



Das umbrische Städtchen Norcia ist kulinarisch von Natur aus üppig gesegnet. Halb Italien reist wegen der genussreichen Landküche an – und wegen ambitionierter Chefs, die sie spannend interpretieren

TEXT UWE STUDTRUCKER

Schlaraffenland 2.0



FOTOS: GUIDO COZZI/ATLANTIDE PHOTOTRAVEL/GETTY IMAGES,
RESTAURANT UNE

Links: Das Zentrum Norcias wurde nach dem Erdbeben 2016 komplett wieder aufgebaut. Ungewöhnliche Kombinationen im Restaurant „UNE“: Schweinackern, Senf und Pfefferlinge

Carlo Bianconi hat sich vor den Toren von Norcia einen Garten gekauft. Auf einer Anhöhe vor dem historischen Mauerring der Renaissancestadt, eine Autostunde südöstlich von Assisi. „Es ist ein ziemlich großer Garten“, räumt der Patron und Hotelier in neunter Generation schmunzelnd ein, „25 Hektar, die wir ökologisch bewirtschaften werden.“

Angebaut werden Dinkel und Kräuter, vorwiegend aber Hülsenfrüchte. „Linsen und Roveja, wilde Erbsen, die es in dieser Qualität nur hier gibt und die unsere regionale Küche prägen.“ Ökoanbau und kurze Wege in die Küchen sind im wildromantischen Tal der Nera kein Trend, sondern Tradition. Die Region ist von der Natur begünstigt, denn neben Hülsenfrüchten gedeihen vor der Haustür Trüffel, die schwarzen *tartufo di Norcia*. Dazu gibt es Wildschweine und auf den grünen Hängen Weidelämmer, in der kristallklaren Nera stramme Bachsaiblinge und halbwild in den Wäldern gehaltene Schweine der alten Rasse Cinta Senese, die sich von Eicheln, Kastanien, Kräutern und Pilzen ernähren.

„Die Fleischqualität ist mit Pata Negra vergleichbar“, schwärmt Giuseppe Ansuini. Der *norcino*, wie sich der Fleischer der Stadt stolz nennt, ist berühmt für seine bis zu drei Jahre gereiften Schinken, für traumhafte Coppa (Nacken), zehn Tage im Weißwein Grechetto getränkte und luftgetrocknete Lende und andere feine Schweinereien, die in seiner properen *norcineria* mundwässernd von der Decke baumeln. Legendenstatus hat aber seine Salsiccia di Norcia, rohe Wurst. Dreimal pro Woche kann man Giuseppe und Sohn Emiliano zusehen, wie sie im Laden neben der nach dem Erdbeben von 2016 wieder errichteten Basilika San Benedetto Schulter und Bauchspeck grob

durch den Wolf drehen, Kräuter und Knoblauch untermengen und mit Grechetto abschmecken.

Auf den Tisch kommen sie in Carlo Bianconis „Granaro del Monte“. Dabei genießen die Gäste im Kreuzgewölbe zwischen Gobelins und offenem Kamin nach wie vor den unvergleichlichen Charme von Umbriens ältestem Gasthaus, das der Hausherr gründlich, aber behutsam renoviert hat. Für Norcias Signature Dish brät Küchenchef Fabrizio Grillini die Salsiccia in Olivenöl scharf an und gart sie dann mit Sellerie, Tomaten, Knoblauch und den Linsen aus Bianconis „Garten“. Dazu einen Sagrantino Riserva aus Montefalco und – *la vita è bella!* Der umbrische Rote verträgt sich bestens auch mit den schwarzen Wintertrüffeln. In der Geburtsstadt des Heiligen Benedikt, Apologet einer maßvollen Lebensweise, hobelt Grillini für sein persönliches „bescheidenes“ Leibgericht den Edelpilz und erwärmt ihn sanft bei 32 Grad in feinfruchtigem Olivenöl. „Er löst sich auf, wird pfeffriger und gewinnt aromatisch an Tiefe. Mit Tagliatelle ein Traum.“

