



BAEDEKER SMART

Italien



Italien erleben

Quadrilatero d'oro, das Goldene Viereck, für Modfans ein Muss. Mailand ist immer einen Schritt voraus, hier werden neue Looks kreiert, wird luxuriöser Lifestyle zelebriert. Nach dem Shoppingbummel geht es in eine stilvolle Bar oder in eine coole Trendlocation. Ganz anders das Bild in Neapel mit seinen bunten Wochenmärkten oder in Venedig, wo wir Ihnen einen herrlichen Ausflugstag in die Lagune vorschlagen. Und natürlich Rom – die ewige Stadt bietet ganz großes Kino. Und das im wörtlichen Sinne. Machen Sie es wie einst Audrey Hepburn, die mit Gregory Peck auf einer Vespa Rom entdeckte. Der Tag auf den Spuren verschiedener Filmgrößen klingt aus mit einem Aperitif am Tiber – stimmungsvoller geht kaum! Neben allen wichtigen »klassischen« Reisezielen halten wir Ideen für ganz besondere Urlaubstage für Sie bereit. Was auch immer Sie tun: Genießen Sie Ihre Zeit in Bella Italia mit Baedeker!

Ihre

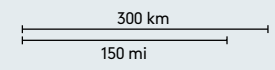
Birgit Borowski

Birgit Borowski
Programmleitung Baedeker SMART



Kapiteleilung

- | | |
|--|--|
|  Rom
Seiten 30–63 |  Mittelitalien
Seiten 118–143 |
|  Der Nordwesten
Seiten 64–91 |  Süditalien
Seiten 144–169 |
|  Der Nordosten
Seiten 92–117 |  Sizilien & Sardinien
Seiten 170–191 |



BAEDEKER SMART

Italien

Wie funktioniert der Reiseführer?

Wir präsentieren Ihnen Italiens Sehenswürdigkeiten in sechs Kapiteln. Die Einteilung entnehmen Sie bitte der unten stehenden Karte. Jedem Kapitel ist eine spezielle Farbe zugeordnet.

Um Ihnen die Reiseplanung zu erleichtern, haben wir alle wichtigen Sehenswürdigkeiten jedes Kapitels in drei Rubriken gegliedert: Einzigartige Sehenswürdigkeiten sind in der Liste der *TOP 10* zusammengefasst und zusätzlich mit zwei Baedeker Sternen gekennzeichnet. Ebenfalls bedeutend, wenngleich nicht einzigartig, sind die Sehenswürdigkeiten der Rubrik *Nicht verpassen!* Eine Auswahl weiterer interessanter Ziele birgt die Rubrik *Nach Lust und Laune!*



Wohin zum Essen & Trinken?....	140	Taormina & Monte Etna	180
Wohin zum Einkaufen?.....	142	Agrigento	182
Wohin zum Ausgehen?.....	143	Sardegna.....	184

Südtalien

Erste Orientierung	146
Mein Tag in bella Napoli	148
<i>Erkundungen über und unter der Erde</i>	
★★ Sorrento & Amalfitana	152
★★ Pompei & Monte Vesuvio	154
Parco Nazionale d’Abruzzo	156
Napoli	158
Nach Lust und Laune!	161
Wohin zum Übernachten?	166
Wohin zum Essen & Trinken?	167
Wohin zum Einkaufen?.....	168
Wohin zum Ausgehen?.....	169

Sizilien & Sardinien

Erste Orientierung	172
Mein Tag mit Einheimischen	174
<i>In den Straßen von Palermo</i>	
Siracusa	178

Nach Lust und Laune!	186
Wohin zum Übernachten?	188
Wohin zum Essen & Trinken?	189
Wohin zum Einkaufen?.....	191
Wohin zum Ausgehen?.....	191

Touren

Südliche Toskana	194
Halbinsel Gargano	197

Praktische Informationen

Vor der Reise	202
Anreise	206
Unterwegs in Italien.....	207
Übernachten.....	208
Essen und Trinken	208
Ausgehen	209
Einkaufen	209
Sprachführer	210
Atlas	213
Register	234
Bildnachweis	238
Impressum	239
Meine Notizen.....	240

Magische Momente

Kommen Sie zur rechten Zeit an den richtigen Ort
und erleben Sie Unvergessliches.

