



FOOD & TRAVEL GENUSSREISEN

TRÜFFELSUCHE IN DER TOSKANA

Die mittelitalienische Region ist nicht nur das Kernland der Renaissance, auch unzählige *kulinärische Meisterwerke* haben hier ihren Ursprung. Neben hochwertigen Weinen und ausgezeichnetem Olivenöl zählen exquisite Trüffeln zu den Highlights.



Genussreise ins Mittelalter
Das historische Hotel „Castelfall“ wartet mit aromatischen Entdeckungen auf.

210 Falstaff TRAVEL HERBST 2023

Foto: Sergio Tamburini





FOOD & TRAVEL

Allein der Anblick des Anwesens „Castelfalà“, eingebettet in die unverkennbare Landschaft der Toskana, versetzt in Staunen: Wie ein mittelalterliches Dorf angeordnet bewegen sich das Hotel und eine überschaubare Anzahl an Villen zwischen Vergangenheit und Moderne. Historie außen, kontemporärer Luxus innen – und um sich herum satte Natur, so weit man sehen kann.

Wie erwartet läuft die Gastronomie des Hauses auf allen Zylindern. Die Restaurants zentrieren eine „Zero Food Miles“-Philosophie, was einfach ausgedrückt bedeutet, dass der Großteil der Zutaten aus unmittelbarer Nähe stammt. Diese Regionalität schmeckt man tatsächlich mit jedem Bissen, ob im gourmetorientierten „Olivina“ oder im bodenständigeren „Il Rosmarino“,

wo die traditionelle Küche der Toskana angemessen zelebriert wird.

Richtig aufregend wird es jedoch, wenn man einen Blick hinter die Kulissen des landwirtschaftlichen Anwesens wirft. Neben hochwertigem Olivenöl und sagenhaften Weinen, die hier vor Ort geerntet und hergestellt werden, gilt es sieben von Italiens neun Trüffelsorten zu probieren, und wenn man Glück hat, sogar selbst zu finden: Samt Guide und Suchhund begibt man sich in den duftenden Wäldern der Toskana immer der Nase des Vierbeiners nach auf die Suche nach den knolligen Pilzen, die unter der Erde zu finden sind. Der sachkundige Tartufo, wie der Experte genannt wird, leitet nicht bloß den Ausflug, er teilt auch aufschlussreiche Fakten, mit denen man sich bei der nächsten Dinnerparty als Trüffelkenner positionieren kann. 🍄



HERBST 2023 | falstaff TRAVEL | 211

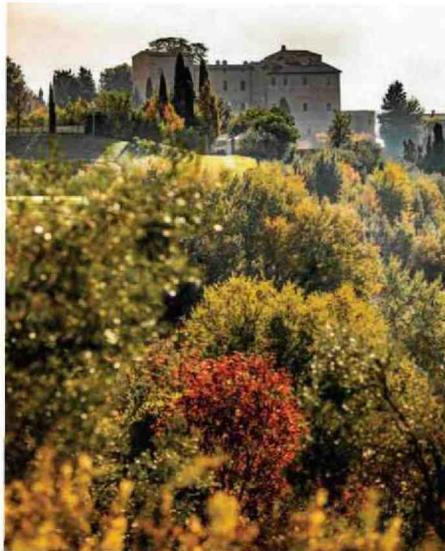






► 19 ottobre 2023

FOOD & TRAVEL



Fotos: www.alissandromogel.com, beigestell

Gaumenfreuden unter der Sonne der Toskana

Das historische Anwesen „Castelfalfi“ inmitten unverfälschter Natur begeistert nicht nur Liebhaber von modernem Interior Design, unter der Leitung von Executive Chef Davide De Simone sind auch Feinschmecker in einer von Italiens wohl zauberhaftesten Regionen in besten Händen – nicht zuletzt, weil hier sieben von neun Trüffelsorten des Landes vielfältig zum Einsatz kommen. Wer nicht bloß gerne genießt, sondern auch sehen möchte, woher die hochwertigen Zutaten für das tägliche Gourmetspektakel kommen, ist hier am richtigen Ort. „Toscana Resort Castelfalfi“, Località Castelfalfi, 50050 Montalione, Firenze, Italien, T: +39 0571 892000, castelfalfi.com

