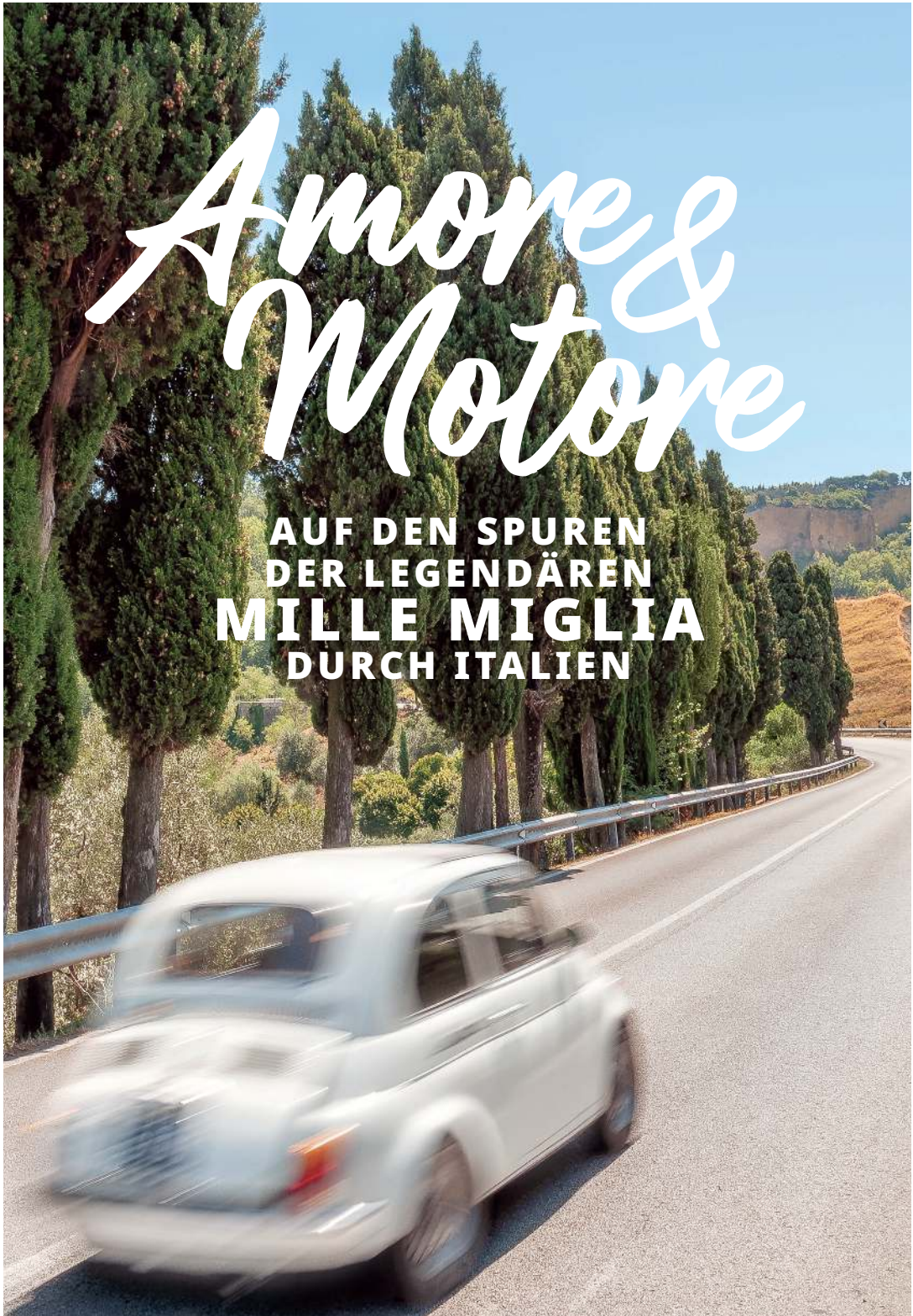


STEFAN MAIWALD

Amore & Motore

AUF DEN SPUREN
DER LEGENDÄREN
MILLE MIGLIA
DURCH ITALIEN



POLYGLOTT

ETAPPE 1

LOMBARDEI
UND PIEMONTE

