



Übernachten mit Meerblick: Strand bei Sperlonga

Übernachten

Die **Preiskategorien** im Buch beziehen sich auf die Hauptsaison (nicht auf den Zeitraum von etwa 10 Tagen um den 15.8., wo die Preise noch höher sein können). Alle Preise beziehen sich auf ein DZ mit HP, was in Hotels in der HS die Regel ist. Bei Pensionen und Bauernhöfen, die auch bzw. nur DZ/FR anbieten, kann man mit einem Preisabzug von 20% zur HP rechnen.

€ = bis 50 Euro

€€ = 51–80 Euro

€€€ = 81–140 Euro

€€€€ = ab 141 Euro

Hotels und Pensionen

Die Hotels sind staatlicherseits mit bis zu fünf Sternen klassifiziert, was keine unmittelbaren Auswirkungen auf die Preisgestaltung hat. Zwischen Hauptsaison (*alta stagione*) und Nebensaison (*bassa stagione*) können die Preisun-

terschiede enorm sein. Auch sind die Zeiträume recht individuell definiert. Allen gleich ist nur, dass es um den 15. August (*ferragosto*) am teuersten ist. Bei Hotels mit vier und fünf Sternen wird man in der Regel keine negativen Überraschungen erleben. Drei Sterne stehen für die Mittelklasse. Hier können die Unterschiede erheblich sein. Zwei Sterne charakterisieren eine einfache Pension, was aber keinen Nachteil darstellen muss. Oft sind das kleinere, noch familiengeführte Betriebe. Im gehobenen Segment ist heutzutage ein Frühstücksbuffet Standard, da kann nicht viel schiefgehen. Die ansonsten stiefmütterliche Behandlung des Frühstücks ist schlicht darauf zurückzuführen, dass die Italiener auf dieses verzichten. Sie gehen lieber in die Bar ums Eck, bestellen dort einen Cappuccino und ein Brioche und lassen beim Lesen der Sportzeitung oder beim *people watching* den Tag beginnen.

Die Preise im Latium haben sich in den vergangenen Jahren (im Unterschied zu Rom) nicht groß verändert. Die Übernachtungszahlen steigen nicht an. Eher kommt es vor, dass Betriebe schließen müssen, weil sie in die Jahre gekommen sind und sich eine Investition nicht mehr lohnt. In den Sommerferien ist die Auslastung dennoch hoch. Das führt dazu, dass im Juli und August manche Buchungen nur wochenweise möglich sind und zudem dann Halbpension obligatorisch ist. Schon ab dem 1. September wird das vielerorts wieder anders. Die im Buch angegebenen Preise beziehen sich auf die Spanne zwischen Neben- und Hauptsaison. Zu beachten ist, dass Zimmer mit Meerblick (die häufig als solche beworben werden) in der Regel ein ganzes Stück teurer sind.

Privatzimmer

Die Bandbreite und Anzahl von Privat Anbietern nimmt tendenziell zu und kann vom einfachen Zimmer bis zur aufwendig renovierten Suite im historischen Gemäuer reichen; oft machen die Vermieter mit einem „Affittacamere“- („Zimmer zu vermieten“-) Schild am Haus auf ihr Angebot aufmerksam. Wer ein oder mehrere Zimmer in den eigenen vier Wänden anbietet, firmiert unter „Bed & Breakfast“ – ein Bereich, der ebenfalls im Wachsen begriffen und gerade auch bei Deutschen sehr beliebt ist, da er einen Familienanschluss oder zumindest persönliche Kontakte mit Einheimischen ermöglicht (bbitalia.it, bed-and-breakfast.it). Die Internetplattform [airbnb](http://airbnb.com) (airbnb.com) ist im Latium im Unterschied z. B. zu Deutschland weit weniger kommerzialisiert und ermöglicht häufig ebenfalls Familienanschluss.

