

Die Lust am Reisen

MERIAN

Trentino

€ 9,90 (D) · € 11,90 (Euro-Länder) · SFR 15,90 (CH) · Mai 2020 · C4701 E

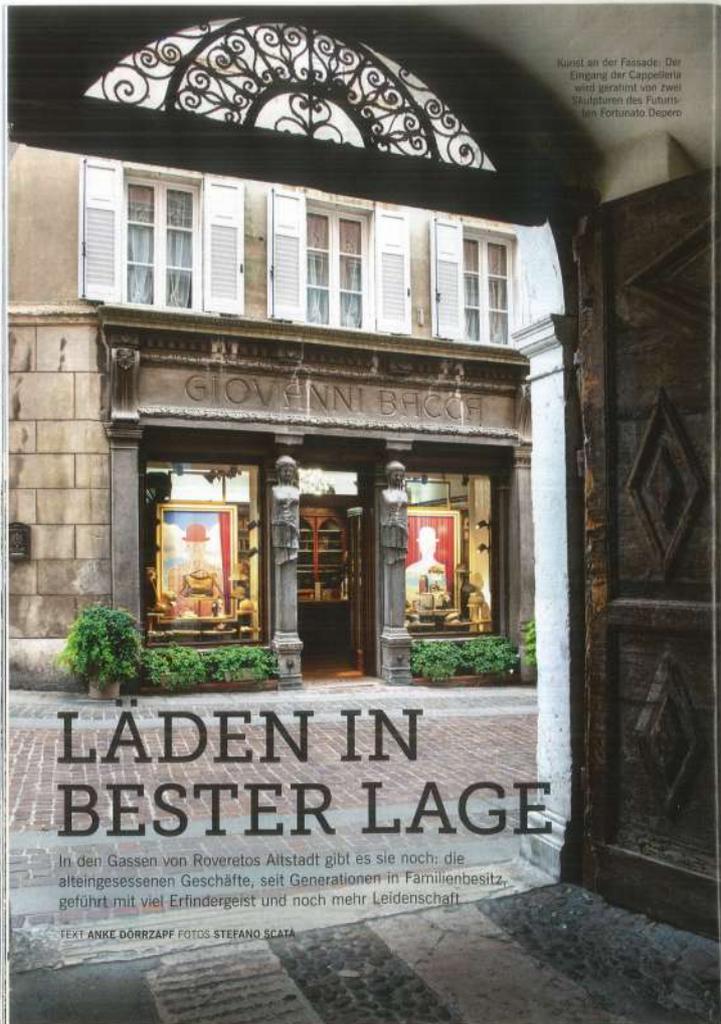
ITALIENS NATURSCHÖNHEIT

DOLOMITEN Gipfeltour mit San Martinos legendären Bergführern

DOLCE VITA Trento und Rovereto: alle Tipps für den Städte-Trip

DESIGN & NATUR Besondere Hotels in spektakulärer Lage





Kunst an der Fassade: Der Eingang der Cappelleria wird gerahmt von zwei Skulpturen des Futuristen Fortunato Depero

LÄDEN IN BESTER LAGE

In den Gassen von Roveretos Altstadt gibt es sie noch: die alteingesessenen Geschäfte, seit Generationen in Familienbesitz, geführt mit viel Erfindergeist und noch mehr Leidenschaft

TEXT ANKE DÖRRZAPF FOTOS STEFANO SCATA



Chefin Sonia Monti an der fast 200 Jahre alten Holztheke ihres Hutladens

FEINE KOPFSACHE

Seit 1823 in Bestform: die Hüte der Cappelleria Bacca

Schon der Eingang hat Stil: Zwei Skulpturen von Frauen in griechisch anmutenden Kleidern säumen die Pforte der Cappelleria Bacca. Geschaffen hat sie der berühmte Futurist Fortunato Depero. Er lebte Anfang des 20. Jahrhunderts in Rovereto, seine Werke sind heute in einem Museum ein paar Straßen weiter zu sehen. Und eben an diesem Portal: Depero gestaltete die Damen für den befreundeten Ladenbesitzer – da war das Hutgeschäft schon fast hundert Jahre alt.