ETAPPE 2

LIGURIEN UND
MAREMMA

ETAPPE 3

LATINIUM
UND UMBRIEN

ETAPPE 4

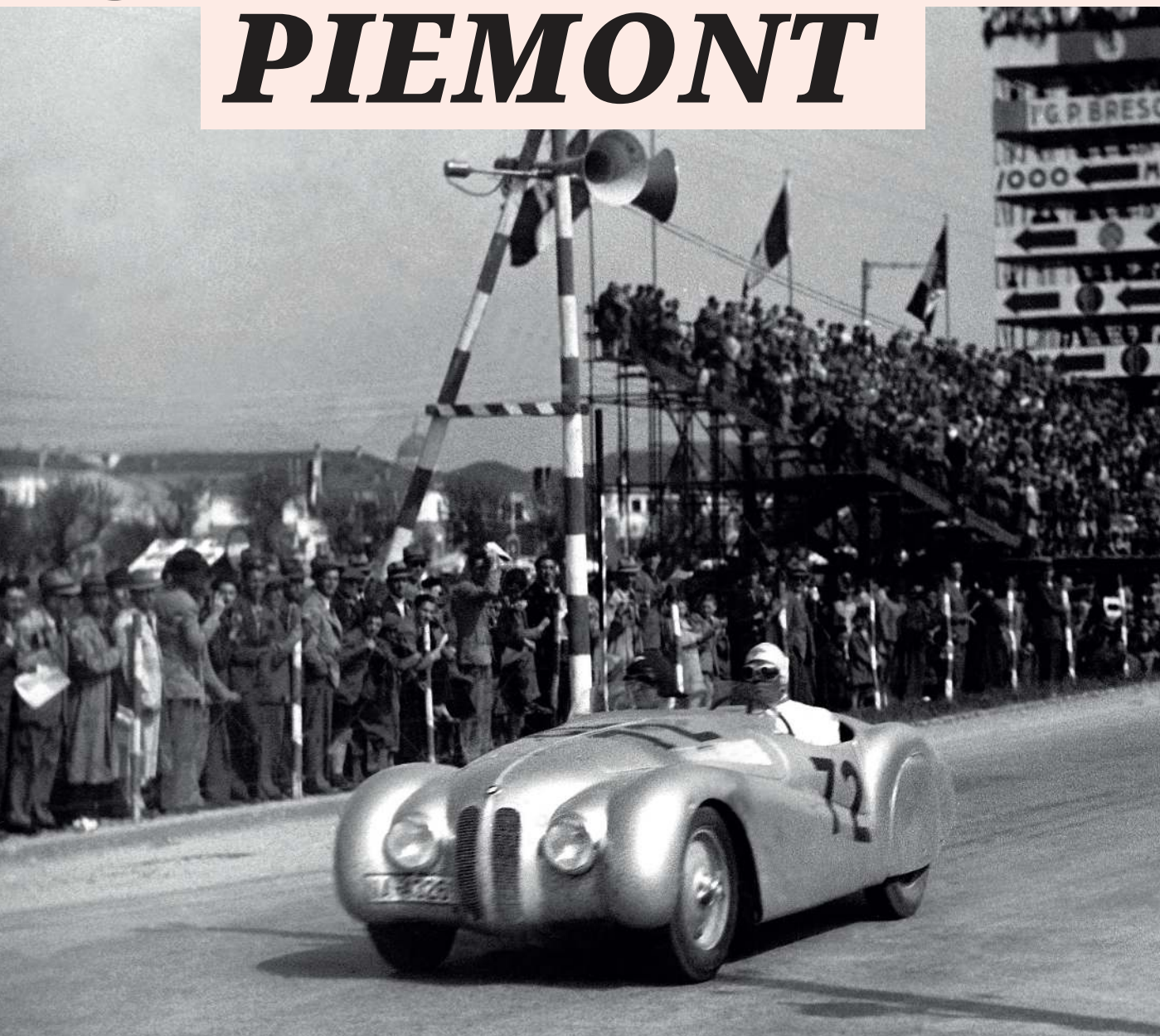
TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA

ETAPPE 5

VERONA UND
GARDASEE

LOMBARDEI UND *PIEMONTE*

01



Start mit Benzin und Salbei

Ein BMW 328 Roadster, gefahren von Willi Briem und Uli Richter, im Jahr 1940. Werkskollege Huschke von Hanstein holte sich den Sieg



Brescia ist *la città della 1000 Miglia*, hier wurde das Rennen erfunden, und traditionell beginnt und endet es hier. Doch die Mille Miglia geht nicht erst mit dem Startschuss los – schon Tage zuvor ist Brescia das vibrierende Zentrum aller Petrolheads, mit zahlreichen Events, Konzerten und Ausstellungen. Und viele der Teilnehmer sind natürlich auch schon da und drehen ihre Proberunden. Die Stadt liebt und lebt den Motorsport. Und wenn 400 historische Autos auf der Piazza Vittoria ihre Motoren anwerfen und zunächst eine Runde durchs *centro storico* drehen, dann bekommen die vielen Tausend Zuschauer Gänsehaut. Der Duft nach Benzin und Gummi ist genauso verführerisch wie die Aromen, die aus den Töpfen der angrenzenden Trattorien strömen. Denn die Mille Miglia, laut Enzo Ferrari »das schönste Rennen der Welt«, beginnt ganz entspannt zur Mittagszeit. Brescias Spezialität sind die Casoncelli, halbmondförmige Teigtaschen, gefüllt

mit Fleisch und Parmesankäse, die mit köstlicher Salbeibutter serviert werden. Außerdem wachsen rund um Brescia die erstklassigen Trauben für den italienischen Schaumwein Franciacorta. Beim Rennen, das inzwischen eine mitreißende Show historischer Fahrzeuge ist, kommt es, wie überall in Italien, auf die *bella figura* an, auf souveräne Lässigkeit statt Hektik. Geschwindigkeitsrekorde werden keine mehr gebrochen, stattdessen genießen die Fans ein Schaulaufen internationaler Schönheiten – motorisiert, versteht sich.

Und dann beginnt die Reise der Automobile durch Italien, immer entlang der ikonischen rot-weißen Wegweiser. Aber selbst wer einmal von der Strecke abkommt, eine Abbiegung übersieht oder sich sonst wie verfährt: Immer gibt es viel Sehenswertes zu entdecken.





ETAPPE 1

**LOMBARDEI
UND PIEMONTE**

ETAPPE 2

**LIGURIEN UND
MAREMMA**

ETAPPE 3

**LATIUM
UND UMBRIEN**

ETAPPE 4

**TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA**

ETAPPE 5

**VERONA UND
GARDASEE**



Mille Miglia 2018: Abfahrt in Brescia
mit dem Cisitalia 202 Spyder Mille Miglia,
Baujahr 1947



ETAPPE 1**LOMBARDEI
UND PIEMONTE****ETAPPE 2****LIGURIEN UND
MAREMMA****ETAPPE 3****LATINIUM
UND UMBRIEN****ETAPPE 4****TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA****ETAPPE 5****VERONA UND
GARDASEE**

GANZ BESONDERE TROPFEN

Brescia ist nicht nur die Stadt der Mille Miglia, sondern auch die Stadt des italienischen Schaumweins. In der Provinz Brescia wachsen auf 3000 Hektar die Trauben für den exzellenten **Franciacorta**. Er wird nach Art des französischen Champagners hergestellt, bloß darf Champagner eben nur Champagner heißen, wenn er aus der Champagne kommt. Aber der Franciacorta verdient viel mehr Beachtung – er ist in allen Belangen eine ebenbürtige Konkurrenz und dabei deutlich preiswerter.