Agriturismo

Der Agriturismo erfreut sich in ganz Italien wachsender Beliebtheit, hat allerdings mit der deutschen Übersetzung „Ferien auf dem Bauernhof“ nicht (mehr) viel gemein. Zwar liegen die Unterkünfte auf dem Land und bieten in der Regel auch hofeigene Produkte an. Es handelt sich neben landwirtschaftlichen Betrieben aber immer öfter auch um historische, sorgsam renovierte Gebäude, deren Besitzer eben auch Obst und Gemüse kultivieren oder bestehende Wein- und Olivenpflanzungen bewirtschaften. Tiere gibt es daher (außer Katzen, Hunden und evtl. Hühnern) oft keine (mehr), dafür einen Swimmingpool und organisierte Touren oder Ausflüge. Neben Zimmern gibt es häufig auch separate Apartments, die nur wochenweise gebucht werden können. Nicht selten ist der Hof mit einem Lokal kombiniert, in dem nicht nur die hauseigenen, sondern auch auswärtige Gäste speisen können. Ver-



Urlaub mit Ziege



Warten auf das Mittagessen

schiedene Anbieter bringen regelmäßig italienischsprachige Kompendien über die Agriturismi in Italien und Latium heraus, so der italienische Automobilverband TCI (touringclub.it). Im Internet findet man unter agriturismo.it und agriturist.it eine Auswahl der Betriebe.

Ferienwohnungen

Ferienwohnungen gibt es auch im Latium. Hier empfiehlt es sich der Einfachheit halber, über die internationalen oder deutschen Portale wie booking.com, fewo-direkt.de, airbnb.com und viele andere nach Angeboten zu suchen. Bei der Auswahl gilt es darauf zu achten, dass oft ein erheblicher Preisaufschlag für die Endreinigung anfällt.

Camping

Die Zeiten, in denen italienische Campingplätze für unzureichende Sanitäranlagen und mangelnde Sauberkeit berüchtigt waren, sind lange vorbei. Die Italiener sind selbst ein Volk von (Dauer-)Campern geworden. Viele Ruheständler, aber auch die hitze- und lärmgeplagten Römer verfügen über ei-

nen Wohnwagen oder ein Wohnmobil auf einem Campingplatz (*campeggio*) am Meer oder auch in den Bergen, den sie sommers am Wochenende oder (Erstere) die ganze Saison über bewohnen. Hierbei geben sie sich überraschend deutsch mit Sat-Schüssel, gigantischem Vorzelt und nicht selten einem niedrigen Metallzaun zur Begrenzung und Abgrenzung des eigenen kleinen Urlaubsreiches. Abends wird ausgiebig gekocht und dann das TV-Programm genossen.

Die Campingplätze verfügen daher in der Regel über ausreichende bis hervorragende Sanitärausstattung, einen Swimmingpool, eine Bar und ein Restaurant sowie Volleyball-, Tennis- und Kleinfußballfelder. Der Juli und August steht meist ganz im Zeichen der bei Deutschen berüchtigten und bei Italienern beliebten abendlichen Animation mit Theateraufführungen, Karaoke, Grillabenden und vielem mehr. Gewissermaßen der Superlativ des *campeggio* ist das *villaggio camping*, das sich durch eine gehobene Ausstattung und eine große Anzahl an

Bungalows oder Hütten auszeichnet, die in der Hauptsaison allerdings nur wochenweise gemietet werden können.

Verschiedene Campingführer (ADAC, DCC, ACSI) beschreiben in ihren jährlich neu erscheinenden Büchern eine bewertete Auswahl an Plätzen. In ihnen ist auch Latium in angemessenem Umfang vertreten. Im Internet findet sich ein guter Überblick unter camping.it oder campeggi.it.

Auch **Camperstellplätze** (*sosta camper*) sind im Latium gut vertreten. Häufig finden sie sich in den Randbezirken der Ortschaften, neben großen Parkplätzen oder auch bei Campingplätzen. Sie sind ausgeschildert, verfügen manchmal über einen Wasseranschluss und Strom und sind ab und an auch kostenpflichtig. Wildes Campen ist in ganz Italien zwar verboten, Cam-

permobile aller Größe sieht man allerdings immer wieder auch auf Parkplätzen in Gewerbegebieten, am Meer oder auf Wanderparkplätzen.

