


Landestypisches Menü im Agriturismo

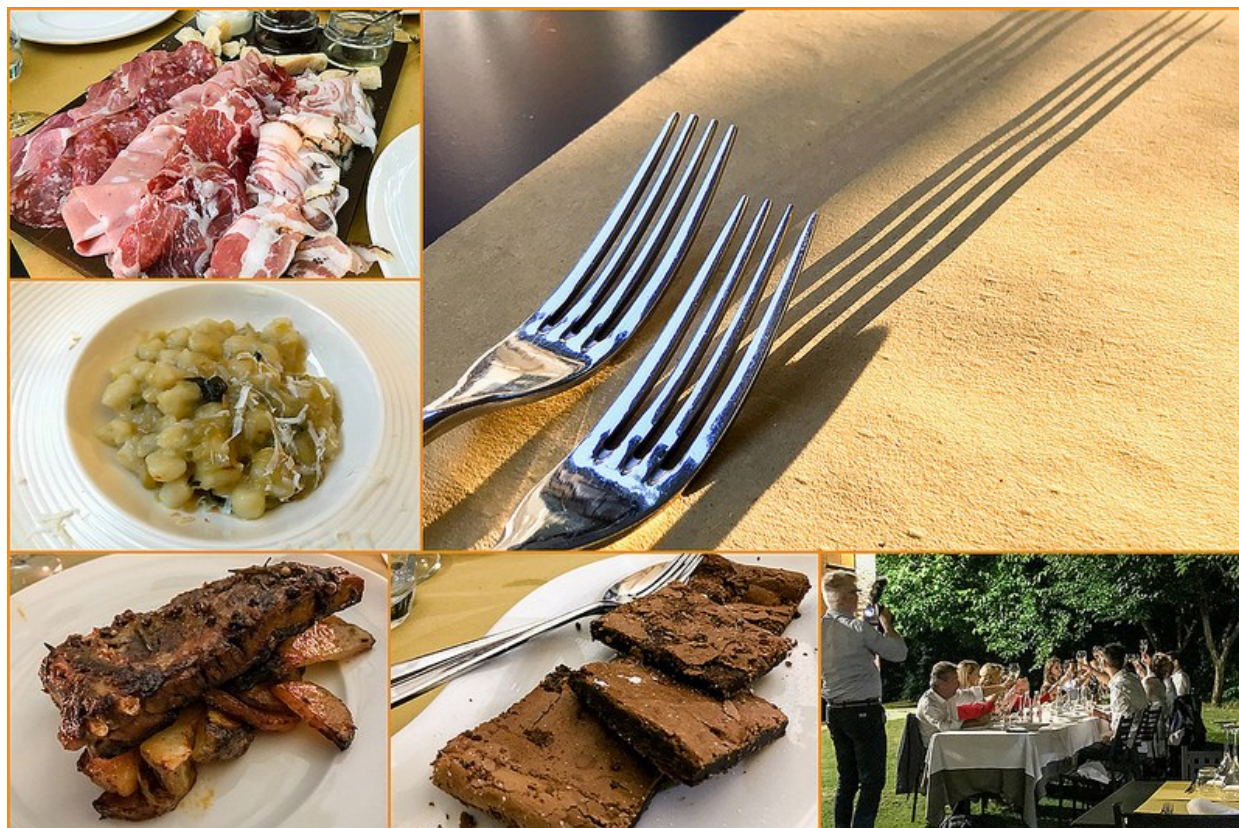
 stipvisiten.de/2018/06/landestypisches-menue-im-agriturismo/

June 26, 2018

STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.

© Ulrich van Stipriaan



Natürlich hat das Restaurant des *Agriturismo Principessa Pio* auch drinnen Plätze. Aber ebenso natürlich sitzt man draußen. Wir kommen so gegen acht – da ist eine lange, festlich dekorierte Tafel noch verwaist. Die Hochzeitsgäste kommen später – wir sind gerade fertig, als sie um halb elf mit dem ersten Glas Wein anstoßen. Anstoßen können wir auch (bzw. korrekt: konnten wir auch!), und zwar mit einem 2015 *Vino frizzante* der Azienda Agricola Isola di Franceschini, Colli Bolognesi. Das ist ein zehn Hektar großes (kleines) Weingut, das 1898 gegründet wurde. Die Familie *Franceschini* legt Wert auf Qualität – und man arbeitet pragmatisch: die Prinzipien der biologischen und traditionellen Landwirtschaft wechseln im Laufe des Jahres schon mal – Hauptsache, die Trauben wachsen perfekt. Der Frizzante war leicht und süffig, wie er sein soll – später hatten wir dann noch einen 2016 Chardonnay, der mit Schmelz und Kraft daher kam.

Los ging's mit *Antipasto: salumi e formaggi nostrani* – also Wurst und Käse nach Art des Hauses. Auf der Karte steht diese Auswahl an Wurstwaren der Emilia Romagna, Grana Padano DOP und anderen Käsesorten sowie Marmeladen und Honig als *Il tagliere del prete*, das Brett des Priesters... Eigentlich könnte das ja reichen, zumal die verschiedenen

Schinken, Salami und Mortadella teuflisch gut waren. Aber es ging ja erst richtig los mit dem *Primo*: eine viel zu große Portion *Gnocchi di patate di Bologna, porro, basilico e ricotta affumicata*. Das war, unter uns Pastorentöchtern, nicht so der Brüller an einem lauwarmem Sommerabend – obwohl der geräucherte *Ricotta* eine geschmacksprägende Erfahrung war.

Wo es ein *primo* gibt, ist der *secondo* nicht weit: *costine di maiale con patate rustiche* sind nichts anderes als Schweinerippchen mit Bratkartoffeln – und die waren richtig richtig gut, schön kross angebraten. Die Rippchen offenbar mariniert und mit Honig bepinselt – so genau konnte man das nicht feststellen, da das Tageslicht sich mittlerweile verabschiedet hatte und der Grill auch sein Werk trefflich verrichtet hatte. Angebrannt war da nichts, und der Gesamteindruck war einfach nur, wie Restaurantkritiker nie schreiben würden: lecker. Der bereits erwähnte Chardonnay fügte sich bei diesem Gang bestens ein, ein handgemachtes Bier (wie das im La Grotta getrunkene) wäre freilich auch prima gewesen! Als *dolce* schloss dann ein Schokoküchlein *tenerina „Taclenta“ al cioccolato* das landestypische Menü ab.

Azienda Agricola Principessa Pio

Via Vigne 38
44100 Ferrara

Tel. +39 0532.17.16.378
www.principessapio.com

[Besucht am 10. Juni 2018 | Teil des Berichts 24 Stunden Ferrara]



Agriturismo Principessa Pio

Karte wird geladen - bitte warten...



[STIPvisite](#)

Ferrara Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Agriturismo Principessa Pio 44.845724, 11.630517 [STIPvisite](#)Ferrara Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Hinweis:

Die Recherchen zu diesem Bericht wurden im Rahmen einer [Pressereise](#) vom [Consorzio Visit Ferrara](#) unterstützt.

Mehr lesenswerte Beiträge