Rosenregen im Pantheon	52	Surreale Badewanne	132
Sonnenuntergang auf See	75	Picknick am Castel del Monte . .	160
Palladios Zauber-Villa	111	Nachts im Tal der Tempel	183



Natur und Kultur im Überfluss: der Herakles-Tempel im Valle dei Templi (Sizilien).



Ertspannung und Erholung pur: Bootstrip zu den Robinson-Buchten an der Steilküste des Golfo di Orosei (Sardinien).



★★ Baedeker Topziele

Was muss ich gesehen haben?

Unsere TOP 10 helfen Ihnen, von der absoluten Nummer eins bis zur Nummer zehn, die wichtigsten Reiseziele einzuplanen.

1 ★★ Venedig

Einmal im Leben sollte man die Stadt in der Lagune besuchen – ein unvergessliches Erlebnis, nicht nur im Maskentreiben während des Karnevals. Seite 100

2 ★★ Rom – Petersdom

Eine der größten und bedeutendsten Kirchen der Welt an einem riesigen, von Kolonnaden gesäumten Platz: der Nabel der christlichen Glaubenswelt. Seite 38

3 ★★ Rom – Vatikanische Museen

Kunst, so weit das Auge reicht, im größten Museumskomplex der Erde – mit Michelangelos Sixtinischer Kapelle als Höhepunkt. Seite 41

4 ★★ Florenz

Ein wahres Museum der Renaissance, das einen schier überwältigt mit prächtigen Bauten und herrlichen Kunstwerken – sowie dem Charme der Gässchen. Seite 126

5 ★★ Sorrento & Amalfitana

Italiens spektakulärste Küste, mit idyllischen Örtchen auf steil abfal-

lenden, schroffen Felsen über dem tiefblauen Meer. Seite 152

6 ★★ Verona

Ob Aida oder Nabucco – kaum anderswo genießt man so authentisch das Geburtsland der Oper wie in der Stadt von Romeo und Julia. Seite 106

7 ★★ Siena

Einer der anmutigsten mittelalterlichen Plätze Europas ist die Piazza del Campo, überragt vom Turm des Palazzo Pubblico. Seite 130

8 ★★ Lago di Como

In seinen sanften Fluten spiegeln sich bewaldete Hügel und elegante Villen – manche davon sind zum Glück Hotels, wo man sich verwöhnen lassen kann. Seite 72

9 ★★ Pompei & Monte Vesuvio

Einst versunken in der Asche des Vulkans, ist am Vesuv die Welt der alten Römer wieder aufgestanden und begeistert mit schönsten Mosaiken und Wandgemälden. Seite 105

10 ★★ Parco Nazionale del Gran Paradiso

Eine rund ums Jahr attraktive Alpenlandschaft mit seltenen Pflanzen und Tieren – am schönsten, wenn im Frühsommer die Bergwiesen blühen. Seite 76

Frühling schickt
sein blaues Band:
Blick über Nago-
Torbole auf den
Lago di Garda.



Ein Gefühl für Italien bekommen ...

Erleben, was das Land ausmacht,
sein einzigartiges Flair spüren, (fast) so, wie
die Italiener selbst.

Wo die Zitronen blühen

Vom oft noch bis weit ins Frühjahr hinein schneebedeckten Brenner geht die Fahrt hinab ins gelobte Land, wo Oleander und Zitronen blühen. Ab Rovereto werden die Häuser bunter, ragen formschöne Zypressen in den samtblauen Himmel: Hier sind wir nun also im heiteren Süden und sehen uns schon bald empfangen von Palmen, die in sanfter Mittelmeerluft fächeln: *Buon giorno, Italia!*

Markttreiben

Italiens mediterrane Aromen erlebt man intensiv auf seinen quirligen, üppigen Märkten, ob auf Roms Campo de' Fiori, der Piazza delle Erbe in Verona oder in irgendeinem verträumten Provinzstädtchen; ein Fest für alle Sinne ist das, selbst das muntere Feilschen: »*Due etti di parmigiano ... sono cinque Euro*« – »*Due cinquanta per un etto? Troppo caro!*«. So klingt es, wenn der Kundin 2,50 Euro für 100 Gramm (*un etto*) Parmesan unverschämt erscheinen.