TRÜFFEL, LINSEN, WÜRSTE, Luftgetrocknetes und Schinken machen Norcia zu Umbriens inoffizieller Genussmetropole. Für Metzgermeister Ansuini eine klare Sache. „Wir sind ein Schlaraffenland. Deshalb kommt ja auch halb Italien zum Essen hierher.“ Stefano Nardi, Chefkoch im Dörfchen Preci, will da nicht widersprechen. Der Ort liegt inmitten dichter Laubwälder im Castoriana-Tal. In seinem Restaurant „Il Castoro“, erbaut im luftigen Lodge-Stil mit viel Holz und Glas, demokratisiert der Küchenchef mit Trüffelsucherlizenz den Genuss der edlen Pilze. Serviert werden mehr als ein Dutzend Gerichte mit *tartufo*, von der Frittata über diverse hausgemachte Pastavarianten und Risotto bis zum ultrazarten marinierten, mit Rotwein, Gemüse, Wacholderbeeren und Trüffel geschmorten Wildschweingulasch. „Noch etwas frischen Trüffel obendrauf?“ Aber gern!

Das Besondere an den stecknadelkopfgroßen braunen Linsen mit geschützter Herkunft, die wie die edlen Pilze die hiesige Landküche prägen, ist ihr Anbaugbiet auf der Hochebene von Castelluccio di Norcia. Das Terroir mit seinem besonderen Mikroklima, den

1 + 2 Wunderbar im Grünen: Gäste genießen im „Ristorante Il Castoro“ spektakuläre Natur bei Pasta mit Trüffeln.

3 Fleisch- und Wurstwaren aus handwerklicher Produktion in der „Norcineria Fratelli Ansuini“.

4 Frühjahr im Nationalpark Monti Sibillini - Mohn und Kornblumen schützen den Boden vor Erosion.

5 „Granaro del Monte“: Der Charme des ältesten Gasthauses von Umbrien blieb auch nach der Renovierung erhalten



FOTOS: RISTORANTE IL CASTORO, FRANCESCO RICCARDO IACOMINO/GETTY IMAGES, UWE STUDTRUCKER (3)



Während der Linsenblüte im Juni, Juli leuchten die Felder in den Farben Gelb, Violett und Rot

farbenprächtigen Zwischenpflanzen wie Mohn und Ranunkel sowie eisenhaltigen Böden ist ideal für ihr Wachstum und das mildherbe Nussaroma. Herbizide und Dünger sind überflüssig, wegen ihrer dünnen Schale müssen sie nicht eingeweicht werden und bleiben im Kühlschrank vier Jahre lang frisch.

Eine brillante Figur machen sie selbst in Süßspeisen wie Sonja Caponecchis Linsen-Mürbeteig-Kuchen mit Ricotta, Zimt und Orangenlikör. Vom schlichten Gasthof der Linsenfarmerin, Interimslösung während des Wiederaufbaus des vom Erdbeben ebenfalls massiv betroffenen Bergdörfchens in 1500 Meter Höhe, darf man sich nicht abschrecken lassen. Der Blick über die Hochebene mit ihrem (während der Linsenblüte im Juni/Juli gelb, violett und rot leuchtenden) Mosaik der Felder vor den Gipfeln der Sibillinischen Berge ist umwerfend und die Küche ein spannender Ausflug in die Aromenwelt der Region. Weil Signora Sonja auch Roveja anbaut, kommt hier *farecchiata* auf die Holztische, eine vollmundige, kross gebratene und leicht nussige Erbsen-Polenta mit feinem Bitterton, die mit Olivenöl beträufelt, mit Knoblauch parfümiert und mit Anchovis belegt wird. „Das Gericht ist originale mittelalterliche Hirtenküche“, verrät sie und auch, dass die gefeierten Chefköche der Region die wilde Erbse gerade für sich neu entdecken.