Jugendherbergen und Hostels

In Italien wird für Jugendherbergen (*ostelli per la gioventù*) kein Ausweis benötigt und es gibt keine Altersbeschränkung. Neben Schlafsälen gibt es häufig auch Doppel- bis Vierbettzimmer. Die Preise bewegen sich zwischen 25 und 35 € pro Nacht und Person, Frühstück extra. Es gibt Jugendherbergen in Rom, Tuscania, Sperlonga, Contigliano bei Rieti, Vallepietra, in Leonessa am Monte Terminillo und seit 2021 ein neues Hostel in Configni bei Rieti (ostellogliorsini.it). Unter hostelworld.com finden sich Adressen in Magliano Sabina, Cassino und Rom.

Albergo diffuso – eine Idee zur Wiederbelebung sterbender Orte

Die Idee der *alberghi diffusi* entstand vor etwa 40 Jahren und hat mit der Landflucht vieler Menschen zu tun, die aus historischen Orten in die Städte zogen, um Arbeit zu finden, während die *centri storici* ihrer Heimat vereinsamten und verfielen. Wäre es nicht sinnvoll, die Entwicklung umzudrehen und die Städter in die historischen Orte zu holen? Hierfür müssten die Einwohner allerdings in ihrer Heimat bleiben, leer stehende Zimmer und/oder Gebäudeteile zur Vermietung herrichten und einem zentralen Management unterstellen, das in einem Hotel bzw. einer Pension im Ort angesiedelt sein sollte. Das Frühstück könnte dann entweder in diesem Hotel oder aber in einer Bar bzw. einem Café des Ortes eingenommen werden. So entstünde ein Netz aus zusammenhängenden Unterkünften mittels eines Netzwerkes von Ortsbewohnern. Die Orte würden nicht nur nicht verlassen, sondern durch Touristen sogar neu belebt werden. Diese Idee stammt von Giancarlo dall'Ara. Sie verbreitete sich erfolgreich in ganz Italien. Auf der Webseite albergodiffuso.com erfährt man mehr über Entstehung und Hintergründe. Unter alberghidiffusi.it lassen sich die entsprechenden Projekte im Latium ausfindig machen, derzeit sind es 8 an der Zahl (Stand 2024), wobei das in Amatrice in der dort abgebildeten Form aufgrund des Erdbebens von 2016 nicht mehr existiert. Es wurde aber neu aufgebaut und ist mit dem gleichnamigen Ristorante verbunden (albergodiffusoamatrice.it).



Beim Essen den nächsten Trip planen: Urlaub im Latium

Essen und Trinken

Die Küche Latiums ist ausgesprochen vielseitig, oft kräftig und derb, aber von hoher Qualität und zeichnet sich durch einfache Zubereitung sowie den sparsamen Einsatz von Gewürzen aus, da der Geschmack der Grundzutaten unverfälscht erhalten bleiben soll.

Sie profitiert von dem herrlichen frischen Gemüse, Artischocken, Erbsen, Auberginen, Tomaten, Zucchini, das direkt von den fruchtbaren Feldern kommt. Dies umso mehr, als in den letzten Jahren in den Lokalen verstärkt darauf geachtet wird, mit den landwirtschaftlichen Betrieben der unmittelbaren Umgebung zu kooperieren und dies auch so zu benennen. Das fantastische Olivenöl Latiums stammt aus den Sabiner Bergen und der Gegend um Viterbo, während es die besten eingelegten, dicken und fruchtig süß schmeckenden Oliven bei Gaeta und vor allem in Itri gibt. Die Schafherden liefern die Milch für den würzigen *pecorino* und den Frischkäse *ricotta*, die Büffel im Süden für den originalen cremigen *mozzarella di bufala*.