Einen Abstecher wert ist der Kleinbetrieb **San Cristoforo** mit nur zehn Hektar Rebfläche. Bruno Dotti und seine Frau Claudia sind mit Feuer bei der Sache und freuen sich über Besucher, die eine Kellerführung und eine Verkostung wünschen. Ein ganz besonderer Tropfen ist der Riserva Celeste, benannt nach ihrer Tochter, der volle fünf Jahre in der Flasche reift.

sancristoforo.eu



Das Castello di Passirano thront inmitten der Reben der Franciacorta



Erfolgreicher Draufgänger:
Rudolf Caracciola (1901–1959)
feierte seine größten Erfolge
im Mercedes-Benz

DER ERSTE DEUTSCHE SUPERSTAR

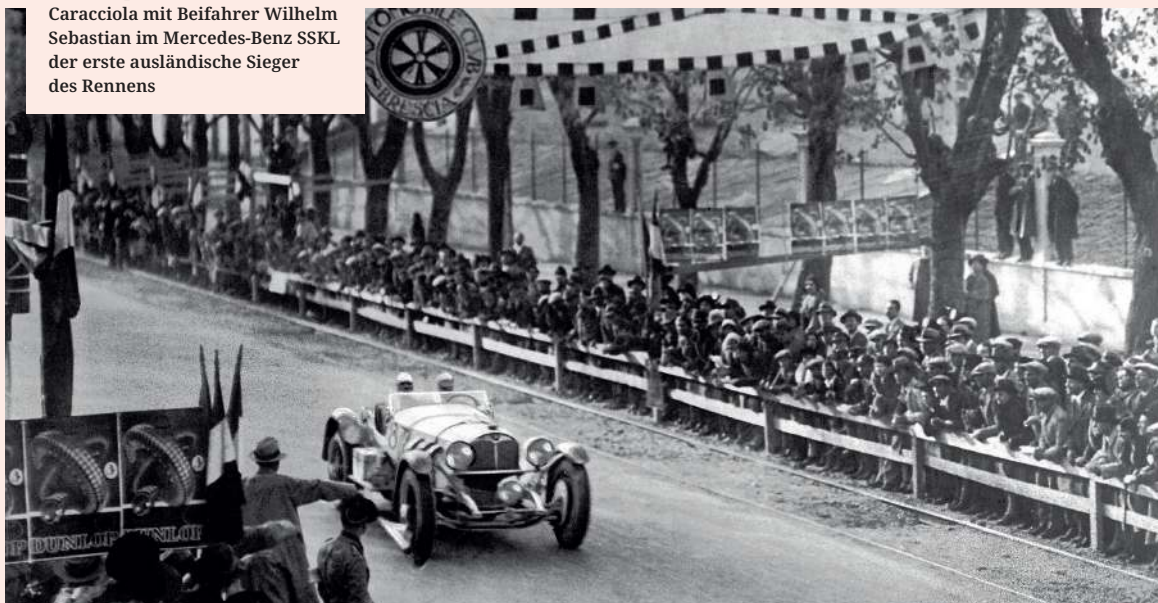
Nicht nur die Italiener waren motorsportverrückt, sondern auch die Deutschen. Das Volk der Tüftler und Ingenieure – und der Erfinder des Automobils – wartete nicht erst auf das Wirtschaftswunder, sondern begeisterte sich schon früh für Autorennen. Das Idol vieler Deutscher hieß **Rudolf Caracciola**, ein Draufgänger aus gutem Hause (seine Vorfahren waren italienische Weinhändler) und der erfolgreichste Fahrer, den Deutschland je hervorgebracht hatte. Von seinen Kollegen nur »Karratsch« genannt, gewann er erst auf dem Motorrad einige bedeutende Rennen, dann, im Jahr 1926, völlig überraschend und in üblem Wetter, auf vier Rädern den Großen Preis von Deutschland auf der Berliner AVUS-Rennstrecke. 1927 gelang ihm auf dem neu gebauten Nürburgring der Geniestreich, als er in der engen Linkskehre absichtlich mit zwei Rädern in den Straßengraben fuhr

und so mit hoher Geschwindigkeit wie auf Schienen um die Kurve schoss. Später gewann er bedeutende Bergrennen und zahlreiche Grand Prix, darunter 1936 den berühmten Großen Preis von Monaco, wo er sich noch 1933 schwer verletzt hatte. Auch bei den 24 Stunden von Le Mans konnte er siegen. Sein Geschwindigkeitsrekord von damals beinahe unvorstellbaren 432,7 km/h in einem Mercedes-Benz W 125, aufgestellt 1938, sollte noch viele Jahrzehnte bestehen bleiben. Caracciola war der erste Nicht-Italiener, der bei der Mille Miglia siegte – im Jahr 1931.