Alla Piazza

Als Mittelpunkt der Geselligkeit verströmen Italiens Plätze Charme, zudem handelt es sich oft um architektonische Schmuckstücke. Beste Beispiele dafür sind die elegante Piazza della Signoria in Florenz, die Piazza del Campo in Siena, die Piazza Navona in Rom: Lässt man sich dort nieder, bei hausgemachtem Gelato und Campari, fehlt einem nichts mehr. Gratis dazu gibt es stets das eine oder andere kleine Straßentheater – italienisches Alltagsleben, das oftmals erst spätabends seinen ganz eigenen Reiz entfaltet, wenn beste Freundinnen in fest aneinander geschmiegtten Dreiergruppen staunenswert sicher über das Kopfsteinpflaster stöckeln und selbst auf dem tagsüber meist hoffnungslos überlaufenen Markusplatz in Venedig immer mal wieder ein Pärchen ein Tänzchen wagt.

Dachlandschaften

Erklimmt man etwa in Siena an der Piazza del Campo die Torre del Man-

gia des Palazzo Pubblico, schweift der Blick über ein Labyrinth roter Ziegeldächer und den Dom bis in die idyllische Landschaft der Toskana. Oder besucht man in Mailand die Dachterrasse des Doms, reicht der Blick an schönen Tagen über die Dächer der Stadt hinweg bis zu den Alpen. Hier wie da und noch an vielen anderen urbanen Aussichtspunkten gilt: Schöner als hier lassen sich italienische Kultur und Natur, die Anmut und Geschichte des Landes kaum spüren und genießen.

Caffè

Morgens, mittags, abends: Immer wieder führt der Weg in eine Caffè-Bar, wo man seine Lebensgeister erfrischt mit Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato, akustisch begleitet vom Zischen der Dampfdüsen und dem temperamentvollen Parlando des Barista mit seinen Gästen: Italien pur!

Pasta-Himmel

Italiens Speiselokale sind Tempel des leiblichen Genusses, von der einfachen Trattoria bis zum Luxus-Restaurant. Hier wie da reicht der Reigen von köstlichen Antipasti bis zu leckersten Desserts. Niemals fehlen darf: Pasta, meist regional-typisch zubereitet. Und häufig sitzt man unterm Sternenhimmel, während die Gabel in die Pasta taucht. Oder am Strand, im Sonnenuntergang, während vom Grill der Duft der Doraden herüberweht.

