

PAPAGENO

COPIA OMAGGIO

saperi e sapori tra Adige e Danubio • Genüsse zwischen Etsch und Donau



Come si mangiava 100 anni fa?
Was kam vor 100 Jahren auf den Tisch?

Istria, è tempo di asparagi selvatici
Istrien: Wildspargelzeit

Umili schile, che bontà!
Strandgarnelen, wahre Leckerbissen

I vini della Slavonia
Slawoniens Weine

Tirol, l'allevatore di capre Toggenburg
Tirol, Züchter der Toggenburger-Ziegen





ZAUBERVOLLES SCHLOSS BEVILACQUA

MÄRCHENHAFTES RELAIS, DAS WOHLBEHAGEN
UND NATÜRLICHSTE GENÜSSE DER REGION BIETET

LA MAGIA DI CASTELLO BEVILACQUA

CUSTODITI TRA LE MURA DEL MANIERO ATMOSFERE
DA FAVOLA E I SAPORI PIÙ GENUINI DEL TERRITORIO

MARTA CAMILLO
PHOTO ARCHIVO BEVILACQUA / MIRCO CARBONERA

Begeben Sie sich auf die Straße, die von Padua nach Verona führt. Fahren Sie in Richtung Montagnana und dann der Beschilderung folgend ins Dörfchen Bevilacqua. Auf der Höhe des Schildes geradeaus weiter und sodann rechts abbiegen: Schlagen Sie die von Bäumen gesäumte Allee ein, an deren Ende Sie die Gegenwart verlassen. Ja, Sie haben richtig gehört. Die Gegenwart. Und falls Sie - so wie wir - das Glück haben, an einem nebeligen Tag unterwegs zu sein, ist das Erlebnis mit Sicherheit noch übernatürlicher und beeindruckender. Beim Betreten des Schlosses Bevilacqua gleiten Sie aus der Geschichte heraus und tauchen in eine andere Zeit ein: seine Bauzeit, das Jahr 1300, geprägt durch Schlachten, Wappen und zu verteidigende Geschlechter. Die Zeit der Republik Venedig, dann jene der Österreicher Mitte des 19. Jahrhunderts, durch die das Schloss in Brand gesteckt wurde. Der Wiederaufbau durch die Gräfin Felicita Bevilacqua ein Jahrzehnt später und dann erneut ein zerstörerischer Brand im Zweiten Weltkrieg. Ganze 700 Jahre. Und heute hat man den Eindruck, diese Jahrhunderte zwischen den Steinsäulen, in den Rüstungen, Metallgegenständen oder Holzornamenten des alten Mobiliars wahrzunehmen. Wir unterhalten uns mit Roberto Iseppi, dem Ueber - gemeinsam mit seiner Gemahlin Miresi Cerato - dieser außergewöhnlichen Renaissance, die 10 Jahre Restaurierungsarbeit erforderte. „Wir möchten, dass sich unsere Gäste wie Hauptdarsteller eines Films fühlen. Dass einen Abend oder ein Wochenende lang die gesamte Magie der Vergangenheit zum Tragen kommt. Mit jeglichem Komfort, natürlich“. Roberto und Miresi, zwei einfache, außergewöhnlich gastfreundliche und lebenswürdige Personen. Seriös, engagiert, verantwortungsvoll: Sie erledigen alles sehr sorgfältig und höchstpersönlich, ohne zu delegieren, selbst wenn dies Zeit und Opfer erfordert. „Denn nichts ist wertvoller“, so Roberto „als eine persönliche Beziehung: Bei der Ankunft des Kunden da zu sein, um ihn mit einem herzlichen Händedruck zu begrüßen“. Und hier die Magie des Schlosses Bevilacqua. 7 Juniorsuiten, alle unterschiedlich