FABIO CAPIELLO ZUM BEISPIEL. Sein Lokal „Vespasia“ ist das kulinarische Zentrum der Villa Seneca. Der Renaissance-Palazzo ist ein stilvolles Hotel mit kleiner Bibliothek und allen zeitgemäßen Annehmlichkeiten, das Restaurant von klassisch italienischer Eleganz: hell, hoch, großzügig und mit abstrakter Malerei geschmackvoll akzentuiert. „Unsere Philosophie ist modernisierte Tradition, unverspielte Weltküche mit regionalen Anleihen“, skizziert der Chef seine *cucina*. Er bietet Parmigiana zum Menüauftakt nicht klassisch mit Auberginen, sondern mit bissfest gegarten Linsen aus Carlo Bianconis Garten, frisch und leicht scharf mit Petersilienöl aufgepeppt.

Traumhaft ist die in Büffeljoghurt marinierte, sous-vide gegarte, dann auf einer Seite scharf angebratene Kalbszunge mit gegrillter Roveja-Polenta, Kräuter-mayo und BBQ-Sauce. Und Trüffel? Sie aromatisieren

mit dezenten Waldnoten eine Schokomousse von Valrhona Guanaja 70 %, reizend verpackt in naturgetreuen knusprigen Fake-Trüffeln, smart begleitet von Salzkaramell-Sphären und Milchrahmparfait.

GIULIO GIGLI IM WEILER CAPODAQUA zwischen Assisi und Foligno greift immer mal wieder auf die Norciner Produkte zurück. „Ich aromatisiere mit den frischen Trüffeln Olivenöl, das mit seinen grasigen und pilzig-pfeffrigen Noten bestens zu Cannelloni passt, die ich mit Ricotta aus Parmesanmolke, Erbsen- und Schinkenmousse fülle.“ Gigli spielt virtuos auch mit asiatischen Akzenten und füllt Nori-Arlettes (Blätterteiggebäck) mit Tomaten und angeräucherter Schleie, einem Süßwasserfisch: umbrisches Umami vom Feinsten. Vor der Tür seines „UNE“, einer mit rustikalem Mobiliar, Naturmaterialien und Backsteinmauern unter hohem offenen Dachstuhl stylish eingerichteten antiken Ölmühle, hat er einen Garten angelegt.

Er ist etwas anders als der von Carlo Bianconi. „Wir haben ein klar konzipiertes Ökosystem“, schwärmt der Enddreißiger, „mit eigener Quelle, Bienenstöcken, vier Sorten Weizen für unsere Brote, Gemüsebeeten und Wiesen- sowie Waldkräutern.“ Es ist das perfekte Portfolio für innovative Kreationen wie rohen, auf einer Seite in Aromatenbutter angebratenen Saibling, getoppt von seiner krossen Haut, seinem Kaviar und pochiertem Wachtelei. Das Ganze wird exotisch begleitet von Mangold aus dem Fenchel-Sternanis-Kardamom-Sud.

Seinen *affogato al caffè* zum Menüausklang stellt Gigli kess von den Füßen auf den Kopf. Mit versunkenem weißen Schokoeis in Cold Brew Red Bourbon-Kaffee mit krossen Meringue-Täfelchen, Holunderblüten und einer raffinierten Infusion. Natürlich von Trüffeln!

1, 2 + 3 „UNE“: Giulio Gigli serviert in den Räumen einer alten Ölmühle etwa Tigella, kleiner Teigfladen, im Parmigiana-Stil mit Aubergine, Tomaten und Basilikum.

4 Auf der Hochebene sitzt man in der „Taverna Castelluccio“ mit Blick auf die Linsfelder – hier die Besitzerin Sonja Caponecchi und ihr Bruder Giuseppe.

5 „Vespasia“: Fine Dining im schicken Palazzo-Hotel im Zentrum von Norcia

NORCIA

Auf einen Blick

Hotels

1 Palazzo Seneca

Hotel im stilvoll modernisierten Renaissance-Palazzo. Kontemplative Atmosphäre, geschmackvolles Interieur mit feinen historischen und modernen Details, Spa- und Wellnessbereich, zeitgemäße Kommunikationstechnik, schmucke Bibliothek. Sehr gutes Frühstück – gern auch mit frischen Trüffeln.

●●● Via Cesare Battisti 10, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743817434, www.palazzoseneca.com, 24 Zi. und Suiten, DZ ab € 153

Restaurants

2 Granaro del Monte

Umbriens ältestes Gasthaus und ein veritables Schmuckstück im ehemaligen Kornspeicher der Stadt aus dem 14. Jahrhundert. Einzigartige historische Atmosphäre und klassische Norciner Landküche mit allen kulinarischen Schätzen der Region.