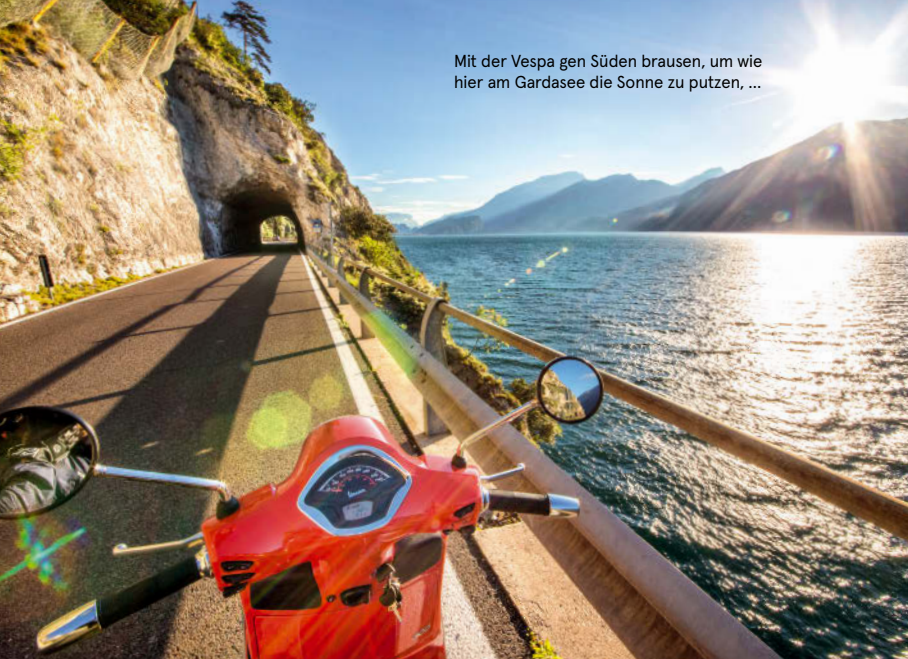
Prada, pelle, alimentari

Mit Erinnerungen allein im Gepäck kommt keiner aus Italien zurück, dafür bereitet das Einkaufen hier zu viel Vergnügen – bei den sündhaft teuren Edel-Adressen von Prada & Co. an der berühmten Via dei Condotti in Rom genauso wie bei Streifzügen durch Lädchen in schmalen Gassen, wo man aparte Mode zu akzeptablen Preisen erwirbt, außerdem exzellente Lederwaren (*pelle*), geschmackvolles Kunsthandwerk und geschmacklich vielfältige Lebensmittel (*alimentari*), von Pasta über Dolci bis zum Wein.

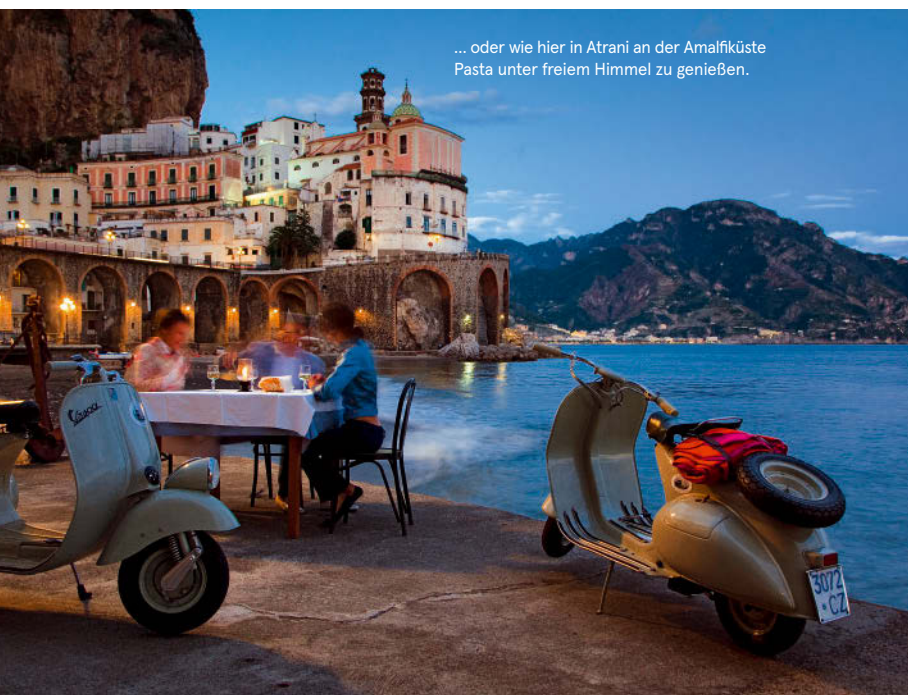
Vespa-sianisches Schlaflied

Sanft berauscht von einem geschmeidigen Chianti oder kraftvollen Barolo wohligh in Schlummer sinken, während vor der offenen Balkontür der Nachtwind in den Bäumen rauscht (oder das Meer). Von Weitem hören wir kurz das Dröhnen einer Vespa, die bergauf röhrt, dann fast wieder Stille. Nur ein Hund schlägt an, gefolgt vom Glockenschlag der Kirche an der Piazza. Was für ein schöner Tag das war, voller Eindrücke und Bilder: die Fahrt durch Dörfchen und Olivenhaine, der See im Sonnenlicht, frische Feigen auf dem Markt. Zum Abendessen gab es *Tagliatelle ai funghi porcini*, Nudeln mit Steinpilzen, serviert vom schmuken Ober, zum Schluss einen Grappa, spendiert vom Padrone: »Buona notte, e alla prossima!«

Mit der Vespa gen Süden brausen, um wie hier am Gardasee die Sonne zu putzen, ...



