

## Die Adriaküste

- ♦ ist Bestandteil von Europas größter Ferienregion
- ♦ besitzt kilometerlange, breite Sandstrände
- ♦ gilt als touristen- und besonders kinderfreundliches Ausflugsziel
- ♦ bietet unzählige Ausflugsmöglichkeiten, Sehenswürdigkeiten, Küstentrubel und Nachtleben sowie eine erlebenswerte Gastronomie

### **Wissenswertes über Geographie und Klima:**

- ursprünglich zum Gebiet der Alpen und des Apennin gehörig durch jahrtausendelange, unermüdliche Arbeit von Wind und Wetter, von Flüssen und Gestein zu Sand gemahlen und ans Wasser gespült (jährlich 70 m Wachstum des Landes ins Meer)
- durch das Po-Delta Teilung der Adria-Küste in zwei Bereiche:
  - im Nordosten die Lagunenküste des Golfes von Venedig mit Strandseen, Inseln und Strandwällen mit bekannten Badeorten (Lidi di Jesolo, Bibione, Lignano, Grado); anschließend die Steilküste des Golfes von Triest
  - im Süden die „Riviera Emiliano-Romagnola“ mit breiten flachen Stränden und zahlreichen Badeorten (Milano-Marittima, Cesenatico, Riccione, Cattolica, Sengallia, und natürlich Rimini, dem größten Badeort Italiens, für den ein einschlägiges Prospekt folgende Attribute fand: legendär - hautnah - sonnig - komplizenhaft - sanft - dynamisch - nachtschwärmerisch - offen - nobel - intelligent - unermüdlich)
- hinter der Küste zahlreiche interessante Regionen und Landschaften des oberen Italien:
  - **Venetien**, das vom Meer bis an die Alpen reichende Kulturland mit Städten wie Verona, Vicenza, Padua und Venedig
  - **die Emilia-Romagna**, eine fruchtbare Ebene im Hinterland von Ravenna und Rimini
  - **die Region der Marken**, ein hügeliges, grünes Bauernland zwischen San Marino und Ancona mit malerischen Städtchen wie Corinaldo, Ostra, Jesi und dem Renaissance-Kleinod Urbino
- besonders günstiges Klima durch den Einfluß des Mittelmeeres; an der Küste Kühlung durch den vom Meer her wehenden Schirokko; im Hinterland häufig größere Hitze; stärkere Niederschläge im Herbst und Frühjahr, ab Ende Oktober auch Überschwemmungen (Venedig)

### **Die Adriaküste und ihr Umfeld prägte eine lange interessante Geschichte!**

Interessant sind u. a.:

- ♦ Zeichen etruskischer Einflüsse (8.-3. Jh. v. Chr.), besonders in der heutigen Toskana und der Emilia-Romagna
- ♦ zahlreiche Überreste der römischen Antike (Verona, Rimini, Aquileia)
- ♦ Ravenna als wichtigste Stadt Italiens ab dem 4. Jh. n. Chr.
- ♦ mittelalterliche Burgen (San Marino, Gradara)
- ♦ lebendige historische Städte mit sehenswerten Palästen, Kirchen und Museen, die seit dem Mittelalter durch eine wechselvolle Geschichte geprägt waren (Florenz, Bologna, Padua, Urbino, Vicenza und Venedig)

- 1861 Ausrufung des Königreiches Italien und Vereinigung aller bis dahin bestehenden bzw. zum Teil bereits untergegangenen Provinzen; seitdem Rom als Hauptstadt Italiens

### **In dieser Gegend Italiens kommen Feinschmecker auf ihre Kosten:**

- typisch italienische Küche im Ristorante (Restaurant), in der Trattoria (einfaches Lokal) oder in einer Osteria (volkstümliche Gaststätte)
- Pasta (Teigware) als Grundlage jeder italienischen Mahlzeit in zahlreichen Varianten
- ♦ Vorliebe fürs Schlemmern in der Emilia-Romagna mit ihrer Hauptstadt Bologna („Die Fette“)
- ♦ typisch venezianische Gerichte mit Fisch oder Meeresfrüchten, Reis oder Polenta (Maisbrei)
- ♦ traditionsreiche Küche in der Toskana, einfach, bekömmlich und qualitativ; Vorliebe für Bohnen und Gegrilltes
- ♦ leckere Süßigkeiten und Eisspezialitäten
- ♦ besondere Weine; Grappa als beliebteste Spirituose und Kaffee in zahlreichen Zubereitungsformen
- besonders typische kulinarische Genüsse versprechen:
  - phantasievoll zubereitete Spaghetti-Gerichte (alla carbonara, al pomodoro, al sugo, alla cacciatora, alla bolognese)
  - gefüllte Teigtaschen (Tortellini, Rigatoni, Cappelletti, Canneloni)
  - Schlemmergerichte wie Tortellini, Ragú oder Costolette alla bolognese
  - weltberühmte Köstlichkeiten wie Parma-Schinken, Parmesan-Käse und Mortadella
  - empfehlenswerte Gerichte wie Involtini alla cacciatora (Kalbsroulade mit Hühnerleber), Filetto di tacchino (Truthahnfilet), Lasagne pasticciate (überbackene Teigware)
  - Fischspezialitäten aus Ravenna wie Anquille (Aal mit Knoblauch und Tomatensoße) oder Brodetto (Fischsuppe)
  - venezianische Spezialitäten wie Risi e bisi (Reis mit Erbsen), Risotto con scampi, Zuppa di pesce (Fischsuppe), Fegato alla veneziana (gebratene Kalbsleber mit Zwiebel), Anquilla marinata (marinierter Aal), Risotto nero (schwarzer Reis mit Stücken und Tinte des Tintenfisches)
  - toskanische Besonderheiten wie Bistecca alla fiorentina (Fleisch und Bohnen, über Eichenholz gegrillt), Arrosto alla fiorentina (Schweinebraten am Spieß), Fagioli al fiasco (dicke Bohnen in Öl), Zuppa di Fagioli con la pasta (Bohnensuppe)
  - Dolci (Süßigkeiten), Gelati (Eisspezialitäten) und Zabaione (Weinschaumcreme) sowie aromatische Früchte
  - „Vino del luogo“ - „hiesiger Wein“, der natürlich im jeweiligen Anbaugebiet am liebsten getrunken wird (in Venedig Valpolicella, Bardolino oder Soave; in der Emilia-Romagna Sangiovese, Lambrusco, Albana oder Trebbiano; in der Toskana Chianti classico)

**Sie sehen, die Adriaküste und die anschließenden Gebiete versprechen dem Besucher einen attraktiven und erholsamen Aufenthalt. Jeder kommt hier auf seine Kosten!**