Giovanni Bacca eröffnete seine Cappelleria Bacca 1823, heute wird das Geschäft von Sonia Monti geleitet, der Ehefrau eines Nachfahren des Gründers. »Mein Schwiegervater konnte aus Altersgründen nicht mehr weitermachen«, sagt Sonia Monti. Also übernahm sie den Laden und setzt dabei auf hervorragenden Service. Seit vielen Jahren berät sie ihre Kunden, weiß genau, welche Hutform mit dem jeweiligen Gesicht harmonisiert. »Ein Hut muss passen. Da

macht ein halber Zentimeter viel aus.« Sie nimmt einen breiten Metallring von der Theke, ein Instrument, um die Größe des Kopfes zu messen. Es ist aus dem 19. Jahrhundert und funktioniert noch immer.

Derzeit kommt es Sonia Monti zugute, dass Hüte wieder modern sind. »Viele Kunden sind genervt von den immer gleichen Modeketten«, sagt sie. »Sie wollen etwas Originelles.« Deswegen sucht die Chefin bei kleinen Produzenten Stoffe und Form aus und lässt die Hüte nach eigenen Entwürfen fertigen. Dazwischen verkauft sie Klassiker wie den Stetson, aber auch Handschuhe und Mützen für den Winter. Alles präsentiert sie rund um die historische Holztheke oder in den knapp 200 Jahre alten Regalen. Denn die Einrichtung ist noch fast die gleiche wie damals, als die Herren und Damen stets mit Hut durch Roveretos Gassen flanierten – vorbei an Deperos Skulpturen vor der Cappelleria.

Cappelleria Bacca Via Rialto 39
www.cappelleriabacca.it



Das Messinstrument der Hutmacherin: Mit diesem Metallring erfasst Sonia Monti die Größe der Köpfe ihrer Kunden

Der Schinken hängt von der Decke, der Käse stapelt sich schon neben der Theke – der Feinkostladen Finarolli ist bis obenhin voll mit Spezialitäten



SCHINKEN, KÄSE, GUTE LAUNE

Alimentari Finarolli ist Roveretos bestes Delikatessengeschäft



Ein Käse so groß wie ein Kürbis: Der Provolone Recco passt definitiv nicht in die Vitrine

Tortellini mit Kürbistüllung und Wildschweiwürste liegen in der Theke. An der Decke hängen Prosciutto-Keulen. Dahinter stehen Regale mit riesigen Stücken Re-Alto-Käse. Der Duft von Bergkäse und luftgetrockneter Salami erfüllt die Specialità Alimentari Finarolli. Ein Paradies für Feinschmecker.

«Buonasera, signora. Wie geht es Ihnen heute?», tönt Paolo Gilberti, als eine Kundin eintritt. Mit dieser Stimme, so tief und laut wie die eines Bären, könnte Paolo auch wunderbar auf Marktplätzen auftreten. Doch er arbeitet in dem Feinkostladen, der in Rovereto zu einer Institution geworden ist. «Das Geschäft selbst gibt es schon seit 1946», erklärt Gilberti. Angefangen hat er unter dem zweiten Besitzer Carlo Finarolli. Aber als der 1984 aufhörte, übernahm Gilberti zusammen mit seinem Compagnon Giovanni Dapor den Feinkostladen – und wurde selbst zum Chef.

Die Einrichtung mit den dunklen Holzregalen ist aber weitestgehend

dieselbe geblieben wie damals schon zur Eröffnung in den vierziger Jahren. «Wir haben nicht viel verändert, höchstens verbessert», sagt Paolo und grinst.

80 Prozent seiner Käsesorten, Antipasti, Würste und Schinken bezieht Gilberti von kleinen Herstellern. Darunter sind viele Spezialitäten aus der Umgebung, wie der Trentingrana, ein Parmesan aus dem Trentino. «Der wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die nur Heu fressen, das über tausend Meter Höhe wächst. Das ist ein Gras voller Blumen und Kräuter. Und das schmeckt du auch», preist Gilberti den Käse an. «Die Canederli machen wir selbst aus Schinken, Brot, Milch und Parmigiano», sagt er und zeigt auf die typischen Trentiner Speckknödel. «Bei uns bekommen die Kunden eben das, was sie in den Supermärkten nicht finden», sagt der Chef voller Stolz, und seine kräftige tiefe Stimme tönt dabei hinaus bis in die Gasse.

Specialità Alimentari Finarolli Va Mercerie 7/9

Kurze Pause: Giovanni Dapor sitzt vor der Tür ein Panino, während Kollege Paolo Gilberti einen Käse bringt





Prall gefüllt bis vor die Tür, das Haushaltwarengeschäft von Paola Lazzeri.