... oder wie hier in Atrani an der Amalfiküste Pasta unter freiem Himmel zu genießen.



Hinein ins Reiseabenteuer: Schon bald nach dem Brenner und der faszinierend gezackten Bergwelt Südtirols lockt am Lago di Garda italienisches Dolcefar niente vom Feinsten.





Das Magazin

Italien ist überreich an Kunst, Kultur und Natur, ein Hort der sinnlichen Genüsse und ein Sehnsuchtsort für alle, die das pralle Leben lieben.

Seite 12–29

Ein Staat entsteht

Weit zurück reicht die Geschichte der Apennin-Halbinsel, recht jung ist dagegen die des heutigen Nationalstaats, der erst anderthalb Jahrtausende nach dem Fall Roms im Jahr 476 entstand.

Im Mittelalter und in der Renaissance war Italien von mächtigen Stadtstaaten dominiert wie Pisa, Venedig, Florenz und Genua im Norden sowie Neapel im Süden; hinzu kam der einflussreiche Kirchenstaat (in Rom). Alte Spannungen zwischen den Parteien wirken bis in die italienische Politik unserer Tage nach. Ab der Mitte des 16. Jh.s erlangten fremde Mächte wie das Kaiserreich Österreich-Ungarn die Oberhand, Italien geriet zum Spielball europäischer Politik.

Risorgimento – der Kampf um die Unabhängigkeit

Erste Impulse erhielt die bürgerliche Freiheits- und nationale Einigungsbewegung des *risorgimento* (»Wiedererstehen«) durch die Französische Revolution 1789 und Napoleon. Nach dem Italienfeldzug (1796/97) des französischen Erobers gründete dieser mehrere Vasallen-Staaten und führte im Jahr 1804 den Code civil ein – ein Gesetzbuch zum Zivilrecht, mit dem allen (männ-



Der Palazzo del Quirinale in Rom, die einstige Sommerresidenz von Papst Gregor XIII., ist heute Sitz des italienischen Staatsoberhauptes.

lichen) Bürgern wichtige Ideale der Französischen Revolution (Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit) – garantiert werden sollte. Nach seiner Niederlage bei Waterloo wurde 1815 auf

dem Wiener Kongress die Restauration alter Verhältnisse eingeleitet. So erhielten die Habsburger nicht nur ihre Besitztümer im Norden Italiens zurück – deren spanisch-bourbonische Linie wurde zu Königen von Neapel und Sizilien erhoben.

Das patriotische Risorgimento war in sich ganz uneinheitlich: Während Camillo Benso Graf von Cavour, der Ministerpräsident des König-



reichs Sardinien, eine monarchistische Lösung unter der Führung Savoyen-Piemonts anstrebte, scharte im Süden der Freiheitskämpfer Giuseppe Garibaldi republikanische Gesinnungsgenossen um sich. Andere favorisierten gar ein geeintes Italien unter vatikanischer Kuratel.

Italien wird Monarchie

Volksaufständen der 1820er- und 1830er-Jahre folgte 1848/49 der erfolglose Erste Italienische Unabhängigkeitskrieg Savoyen-Piemonts gegen Österreich; erst der zweite führte zehn Jahre später (als Teil des Französisch-Österreichischen Krieges und mit Frankreich als Verbündetem) zu territorialem Gewinn. Als Garibaldi im Jahr 1860 siegreich gegen Neapel zu Felde zog, erschien ein geeintes Italien erstmals als realistisch. Per Plebiszit votierte nun auch der Süden des Landes für einen Anschluss an Savoyen-Piemont, im März 1861 wurde in Turin Vittorio Emanuele II. zum König Italiens (außer Venetien, Rom und Südtirol) gekrönt.

