



MEDIENINFORMATION

Kalabrien – eine kulinarische Entdeckungsreise zum Stiefel Italiens

München, den 25. April 2023 --- Mediterranean Hospitality bietet mit drei außergewöhnlichen Hotels und Resorts zwischen Tropea und Capovaticano die perfekte Umgebung, um den Süden Italiens kennenzulernen und sich kulinarisch auf diese Region einzulassen.

Die südlichste Region, also die „Stiefelspitze“ des italienischen Festlands zählt mit fast 800 Kilometern Küstenlinie, romantischen Dörfern, seinem türkisblauen Meer, Buchten und Stränden zu den europäischen Traumreisezielen. Zu den schönsten Orten zählen die Küstenorte Scilla, Tropea, Pizzo und das auf einem Felsvorsprung gelegene Capovaticano. Hotel Villa Paola und die Resorts Baia del Sole und Capovaticano verstehen sich als Botschafter kalabrischen Lebensstils und Kultur und zeichnen sich durch für diese Region bekannte herzliche Gastfreundschaft aus.

Villa Paola – ein ehemaliges Franziskanerkloster beherbergt heute Gäste aus der ganzen Welt

Die kalabrische Küche ist Teil der DNA der drei Häuser. In der [Villa Paola](#), einem umgebauten Franziskaner Kloster aus dem 16. Jahrhundert, werden noch heute die Zutaten für das Restaurant „[De' Minimi](#)“ in den Gärten des ehemaligen Klosters angebaut – so wie vor über 400 Jahren. Die Ernährung der Mönche des Minimi-Ordens war der Vorläufer der mediterranen Ernährung. Frische Produkte, Gemüse und ab und zu Fisch. **Der Heilige S. Francesco de Paola** hielt sein Leben lang eine leichte Ernährung ein und starb im hohen Alter von 91 Jahren, was bei einer damals durchschnittlichen Lebenserwartung von 30 Jahren durchaus auf seine gesunde Ernährung zurückzuführen war. Diese **einfache, schmackhafte Küche mit unverfälschten Zutaten** ist die Inspiration für **Chef Emanuele Pucci** des Restaurants in der Villa Paola, der Gerichte und Zutaten neu und modern interpretiert und serviert. Viele der Weine des Restaurants stammen zudem aus Kalabrien.

Eine besondere Spezialität der Küche vom De' Minimi wird zum Mittagessen und zum Aperitif serviert: „Streetissimi“ ist eine Neuinterpretation kalabrischer Straßengerichte, die man gerne in Gesellschaft isst, wie z.B. Lestopitta, ein typisch kalabrisches Fladenbrot, dessen Name sich vom griechischen "leptos" (dünn) und "pita" (Brot) ableitet. Eine schmackhafte Pizza aus gebratenem oder gebackenem Brot, die heiß und knusprig oder gerollt und gefüllt mit Klassikern der kalabrischen Küche genossen werden kann sowie eine Tropea-Zwiebel-Frittata. Wer Sonntagmittag zum Essen in die Villa Paola kommt, erlebt ein Sonntagsessen wie bei den Großeltern.

Der Villa Paola Wein Club veranstaltet außerdem jeden Montag Weinverkostungen mit lokalen Winzern und der entsprechenden kulinarischen Begleitung.

Wein aus Kalabrien – Klima sorgt für Weine von erstklassiger Qualität

Noch vor den Römern bauten die Griechen Wein in Kalabrien an und hinterließen der Region die **Rebsorten Gaglioppo, Greco, Bianco und Trebbiano**. Rund 25.000 Hektar stehen unter Reben. Kalabrien ist in drei Klimazonen unterteilt. Heißes, trockenes Klima herrscht am Ionischen Meer, subtropisches Klima am Tyrrhenischen Meer und in den Höhenlagen der Gebirgszüge ist es kühler, und im Winter kann es auf 1.200 Metern sogar zum Schneefall kommen. Die Böden sind leicht und nährstoffarm, bieten jedoch durch das heiße Klima in bis zu 1.000 Metern beste Voraussetzungen für Weine erstklassiger Qualität. Der überwiegende Teil kalabrischer Weine sind Rotweine.

Baia del Sole – Meerlage im Herzen Kalabriens

Nur eine kurze Autofahrt von der Villa Paola entfernt liegt das [Resort Baia del Sole](#) inmitten eines üppigen grünen Parks und direkt am Meer. Im Garten wächst das sogenannte „**Viagra Kalabriens**“ – Peperoncini, wie die Chilischoten in Italien heißen. **Diavolilli, „Teufelchen“** nennen die Kalabresen ihre Peperoncini fast liebevoll und verarbeiten sie in vielen traditionellen Spezialitäten, zum Beispiel in der **Nduja**, einer streichbaren Salami, oder in Rosamarina, einer Paste aus getrockneten jungen Sardellen, Olivenöl und jeder Menge Peperoncini. Sogar in das weltberühmte Tartufo-Eis findet sie ihren Weg: **Tartufo Afrodisia**, eine Komposition aus Orangen- und Aprikoseneis mit scharfen Chilistückchen. Die Gäste im Baia del Sole genießen selbstverständlich den fangfrischen Fisch aus dem Meer im Restaurant am Strand, und alle anderen Zutaten stammen aus dem eigenen Garten, aus den Gärten der Villa Paola oder von lokalen Bauern. Der **Schwertfisch** zählt zu den traditionellen Fischgerichten, bestes Fanggebiet ist bei Scilla. Frisch vom Grill oder aus dem Ofen wird der Schwertfisch mit ein paar Tropfen des kalabrischen Olivenöls serviert.