Der Ruhestand kann warten: Auch mit über 70 Jahren steht Paola Lazzeri noch jeden Tag in ihrem Laden.

PAOLAS WUNDERKAMMER

Lazzeri bietet alles für den Haushalt. Auch das, was sonst niemand hat

Nebenan hat ein Bio-Bistro aufgemacht, das vegane und glutenfreie Tagesmenüs anbietet und kräftig Likes auf Facebook sammelt. Das Lazzeri ein paar Schritte weiter wirkt dagegen wie aus einer anderen Zeit: Es hat weder eine Homepage noch beschäftigt sich die Besitzerin mit sozialen Netzwerken. Hier gibt es handbetriebene Apfelschälmaschinen, Milchkannen, Kerzenlöcher aus Messing und gerillte Holzschaufeln zum Ernten von Blaubeeren – Haushaltsgeräte, die in normalen Kaufhäusern kaum noch zu finden sind. Das Sortiment füllt den Laden bis auf den letzten Quadratzentimeter. Hinter die Theke des Geschäfts passt gerade noch Paola Lazzeri. Sie hat das Geschäft vor langer Zeit von ihrem Vater übernommen. »Das war 1976«, erinnert sie sich. »Mein Vater handelte mit Elektroartikeln. Das konnte ich nicht. Das waren andere Zeiten! Eine Frau, die elektrisches Zubehör an Arbeiter verkauft – das hätte damals niemals funktioniert!«

Also hat sie das Lazzeri in ein Geschäft für Haushaltsartikel verwandelt. Heute ist Paola Lazzeri über 70 Jahre alt und steht noch immer fast jeden Nachmittag im Laden. Von der Decke baumeln Hunderte Ausstechformen für Schmetterlings-, Flugzeug- oder Fledermaus-Plätzchen. Daneben hängen Formen für Ravioli, in klein, groß, eckig und rund. Was ist der älteste Haushaltsartikel in ihrem Sortiment? »Ich«, sagt die Signora und grinst. Sie weiß in ihrem übervollen Laden ganz genau, wo sie was findet. »Ich suche einen handbetriebenen Milchaufschäumer«, sagt eine Kundin. »Aber einen mit Behälter unten dran. Ich weiß gar nicht, wie man den nennt.«

»Kein Problem, das habe ich das«, sagt Signora Lazzeri, greift zielsicher in ein Regal hinter der Theke – und zieht gleich drei verschiedene Modelle von Milchaufschäumern heraus. Irgendwo aus einem Versteck zwischen Eierschneidern und Schneebesern in ihrer kleinen Wunderkammer, Lazzeri Via Rialto 32



Lieber rund oder lieber rechteckig? Ravioliformen gibt's bei Lazzeri für jeden Geschmack.

Wacholderbeeren, Schellack; Apfelkekse: In den Schränken und Schubladen lagern die verschiedensten Schätze



SELTENE KRÄUTER IM PALAZZO

Die Drogheria Micheli setzt auf Heilkräfte und guten Geschmack



Getrocknete Lindenblüten sind nur eines der vielen pflanzlichen Produkte der Drogheria Micheli

Kultur und Geschäft. Das sind zwei wichtige Pfeiler Roveretos. Der Palazzo Todeschini vereint beides: Links oben in einem Saal gab Mozart 1769 ein Konzert – eine Tafel erinnert heute noch daran. Und rechts im Erdgeschoss befindet sich die Drogheria Micheli, eine Institution in Rovereto.

Die Geschichte der Drogerie begann 1785, als Giuseppe Antonio Masotti die Einwohner des Ortes hier mit Aquavit und Likören versorgte. Betritt man das Geschäft heute, stehen seine Nachfahren Claudio und Gianna Micheli vor den Schubladen, füllen Wacholderbeeren oder Schellack in kleine Säckchen, verkaufen Apfelkekse oder Heidelbeersirup aus dem Trentino.

«Wenn man nicht weiß, wo man etwas bekommt, geht man eben zu Micheli», sagt Andrea, ihr Sohn. Er ist 30 Jahre alt, trägt Jeans, Turnschuhe, Ziegenbärtchen, etwas längere Haare, wirkt wie ein Student, der sich hierher verlaufen hat. Dabei hilft er als jünge-

ster Nachkomme maßgeblich dabei, die Drogerie in die Zukunft zu führen.