Bekannte Gerichte sind die *Spaghetti Carbonara* und die *Bucatini all'amatriciana* (mit scharfer Tomatensoße und Speck), die von der kleinen Stadt Ama-

trice an der Grenze zu den Marken ihren Siegeszug um die Welt angetreten haben, sowie *Cacio e Pepe*, eine Pasta mit Schafskäse und viel frisch gemahlenem Pfeffer. Beim Fleisch wird es deftig. Innereien sind beliebt, z. B. *trippa* (Kutteln), aber auch *coda della vaccinara* (Ochsenschwanz) oder *abbacchio* (Milchlamm). Am Meer und an den Seen wird natürlich viel Fisch angeboten, der am Meer leider oft tiefgefroren daherkommt. Hier gilt es, gegebenenfalls nachzufragen. Besonders erwähnenswert, da typisch, sind die Aalgerichte (Aal = *anguilla*) der Restaurants am Bolsena- und Bracciano-See. Die Fische gibt es gegrillt, gebraten oder geschmort in unzähligen Variationen.

Die Speisenfolge im Latium ist klassisch italienisch. Auf einen *aperitivo* und eine *bruschetta* (geröstete Brotscheiben mit Olivenöl, Tomaten, Gewürzen) folgen die *antipasti* (Vorspeisen), dann

der *primo* (erster Gang, meist Pasta). Der *secondo* besteht aus Fleisch oder Fisch, manchmal mit *contorni* (Beilagen) und/oder *insalata* (Salat). Es folgt ein *dolce* (Süßspeise) oder *frutta* (Obst), und zum Abschluss ein *caffè* oder *grappa* zur Verdauung.

Da selbst die essgewohnten Menschen im Latium diese Speisenfolge zweimal am Tag nicht schaffen, geschweige denn ständig die Zeit zur Zubereitung bzw. das Geld zum Essen gehen haben, handelt es sich hier eher um die Wochenend-/Feiertags-/Geselligkeitsvariante eines Menüs, das am Abend (*cena*) genossen wird. Mittags (*pranzo*) gibt es oft eine verkürzte Variante, z. B. nur Pasta. In den Lokalen firmiert diese Variante dann unter *menu pranzo* und beinhaltet neben einem Hauptgang noch Suppe oder Salat, einen *caffè*, Wasser und manchmal den Wein (Hauswein = *vino della casa*) für etwa 12–15 €. Das immer noch weit verbreitete Gerücht, in Italien werde man aus dem Lokal gejagt, wenn man

sich nicht der kompletten Speisenfolge hingebe, trifft auf die meisten Lokale nicht mehr zu. Dort bestellt man einfach, was man mag. **Vegetarische Gerichte** sind auf den Speisekarten zwar noch recht selten vertreten. Allerdings ist es auf Nachfrage kein Problem, ein Gericht ohne Fleisch/Fisch extra zubereitet zu bekommen. Wir haben keine einzige Situation erlebt, in der das auch nur zu einer Irritation geführt hätte. Die **Preisangaben** im Buch beziehen sich auf ein Durchschnittsmenü mit drei Gängen, Wasser und Hauswein. Sie dienen als Anhaltspunkt. Sie beinhalten *servizio* (Bedienung), nicht aber *pane e coperto* (Brot und Gedeck). Ein **Trinkgeld** (10 %) ist in Italien nicht zwingend vorgesehen, aber auch nicht verpönt. Es besteht in einigen Münzen, die man diskret auf dem Tisch platziert, wenn man das Lokal verlässt. Ein Affront ist es übrigens, wenn man das Lokal betritt und sich einfach an einen Tisch setzt. Vielmehr heißt es warten, bis einen der Kellner zu einem Platz geleitet.