Das berühmte Tartufo-Eis kommt aus Kalabrien, aus Pizzo

Pizzo – die kleine Stadt erkundet man am besten zu Fuß oder mit einem typisch italienischen Piaggio – das „Dreirad“ passt durch die engen Gassen. Der Besuch des Marktplatzes ist ein Muss, hier wurde das berühmte **Tartufo-Eis** erfunden, und in der Gelateria Artigianale Bar Dante wird es per Hand hergestellt.

La Cipolla Rossa di Tropea – die Königin der Zwiebeln

Zwischen Tropea und Capovaticano wächst eine zweite Berühmtheit der kalabrischen Küche: die rote Tropea-Zwiebel. Die „**Cipolla Rossa di Tropea Calabria**“ ist eine süße rote Zwiebel. In Kalabrien wird sie zu Mousse, Marmelade, Cremes und Pasten verarbeitet und natürlich eingelegt. Wunderbar schmeckt sie auch zum kalabrischen **Pecorino**, ein Käse aus Schafsmilch, mild und kräftig.

Capovaticano – Paradies am Meer mit Blick nach Sizilien

15 Minuten Autofahrt entfernt vom Baia del Sole liegt das [Resort Capovaticano](#), das seinen Gästen nicht nur eine exklusive Alleinlage am Meer bietet, sondern auch entspannende Thalasso-Behandlungen. Wasser ist das alles bestimmende Element. Und so genießen die Gäste besonders zum Sonnenuntergang die Stimmung am Meer bei einem Glas Rosé Puntalice aus der Rebsorte Gaglioppo¹⁶. Vom Resort Capovaticano haben die Gäste einen Blick bis nach Sizilien, das von hier aus in 90 Minuten mit dem Auto zu erreichen wäre, wären da nicht die Liparischen Inseln, die sich als Nachbarn in greifbarer Nähe für Tagesausflüge anbieten. Vom Resort aus kann man tagsüber mit dem Boot die Küste der Götter und die Inseln erkunden, bevor man zum romantischen Abendessen mit der Sonnenuntergangskulisse im Strombolicchio Restaurant eintrifft. 96 % aller in der Küche verwendeten Produkte sind kalabrischer Herkunft, über 60 % biologisch und deren Zubereitung ist modern und kreativ, mit einem Hauch von Tradition. Eine Tischreservierung wird empfohlen. Im Restaurant Mantineo wird traditionelle kalabrische Küche zelebriert, gepaart mit hervorragenden lokalen Weinen. Im Stromboli Restaurant umarmt Kalabrien das Mittelmeer mit Blick auf das Meer, und in der Belvedere Bar gibt es raffinierte Fusion-Gerichte aus Meeresfrüchten und Gemüse. Die Drinks sind moderne Kompositionen und Klassiker.

Über die Äolischen oder Liparischen Inseln

Die Äolischen oder Liparischen Inseln Stromboli, Vulcano, Lipari, Panarea, Salina, Filicudi und Alicudi sind vulkanischen Ursprungs. Die Insel Stromboli ist der aktivste und ständig feuerspeiende Vulkan Europas, der von Kalabriens Westküste zu sehen ist. Das beeindruckende Naturschauspiel lässt sich vom Land oder Meer aus beobachten. Vom Hafen von Tropea starten Boote zu ganz- oder halbtägigen Ausflügen mehrmals in der Woche.

Über Mediterranean Hospitality

Unter der Leitung von [Mediterranean Hospitality](#) werden in Kalabrien ein Boutiquehotel, Villa Paola, ein Strand-Resort, das Baia del Sole, und ein Strand-Resort mit Thalasso Spa, das Capovaticano, geführt. Das Boutiquehotel und die beiden Resorts zeichnen sich alle drei durch eine hervorragende Lage aus und sind ideale Orte, an denen man sich erholen und die Region Kalabrien von ihren besten Seiten aus kennenlernen kann. Außerdem lassen

sich für einen Urlaub in der südlichsten Region Italiens Aufenthalte in zwei oder auch allen drei Häusern kombinieren.

Hotel-Preise:

VILLA PAOLA: Zimmerpreis pro Nacht/inkl. Frühstück/2Personen ab € 285,-- (Nebensaison)

BAIA DEL SOLE RESORT: Zimmerpreis pro Nacht/ inkl. Frühstück/2Personen ab € 110,-- (Nebensaison)

CAPOVATICANO RESORT THALASSO SPA: Zimmerpreis pro Nacht/inkl. Frühstück/2 Personen ab € 140,-- (Nebensaison)

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH

Osterwaldstraße 10, G 19 | 80805 München

Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs | Lisa Kronschnabl

T.: 0049-89-215.3793 – 82 / -84 / -86

M.: presse.mediterraneanhospitality@gce-agency.com