Ein weiterer deutscher Sieger war **Fritz Huschke von Hanstein** im Jahr 1940 in einem BMW 328 Berlinetta Touring.



Der Jubel der Italiener am Ziel in Brescia fiel verhalten aus: Am 12. April 1931 wurde Caracciola mit Beifahrer Wilhelm Sebastian im Mercedes-Benz SSKL der erste ausländische Sieger des Rennens



ETAPPE 1

LOMBARDEI
UND PIEMONTE

ETAPPE 2

LIGURIEN UND
MAREMMA

ETAPPE 3

LATINIUM
UND UMBRIEN

ETAPPE 4

TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA

ETAPPE 5

VERONA UND
GARDASEE

ERRATISCHE STRECKEN- FÜHRUNG

Die Mille Miglia ändert jedes Jahr die Strecke, meistens minimal, seltener auch mal drastisch. Bloß Start und Ziel in **Brescia** und **Rom** als Wendepunkt bleiben bestehen. Früher wollte man damit allen Rennfahrern die gleichen Chancen bieten – Ortskenntnisse sollten nicht von Vorteil sein. Die größte Änderung heute: Die Strecke führt manchmal im Uhrzeigersinn und manchmal entgegen dem Uhrzeigersinn durch Italien. Was aber immer gleich bleibt: Die Mille Miglia ist ein Touristenmagnet, der für Umsatz sorgt. Dieser Umsatz wird ganz gerecht zwischen Brescia und Rom verteilt.

Plakat für die Mille Miglia 1940, das vorerst letzte Rennen bis 1947



Für Fahrer und Fans: Das Regelbuch mit Streckenverlauf zur Mille Miglia 1955



Wo alles begann: Blick über die Dächer von Brescia

Alter und Schönheit: Ein Alfa Romeo 1900 C Super Sprint Touring aus dem Jahr 1956 bei der Mille Miglia 2017



DAS ÜBERHOL- MANÖVER



Der Alfa Romeo 1900 mit seinem typischen »Scudetto«-Kühlergrill bei der Mille Miglia 2025

Ein Alfa Romeo 6C 1500 Super Sport aus dem Jahr 1928 bei der Mille Miglia 2022



Die Wiederaufnahme des Rennens im Jahr 1947 begann zeitgleich mit dem italienischen **Wirtschaftswunder**. Der rasante ökonomische Aufstieg wurde von billigen Rohstoffen aus Afrika und Arabien befeuert, wo die Italiener über gute persönliche Kontakte das Erstkaufrecht hatten und auch selbst vor Ort investierten. So entstanden Energie-Kolosse wie ENI, das noch heute zu den größten Unternehmen Europas gehört.

Interessantes Detail: Das italienische Wirtschaftswunder heißt in diesem rennsportverrückten Land bis heute *il sorpasso* – das Überholmanöver.

ETAPPE 1

LOMBARDEI
UND PIEMONTE

ETAPPE 2

LIGURIEN UND
MAREMMA

ETAPPE 3

LATINIUM
UND UMBRIEN

ETAPPE 4

TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA

ETAPPE 5

VERONA UND
GARDASEE



Die Pista 500 in Turin erstreckt sich über 27.000 Quadratmeter Dachfläche

DIE RENNSTRECKE AUF DEM DACH

Turin, die Hauptstadt des Piemonts bietet einige ungewöhnliche Attraktionen, darunter das historische **Fiat-Werk Lingotto** mit einer Test- und Rennstrecke auf dem Dach, der Pista 500. Die Strecke darf besichtigt, aber leider nicht befahren werden, auch nicht mehr von professionellen Werkspiloten. Dafür ist die Aussicht auf die Stadt spektakulär. Das Werk selbst, 500 Meter lang und 1916 entworfen von



Auf dem Gelände der Pista 500 befindet sich heute der größte hängende Garten Europas

Giacomo Matté-Trucco, gilt als Muss für Architektur-Liebhaber. Ganz in der Nähe ist das **Museo Nazionale dell'Automobile**, das Automobilmuseum mit 200 Oldtimern von 80 Herstellern – eine einmalige Sammlung, auch von längst vergessenen Firmen, und ein perfekter Absteher für Mille-Miglia-Enthusiasten.