Drei Sterne, drei Hauben, drei Gläser

Um die Qualität des Essens angemessen zu bewerten, gibt es verschiedene Organisationen, die ihre Tester mehr oder weniger inkognito durch die Lokale des Landes schicken. In der Folge werden Abhandlungen verfasst, die dann jährlich in Buchform erscheinen. Es hat sich eine regelrechte Bewertungsindustrie entwickelt. In Italien ist dieses Vorgehen populär und die Bücher werden viel gekauft und gelesen. Erhält ein Lokal eine ansprechende Bewertung, liegt das Buch dort aus und der entsprechende Aufkleber hängt an der Eingangstür. Von Slowfood gibt es die „Osterie d'Italia“, der Guide Michelin vergibt die begehrten Sterne, der Gault Millau adelt mit Hauben. Der Gambero Rosso, ursprünglich die Weinbibel aller Kenner der Welt, vergibt die „drei Gläser = tre bicchieri“, bewertet mittlerweile aber auch die „Ristoranti d'Italia“, die Weine unter 10 €, die „Bars d'Italia“, die „Pizzeria d'Italia“ und die „Pasticceria d'Italia“. Ein echter Tipp für Latium ist der Führer „Roma della Pecora Nera“ (lapecoranera.net) in dem neben der heiligen Stadt auch der Rest der Provinz gebührend gewürdigt wird. Ihn gibt es auch als E-Book (die gedruckte Variante ist meist kurz nach Erscheinen ausverkauft), allerdings nur auf Italienisch.

Die **Preiskategorien** für die im Text dieses Buches erwähnten Restaurants beziehen sich auf den durchschnittlichen Preis eines 3-Gänge-Menüs (Primo oder Antipasto, Secondo, Nachspeise) ohne Getränke! Ausnahmen stellen die Pizzerien dar, wo der Preis einer Pizza landesweit mit 8–12 € zu Buche schlägt. Das Trinkgeld (Aufrundung bis ca. 10 %) ist in dieser Preisangabe nicht inbegriffen.

€ = bis 20 Euro

€€ = 21–40 Euro

€€€ = 41–60 Euro

€€€€ = ab 61 Euro

Die **Lokale** tragen vielfältige Bezeichnungen. Die früheren Unterschiede verwischen jedoch zusehends, so dass die Kategorisierung in der Praxis immer mehr an Bedeutung verliert. Das **Ristorante** charakterisiert die gehobene Variante des Speisens mit der vollständigen Menüfolge und ist überregional ausgerichtet (was nicht immer ein Vorteil ist!), jedoch häufig mit einer **Pizzeria** kombiniert, die dann nur abends geöffnet hat. Die **Trattoria** steht für bodenständigere Küche, häufig lokal geprägt, was auch für die meisten **Osterien** gilt. Beide Spezietäten werden oftmals noch als Familienbetriebe geführt. Osterien haben in der Regel nur mittags geöffnet. Kulinarische Entdeckungen, aber auch Reinfälle kann man am ehesten in diesen beiden Kategorien erleben. Eine **Pizzeria** bietet, was der Name sagt, und ist preiswert und meist von Touristen und jungen Menschen bevölkert. Der Trend geht dabei zur wagenradgroßen Pizza aus dem eigenen Pizzaofen, sodass man in der Regel eine gute Qualität erhält. Die *pizza al taglio* (= vom Blech) ist die italienische Variante des *take away food*. Sie ist ideal für den schnellen Hunger und kostet meist nur um die 2 €. In der **Enoteca** kann man Weine verkosten, und manchmal gibt es dazu Snacks. Und



Frühstück, Mittagessen und Aperitivo: ein Tag im Latium



□

die **Bar** ist einfach der Treffpunkt für jede Tageszeit, für einen *caffè*, einen *aperitivo*, zum Abhängen, Diskutieren, Leutegucken, Zeitunglesen, Nichtstun.

Antipasti

Antipasto misto, zu Deutsch „gemischter Vorspeisenteller“, gibt es überall in Italien. Dennoch können sie Ausdruck regionaler Küche sein, wenn sie z. B. mit heimischer *salsiccia* oder *salame* oder *formaggio* angerichtet werden.

