

Agriturismo à la Toskana – Poppi Italien



Ein kleines Stück Italien für Geniesser.

Tipp der Expertin: Die sympathische Bloggerin und Journalistin Inge Jucker führt uns in die Toskana. Genauer gesagt in das schicke Poppi. Hier befindet sich ein Agritourismus Hotel der ganz besonderen Art. Nun aber Bühne frei für Inge!



Die Burg der Grafen Guidi thront auf dem höchsten Punkt des Örtchens Poppi. Bei schönem Wetter sieht man weit über die Hügel der Toskana.

Der Auslöser für diese Reise war die Empfehlung eines kleinen Hotels namens Poggio a Poppi. Poppi? Wo, bitteschön, ist denn Poppi? Das Städtchen, das auf einem Hügel thront, ist zwischen Florenz und San Marino zu finden, ziemlich in der Mitte des Stiefelschäfts. Das alte Poppi wurde rund um die Hügelkuppe mit der Burg der Grafen Guidi gebaut und ist auf jeden Fall einen Bummel durch die engen Gassen wert. Die drei Kirchen und das Kloster haben wir aber schnell gesehen. Während der Ort als Hauptsitz der Adelsfamilie Guidi im 13. und 14. Jahrhundert für die Toskana eine wichtige Rolle spielte, ist er heute völlig unbedeutend und unbekannt.



Der Blick schweift über die Felder Richtung Poppi. Von weitem ist die Burg zu erkennen

EIN REFUGIUM IM LANDESTIL

Das hat Gino und Silvana Moneti aber nicht daran gehindert, etwas ausserhalb von Poppi ihr kleines Refugium in einem alten Bauernhaus einzurichten. Sechs Zimmer – alle unterschiedlich eingerichtet und mit Namen wie «Tristano e Isotta» ausgestattet – sowie drei Ferienwohnungen gehören heute zum Angebot des Poggio a Poppi. Die Zimmer sind geräumig, unser «Dante e Beatrice» hat sogar noch eine Terrasse. Und auch im Badezimmer herrscht keine Enge. Die farbigen Wände, die Vorhänge und die Möblierung zeugen vom guten Geschmack der Besitzer des Hauses. Sie haben sich an toskanischen Traditionen orientiert und auch mit bewährten Materialien gearbeitet. Je nach Saison kostet ein Zimmer zwischen 70 und 80 Euro pro Nacht.



Der alte Bauernhof Poggio a Poppi wirkt von aussen eher unscheinbar. Er kuschelt sich an den sanften Hügel und verschmilzt fast mit der Natur. Innen ist er dafür umso bunter.

FUTTERN BEI MONETIS

Ja, es ist abgelegen, aber so gemütlich, dass wir abends auch gerne hier essen. Für den ersten Abend haben wir schon von zu Hause aus reserviert; für die weiteren Abendessen können wir während des Frühstücks das mehrgängige Abendmenü studieren und dann buchen oder eben nicht. Kostenpunkt: 30 Euro pro Person. Was in der Küche verarbeitet wird, stammt alles aus der Region, manches auch aus dem eigenen Garten. Silvana kocht herrlich und Gino gibt den perfekten Kellner und stilvollen Gastgeber. In der ersten Nacht sind wir die einzigen Gäste und wir fühlen uns sehr schnell wohl.

AREZZO ZUM FLANIEREN

Von Poppi aus ist man schnell in Florenz, aber auch in Arezzo. Während Florenz einfach immer überlaufen ist, zeigt sich Arezzo viel gemüthlicher und ebenfalls von seinen sehenswerten Seiten. Zentral ist die schräg abfallende Piazza Grande, die von monumentalen Palazzi, Arkaden und der Kirche Santa Maria della Pieve gesäumt ist. Unter den Arkaden haben wir übrigens fein getafelt.



Die Piazza Grande von Arezzo ist riesig und von prächtigen Palazzi und Arkaden gesäumt. Hier fällt es leicht, sich in die Vergangenheit zu versetzen.

Auf der Piazza entstanden auch einige Szenen des Benigni-Filmes «La vita è bella», auf den die Einheimischen mittlerweile ganz schön stolz sind. Wir stöbern durch die vielen Gassen mit ihren Läden – und insbesondere als Frau hat man es relativ schwer, hier nichts zu kaufen. Denn Arezzo verdient sein Geld in der Schmuckbranche. Es heisst, es würden pro Monat mehr als zehn Tonnen Gold verarbeitet...

