

Marinierter Aal als Spezialität der Gegend

stipvisiten.de/2018/06/marinierter-aal-als-spezialitaet-der-gegend/

June 17, 2018

STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.

© Ulrich van Stipriaan



Das *Ristorante Il Bettolino* liegt strategisch günstig im Erholungsgebiet der *Valli di Comacchio*: nicht weit von der Stadt, direkt am Ausgangspunkt für Fahrradtouren zu den Salinen (die sieben Kilometer kann man auch wandern – geht zügig, weil die Steigung gleich Null ist). Allenfalls Fotografen werden immer wieder mal Zwischenstopps einlegen müssen, weil das Gebiet bei Vögeln sehr beliebt ist – und auch die sehr fotogenen rosa Flamingos nisten hier seit einigen Jahren. Auch die Ablegestelle für die Bootsfahrt durch

einen Teil der Lagune zur alten Aalfabrik (unser Bericht) liegt hier, es gibt Abfahrten vor und nach dem Essen. Schlauer ist es, vorher aktiv was zu tun, denn das Essen im *Bettolino* ist gehaltvoll und üppig – zumindest wenn man sich das komplette Menü gönnt.

Das Restaurant ist ein typisches Ausfluglokal – was in Italien heißt: da kann es voll werden. Beim Besuch unserer Reisegruppe im Juni begannen wir unsere kleine Wanderung mit einem Caffé im Restaurant, und ich wunderte mich über die vielen langen Tafeln, die alle eingedeckt waren. Nach der Bootstour wunderte ich mich noch mehr: alle Plätze besetzt! Die Spezialität des Restaurants ist (naheliegender!) Fisch, auch den gebietstypischen und raren Aal gibt es hier.

Eröffnet wurde das Essen mit einem *risotto alla marinara*. Geschmacklich einwandfrei, aber deutlich zu viel Flüssigkeit. Das war ja fast eine Suppe mit Reiseinlage. Aber davon abgesehen (man muss ja nicht an der Bezeichnung *Risotto* kleben) nahezu perfekter Reis, ausreichend Muscheln und Schalentiere mit vereinbart. Zum Hauptgang gab's dann die Spezialität der Gegend – und da schieden sich die Geister. *Assaggio di anguilla con polenta* als kleine Kostprobe traf auf *fritti misti di pesce* in der Holzkiste zum freien Bedienen. Manche mochten gar nicht probieren, weil sie bei der Blechtrommel-Verfilmung die eine Szene mit dem Aalfang nicht so arg appetitlich fanden. So wird Aal in *Comacchio* zwar nicht gefangen – aber wenn das Bild im Kopf ist, ist es drin. Der Aal war mariniert – so macht man das hier an der Adria. Geräuchert wie bei uns üblich kommt der Aal nicht vor, als Variante gibt es ihn allenfalls vom Grill. Mariniertes Aal ist – sauer. Da muss man sich dran gewöhnen, aber wenn man das fette und feste Fleisch des Alls mag, ist das eine Bereicherung der Geschmackserfahrung.

Als *Dolce* servierte unsere Bedienung *Alessandra* eine *zuppa inglese* – grob gesagt eine Variante des *Tiramisu*, in der aber kein Espresso vorkommt, sondern (kandierte) Früchte. In der Emilia Romagna gilt die *zuppa* als Spezialität – nur warum sie eine englische ist, konnte uns keiner verraten. Ist ja auch egal, so lange sie schmeckt...

Il Bettolino di Foce

Strada Foce, 4

Valli di Comacchio

44022 Comacchio

Tel. +39 344 057 1330

www.vallidicomacchio.info/ristorante-comacchio-ferrara.html

Öffnungszeiten (2018):

03/03 bis 25/03 – Samstag und Sonntag zum Mittagessen geöffnet

26/03 bis 30/06 – jeden Tag zum Mittagessen geöffnet; Samstag und vor Feiertagen zum Abendessen – Montag geschlossen

01/07 bis 31/07 – jeden Tag zum Mittagessen geöffnet; Donnerstag, Freitag, Samstag und vor Feiertagen zum Abendessen – Montag geschlossen

01/08 bis 09/09 – jeden Tag zum Mittag- und Abendessen geöffnet

10/09 bis 04/11 – jeden Tag zum Mittagessen geöffnet; Samstag und vor Feiertagen zum

Abendessen – Montag geschlossen

05/11 bis 06/01/19 – Geöffnet samstags und vor Feiertagen, sonntags und feiertags zum Mittagessen; Samstag und Vor-Feiertage zum Abendessen; Neujahrsessen.

[Besucht am 8. Juni 2018]



Il Bettolino di Foce

Karte wird geladen - bitte warten...



[STIPvisite](#)

Lido di Spina Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Il Bettolino di Foce 44.662627, 12.188186 [STIPvisite](#)Lido di Spina Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Hinweis:

Die Recherchen zu diesem Bericht wurden im Rahmen einer [Pressereise](#) vom [Consorzio Visit Ferrara](#) unterstützt.

Mehr lesenswerte Beiträge