Wie viele kleine Geschäfte setzt Familie Micheli auf Nischenprodukte von Herstellern aus der Umgebung – Kräuter von hoher Qualität, Bonbons, die hier sogar stückweise über den Tresen gehen. Neben gutem Grappa aus dem Trentino kann man bei Micheli auch spannende Weine erstehen. Im Gewölbe unter der Drogerie lagern Hunderte Flaschen kleiner Weingüter. Claudio und Andrea Micheli holen sie auf Nachfrage der Kunden gerne hoch. Vater und Sohn ließen sich extra zu Sommeliers ausbilden – auch um den Brenneier-Brauch der Vorfahren zu erweitern. Zusätzlich hat sich Andrea noch auf Bier von kleinen italienischen Brauereien spezialisiert. So führt jede Generation nicht nur die Tradition der Familie auch Jahrhunderte später noch fort, sondern erweitert das Sortiment um eine ganz eigene Note.

Drogheria Giuseppe Micheli Via Mercerie 16/20. www.drogheriamicheli.it



Ihr Geschäft ist seit mehr als 200 Jahren im Familienbesitz: Claudio Micheli und sein Sohn Andrea

Die Manufaktur ist in einem modernen Bau zu Hause – nur die Sechziger-Jahre-Kasse kommt noch zu besonderen Anlässen aus dem Hinterzimmer



VERRÜCKT NACH SCHOKOLADE

Aus dem Hause Exquisita kommen Pralinen, die süchtig machen



Zu seinen Pralinen trinkt der Chef gerne einen guten Wein: Exquisita-Gründer Walter Tomio

Angefangen hat alles mit einem Schokoladenraub. »Schon als Kind habe ich heimlich die Schokolade im Laden meines Vaters stibitzt«, beichtet Walter Tomio. »Ich bin verriekt nach Schokolade.«

Diese Leidenschaft hat er nie mehr abgelegt. Längst hat er den Laden übernommen, das sein Großvater Arturo 1920 in der Altstadt gründete. Damals war er noch eine Drogerie. Nach dem Zweiten Weltkrieg verwandelte sie Tomios Vater in ein Geschäft für Bonbons und andere Süßigkeiten und zog in einen moderneren Bau. Walter Tomio selbst hat den Laden abermals umgekrempelt. »Man muss sich von anderen unterscheiden oder man geht zugrunde«, erklärt er. Also hat er aus dem Süßigkeitengeschäft eine edle Schokoladenmanufaktur gemacht.

»Wir sind schon alle ein wenig verrückt«, grinst er, bevor er bis ins Detail erzählt, wie er die Spezialpralinen für Roveretos Kulturkomplex MART kreiert hat. Wochenlang brütete er mit Tochter Chiara und Sohn Davide

über neuen Ideen: Ob Orange mit Sezaupfeffer harmonisiert? Oft sieht man ihn mit einem Topf durch das Geschäft laufen, darin probiert er neue Geschmcker aus. Seine schon fertige Nuss-Nougat-Creme stellt er etwa mit Bitterschokolade und Haselnüssen aus dem Piemont her. Sie kommt ohne Palmöl oder zugefügte Aromen aus. Mit ihr beliefert er sogar zwei italienische Sterne-Restaurants. In der Weihnachtszeit verschickt er den Panettone, den typisch italienischen Weihnachtskuchen, über seinen Onlineshop sogar bis nach Australien.

Noch studieren Tomios Kinder an der Universität, die kleine Tochter Giada geht zur Schule. Ob sie später mal das Familiengeschäft übernehmen? »Hauptsache, meine Kinder machen das, was sie tun, mit Leidenschaft. So wie ich«, sagt Walter Tomio, um dann schnell von der nächsten Praline zu schwärmen: »Merktst du, wie das langsam im Mund explodiert?«

Exquisita Via Felice e Gregorio Fontana 10
www.exquisita.it

MERIAN ROVERETO



Kleine Bar mit großem Publikum: Vor dem »Stappomatto« steht die Kundschaft sogar auf der Straße

aus man das Schauspiel verfolgen kann. Dazu gibt es eine kleine Ausstellung. **Caffe di Miravalle**
www.fondazioneoperacampiana.it

