gourmet-Restaurant befindet, etwas in die Jahre gekommen. Dazu liegt es nicht etwa im historischen Zentrum von Arco, sondern an der Ausfallstraße nach Torbole nahe dem Monte Brione. Wie viele Gardasee-Fans, wie viele Mountainbiker sind hier wohl schon vorbei gefahren ist, ohne zu ahnen, dass in diesem Gebäude ganz große Küche zelebriert wird? Gut, das Timing für die Premiere hätte schlechter nicht sein können: Der im Fassatal geborene Peter Brunel eröffnete sein Lokal im Juli 2019. Um es nur ein Dreivierteljahr später wieder zuzusperren, weil ein Virus beschlossen hatte, um die Welt zu reisen.

Zu einer kulinarischen Reise machte sich auch Brunel auf, als er sein enges Tal verließ. Erste Erfahrungen mit der Haute Cuisine sammelte er im Bozener Parkhotel Laurin unter den Fittichen von Küchenchef Giorgio Nardelli. Für die Villa Negri (Riva del Garda) erkochte er 2003 auf Anhieb einen Michelin-Stern, mit erst 28 Jahren. Danach leitete er in Trient die Küche einer Kirchengemeinschaft, bis es ihn in die Toskana verschlug (Restaurant Palagio59). Parallel dazu war er Mitorganisator des „Chef's Circus“, einer Reihe gastronomischer Events, bei denen Sterneköche gemeinsame Sache mit renommierten Jazz-Musikern machten. Wann immer Zeit blieb, reiste er nach Frankreich, um in Top-Restaurants die Geheimnisse der klassischen Haute Cuisine zu ergründen.

Wer Brunels Lokal betritt, wird begrüßt von Versen seines Lieblingspoeten und -patrioten Gabriele D'Annunzio, von der Kunst Fortunato Deperos und dem Design von Bruno Munari. Sehr stilsicher wirkt das alles: offen und modern, ganz ohne Türen, gleichzeitig intim und traditionsbewusst. In diesem Spannungsfeld navigieren auch die drei großen, aufwändigen Menüs. Um das Geschäft für den Service noch komplexer zu machen, dürfen in diesen Speisenfolgen einzelne Teller sogar gegen persönliche Favoriten und Ikonen des Meisters (wie etwa die Nigiri mit Gänseleber, Mango und Capitelli-Süßwein) ausgetauscht werden. Selten war so viel Vielfalt, selten so viel Aufwand. Zumal auch an einem Zweier-Tisch ohne Naserümpfen verschiedene Menüs aufgetragen werden.

Beim ersten ist Gemüse der Star. Fleisch bleibt außen vor, für tierisches Eiweiß sorgen lediglich die Eier von Hühnern, Tintenfischen, Forellen und Stören, vulgo: Kaviar. Das zweite Menü steht ganz im Zeichen von D'Annunzio und dessen Zitaten wie etwa „Memento audere semper“: Denke daran, stets mutig zu sein. Mutig ist Brunel tatsächlich, wenn er Aal, Pflaumen und Miesmuscheln oder Wachteleier und Sardellen zu köstlichen Gerichten verschmelzt. Viele Teller enthalten versteckte Anspielungen, die nur versteht, wer D'Annunzio auch gelesen hat. Keine Frage: Der Meister in der (offenen) Küche fordert seine Gäste durchaus heraus.



Auch beim dritten Menü „Die großen Klassiker von gestern und heute“ ist historisches Kulinarik-Wissen von Vorteil, und zwar bereits beim Aperitif. 1919 wurde der Negroni geboren. Brunel interpretiert ihn neu, indem er ihn mit Peschiole serviert, in süß-saurem Traubenessig eingelegten Pfirsich-Nektarinen, die im unreifen Zustand geerntet werden, wenn sich der Stein noch nicht gebildet hat. Dazu gibt es bittere Campari-Chips zum Knabbern. Wer jetzt denkt, dass es mit leichten Entrées weitergeht, täuscht sich. Da kommt nämlich – sehr französisch – eine Taubenbrust angeflattert. Den Höhepunkt der Schlemmerei bilden die Tournedos Rossini, 1823 vom Küchenchef des Pariser Restaurants Maison dorée, Casimir Moisson, kreiert und nach dem Komponisten Gioachino Rossini benannt. Rinderfilet-Scheiben werden dazu mit einer großzügigen Scheibe gebratener Gänsestopfleber belegt und mit gehobelten schwarzen Trüffeln bestreut. Eine Madeira-Whisky-Sauce, die Brunel separat in einem großen Löffel auftragen lässt, rundet diesen Klassiker ab. So altmodisch, so perfekt zubereitet, so köstlich!