Prendete la strada che da Padova porta a Verona. Seguite la direzione per Montagnana, poi cercate indicazioni per il piccolo paese di Bevilacqua. All'altezza del cartello proseguite dritti e poi girate a destra: c'è un viale alberato, percorretelo tutto e uscite dal presente. Si avete capito bene. Dal presente. E se avete la nostra stessa fortuna di farlo in una giornata di nebbia, vi assicuriamo che l'esperienza sarà ancora più surreale e suggestiva. Entrare nel castello Bevilacqua è come lasciarsi scivolare fuori dalla storia e fare l'ingresso in un altro tempo. Il tempo in cui fu costruito, il 1300, fatto di battaglie, stemmi e casate da difendere. Il tempo della Repubblica Veneziana, e poi quello degli austriaci a metà '800, che diedero il maniero alle fiamme. La ricostruzione per mano della contessa Felicita Bevilacqua un decennio dopo, e poi ancora, di nuovo, l'Incendio che lo devastò nella seconda guerra mondiale. Sono ben 700 anni. E oggi pare di sentirli questi secoli, tra le colonne in pietra, sopiti dentro le armature, i cristalli o tra i fregi in legno della vetusta mobilia. Ne parliamo con Roberto Iseppi, artefice con la moglie Miresi Cerato di questa straordinaria rinascita, che ha richiesto ben 10 anni di restauri. „Quello che vogliamo è che i nostri clienti si sentano come i protagonisti di un film. Che si realizzi per una sera o per un week-end tutta la magia di ieri. Con i migliori comfort di oggi, naturalmente“. Due persone semplici Roberto e Miresi, di squisita accoglienza e cordialità. Due persone serie, impegnate, responsabili, che amano le cose fatte bene e amano farle di persona, senza delegare. Anche se questo richiede tempo e sacrificio. «Ma niente vale di più» dice Roberto „del rapporto personale, di esserci quando un cliente arriva, per salutarlo con una bella stretta di mano“. E allora eccola la magia di Castello Bevilacqua. 7 Junior Suite tutte diverse l'una dall'altra dove la tradizione convive in perfetta armonia con la modernità. Letti a baldacchino, bagni dai soffitti affrescati, acque santiere come lavabi. Ma anche vasche e docce idromassaggio, aria condizionata, internet wi-fi. E poi le sale. 16 saloni attrezzati

IL RELAIS
DAS RELAIS

VENETO
VENETIEN





„Ich hier jedoch vor allem zu Hause fühlen“. „Dann gibt es noch eine weitere stark ausgeprägte Vorliebe, jene für den Ort. Wir möchten vermeiden, dass das Schloss Bevilacqua zu einer Kathedrale in der Wüste wird. Hier soll es zu einer Wechselwirkung mit gegenseitigen Bereicherung mit der Umgebung kommen, die so viel zu bieten hat“. Vortrefflich bezeugt wird dies durch die kulturellen und weingastronomischen Ausflüge in die Umgebung, die Roberto zusammen mit seiner Frau für die Gäste organisiert, mit geführten Besichtigungen und einer Rast für einen leckeren Imbiss und eine Verkostung, sowie durch das Menü des 2009 in einem alten Schlossflügel untergebrachten Restaurants „All'antica Ala“. Auch hier herrscht eine typisch mittelalterliche Atmosphäre: gemütliche, mit alten Geräten ausgestattete Räume. Wir lernen den 36-jährigen Chefkoch Gianluca Darin Perette aus Mantua kennen. Er stellt das Menü zusammen, in dem einheimische Produkte klar überwiegen. „Typische und natürliche Produkte“ betont der junge Gianluca begeistert, „zum Teil kombiniert mit Produkten von auswärts, immer jedoch erstklassiger Qualität“. Vom Paduaner-Huhn bis

gli itinerari culturali ed enogastronomici che insieme alla moglie organizza per gli ospiti in tutti i dintorni, con visite guidate e soste golose a base di spuntini e degustazioni. Ma lo racconta soprattutto il menù de All'antica Ala, il ristorante nato nel 2009 che occupa proprio un'antica ala dell'edificio. Anche qui atmosfera tipicamente medievale: sale intime e raccolte, arricchite da vecchi utensili. Conosciamo lo chef Gianluca Darin Perette, 36 anni, mantovano. È lui che orchestra un menù dove i prodotti locali la fanno in assoluto da padrone. „I più tipici e i più genuini“ sottolinea con entusiasmo il giovane Gianluca „Con qualche commistione fuori porta - continua - ma sempre e solo di primissima qualità“. Dalla gallina padovana al riso Vialone Nano, dalla sopressa veronese alla stortina, salume tipico del basso veronese, al prosciutto di Montagnana. I formaggi: Monteveronese, Vezzena, Morlacco, Ubriaco. Ci si sposta un po' più in là e troviamo il tenero agnello dell'Alpago, l'orzo perlato delle Valli bellunesi, la Fassona piemontese e il tartufo nero della Lessinia. Ma Gianluca si spinge anche verso il mare con le gustose moeche e i carciofi violetti della veneziana