museoauto.com

Blick auf Turin, die Hauptstadt des Piemonts. Der markante Turm der Mole Antonelliana ist 167,5 Meter hoch. Das Gebäude beherbergt heute das Nationale Filmmuseum



ETAPPE 1**LOMBARDEI
UND PIEMONTE****ETAPPE 2****LIGURIEN UND
MAREMMA****ETAPPE 3****LATINIUM
UND UMBRIEN****ETAPPE 4****TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA****ETAPPE 5****VERONA UND
GARDASEE**

KÖSTLICHE KAFFEEKULTUR

Kaffee ist in ganz Italien etwas Besonderes. Und doch gibt es Städte, in denen die Kaffeekultur ausgeprägter ist als anderswo – zu den echten Bohnenmetropolen gehören Triest, Neapel und auch **Turin**. Daher sind die alten Kaffeehäuser von Piemonts Hauptstadt ein Pflichttermin entlang der Strecke. Hier geht man nicht nur hin, um seinen Kaffee zu trinken. Kaffee ist ein Ritual, ein Lebensgefühl – und war einst gar ein Akt der Rebellion. Die ersten Kaffeehäuser dienten als Orte des Treffens, des Austauschs von Ideen und des gesellschaftlichen Lebens – und zwar insbesondere des aufstrebenden Bürgertums, das mit seinem neu erlangten Reichtum um politische Macht rang. Die Adligen hatten ihre Salons, die Kaufleute, Schriftsteller und Künstler ihre Kaffeehäuser. Viele existieren noch heute und haben ihre einzigartige Atmosphäre bewahrt. Hier wird die alte Zeit geatmet, mit prächtigen Innenräumen und Freskenmalerei, mit Marmorböden und antiken Möbeln. Die Kaffeehäuser sind einladend und elegant zugleich und deswegen definitiv sehenswert. Nur einige Namen: **Mulassano, Al Bicerin, Fiorio, San Carlo, Torino**.

Eine Spezialität, die es nur in Turin gibt, ist der **Bicerin** aus Espresso, heißer Schokolade und Sahne. Das Getränk sollte nicht umgerührt, sondern Schicht für Schicht genossen werden.



Das traditionelle Kaffeehaus
Mulassano



Die typische
Kaffeespezialität
in Turin: Bicerin

Traumblick auf das Traumgut
Cordero di Montezemolo bei La Morra



WEIN VOM FERRARI-BOSS

Luca Cordero di Montezemolo war jahrelang Chef des Ferrari-Rennstalls in der Formel 1 und damit der Vorgesetzte Michael Schumachers, mit dem er auch befreundet war. Die Familie **Cordero di Montezemolo** ist eines der ältesten Winzergeschlechter im Piemont – der Stammbaum der Landadligen reicht zurück bis 1340, und seit 19 Generationen wird ununterbrochen Wein hergestellt. Die edelsten Tropfen räumen regelmäßig bedeutende Auszeichnungen ab. Lucas Cousin Giovanni di Montezemolo kümmert sich um das Weingut, und die Verbindung zu Ferrari, erzählt er, sei durchaus gegeben: »Unser Name ist Verpflichtung. Wir wollen

das Alte bewahren und dennoch modernstes Wissen nutzen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.« So wie Ferrari auch.

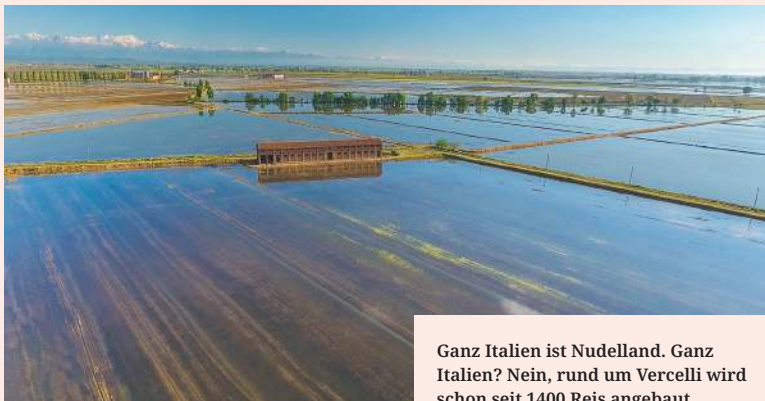
Die Montezemolos stellen neben Weißwein und Barbera gleich mehrere Barolo-Linien her, darunter den schon legendären Gorette, der nur in ganz besonderen Jahren produziert wird (zuletzt 2018 – erhältlich erst im Herbst 2026). Es gibt ihn nur in 1,5-Liter-Flaschen, und nur 750 Stück. Wer direkt beim Gut vorbeischaut, hat die besten Chancen, eine lange Warteliste zu umgehen. Besichtigungen und Degustationen sind möglich, aber nur nach Voranmeldung.