Es gäbe noch vieles zu erzählen über die lukullischen Reisen des sympathischen Herrn Brunel, der auch bei vollem Haus stets ein Lächeln für seine Mitarbeiter und Gäste parat hat. Am besten, man fährt selbst hin. Von Norden kommend aber rechtzeitig abbremsen – sonst landet man im Gardasee, der selbst im Hochsommer selten richtig warm wird.

www.peterbrunel.com

Rovereto SENSO BY ALFIO GHEZZI

Eine kurze Stange weißer Spargel, der Länge nach aufgeschnitten. Zuerst blanchiert, dann gegrillt. Kein anderes Lebensmittel stört das schlichte Gemälde auf dem Teller. Eine sehr puristische, fast karge Darbietung, mag mancher Gourmet denken. Aber nur bis zum ersten Bissen. Dann die Geschmacksexplosion am Gaumen. So soll, so muss Spargel schmecken!

Von der Reduktion auf das Wesentliche, der Kunst des Weglassens, schwärmen ja viele Spitzenköche. Nur wenige setzen sie so radikal um wie der Trentiner Alfio Ghezzi. Mit dieser Philosophie vertraut gemacht hat ihn sein 2017 verstorbener Mentor Gualtiero Marchesi, Italiens erster Drei-Sterne-Koch, mit dem er mehrere Jahre zusammenarbeitete. Von Marchesi stammen auch das Faible für die klare Präsentation der Speisen sowie der Fokus auf regionale, nachhaltig erzeugte Produkte.

Dass Ghezzi kochen kann, bewies er in der Locanda Margon (siehe oben), für die er zeitweise sogar zwei Sterne geholt hatte, ehe er 2019 beschloss, sein eigenes Ding zu machen. Und zwar in Rover-

eto unter der von Stararchitekt Mario Botta entworfenen Kuppel des MART, dem Museum für moderne und zeitgenössische Kunst. Tagsüber serviert er hier in seinem Bistrot unkomplizierte Gerichte aus frischen Zutaten, abends wird der sehr große Raum zum Fine-Dining-Restaurant Senso. Man speist hier zwar zwischen exklusiven Einrichtungs- und Designerstücken des 20. Jahrhunderts. Das Ambiente wirkt sehr kühl, vor allem dann, wenn das Lokal nicht voll besetzt ist. Für die Nestwärme sorgt dann aber sehr schnell der Chefkoch persönlich, der seine Gänge sehr charismatisch und mit großer Leidenschaft erklärt.

Bereits die kleinen Sauereien vorneweg überzeugen: Leinsamen-Chips mit zermahlenden Oliven und Walnuss-Pesto, ein Mini-Tower aus Kartoffelpüree mit Steinpilz-Pulver. Alles ganz unkompliziert als Finger Food serviert und von passenden Trentiner Weinen begleitet, die nicht selten von unbekanntem Winzern stammen. Safran aus dem Val di Gresta darf ebenso wenig fehlen wie erstklassiges natives DOP-Olivenöl aus Riva del Garda oder Fleisch von freilebenden Tieren aus dem Val d'Ambiez. Apropos Fleisch: Als Hauptgang standen bei unserem Besuch Forelle, Schwein, Rind oder Schaf zur Auswahl. Ich entschied mich für das Schaf, obwohl der Service noch gewarnt hatte, dass es „very old“ sei, mindestens vier Jahre. Nun ja, so schmeckte es dann auch. Das „falsche“ Risotto aus dekonstruierten Dinkelnudeln und die sauer marinierten Radieschen machten es nicht unbedingt besser. Das soll nicht heißen, dass dieser Gang schlecht gekocht war, im Gegenteil. Ghezzi will ganz einfach zeigen, dass unser domestizierter Gaumen solche strengen Aromen nicht mehr gewohnt ist.