ESSEN UND TRINKEN

Ristorante La Terrazza sul Leno
Der Eingang ist unscheinbar, das Highlight des Restaurants liegt aber drinnen auf der anderen Seite, eine hübsche Terrasse am Ufer des Lenos. Aber auch bei schlechtem Wetter ist das Lokal eine gute Wahl. Das Interieur ist zwar schlicht, dafür ist der Service herzlich und die Pasta ein Traum. Besonders die mit Büffelmozzarella. **Via Setaoli 2A, www.laterazzasuleno.it**

Stappomatto

»Wo doz hat WiFi«, steht gleich neben dem Eingang, »talk to each other.« So soll es sein in einer guten Bar. Fast jede Ecke ist hier mit Schildern und Sprüchen dekoriert. Und Biere gibt es in jeder Menge Varianten, darunter viele Sorten Craft-Beer – wie etwa das fruchtige »Giant Guerrilla« mit Pfirsich, Mango und Ananas. Dazu gibt es Snacks. **Corso Bettini 55A**
www.facebook.com/stappomatto

Osteria del Pettiroso

Das 2001 eröffnete Wirtshaus »Rötelchen«, wie sein Name übersetzt lautet, besteht eigentlich aus zwei Lokalen, einer Weinbar im oberen Stock mit einer großen Auswahl feiner Tropfen, von denen rund 30 täglich auch im Glas serviert werden. Und einem Restaurant im Keller, in dem viele Trentiner Gerichte auf den Tisch kommen. Die Gänsekeule mit Polenta etwa ist hervorragend. **Corso Bettini 24, www.osteriadelpettiroso.it**

ÜBER NACHT

Casa del Pittore
Am Hang über der Festung liegt diese kleine Unterkunft, nur fünf Minuten Fußweg von der Altstadt entfernt. Familie Forner vermietet 13 liebevoll eingerichtete, herrlich lichtdurchflutete Zimmer, dazu gibt es ein großes Frühstücksbüfett sowie eine Sauna und einen Whirlpool – perfekt zur Entspannung nach dem Stiefzug durch die Stadt. **Via Acquedotto 8, www.casadelpittore.it**

Jeden Abend ein Konzert

Mit 40 000 Einwohnern ist Rovereto die zweitgrößte Stadt im Trentino – und hat neben guten Geschäften einiges zu bieten: renommierte Kunstmuseen, gute Küche und eine Glocke mit Geschichte

SEHENSWERT

Museum für moderne und zeitgenössische Kunst

Der von Stararchitekt Mario Botta entworfene und 2002 eröffnete Hauptplatz des MART ist das ungewöhnlichste Aushängeschild Roveretos. Zu dem Kulturkomplex gehören aber auch die Standorte »Casa d'Arte Futurista Depero« und »Galeria Civica« (mehr Infos zum MART auf S. 132). **Corso Bettini 43, www.mart.trento.it**

Kirche San Marco

Die orange leuchtende Fassade mit dem Markuslöwen wirkt schon von außen riesig. Geht man aber hinein, scheint die Chiesa di San Marco mit ihren drei Kapellen noch größer. Und prächtiger: Marmorne Altäre, goldüberzogener Stuck und Fresken von Luigi Cavenaghi schmücken die Kirche. Ein herrlicher Rückzugsort mitten in der Stadt. Der Markuslöwe zielt sie übrigens nicht ohne Grund: Er ist das Wappentier der Dogen von Venedig, denen Rovereto während des Blaus im 15. Jahrhundert unterstand. **Plaza di San Marco**

Kaffeerderei Bontadi

Die 1790 gegründete Rösterei ist die älteste Italiens – seit 2016 hat sie neben den Produktionshallen in der Altstadt auch ein kleines Museum. Gezeigt werden rund 300 Ausstellungsstücke, darunter Kaffee- und Espresso-maschinen so groß wie Kühlschränke, alle wundervoll geformt. Für Kaffee-liebhaber ein Muss, für alle anderen ein netter kostenloser Zwischenstopp während des Stadtbummels. **Vicolo del Messaggero 10**
www.bontadi.it/de/cafes-robot-museum

Friedensglocke

Bereits 1925, sechs Jahre nach Ende des Ersten Weltkriegs, wurde die erste Friedensglocke in Rovereto aufgestellt. Ihr Läuten sollte dem Gedonken der Soldaten aller einst im Trentino kämpfenden Nationen dienen. Die heutige Version stammt von 1960 und steht auf dem Hügel von Miravalle südlich der Altstadt. Zum Sonnenuntergang blüht sie jeden Abend hundert Mal zur Stadt hinunter, neben der Glocke stehen Tribünen, von denen