corderodimontezemolo.com

ETAPPE 1**LOMBARDEI
UND PIEMONTE****ETAPPE 2****LIGURIEN UND
MAREMMA****ETAPPE 3****LATINIUM
UND UMBRIEN****ETAPPE 4****TOSKANA UND
EMILIA-ROMAGNA****ETAPPE 5****VERONA UND
GARDASEE**

GEREIFTER REIS

Im Piemont ist der Reis eine ernste Angelegenheit, und wer glaubt, dass Nudelliebhaber schon ein sehr spezielles Völkchen sind, der hat noch nie mit Risotto-Aficionados zu tun gehabt. Die *tostatura* des Reises auf heißer Flamme! Die Zugabe von Butter, etwa für ein Safranrisotto – nur in Würfeln, und direkt aus dem Kühlschrank! Der richtige Käse – geriebener Grana Padano, ebenfalls nur aus dem Kühlschrank, sonst geht die Welt auf der Stelle unter! Und auch die *materia prima*, der Rohstoff, ist entscheidend. Was das Ursprungsprodukt angeht, das Reiskorn, hat die Firma



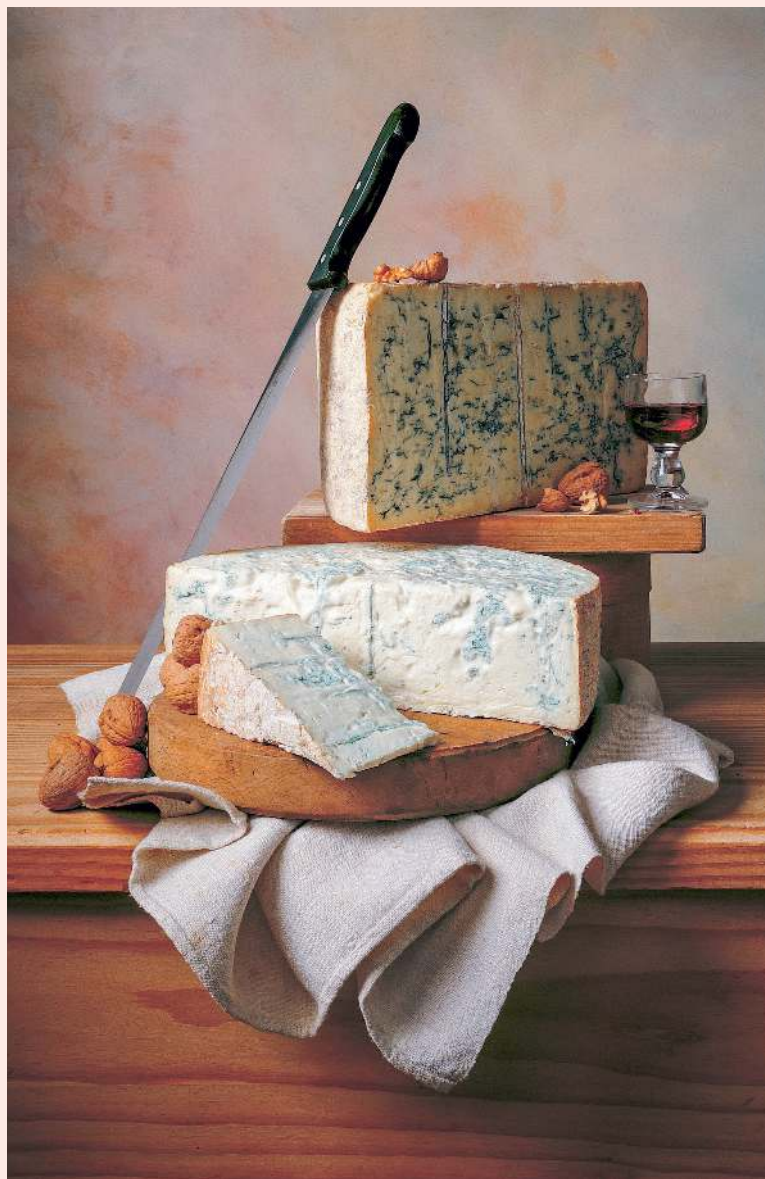
Ganz Italien ist Nudelland. Ganz Italien? Nein, rund um Vercelli wird schon seit 1400 Reis angebaut