Wenn man mit Religion nichts am Hut hat, sich aber für Geschichte und Architektur interessiert, dann lohnt sich dennoch der Besuch der Kirchen. Die Kathedrale von Arezzo besticht vor allem durch den Hauptaltar aus Marmor, die Gasmalereien und Fresken. Ein imposanter Bau, mit zwei Orgeln! Ungewöhnlich ist auch die Lage der Kirche Santa Maria della Pieve: Nicht das Hauptportal ist zur Piazza Grande gerichtet, sondern die Apsis. Schade, dass nicht der erste Sonntag des Monats ist, dann wäre nämlich Antiquitäten-Markt auf der Piazza...

MEHR TOSKANA GEHT NICHT

Unser nächster Ausflug führt uns nach Castiglion Fibocchi, ins Weingut La Vialla. Es ist traumhaft gelegen und könnte toskanischer nicht sein. Die alten Steinhäuser mit kleinen Veranden, die Weinkeller, die Bäckerei, das grosse Gutshaus oben am Hügel... Ein Ort zum Verlieben! Und werweilen! Wir haben schon von zu Hause aus das Mittagessen gebucht, und wie die lange Tafel den alten Platanen zeigt, hat sich die Reservation gelohnt. Für vier Personen habe ich 100 Euro bezahlt, doch was wir dafür bekommen haben, hat uns fast den Atem verschlagen. Ich kann nur empfehlen: Bringt hier viel Hunger mit!



Zum Aperitif wurde Weisswein und Fragolino gereicht, letzteres ist ein Prosecco mit hausgemachtem Erdbeerkompott angereichert. Dazu gab's Pecorino, Parmigiano, Salami, Brot, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Oliven, Tomaten-Ketchup, das hier aber Ketchalla heisst, zwei oder drei Sorten Canapés... Alles hausgemacht! Zu den Vorspeisen zählten Bruschette mit Oliven- und Tomatenpaste, Salat mit weissen Bohnen und Würststücken, Ei-Käsekuchen und Spaghetti mit Zucchetti. Der Hauptgang war dem ich nur gerade die Braten in Bratkartoffeln. Und zum Dessert wurde hausgemachtes Gebäck gereicht, von dem ich nur gerade die Cantuccini (italienische Totenbeinchen) kannte. Aber auch die «Brutti ma buoni» und die Gewürzkecken schmecken hervorragend. Zu allem wurden weisse und rote Weine gereicht, soviel das Herz begehrte, und am Schluss auch noch Kaffee und Grappa. Ich hätte mich oben am Hügel hinstellen und hinunterrollen können...



Der originale Eingang führt ins Shopping-Paradies in Sachen toskanischer Spezialitäten der Fattoria La Vialla.



Echte Salami von La Vialla zeichnen sich durch die Ausbuchtungen in der Oberfläche und den einmaligen Geschmack aus.

TOLLE MITBRINGSEL

Wer nach diesem opulenten Mahl noch an Essen denken kann, macht auf dem Weg hinunter zum Ausgang im Hofladen Stopp. Denn – ist ja klar! – was wir gegessen und getrunken haben gibt es selbstverständlich auch zu kaufen. Alles bio und ohne Konservierungsmittel, und man glaubt es kaum, umweltfreundlich und mit positiver CO2-Bilanz hergestellt! Die Fattoria La Vialla arbeitet tatsächlich klimaneutral. Ach ja... und man spricht deutsch und lacht gerne häufig und herzlich. Ich habe so etwas noch nie erlebt! Deshalb gebe ich diesen «Einkehrtip» hier noch so gerne weiter. Um 11 Uhr sollte man für die Führung dort sein, und danach mindestens bis 15 Uhr Zeit haben. Das ist Agriturismus und Slow Food von seinen schönsten Seiten...

Anreise

Wir sind mit dem Auto in die Toskana gefahren, weil wir Wein mit nach Hause nehmen wollten. Natürlich kann man auch nach Florenz fliegen bzw. mit der Bahn hinfahren und von dort mit einem Mietwagen fahren.

UNTERKUNFT

Poggio a Poppi
Via Magrethe, 13
52014 Poppi
Tel. +39 0575 529 886
Mobile +39 339-777 26 41 oder +39 340-776 91 29
www.poggioapoppi.it

ESSEN & SHIPPEN

Fattoria La Vialla
Via di Meliciano, 26
52029 Castiglion Fibocchi (AR)
GPS 43°31'41.00"N, 11°46'45.68"E
Tel +39 0575 477811; fattoria@lavialla.it

ÜBER DIE AUTORIN/FOTOGRAFIN

Inge Jucker ist seit 24 Jahren Journalistin, seit 13 Jahren Reisejournalistin und seit knapp 3 Jahren freie Reisejournalistin und Bloggerin (www.travel-experience.ch). Wenn sie nicht gerade reist, lebt sie in der Schweiz. Und: die Welt ist ihre Welt, von der Antarktis bis Zürich.