Lo chef Gianluca Darin Perette con Roberto Iseppi e Miresi Cerato



zum Reis Vialone Nano, von der Sopressa aus Verona zur Stortina, einer typischen Wurst aus der Gegend südlich von Verona, zum Schinken aus Montagnana. Die Käsesorten: Monteveronese, Vezzena, Morlacco, Ubriaco. Unweit von hier finden wir das zarte Lamm aus dem Gebiet Alpagio, die Perlgraupen der Belluneser Täler, die Fossina aus dem Piemont und die schwarzen Trüffel aus Lessinien. Gianluca bietet aber auch Meeresspezialitäten an, wie die köstlichen „Moeche“, die kleinen Krebse, und die violetten Artischocken der Insel S. Erasmo in Venedig. Die Weine? Im Keller des Schlosses lagern rund 100 Etiketten: in erster Linie Weine aus Venetien, gefolgt von der Lombardei, der Franciacorta und Südtirol; piemontesische, toskanische und emilianische Weine. Von jenseits der Grenze, Flaschen aus dem Elsass und Burgund sowie der Champagner. Gianluca ist kreativ: Er versucht, alte und längst vergessene Gaumenfreuden wieder aufzugreifen. Das beste Beispiel dafür ist das Entenküken, das Symbol des Restaurants, das in Tongeschirr serviert wird. Die junge, in der Glut gegarte Ente, wird auf ein Tongeschirr gelegt und dieses erst bei Tisch geöffnet. Eine raffinierte Küche, die sich stets an der jeweiligen Jahreszeit inspiriert, die mit Süßem und Salzigen spielt und es auf neue Weise miteinander kombiniert. Wir haben es gekostet. Das ganze 18 Stunden lang gekochte, butterzarte Lendenfleisch vom Ferkel. Gianluca hat es mit einer Zitrusfruchtsauce und Fladen aus Guà-Kartoffeln zubereitet. Des Weiteren haben wir die Tagliata der piemontischen Fossina mit Haselnussöl und schwarzem Trüffel aus Lessinien gekostet und den mit Vialone Nano zubereiteten Risotto, vermischt mit gehacktem Perlhuhnfleisch; dazu eine mit Parmesankäse aus der Milch der Rinderrasse „Vacche Rosse“ zubereitete Sauce. Würzige, aber trotzdem außergewöhnlich feine Gerichte. Und ein Tribut der Herkunft unseres Chefs, eine süße Neuinterpretation der „Torta sbrisolona“ aus Mantua. „Diese Rezepte erproben, ohne allzu viel zu wagen“, erklärt Gianluca. „Bevor wir mit den Gerichten überraschen, müssen wir den Kunden verstehen, ohne ihn dazu zu zwingen, den Koch zu verstehen“. Touché.

S.Erasmo. I vini? Nella cantina del castello riposano circa 100 etichette: in prima fila il Veneto, poi la Lombardia, la Franciacorta, l'Alto Adige; vini piemontesi, toscani ed emiliani. Oltre confine, bottiglie di Alsazia, Borgogna e Champagne. Gianluca interpreta i sapori con creatività cercando di far rivivere gioie del palato antiche e ormai dimenticate. L'esempio più rappresentativo è l'anatroccolo - animale simbolo del ristorante - servito nel coccio, ci spiega. Un'anatra giovane, prima cotta sotto le braci ardenti, e poi adagiata in un coccio da rompere in tavola. Una cucina raffinata, sempre ispirata alla stagionalità, che ama giocare con il dolce e il salato e combinarli in inediti abbinamenti. L'abbiamo provata. Una coppa di maialino cotto per ben 18 ore. Tenerissimo. Gianluca l'ha preparato con salsa agli agrumi e schiacciata di patate del Guà. Poi abbiamo assaggiato la tagliata di Fassina piemontese con olio alle noccioline e tartufo nero della Lessinia, il risotto con Vialone nano mantecato con battuto di faro e fonduta di Parmigiano di vacche rosse. Piatti saporiti eppur straordinariamente delicati. E tributo alle origini del nostro chef, una dolcissima rivisitazione della torta sbrisolona mantovana. "Sono ricette che sperimentano ma non osano mai troppo" ci tiene a precisare Gianluca "Prima di sorprendere con la cucina bisogna capire i clienti e non costringere il cliente a capire chi cucina". Touché.

Info: Relais Castello Bevilacqua
Via Roma, 50 - 37040 Bevilacqua (VR) Italia
Tel. +39 0442 93655 - Fax +39 0442 642192
www.castellobevilacqua.com



IL RELAIS
DAS RELAIS

VENETO
VENETIEN

