

# ELLEs GUIDE TIL Det hemmelige ITALIEN

Glem Rom, Firenze og Milano. Hvis du vil have det autentiske Italien, skal du til foodie-regionen Emilia-Romagna. ELLEs Fashion Director, Josephine Aarkrogh, deler sine bedste tips til Modena, Parma og Bologna, så tag endelig noter!



## PARMA

Ja, byen er kendt for sin skinke – men du får meget mere end det.

### Her skal du bo

Parma er velbesøgt i weekenderne, så bo lidt udenfor i stedet. **VILLINO DI PORPORANO** (Str. a Bodrio, 26) ligger 10 minutters kørsel fra centrum og er en superromantisk bed & breakfast med kun seks værelser, en helt fantastisk have (med pool), og så er morgenmaden svær at glemme!

### Her skal du spise

Lidt ude ad landevejen finder du den lokale favorit **AI DUE PLATANI** (Strada Budellungo, 104/a), der serverer ost/skinke-bræt og klassiske tortellini, men gem appetit til sidst på aftenen, hvor de ruller et bord ind med hjemmelavet vaniljeis, du kan toppe med sukkerristede hasselnødder og chokoladesauce. Inde i centrum finder du **CROCE DI MALTA** (Borgo Palmia, 8) på en lille, hyggelig plads bag hovedgaden. Det er et yngre hold, der står bag, så maden er knap så traditionel, men stadig med fokus på gode råvarer, fordi menuen skifter dagligt. Har du ikke fået is nok? Så læg vejen forbi **GELATERIA K2** (Corso Canalgrande, 67).

*Psst ... Flyv til Milano eller Bologna og lej en bil derfra, så er de små byer nemme at komme til.*



AI DUE PLATANI



GELATERIA K2



MODENA

## LOKALE DELIKATESSE, DU SKAL HAVE MED HJEM

### Parmigiano Reggiano

I modsætning til kopiproduktet, vi kender som parmesan, er Parmigiano Reggiano the real deal. Oplev, hvordan den bliver til på en rundvisning, f.eks. The Secrets of Parmigiano Reggiano med Claudio, som du kan booke på Airbnb. Her besøger du bl.a. producenten **LATTERIA VALLE** (Via Cantonazzo, 1), men du kan også nøjes med at købe osten i deres gårdbutik.

### Culatello-skinke

Du kender parmaskinken, men culatelloen kaldes kongen af tørret kød. **ANTICA CORTE PALLAVICINA** (Strada Palazzo due Torri) har tørret skinker i kælderens siden 1320'erne, og du kan enten overnatte på et af stedets værelser eller bare spise der.

### Balsamico

Det siges, at man ikke har smagt balsamico, før man har fået det fra Emilia-Romagna. Kig forbi **IL BORGIO DEL BALSAMICO** (Via Albinea Chiesa, 27) – en bed & breakfast, der også producerer de mørke, søde, syrlige dråber, der kan spises på alt fra parmigiano til yoghurt.



PARMIGIANO REGGIANO



FIENILE FLUO



SERRE DEI GIARDINI MARGHERITA



BOLOGNA

## BOLOGNA

Når du alligevel flyver til eller fra Bologna, så und dig selv et par dage i den skønne by.

### Her skal du bo

**HOTEL CORONA D'ORO** (Via Guglielmo Oberdan, 12) ligger supercentralt i en af Bolognas smalle gader, perfekt, hvis du vil slentre byen tynd.

### Her skal du shoppe

I gaderne bag Piazza Maggiore finder du luksusmultibrandbutikken **L'INDE LE PALAIS**, der huser både Céline og Gucci, og butikens smukke lokaler er i sig selv et besøg værd. Tæt på ligger også italienske **MOMONI**, der leverer masser af Marni-lignende print på kjoler og PJ-sæt samt fint undertøj.

### Her skal du spise

Du får oldschool frokost på **RISTORANTE DONATELLO** (Via Augusto Righi, 8) og afslappet, men delikat middag (og efterfølgende stærke cocktails) på **RUGGINE** (Vicolo Alemagna, 2/C).

### Kør en tur

På bare 10 minutter i bil kommer du op i bjergene omkring Bologna, som bestemt er en tur værd! **OSTERIA DAL NONNO** (Via di Casaglia, 62) er det perfekte sted at snakke ost og pølse, mens du sipper Aperol til solnedgangen. **FIENILE FLUO** (Via di Paderno, 9) er oplagt til en romantisk frokost med udsigt, og søndag eftermiddag skal du hænge ud i parken ved **SERRE DEI GIARDINI MARGHERITA** (Via Castiglione, 134), hvor der er festivalstemning og gode drinks.

## PAK KUFFERTEN

Kjole, Just Female, 1.200 kr.



Solbriller, Viu, 1.500 kr.



Nicola Lagoia: Vildskab, Forlaget Palomar, 300 kr.



Orringe, Marni, 3.200 kr.



Tøfler, Mango, 600 kr.



Kædetaske, Gucci, 18.600 kr.



VILLINO DI PORPORANO

## MODENA

Den sløve pastelfarvede by huser ikke kun verdens bedste restaurant, den får dig også helt ned i tempo.

### Her skal du spise

Ud over **OSTERIA FRANCESCANA** (der er udnævnt til verdens bedste restaurant, men med sine tre Michelin-stjerner og kun 12 borde er svær at få plads på, så skriv dig på ventelisten, og kryds fingre, Via Stella, 22) byder byen også på masser af traditionelle spisesteder. **ENZO** (Via Coltellini, 17) har hjemmelavet pasta i lange baner og et kitchet lyserødt interiør, mens den mere afslappede **BAR SCHIAVONI** (Via Luigi Albinelli, 13) er kendt for sine sandwich med parmaskinke, frisk ricotta og rucola.

### Her skal du holde pause

Det gode ved Italien er, at alle steder kan lave en god kop kaffe, men gå gerne efter **MON CAFE** (Corso Canalchiaro, 128), der også serverer både morgencroissanter og aften-Aperol. **CAFFETERIA GIUSTI** (Via Luigi Carlo Farini, 83) ligger lidt gemt og er perfekt til et kaffebreak. Dagens gelato får du hos **EMILIA CREMERIA** (Piazza Mazzini Giuseppe, 17).

### Her skal du shoppe

I en madby som Modena skal du selvfølgelig forbi det lokale madmarked **MERCATO ALBINELLI** (Via Luigi Albinelli, 13). Det fungerer stadig som indkøbssted for hele byen, og der er skinker, oste og frugt en masse. Køb det, der er i sæson, og tag det med på Domkirke-pladsen ved siden af. Er du ude efter mærkevarer til dig selv, så er **SPOON** (Corso Canalchiaro, 50) stedet, og til de mindste er det lokale børnetøjsmærke **BISOUS** (Via Sant'Eufemia, 70) et besøg værd.



ENZO