

Vom Haus blickt man in eine umbrische Ideallandschaft (re.), in der auch Safran (u.) angebaut wird



MADONNA DELLE GRAZIE

„Wir sind noch ein echter Agriturismo“, hatte Renato Nannotti bereits am Telefon klargestellt. In italienischer Lesart heißt das: ein bäuerliches, von der Familie geführtes Restaurant, in dem man gut und reichlich essen kann und zu dem im Idealfall ein paar Zimmer und Apartments gehören. Andere Merkmale wie die Lage in unberührter Natur, rustikale Möblierung oder absolute Ruhe werden von vielen Italienern mehr als *optionals* empfunden, als Sonderausstattung.

„Madonna delle Grazie“ ist in dieser Hinsicht ein höchst italienischer Betrieb. Die Zimmer haben hellhörige Sperrholztüren, den Frühstücksraum zieren Ledercouch und Zimmerpalme. Und während der Blick auf das umbrische Städtchen Città della Pieve so unverdorben ist, als hätte ihn Perugino selbst gemalt, glitzert aus dem Chiana-Tal die Autobahn hinüber. Dass man die bisweilen auch leise rauschen hört, stört hier allerdings niemanden. Ebenso wenig wie der laufende Fernseher im Restaurant. Die Gäste – ein frisch verliebtes Pärchen aus Neapel, zwei dickliche Eheleute aus Bergamo, die sich vom Besuch der Schokoladenmesse in Perugia erholen, sowie ein silberhaarer Filmproduzent in teuren Schuhen – lassen sich schmecken, was Ernesto, der Sohn der Nannottis, aus der Küche hervorschleppt: Platten mit aromatischem Schinken, Gnocchi mit Safransauce, Kalbsbraten, Anisekse – alles selbstgemacht, wie es sich für einen echten Agriturismo gehört.

Pasta fatta in casa: Bei Familie Nannotti gibt es nur hausgemachte Köstlichkeiten



115 LAGE: Auf halber Strecke zwischen Rom und Florenz (jeweils 100 km entfernt) an einer Landstraße, die Cetona mit Città della Pieve (2 km) verbindet. Landschaftlich sehr reizvoll, allerdings sieht und hört man die Autobahn.

ADRESSE: Città della Pieve, Loc. Madonna delle Grazie 6, Tel. 0578-299822, www.madonnadellegrazie.it

PREISE: DZ/F ab 90 €, HP ab 65 € p. P., Apt. (4 Pers.) ab 600 €/Woche.

UNTERKUNFT: 6 DZ im sorgfältig renovierten Haupthaus aus dem 17. Jh., liebevoll eingerichtet. 1 Zimmer mit großer überdachter Terrasse, 2 kleine, etwas schlichter eingerichtete Apartments im Nebenhaus für je 4 Personen, mit jeweils 2 Bädern und Balkon/Terrasse. Zwischen beiden Gebäuden gibt es einen gepflasterten Hof, der nach Renato's Vater „Piazza Nonno Riccardo“ heißt, weil der dort zu Lebzeiten stets gerne saß.

PRODUKTION: Alles bio: Getreide, Wein, Öl, Gemüse, Obst, Futtermittel, Geflügel, Kleinvieh, Safran.

ANGEBOT: Schönes Schwimmbad, ein von Weinbergen und Zypressen gerahmter Garten, Reitstall (mit 4 Pferden), Fitnesspfad, Bocciabahn, Grillplatz. Bogenschießen gegen Gebühr. Hundepension. Zum Restaurant (nur auf Vorbestellung, Abendessen 20–30 €) gehört eine große Terrasse mit herrlichem Blick über das Chiana-Tal. An zwei langen Holztischen wird ein höchst frugales Frühstück aufgetragen.