Umso überzeugender waren alle anderen Teller: die in der Küche erklärten und verkosteten Käse aus einsamen Tälern der Seealpen, das „Risi e Bisi“, das so wunderbar nach Rosmarin schmeckte, das gar nicht so süße Dessert mit Kohlrabi und Eis aus dem Rahm einer Alpe in den Dolomiten. Keine Frage: Der Meister, der oft mit einem holzbefeuerten Herd arbeitet, fordert seine Gäste. Aber er tut das im besten Sinne und verhilft ihnen zu Geschmacks-erlebnissen, die im Zeitalter des Convenience Food immer mehr in Vergessenheit geraten. Ganz großes KulinariK-Kino!

alfioghezzi.com





Isera CASA DEL VINO DELLA VALLAGARINA

Wieder so ein Ort, an dem man schon zig Mal vorbei gefahren ist: Isera ist ein Dorf nahe Rovereto, unweit der Abzweigung nach Mori und zum nördlichen Ende des Gardasees. Schilder am Straßenrand verkünden, dass hier im Vallagarina, wie dieser untere Teil des Etschtals genannt wird, die alte Rotweinsorte Marzemino wächst, die bereits im 15. Jahrhundert in Norditalien kultiviert wurde. Das Navi führt uns mitten in den Ort, zum historischen Palazzo de Probizer, in dem das Casa del Vino seine Heimat hat. Es ist Sonntagmittag – und schnell klar, dass der Palazzo die erste Adresse der Einheimischen für ein ausgedehntes Mahl ist. Die Frauen trippeln gekonnt auf hohen Hacken über das Kopfsteinpflaster, die Männer haben sich ein Jackett übers Hemd geworfen. Andere Touristen sehen wir keine. Und das an einem Brückentag-Wochenende im Mai!

Auf der großzügigen Terrasse mit herrlichem Blick auf das Vallagarina schenkt uns der Sommelier zuerst einen Trento DOC von Sarnis ein, ausschließlich aus Chardonnay gekeltert, mit sehr feiner Perlage, am Gaumen gleichermaßen frisch und elegant. Dazu ein bisschen Rohschinken und Grissini. Ach, das Leben kann so schön sein! Die Gläser seien gemeinsam mit Paula Bosch entwickelt worden, der ehemaligen Sommelière im Münchner Tantris. Ziel sei es gewesen, ein „Bubbles“-Glas mit breitem Boden zu entwerfen, das die Schaumweine optimal blubbern lässt. Sogar das US-Magazin Forbes habe darüber berichtet. Was soll man sagen? Es ist perfekt gelungen. Der nächste Spumante, der „Vette 2019“ von San Leonardo aus hundert Prozent Sauvignon Blanc, fühlt sich pudelwohl in diesen Gläsern.

Auch an den Nachbartischen wird sich derweil mit großer Ausdauer zugestrotzt. Und uns wird immer mehr klar: Wer eine Reise durch das Gebiet des Trento DOC machen möchte, ohne

„La Machina“ zu bewegen, ist hier goldrichtig. Das 1996 gegründete „Haus des Weines“ mit inzwischen 35 Winzern als Mitgliedsbetrieben ist eine Institution. Man kann die Weine glasweise zu sehr moderaten Preisen im Lokal bestellen und zu Ab-Hof-Preisen mit nach Hause nehmen. Die Idee für dieses Projekt hatte eine Gruppe von Produzenten aus dem Vallagarina, als sie im Burgund unterwegs waren und dort ein Bistro besuchten, in dem die ansonsten für sie unerschwinglichen Spitzenburgunder glasweise angeboten wurden. Dies faszinierte sie so sehr, dass sie eine ähnliche Kooperative gründeten. Die Gemeinde Isera stellte die stilvollen Räumlichkeiten zur Verfügung und die Idee wurde zur Realität.

Seit 2013 kann man in den Zimmern des Palazzo aus dem siebzehnten Jahrhundert auch wohnen. Morgens wird ein feines Frühstück serviert, abends ein täglich wechselndes Menü aus Trentiner Regionalküche auf gutem Niveau. Der Guide Michelin spendierte dafür einen Bib Gourmand (ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis). Es versteht sich von selbst, dass auf Wunsch jeder Gang von einem anderen Wein oder Spumante begleitet wird: eine Chance, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Für Trentodoc-Fans ist das Casa eben ein wahres Paradies – und ein gelungenes Beispiel für die Förderung lokaler Produkte.

www.casadelvino.info





VON TRENTO DOC BIS ZUM SPITZENROTWEIN

Beim Thema Wein neigen viele Deutsche dazu, das Trentino zu unterschätzen, zumindest diejenigen, die sich nicht von Berufs wegen mit vergorenem Traubensaft beschäftigen. Beim Umtrunk in den Büros zwischen Frankfurt und Berlin wurde der halbtrockene Asti Spumante von früher durch ähnlich billigen Prosecco ersetzt, sonst hat sich aber nicht viel verändert, oder sollte man sagen: verbessert? Dabei sind die Schaumweine des Trentino eines der ganz großen Aushängeschilder der Provinz.

