

Zürich

## Als wärs eine Vineria in Rom

**Lieber authentisch statt trendy - im Ristorante «Italia» kommt Schweinisches und Geschmortes auf den Tisch**

ZÜRICH d Die Adriano-Celentano-LP, die sich Stefan Tamò als Teenager in Rimini gekauft hatte, dreht heute auf dem antiken Plattenspieler des Ristorante «Italia» ihre Runden. Das traditionsreiche Lokal im Kreis 4 hat eine neue Crew, die die Italianità mit Leidenschaft lebt. Geschäftsführerin Rosmarie Lanfranchi, Küchenchefin Sibylle Angst - beide bekannt vom Restaurant «Josef» - und Gastrounernehmer Tamò hauchen dem abgewirtschafteten Lokal frische Lebensgeister ein.

### Kulinarischer Giro d'Italia

Als Erstes schmissen sie die lachsfarbenen Tischtücher und schweren Vorhänge, die das «Italia» in den letzten Jahren prägten, in die Textilsammlung. Zum Vorschein kamen raumhohe Fenster und ein grossartiger Saal, der an eine Vineria der Heiligen Stadt erinnert. Genau dort liess sich das Wirteteam inspirieren: ein Weinlokal mit einfachem Essen. «Ein wirklich echtes italienisches Restaurant», wie Lanfranchi präzisiert. Weder Pizzeria noch Haute Cuisine für 50 Franken aufwärts, sondern die einfache Küche - «la cucina povera».

Diese haben die zwei Gastro-Frauen Lanfranchi und Angst auf ihren zahlreichen kulinarischen Reisen durch Ligurien, die Toscana und das Piemont erforscht. Mit dem Ergebnis, dass nun Kutteln mit Speck, Kalbszunge und geschmorter Braten auf der Speisekarte des «Italia» stehen. «Diese Gerichte laufen dem Trend total entgegen», weiss Gastro-Trendsetter Tamò, der auch die In-Lokale «Josef», «Lily's» und das «Primitivo» am Letten mitinitiiert hat. «Dafür sind sie authentisch.»

So einfach die Küche, so unkompliziert die Gastgeber: Es gibt weder Essens- noch Reservationszwang. Man darf einfach vorbeikommen und eine Flasche Wein trinken, «aber man wird den Delikatessen nicht widerstehen können», gibt sich Gastgeberin Lanfranchi - mit Blick auf die Salumeria - zuversichtlich. Mittelpunkt des Raumes ist die Vitrine, in der zwanzig Sorten Salami und Schinken sowie mehr als ein Dutzend Käse lagern. Darunter Leckerbissen wie die Mortadella di fegato oder in Barolo eingelegter Testun-Käse. Und als wärs eine römische Weinstube, liegen über 170 erlesene Weine im Keller: von den Rebbergen Siziliens bis hinauf in die Südschweiz.

«Das Tessin haben wir kurzerhand Italien einverleibt», erklärt der Gastrounernehmer, der seine Wurzeln im Misox hat. Doch die reichen noch viel südlicher, wie Tamò auf seiner Suche nach den besten Produkten für das «Italia» entdeckte: «Ich habe in meiner Ahnenreihe noch einen italienischen Urgrossvater aufgespürt: in Parma, der Schinkenstadt». Das berechtigt Tamò definitiv, das geschichtsträchtige «Italia» zu bewirten.

ISABELLA SEEMANN

Ristorante «Italia», Zeughausstrasse 61, Tel. 043 233 88 44, Mo-Fr 11.30-14h und 18-24h, Sa + So 17-24 h  
Neue Gastgeber im Ristorante «Italia»: Rosmarie Lanfranchi und Stefan Tamò. BILD: NANDOR NAGY