Parlamentarische Republik

Schulter an Schulter mit Preußen eroberte Italien im Dritten Unabhängigkeitskrieg 1866 Venetien von Österreich zurück und vereinnahmte (als die päpstliche Schutzmacht Frankreich 1870 gegen Preußen unterlag) auch den Kirchenstaat. Nach Turin und Florenz wurde 1871 Rom Hauptstadt des neuen Italien. Als Folge des Ersten Weltkriegs erhielt Italien Triest und Trentino-Alto Adige (um Bozen) und damit in etwa seine jetzigen Grenzen. Nach dem faschistischen Intermezzo unter Benito Mussolini (1922–1943) und der Abschaffung der Monarchie wurde im Jahr 1947 die Neue Republik Italien ausgerufen.

Italien kulinarisch: A Tavola!

Gut essen ist eine der Lieblingsbeschäftigungen der Italiener: Davon zeugen sonntägliche Speisen in großer Familienrunde, die Sorgfalt, mit der man auf bestsortierten Märkten einkauft, sowie ungemein verführerische Feinkostläden.

Die italienische Küche ist unvergleichlich, was ihre regionale Vielfalt angeht sowie die Ausrichtung an Produkten, die die Jahreszeit und Region hervorbringen. Ein italienischer Küchenchef geht der Frische halber oft zweimal täglich einkaufen. Die Rezepte sind meist einfach, basieren auf dem Zusammenspiel bester Zutaten. Außerhalb größerer Städte, wo auch internationale Küche angeboten wird, beschränkt man sich auf Spezialitäten der jeweiligen Gegend. Natürlich gibt es Ausnahmen, aber Pasta und Pizza bekommt man überall.

Vini italiani

Beim Wein ist es nicht anders. Meist trinkt man die schlichteren Landweine der Region: *rosso* (rot), *bianco* (weiß) oder *spumante* (Schaum-

wein) – oft wachsen die Reben auf dem gleichen Boden wie das, was man auf dem Teller hat. Manche italienischen Spitzenweine, wie Barolo, Brunello oder Amarone, genießen Weltruf.



Im Nordwesten

Als Spezialitäten Nordwestitaliens locken etwa *Risotto milanese* und *Osso buco* (geschmorte Beinscheiben vom Kalb) aus Mai-land, der Hauptstadt der Lombardei, die weißen Trüffeln des Piemont und *Pesto*, die berühmte ligurische Pasta-Sauce aus Olivenöl, Basilikum, Pinienkernen und geriebenem Käse. An der Küste gibt es reichlich frischen Fisch, im Landesinnern als Beilage eher Polenta oder Reis als Pasta. Unter den Weinen finden sich illustre Namen wie Barolo und Barbera (im



Während zum Frühstück oftmals ein Espresso reicht, wird mittags gern ausführlicher (und exquisiter) geschlemmt. Pasta ist immer dabei, und zum Dessert gibt's Käse oder was Süßes.



Piemont) aber auch der schlichtere Bardolino – ein prickelndes Gläschen Asti ist an heißen Tagen eine köstliche Erfrischung. Und selbst hochkarätige Restaurants führen auf ihrer Karte meist auch preiswertere offene Weine aus der regionalen Umgebung (*vini locali*).

Im Nordosten

In Venedig kommen bevorzugt Fisch und Meeresfrüchte auf den Tisch, wie man sie in den Gewässern

der Lagune und der Adria fängt – *seppia* (Tintenfisch), *sarde* (Sardinen) oder *orata* (Brasse) –, oft serviert als *Fritto misto* (kleine Fische und in Ringe geschnittene Tintenfische frittiert). Neben Reis und Polenta serviert man dazu Gemüsespezialitäten wie *carciofi* (Artischocken) und *Radichio di Treviso* (ein herb-bitteres Blattgemüse). Kulinarische Hauptstadt Italiens bleibt Bologna, bekannt für Mortadella, Schinken und Parmesan. Die Küche der dortigen

Region Emilia-Romagna basiert auf Butter und Sahne, was wohl auf Habsburger Einfluss zurückgeht, und diejenige Südtirols kennt Spezialitäten wie *canederli* (Knödel), *goulash* (Gulasch) oder *Apfelstrudel*. Bekannte Tropfen des Nordostens sind Prosecco, Lambrusco sowie ein fruchtiger Pinot Grigio und der köstliche Chardonnay.