Wie bereits erwähnt, legte der 1879 geborene Giulio Ferrari den Grundstein. Nach dem Besuch der Landwirtschaftsschule reiste er nach Frankreich, um sich am legendären Weinbauinstitut in Montpellier einzuschreiben. Er wollte alles, aber wirklich alles über Schaumweine lernen, die durch natürliche Flaschengärung erzeugt werden. Wieder zurück in Trento, pflanzte er im eigenen Weinberg die aus Frankreich mitgebrachten Ableger. 1902 vinifizierte Giulio Ferrari in der Via Belentani, im Familienpalais mitten im Stadtzentrum, die erste Flasche seines Spumante Ferrari. Es war ein Anfang, aber der ehrgeizige Winzer wusste, dass viele Faktoren harmonisieren müssen, um erstklassige „Bubbles“ zu produzieren, die dem Vergleich mit bestem Champagner standhalten können. Vor allem das Terroir muss dafür geeignet sein. Die Erdscholle des Etschtals rund um Trento, gesäumt von hohen Bergen auf beiden Seiten, sollte ihn nicht enttäuschen.

Heute sind die Schaumweine von Ferrari weltberühmt. Man findet sie auf den Weinkarten von Spitzenrestaurants von Hongkong bis New York. Gekeltert werden sie aus meist in Hügellagen angebauten Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben, also den (neben Meunier) klassischen Champagner-Rebsorten. Zumindest einmal im Leben sollte man sich eine Flasche Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut eines guten Jahrganges gönnen (um die 200

Euro im Handel), doch hervorragende Trentodocs anderer, weniger bekannter Erzeuger bekommt man bereits für zehn bis 15 Euro. Bei aller Begeisterung für die Bläschen im Glas darf man aber nicht vergessen, dass im Trentino auch sehr gute konventionelle Weine produziert werden, weiße wie rote. Wo nicht Obstbäume oder Gemüse gedeihen, ist fast jeder Quadratmeter mit Reben besetzt. Eugenio Rosi kultiviert die Trauben für seinen teuersten Wein in einem Park im Zentrum von Rovereto, Elisabetta Dalzocchio ihren Pinot Noir in luftiger Höhe umgeben von Kiefern und Tannen. Probieren sollte man auf jeden Fall den frisch-fruchtigen Marzemino, einen leichten, unkomplizierten Roten, der wunderbar zu einer Mittagsjause passt.

Das Vorzeige-Weingut in Sachen Rotweine ist jedoch San Leonardo ganz im Süden der Provinz, an der Grenze zum Veneto. Hier, an der engsten Stelle des Etschtals, herrscht am Ostabhang ein besonderes Mikroklima, denn die Monti Lessini fächern den Reben sogar im Hochsommer kühle Luft zu, wenn das Thermometer an der gegenüberliegenden Talseite 40 Grad anzeigt. Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, der Bordeaux-verrückte, adelige Eigentümer der fast 300 Jahre alte Tenuta mit der sehr bewegten Historie, will hier zeigen, dass auch das Trentino „Super Tuscans“ kann. Er hat dafür den besten Paten, den man sich wünschen kann: Mario Incisa della Rocchetta von der legendären Sassicaia-Tenuta San Guido in der Toskana. Die enge Freundschaft der beiden Marchesi führte dazu, dass nun auch im Etschtal Spitzenweine aus den typischen Bordeaux-Rebsorten gekeltert werden, wobei die Gonzaga-Weine einen ordentlichen Anteil Carmenere enthalten, der oft fälschlicherweise für Cabernet Franc gehalten wurde.

Die Cuvée, für deren Vinifikation Star-Önologe Carlo Ferrini verantwortlich ist, kommt nur dann auf den Markt, wenn sie den hohen Ansprüchen der Marchesi genügt. Eine Führung ist für jeden Weinfreund ein Muss. Man wird dabei merken, dass man gar nicht bis in die Toskana reisen muss, um „Super Tuscans“ zu verkosten. Und dass das Vallagarina eine ideale Adresse ist, um ein authentisches Stück Italien kennenzulernen, wo man es vielleicht (noch) gar nicht erwartet hätte.

www.sanleonardo.it

www.ferraritrento.com

www.trentodoc.com