Gerne serviert werden auch *carciofi sott'olio*, in Öl eingelegte Artischocken. Gefüllte Zucchini Blüten (*Fiore di Zucca farciti*) isst man ebenfalls gerne. Und immer und überall gibt es die *bruschetta*, geröstete Weißbrotscheiben, mit Olivenöl beträufelt, Tomatenpaste und/oder Gewürzen belegt; der Kreativität ist hier keine Grenze gesetzt.

Primi

Favoriten für den ersten Gang sind im Latium die *Spaghetti carbonara* und die *Bucatini all'amatriciana* – mit einer scharfen Chili-Tomatensoße und viel würzigem Speck bedeckte hohle Spaghetti. Alternativ gibt es *gnocchi* in diversen Varianten (z. B. mit Schafskäse, Nüssen, Rucola, Mangold, oftmals aber nur mit Olivenöl und Parmesan) oder eine Suppe, z. B. eine *Minestrone* (Gemüsesuppe) oder *Zuppa di Farro* (Dinkelsuppe). In Gaeta gibt es die *Tiella con Pesce*, eine süßsaure Tintenfischpastete.

Secondi

Beim zweiten Gang kommen die eingangs erwähnten deftigen Fleischgerichte und Innereien auf den Tisch, z. B. *coda della vaccinara* (Ochsenchwanz)

oder *trippa* (Kutteln), aber auch *abbacchio* (Milchlamm). Im Süden gibt es die *Frittata alla ciociara*, ein Omelett mit Speck und Mozzarella. An den Seen bekommt man Forelle (*trota*) und Aal (*anguilla*) in allerlei Varianten angeboten, vor allem aber: fangfrisch. Auch Wildschwein (*cinghiale*) und Kaninchen (*coniglio*) sind im Angebot. Die *porchetta*, das gebratene Spanferkel, gibt es häufig an der Straße vom Grill angeboten, aber auch in Lokalen. Für Vegetarier werden gerne *Verdure grigliate* oder eine *Grigliata mista di verdure* zubereitet, also gegrilltes Gemüse. Wahlweise behilft man sich mit einer Pasta als Hauptspeise. Beilagen (*contorni*) zur Hauptspeise sind eher die Ausnahme als die Regel. Sie werden durch das allgegenwärtige Brot (*pane*) ersetzt.

Formaggio und Salsiccia

Im Latium gibt es hervorragenden Schinken (*prosciutto*), Wurst (*salsiccia*) und Salami (*salame*). Auch der Käse (*formaggio*) ist sehr gut und weit günstiger als bei uns. Vom frischen *ricotta* über den intensiven *mozzarella di bufala*, den man in den kleinen Geschäften im Süden in Form größerer oder kleinerer Käsekugeln in eine mit Wasser gefüllte Plastiktüte abgewogen bekommt, bis hin zu Schafs- und Ziegenkäsen (*pecorino e formaggio di capra*) jüngeren (*dolce*) und älteren (*stagionato*) Reifungsgrades ist das Angebot schier unerschöpflich. Hier gibt es nicht *den* einen Tipp, sondern man sollte die Gelegenheiten nutzen, wo sie sich ergeben, sei es auf einem Markt, in einem kleinen Alimentari, in einer Berghütte, auch im Supermarkt kann man beim Käse nicht viel falsch machen und überall sind eine oder mehrere lokale Sorten im Angebot.

Dolci

Für spezielle Nachspeisen ist Latium nicht bekannt. *Tiramisu* und *Panna cotta* sind auch hier verbreitet, ebenso



Dolci giganti:
Da Essen die Augen mit!

gibt es oftmals Eis (*gelato*) oder einen hausgemachten Kuchen (*torta*) – Letzterer kann noch am ehesten für eine positive Überraschung sorgen.