In Mittelitalien

Beste Zutaten, einfach zubereitet – so lautet die lukullische Zauberformel Mittelitaliens: Fleisch vom Grill, hervorragendes Brot und Schafskäse verwöhnen den Gaumen, besonders in der Toskana auch Bohnen in vielen Varianten (als Suppe oder Eintopf). Eine leckere Vorspeise sind *crostini*, geröstetes Brot mit unterschiedlichem Belag. Freunde deftigen Rindfleisches greifen nach *Bistecca alla fiorentina* (T-Bone-Steak), auch erhältlich als *Tagliata* auf Rucola mit Parmesan. Umbriens Küche ist bodenständig, mit Schinken, Pecorino-Käse, Salami oder kleinen braunen Linsen. Auf dem Speiseplan stehen aber auch schwarze oder weiße Trüffel (*tartufi*), am besten frisch über eine Portion Pasta gehobelt. Gute Weine gedeihen im toskanischen Chianti, darunter herausragende wie Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano, während Umbrien mit leichtem weißen Orvieto und schweren Roten aus Montefalco aufwarten kann.

La dolce vita

Auf Desserts legt man in italienischen Restaurants oft weniger Wert – besser aufgehoben sind Süßschnäbel oft in *pasticceria* (Bäckereien/Konditoreien), wo es eine Fülle von Kuchen, Gebäck und Keksen (aus besten Zutaten) gibt. Vom einfachen Hefeteilchen bis zu raffiniert zubereiteten Spezialitäten mit Schoko-Creme und Früchten sucht man sich an der Theke aus, was man an Ort und Stelle verzehren möchte. Oder man lässt sich eine Auswahl zum Mitnehmen zusammenstellen.

Im Süden

In der Hauptstadt Rom sind gastronomisch alle Regionen Italiens und internationale Küche vertreten, vor allem aber die typisch deftige Kost aus Latium, mit knoblauchbetonten Innereien wie *trippe* (Kutteln) oder *lingua* (Zunge). *Abbacchio* (Lamm) gehört zu den Spezialitäten wie *Saltimbocca alla romana* (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei). Bekannteste Weine der Region sind Frascati aus den Castelli Romani oder Est! Est! Est! aus Montefiascone (Provinz Viterbo): »Das ist er!«, soll der Diener einer hoch gestellten Persönlichkeit gleich dreimal an die Tür geschrieben haben, als er im Auftrag seines Herrn auf der Suche nach dem besten Wein war.

Neapel, Hauptstadt Kampaniens, ist die Urheimat der Pizza und einer einfallsreichen Küche, die neben ausgezeichnetem Olivenöl und Meerestieren Tomaten und viel frisches Gemüse verwendet sowie Käsespezialitäten wie Mozzarella und Ricotta bietet. Fleisch spielt kaum eine Rolle, im Landesinnern ist die Auswahl an Gerichten oft begrenzt, doch von frischer, hoher Qualität. Bemerkenswerte Weine werden in der Provinz Apulien angebaut, darunter die robusten Roten Primitivo di Manduria und Salice Salentino.

Sizilien und Sardinien

Arabische, normannische und spanische Invasoren hinterließen kulinarische Spuren auf Sizilien, dessen Klima sich ideal für den Anbau von Obst und Gemüse eignet. Neben frischem Fisch und

Meeresfrüchten erwarten einen hier ausgefallene *antipasti* und an Straßenständen knusprige Krokettten, Schmalzgebackenes oder *Arancini* – pikant gefüllte und frittierte Reisbällchen.

