

ADEL BERICHTET
Eric de Rothschild über
die Realität in Bordeaux

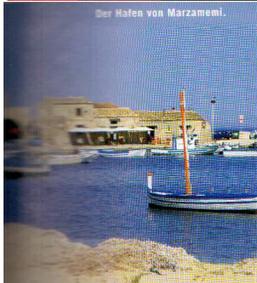
TRAUMLAND ARAGON
Reise und Kultur –
mit Tipps für Geniesser

VULKAN IN SICHT
An den Hängen des Ätna
gedeihen einzigartige Reben

Reifer Wein und satte Beats

DJ-Antoine, Co-Weinproduzent

Der Hafen von Marzamemi.



nicht nur für die wenigen Touristen eine Attraktion, sondern auch für Tunfischliebhaber, die sich hier einmal im Jahr treffen. Zahlreiche Exemplare lassen sich bei einer Mattanza, einer Treibjagd, überleben. Bei Pachino liegt deshalb auch eine der letzten Tunfischfabriken Italiens (wegen der zweitgrößten Tomara Siziliens allerdings nicht durchgehend in Betrieb). Nicht lange nämlich kommt der meiste Fisch, der in Europa verzehrt wird, aus Südostasien. Immer weniger werden auch in Sizilien, erzählt Salvatore Campisi, Eigentümer eines Betriebes in Marzamemi, der Tunfisch in Meersalz oder Öl haltbar macht. Kein Vergleich mehr mit früher, meint er und zeigt auf über alten Schwarzweissfotos an den Wänden: Fischer in den 50er Jahren sind da zu sehen. Unmengen von Thunfisch, die in Filets geschnitten werden. Was vor allem die in Öl eingelegten «Maiale» sind, die bei Campisi reissenden Absatz finden. Begehrt ist die Bottarga di Tonno, der Tunfischrogen, den man zu Pasta isst oder – zu einer Art Pastete gepresst – in Scheiben mit Olivenöl serviert. Womit vor der Küste Siziliens eines Tages fast kein Thunfisch mehr gefangen, dann wird bei Campisi auch keiner mehr verkauft: Ein Importeur aus Thailand kommt für Salvatore nicht in Frage. Was man tunfisch hat uns Lina im «La Galerna» gegrillt und mit etwas Olivenöl bemalt: Würzig und fest ist er, wie ein Stück Schweinefilet. Man nennt den Thunfisch zu Unrecht «maiale di mare», das Schwein des Meeres. Auch, weil sein Fleisch so vielfältig verwendbar ist. Das wissen Spitzenköche in ganz Italien zu schätzen: In der Toskana habe ich ihn



Schokolade für ausgefallene
Geüßte: mit Weissm Pfeffer,
Kardamom oder Peperoncino.

schon im Stile eines Bratens gegessen (im Restaurant «Abergaccio» in Castellina). Dort wie hier gilt: Besser als ein Weisswein passt ein fruchtiger Rotwein dazu. Ein Nero d'Avola aus dem nahen Pachino zum Beispiel. Während wir die Flasche leeren, warten wir, bis der schmutzbraune Hund wieder über den Platz trottet und schliesslich doch noch eine Mundharmonika seufzt, natürlich von Ennio Morricone persönlich gespielt.

Der Erbe der Azteken

Seinen Schmelz und seinen Charakter schöpft er in Afrika: in Ghana, um genau zu sein. Dort wird nicht nur gut Fussball gespielt, dort reifen auch würzige Kakaobohnen. Einige davon finden ihren Weg nach Modica, in den Süden Siziliens. Dort treffen die afrikanischen Kakaobohnen auf eine andere fremdländische Tradition – auf die Kunst, Schokolade zu produzieren, wie es schon die alten Azteken taten: nicht heiss, aus einer geschmolzenen Masse wie in der industriellen Fertigung, sondern kalt, unter ständigem Walken der Kakaomasse auf einem gerundeten Stein, was sicherstellt, dass keine Zusätze an Kakaobutter oder Milch nötig sind. Reine



Pier Paolo Ruda, Kakaofetischist
und Herr über die Schokoladen-
manufaktur Bonajuto in Modica.