In der Tenuta Colombara wird der weltberühmte Acquerello-Reis hergestellt

Acquerello, die in Livorno Ferraris auf 200 Hektar Land ihren Reis anbaut, eine kleine Revolution ausgelöst. Kaum ein Spitzenkoch verzichtet auf diesen Reis. Sein Geheimnis besteht aus vielen Puzzleteilen. Als Erstes: Das Reiskorn enthält noch den Keim. Das sorgt für intensiven, vollen Geschmack und besondere Bissfestigkeit, was

Kenner ungemein schätzen. Und gesünder macht er ihn auch noch. Außerdem wird der Reis in Dosen abgefüllt, wo er reift wie ein edler Wein, bis zu sieben Jahre. »Die erste Dose vergisst man nie« heißt der Acquerello-Slogan. Das Gut bietet auch Kochkurse an.
acquerello.it



DIE SCHULD EINES SCHLÄFRIGEN BAUERN?

Gorgonzola ist Käse für Fortgeschrittene. Aber wenn man ihn entdeckt hat, dann gibt es nichts Besseres. Er schmeckt zwar würzig und kräftig, aber doch viel milder, als es sein strenger Geruch vermuten lässt. Piemonteser hören es nicht gern, aber der Blauschimmelkäse stammt eigentlich von den Nachbarn im Osten, den Lombariden. Doch erst im Piemont haben sich Produzenten gefunden, die dieser edelsten aller Käsesorten zu Weltruhm verholfen haben. Die Produzenten waren jedenfalls wacher als jener Bauer, der den Gorgonzola, der früher Stracchino di Gorgonzola hieß (etwa: der Müde von Gorgonzola), zufällig erfunden haben soll: Weil er am Abend Besuch von einer Magd bekam und sich mit ihr die ganze Nacht vergnügte, soll er völlig erschöpft am nächsten Tag frische Milch mit geronnener Milch des Vortages zusammengeschüttet haben, was einen ganz neuartigen Käse hervorbrachte.

Tosi aus Gattico-Veruno in der Provinz Novara ist einer der großen Gorgonzola-Namen. In der dritten Generation wird hier Gorgonzola hergestellt, mit viel Liebe und Augenmaß, alles wird von Hand gemacht, was den Prozess verlängert, den Geschmack aber verstärkt und für eine unvergleichliche Cremigkeit sorgt. »Wir sind Käseproduzenten, aber Weinliebhaber«, definiert die Familie ihr Credo. Denn Gorgonzola und Wein bilden eine göttliche Verbindung.

tosigorgonzola.com

Eine Rundfahrt mitten durch Glück, Genuss und Lebensfreude:
Wir reisen auf den Spuren der **Mille Miglia** durchs traumhafte
Italien. Entlang der Strecke warten außergewöhnliche Hotels,
Sehenswürdigkeiten, Weingüter und Restaurants – sowie zahlreiche
Geschichten rund um die legendäre Rallye und ihre Helden.

Wir starten unsere Tour in Brescia ...



... und folgen immer
dem roten Pfeil der
Mille Miglia.



... spannende
Museen ...



... und die
schönsten Hotels.



Am Wegesrand
warten
kulinarische
Köstlichkeiten ...

... bezaubernde
Landschaften ...



www.gu.de

€ 35,00 [D]

ISBN 978-3-8464-1043-1