●● Via Vittorio Alfieri 12, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743816513, www.granarodelmonte.com, tgl. 12-15 und 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 12-32

3 Ristorante Il Castoro

Lichtdurchflutetes Gasthaus mit dem schwarzen Tartufo di Norcia in der Hauptrolle. Und das ausgesprochen budgetfreundlich. Familie Nardo hält eigene Ziegen und Schafe. Das gibt feine Braten sowie selbst gemachten Ricotta und Pecorino.

●● Via Roma 27, 06047 Preci, Tel. 0039-074393248, www.ristoranteilcastoro.it, Fr-Mi 12.30-15 und 19.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 12-20

4 Taverna Castelluccio

Helle sympathische Berg- hütte über der Hochebene von Castelluccio, die für ihre intakte Natur, die aromatischen dünnschaligen Linsen und wilde Erbsen bekannt ist. Auf den Tisch kommt deftige Bauernküche.

● Via del Pian grande, Edificio B, 06046 Castelluccio di Norcia, Tel. 0039-0743 821158, www.tavernacastelluccio.it, Mo, Di, Mi-Fr 9-17 Uhr, Sa 12-16.30 und 19-21 Uhr, So 12-16.30 Uhr, Hauptgerichte € 11-18

5 UNE

Hübsches Restaurant mit rustikalem Chic, entspannter Atmosphäre und jungem genussaffinem Publikum in einer ehemaligen Ölmühle. Die innovative kreative Küche spielt inspiriert mit Aromen, Texturen und Zubereitungsmethoden. Getreide, Gemüse, Früchte und Kräuter zieht Patron und Chef Giulio Gigli im eigenen Garten vor dem Haus. Trefflich sortierter Keller mit 350 Positionen vorwiegend aus Italien.

●●●● Via Fiorenzuola, 37, 06034 Capodacqua, Tel. 0039-3348851903, www.ristoranteune.com, Do-Fr 20-21 Uhr, Sa-Mo 13-14 und 20-21 Uhr, Menüs € 90-160

6 Vespasia

Klassisch italienische Eleganz, akzentuiert von abstrakter Malerei. Im Sommer isst man im properen Gärtchen neben den Kräuterbeeten des Küchenchefs. Fabio Capiello setzt seine einfallsreiche Weltküche auf Basis bester regionaler Grundprodukte in Szene. Im Keller 200 Etiketten mit den besten Weinen Italiens und der weiten Welt.

●●●● Via Cesare Battisti 10, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743817434, www.vespasianorcia.com, Do-Di 19-21 Uhr, Menüs € 95-168

Einkaufen

7 Cioccolateria Vetusta Nursia

Schokotrüffel mit echtem schwarzem Tartufo di Norcia. Schokolade mit 36 % Kakao, einzeln aromaverpackt, intensives Trüffelaroma.

• Via Roma 22, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743817370,

www.cioccolateriavetustanursia.it, Mo-Fr 9-13 Uhr, 15-18 Uhr, Sa, So 9-18 Uhr

8 Moscatelli Tartufi

Trüffelboutique unweit von Piazza und Basilica di San Benedetto. Neben frischen Tartufi di Norcia hat man eine Großauswahl an schwarzen Sommer- und Wintertrüffeln im Glas – dazu aromatisierte Olivenöle, Schinken, Wurstwaren und Käse.

• Corso Sertorio 21, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743822267, www.moscatellitartufi.com, Mo-Mi, Fr 9-18 Uhr

9 Norcineria Fratelli Ansuini Mastro Pepe

Handwerksmetzgerei im Herzen der Stadt. Beste Schinken, Würste von Schwein und Wildschwein. Dazu Hülsenfrüchte und Käse. Schicke Degustationsbar.

• Via Anicia, 105, 06046 Norcia, Tel. 0039-0743 816643, www.norcineriaansuini.it, Mo, Mi-So 8.30-20 Uhr



Alle Adressen in Norcia auf einen Blick.