Fisch spielt auch auf Sardinien eine große Rolle, eine Spezialität ist der *Pecorino Sardo* – der beste (Schafs-) Käse Italiens, gerne gereicht mit dem papierdünnen Fladenbrot *carta di musica*. Beide Inseln genießen zudem einen exzellenten Ruf bezüglich Gebäck und Süßspeisen. Besonders lecker sind die sizilianischen *cannoli*: Teigrollchen gefüllt mit Ricotta-Vanillecreme und Schokoladenstückchen oder kandierten Früchten, die auch der *Cassata*-Eiscreme ihre ganz besondere Note verleihen. Aus Sizilien kommen ferner der Süßwein Marsala und der Amaro, ein Kräuterlikör.



Marsalaprobe in Marsala auf Sizilien: In der Enoteca La Sirena Ubriaca in der Via Giuseppe Garibaldi 39 wird dem Gast so mancher gute Tropfen serviert.

Sangeslust und Sangeskunst: Grande Opera

Unter der nüchternen Bezeichnung »Opera in musica« (>>musikalisches Werk«) entstand um 1600 in Italien das, was heute »ganz große Oper« ist.



Grandiose Inszenierungen garantieren Musentempel wie das La Fenice in Venedig (oben) sowie ...

Erste Opern im heutigen Sinn entstanden Ende des 16. Jh.s am Hof der Medici in Florenz – als früheste gilt La Dafne (1597), als älteste erhaltene L’Euridice (1600), beide von Jacopo Peri (Libretti: Ottavio Rinuccini). Anlässlich des Geburtstages von Francesco Gonzaga IV. in Mantua entstand Claudio Monte-

verdis Opern-Debüt L’Orfeo (1607). In der Folge bildete sich neben der *Opera seria* (ernste Oper) die volkstümliche Variante der *Opera buffa* (komische Oper) heraus, die in den nun entstehenden Opernhäusern – als Erstes eröffnete im Jahr 1637 das Teatro San Cassiano in Venedig – große Erfolge feierte.

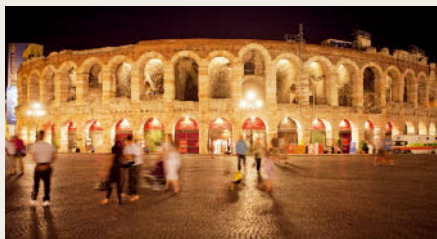
Berühmte Komponisten, renommierte Opernhäuser

Gepräge und Sprache der Oper blieben lange italienisch – noch im 19. Jh. kamen entscheidende Impulse von hier: Dafür stehen die Namen berühmter Komponisten wie Gioachino Rossini (1792–1868), Gaetano Donizetti (1797–1848), Giuseppe Verdi (1813–1901) und Giacomo Puccini (1858–1924). Italiens berühmteste Bühne, das 1778 in Mai-

eröffneten Teatro San Carlo Erstrangiges zu bieten.

Legendäre Sängerinnen und Sänger

Naturgemäß brachte das Geburts- und Heimatland der Oper auch unvergleichliche Stimmen hervor. Zur Legende wurde der neapolitanische Tenor Enrico Caruso (1873–1921), zum populärsten Sänger Luciano Pavarotti (1935–2007). Eine der bedeutendsten Sopranistinnen ihrer



... die Mailänder Scala (rechts). Unvergleich ist die Atmosphäre auch in der Arena di Verona (Inks).

land eröffnete Teatro alla Scala, erlebte viele Uraufführungen illustrierter Werke von Rossini, Verdi und Puccini und erstrahlt nach der Renovierung in schönstem Glanz. Ähnliches gilt für das 1792 eröffnete Teatro La Fenice in Venedig mit seiner legendären Akustik. Auch Neapel hat mit dem bereits 1735

Zeit (neben Maria Callas) war die »Engelsstimme« Renata Tebaldi (1922–2004), gefolgt von Mirella Freni (*1935) und Katia Ricciarelli (*1946), während die temperamentvolle Cecilia Bartoli (*1966) heute das Publikum nicht nur durch ihre Bühnenpräsenz begeistert, sondern auch als Intendantin Erfolge feiert.