Wein

Von den Weinen Latiums ist eigentlich nur der leichte weiße *Frascati* bekannt, der seit den 1970er Jahren seinen Erfolg in den Pizzerien der Welt feiert. Eine gewisse Bekanntheit hat dank der geschickt vermarkteten Geschichte um seine Entdeckung auch der *Est! Est!! Est!!!* aus Montefiascone erlangt. Für Qualität ist Latium in Sachen Wein aber bisher nicht bekannt, und das zunehmend zu Unrecht. Selbst in *Frascati* lässt man die Vergangenheit der Massenweine inzwischen hinter sich. Vor allem junge, ehrgeizige Winzer haben sich auf Qualitätssteigerung durch fortschrittliche Kellermethoden und Ertragsreduzierung besonnen. Sie wollen die heimischen Rebsorten aufwerten und für die unterschiedlichen Klima- und Bodenverhältnisse die optimalen Sorten erforschen. Zu beachtlichen Erfolgen hat es dabei bereits das Weingut von *Casale del Giglio* bei der Provinzhauptstadt Latina gebracht, das auch Weine aus den Reben der Insel Ponza keltert, z. B. den 2015 mit drei Gläsern im Gambero Rosso geadelten *Faro della Guardia* aus der uralten, weißen, im Latium nur auf Ponza wachsenden *Biancolella*-Traube. Die 24 DOC (= *denominazione di origine controllata*)- und 5 IGT (*indicazione geografica tipica*)-Bereiche verteilen sich auf sechs Großgebiete: die Gegend um Viterbo u. a. mit dem *Est!Est!!Est!!!* und dem *Aleatica di Gradoli* (ein süßer Rotwein, den es auch *liquoroso* mit 17,5 % Alkoholgehalt gibt), Tarquinia mit den *Colli Etruschi Viterbesi*, Rieti mit den *Colli della Sabina*, Rom mit dem *Bianco Capena*, die Castelli Romani u. a. mit dem *Frascati*, Rom/Frosinone mit dem *Cesanese del Piglio*, *Olevano Romano* (Rotwein) und Latina mit dem *Aprilia* und dem *Circeo*. Die feh-

lende Bekanntheit der Spitzenweine Latiums hat den großen Vorteil, dass man noch keinen Preiszuschlag allein wegen der Herkunftsbezeichnung bezahlen muss, wie das z. B. bei Weinen aus dem Barolo häufig der Fall ist.

Im Jahr 2023 wurden im Latium etwa 2 Mio. Hektoliter produziert, davon 76 % Weißwein und 24 % Rotwein. 50 % der Produktion trugen das DOCG- (3 Weine) oder DOC-Gütesiegel (27 Weine), knapp 30 % (6 Weine) die IGT-Kennzeichnung. Der Rest ist Tafelwein (*vino da tavola*). Die Anbaufläche beträgt etwa 23.000 Hektar.

Olivenöl

Die Kultivierung des Olivenbaums hat im Latium eine jahrtausendealte Tradition. Bereits unter den Etruskern und im Römischen Reich ist der vielfältige Einsatz und Genuss von Olivenöl hinreichend belegt. Im Mittelalter gelangte die Olive nach einer langen Zeit stiefmütterlicher Behandlung zu neuer Bedeutung. Viele Bäume wurden gepflanzt. Heute gedeihen Oliven in weiten Teilen Latiums. Zentren sind das Gebiet um Viterbo (insbesondere der kleine Ort *Canino*) und die Sabiner Berge um Farfa sowie die Region um Tuscania. Weiter südlich gibt es Olivenkulturen bei Alatri und in den Castelli Romani sowie im Hinterland der Riviera d'Ulisse bei Gaeta und Itri. Bekannte Sorten sind *canino*, *rosciola*, *carboncella*, *itrana*. Die daraus produzierten Öle sind fruchtig, manche leicht scharf im Abgang.

Olivenöl im Supermarkt zu kaufen, ist eigentlich eine Sünde in Regionen wie Latium, wo an jeder Straßenecke Schilder mit der Aufschrift *vendita diretta olio di oliva propria produzione* darauf hinweisen, dass man hier direkt vom Erzeuger kaufen kann. Oftmals gibt es zwar nur die handelsüblichen Fünfliterkanister zum Preis von etwa 10 € pro Liter – aber das sollte kein Hinderungsgrund für einen Kauf sein, zumal die Preise wirklich günstig sind.