



Presidi | Das „Kleine Jerusalem“ lebt dank Slow Food fort

25 Mitglieder der Convivien Berlin und Potsdam lernten die einzigartige *Cucina dei Goym* in der südlichen Toskana kennen.

Ein Bericht von **Ulrich Rosenbaum**.

Du musst viele kurvenreiche Straßen fahren, aber dann liegt auf einmal das eindrucksvolle Panorama einer Stadt vor dir, ganz auf einem Tuffsteinplateau erbaut, das wie eine Felseninsel aus dem Tal ragt. Pitigliano ist einer dieser magischen Orte in Italien, die förmlich nach jahrtausendealter Geschichte riechen. Du musst erst ins Tal runter und dann wieder steil bergauf fahren, um in die Stadt zu gelangen und dich sofort im geschäftigen, fröhlichen Treiben wiederzufinden. Vor der Bar an der Piazza della Repubblica viel junges Volk mit einem Glas Wein und kleinen leckeren Crostini in der Hand, die hier wie Tapas gereicht werden. Uralte Weinkeller, tief unten in den Tuffstein gegraben, laden zur Besichtigung. Die eigentliche kulinarische Entdeckung aber ist eine besondere Geschichte, die man begreift, wenn man die untere der beiden Hauptgassen entlang geht und vor einem Tor steht, das so niedrig ist, dass man sich bücken muss. Es ist der Eingang zum Getto. Hier erfährt man, warum Pitigliano noch heute den Titel „Piccolo Gerusalemme“ (Kleines Jerusalem) trägt.

Pitigliano liegt in der südlichen Toskana unmittelbar an der Grenze zu Latium und damit zum einstigen Kirchenstaat. Weil dort den Juden das Leben schwer gemacht wur-

AUSGRENZUNG DER JUDEN AUCH IN DER TOSKANA

de, gingen sie über die Grenze in die Toskana, wo ihnen 1570 Cosimo I. dei Medici volle Bewegungsfreiheit zugesagt und der örtliche Graf Orsini eine Einladung ausgesprochen hatte. Es wuchs über die Jahrhunderte eine jüdische Gemeinde mit zeitweise mehreren hundert Mitgliedern heran. 1714 änderte sich die Lage: Cosimo II. Großherzog der Toskana verfügte, dass für die Juden Gettos einzurichten seien. So bekamen sie auch in Pitigliano einen Stadtteil zugewiesen, den sie durch das kleine Tor betreten mussten. Die Umsiedlung verlief so, dass Soldaten mit Knüppeln an die Häuser der Juden schlugen und sie aufforderten, ihre Sachen zu packen. Für den Räumungsbefehl gibt es das italienische

Wort *sfratto*. Und dieser Historie verdankt heute Slow Food einen außergewöhnlichen Presidio-Förderkreis: den *Sfratto dei Goym*.

Die Juden nämlich richteten sich in ihrem Getto ein, erbauten eine Bäckerei, eine Schlachtereie und einen Weinkeller, wo es natürlich streng koscher zugeht, und eine Synagoge. All diese Gebäude kann man heute nach aufwendiger Restaurierung wieder besichtigen. Neben dem Eingang zum Getto gibt es heute den „Panificio del Ghetto“, eine moderne Bäckerei, die aber die alte Tradition fortsetzt. Denn die Juden erfanden in Erinnerung an den Räumungsbefehl ein Gebäck in Form eines Knüppels. Wenn der *Sfratto dei Goym* nach wie vor das beliebteste Weihnachtsgebäck in Pitigliano ist, das auch in den christlichen Familien hergestellt wird, zeugt dies von der kulturellen Verschmelzung der jüdischen und christlichen Kultur. Das Wort *Goym* bedeutet: Jüdischen Ursprungs, aber nicht mehr koscher.

Der *Sfratto* enthält eine konzentrierte Füllung aus Honig, Nüssen und Orangenschale. Die Teighülle wird aus Mehl, bestem Olivenöl und süßem Pitigliano-Weißwein hergestellt, wobei die heutige Getto-Bäckerei Wert auf koscheren Wein legt, dessen Herstellung der Rabbi von Livorno überwacht. Diesen Wein trinkt man auch gerne dazu. Nicht nur der *Sfratto* ist in Pitigliano und dem Nachbarort Sorano aus der gemeinsamen christlichen Esskultur übrig geblieben. Es gibt auch eine *Cucina dei Goym*, sozusagen eine Fusions-Küche mit typischen toskanischen, aber von jüdischen Gewürzen geprägten Gerichten. Spezialisiert ist man darauf in der romantischen „Taverna Etrusca“ in Sorano. Hier kümmert sich Küchenchef Domenico Pichini mit seinem Team ganz bewusst unter Berufung auf Slow Food um diese Tradition. Ein Blick in die Speisekarte:

☞ Crostini mit Hühnerleberberragout – ursprünglich hebräisch, heute in der gesamten Toskana verbreitet

☞ Tortelli mit Füllung aus Schafskäse, Spinat, Zucker und Zimt

☞ Aromatische Kichererbsensuppe mit Nudelflecken

☞ Lammfleisch in eigener Bouillon

☞ Stockfisch mit Trauben und Pinienkernen

☞ *Sfratto dei Goym*



Foto © Ulrich Rosenbaum

Begegnung Ende August 2009 besuchten 25 Slowfooder aus Berlin und Brandenburg die südtoσκanischen Provinzen Siena und Grosseto und nahmen dort Kontakt zu den *Condotte*, den Slow Food Convivien auf. Sie lernten die Fischereigenossenschaft von Orbetello kennen, die weltweit die Fischer von Terra Madre koordiniert, besuchten mit den Freunden der *Condotta* Montepulciano-Chiusi Weinkellereien in Montalcino und Montepulciano sowie Züchter der Rinderrasse *Razza Chianina* und der alten Schweinerasse *Cinta Senese*, ließen sich von Giovanna Pizzinelli durch ihre *Condotta* Pitigliano führen und speisten gemeinsam mit der Leitung der *Condotta* Siena im Lieblingslokal des *Conviviums*, der „Grotta di Santa Caterina da Bagoga“. Auf Einladung des Bürgermeisters von Siena durfte die Gruppe Bereiche des Museumsprojekts im ehemaligen Pilgerhospital Santa Maria della Scala besichtigen, die der Öffentlichkeit bisher noch versperrt sind. Ein weiterer Höhepunkt war auch der Besuch des Skulpturengartens von Eat-Art-Künstler Daniel Spoerri in Seggiano, wo zugleich eines der besten Olivenöle Italiens produziert wird. Mit den Convivien der Südtoskana wurde eine Partnerschaft vereinbart. Die Freunde werden nach Berlin und Potsdam kommen, und im nächsten Sommer macht sich die Toskanafraktion aus Berlin und Brandenburg wieder auf den Weg.

☞ *Bollo*, ein ausgebackenes Gebäck in Form einer Acht mit Anis und Wein

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt kümmert sich um den Schutz der gesamten „Küche der Goym“, auch wenn formal nur ein Produkt, nämlich der *Sfratto* als Presidio (Förderkreis) eingetragen werden konnte. Vor Ort ist es die junge Lehrerin Giovanna Pizzinelli, die Leiterin des Slow Food *Conviviums* Pitigliano-Colli di Maremma, die sich gemeinsam mit Alberto Baraldi, dem Leiter des Nachbarconviviums Montepulciano-Chiusi, mit großem Engagement um diese kulinarische Tradition kümmert.

Und so ganz nebenbei werden sich die Tuffstein-Städte der südlichen Toskana auch ihrer Weinbau-Traditionen bewusst. Vor allem die autochthone Rebsorte Ciliegiole, die vom Verschwinden bedroht ist, wird hier wieder gepflegt. Aus der „Kirschentraube“ war einst durch eine Spontankreuzung der Sangiovese entstanden. Heute kommt dem Weingut Sassotondo eine wichtige Rolle zu, dessen Ciliegiole-Wein jedes Jahr im Gambero-Rosso-Wein-

fürher beste Noten erhält und das inzwischen auf Öko-Anbau umgestellt hat.

Und die Juden von Pitigliano? Als die Nazis 1943 nach Pitigliano kamen, waren die meisten schon ausgewandert. 22 entkamen den Häschern nicht und wurden in den Konzentrationslagern umgebracht. Einige wurden von den christlichen Nachbarn versteckt, darunter Elena Servi, die heute die Tradition der jüdischen Gemeinde aufrechterhält. Die meisten Gemeindemitglieder wohnen in anderen Orten, kehren aber an hohen jüdischen Feiertagen in die Synagoge ihrer Vorfahren zurück. ☞

ADRESSEN IN ITALIEN

Vorwahl 0039

Slow Food Pitigliano Giovanna Pizzinelli,
Via San Francesco 43/h, 58017 Pitigliano (GR),
Tel 0329. 428 41 80, gio.pizzinelli@libero.it

Panificio del Ghetto Via Zuccarelli 167,
58017 Pitigliano (GR)

Taverna Etrusca Piazza del Pretorio, 16 – Sovana,
58010 Sorano (GR), Tel 0564. 61 61 83,
www.tavernaetrusca.com

Cantina Sassotondo C.S. Pian di Conati, 52,
58010 Sovana (GR), Tel 0564. 61 42 18,
www.sassotondo.it