



Liebe Kolleg:innen!

»Il gusto per la vita« – für **Luigi Barbaro** sind Lebensfreude und der Geschmack der **authentisch neapolitanischen Küche** untrennbar miteinander verbunden.

Der erfolgreiche Gastronom öffnet in **Benvenuti a Casa Barbaro** für uns die Tür und lässt uns an seinem vielseitigen Leben teilhaben. Er erzählt von der »famiglia« und der weiten Welt, von der alten Heimat in Süditalien und seiner Liebe zu Wien, wo er sein Glück gemacht sowie viele Freunde und Stammgäste gefunden hat.

Neben **unterhaltsamen Geschichten** präsentiert Luigi **seine liebsten Rezepte**: Wie etwa für »Mozzarella in Carrozza«, ein Geschmack, der untrennbar mit seiner Kindheit in den 1950ern in Napoli verbunden ist. Oder für die klassische »Pizza Margherita«, Namenspatronin seines erfolgreichen Restaurants. Und nicht zuletzt für seinen berühmten »Branzino in crosta di sale«, mit dem er endgültig den Wiener Gourmethimmel erobert hat.

**ET 14. November 2024 (Sperrfrist!)**

---

## EIN STÜCK NEAPEL MITTEN IN WIEN

---

### Details

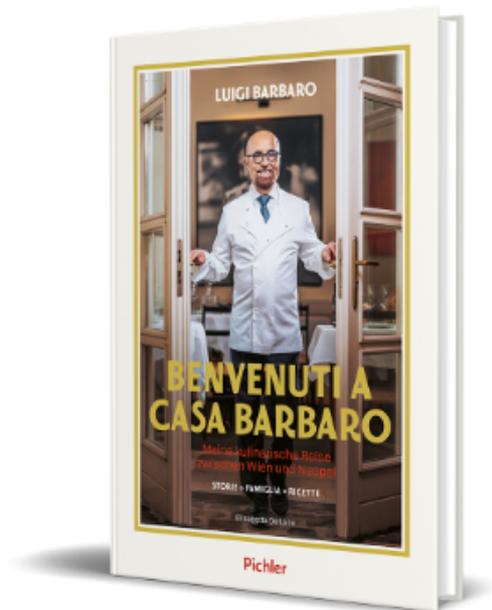
Pichler Verlag

Hardcover, Format: 16,8 x 24 cm, Seiten: 208

ISBN: 978-3-222-14054-9

Erscheinungstermin: 14.11.2024 (Sperrfrist!)

Seit nunmehr 40 Jahren bietet **Luigi Barbaro** seinen Gästen authentische mediterrane Küche, stilvolles Ambiente und nicht zuletzt die herzliche italienische Gastfreundschaft, für die er berühmt ist. Für uns blickt er auf sein vielseitiges Leben zurück: vom Aufwachsen in bescheidenen Verhältnissen in Neapel über den Umzug nach Wien und davon, wie er seine Liebe zum Beruf gemacht hat.



- Ein Stück Neapel und italienisches Lebensgefühl mitten in Wien
- Eine kulinarische Erfolgsgeschichte: Luigi Barbaro ganz persönlich
- Lieblingsrezepte aus der privaten Sammlung des Top-Gastronomen

---

## BLICK INS BUCH

---

### Auszüge

Vom Leben als Straßenkind in Neapel • Das Fenster zur Welt • Auf Umwegen zum Ziel • Dem Luxus auf der Spur • Die Erfüllung eines Traums • Spiel, Satz, Sieg • Ihre Majestät, die Pizza • Die Gastronomie - eine Passion mit Zukunft!

---

### "Neapolitaner bleibt man ein Leben lang." Luigi Barbaro



Ich kam am 26. August 1957 als viertes von fünf Kindern einer Arbeiterfamilie in Somma Vesuviana bei Neapel zur Welt. Das war damals eine noch sehr ländliche Gegend im Hinterland am östlichen Rande der Metropole und für uns Kinder das Paradies auf Erden. Wir wohnten zur Miete in einem alten verfallenen Gehöft, das jedoch von Obstgärten, Gemüsefeldern und Olivenhainen umgeben war. Mein Vater war Fabrikarbeiter bei Pirelli, meine Mutter, wie damals so üblich, Hausfrau. Während Papà jeden Morgen mit dem Zug in die zwei Stunden entfernte Fabrik zur Arbeit fahren musste, blieben Mamma und wir Geschwister, Silvana, Bruno, Sergio, Patrizia und ich, zu Hause. Unser Leben war sehr einfach, aber für uns Kinder dennoch schön. Es spielte sich in direktem Kontakt mit der Natur ab, die am Fuße des Vesuvs mit einer üppigen Vegetation gesegnet war. Immerzu schien die Sonne. Wir hatten zwar keinen eigenen Garten, konnten jedoch auf dem Stück Land rund ums Haus das Notwendigste fürs tägliche Leben anbauen und hielten sogar Hühner, die, ehe sie als Festtagsbraten auf dem Teller landeten, die ganze Familie mit Eiern versorgten und für uns Kinder unsere bevorzugten Spielgefährten waren. Alles in allem war es eine unbeschwertere Kindheit.

Aus: **Benvenuti a Casa Barbaro** von Luigi Barbaro, Pichler Verlag 2024

Foto: Luigi Barbaro (rechts außen) mit seinen Eltern und Geschwistern Patrizia, Bruno, Silvana und Sergio (c) Barbaro privat

## TAGLIOLINI AL LIMONE CON CAVIALE BELUGA

TAGLIOLINI IN ZITRONENSAUCE  
MIT BELUGA-KAVIAR

### ZUTATEN

#### Für die Tagliolini

300 g Mehl Typ 00

3 Eidotter

1,5 ml Wasser

Salz

#### Für die Sauce

4 unbehandelte Zitronen

Olivenöl

Salz, Pfeffer

40 g geriebener Parmesan

30 g Butter

30 g Beluga-Kaviar

### ZUBEREITUNG

Das Mehl mit den Eikostern, etwas Wasser und Salz zu einem festen Teig kneten. In Küchenfolie eingepackt ca. 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Danach mit einer Pastamaschine in mehreren Durchgängen hauchdünn ausrollen und mit einem Aufsatz in 2-1 mm breite Tagliolini schneiden. Alternativ den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einrollen und mit einem scharfen glatten Messer von Hand in dünne Streifen schneiden.

Nun die Zitronen waschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe abreiben. Danach den Saft auspressen, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Parmesan hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.

Die Pasta al dente kochen, abseihen und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken. Etwas Kochwasser hinzufügen, unter die Zitronensauce heben und ein paar Minuten darin ziehen lassen. Abschließend auf dem Teller mit etwas Kaviar garniert servieren.



Aus: **Benvenuti a Casa Barbaro** von Luigi Barbaro, Pichler Verlag 2024

Foto: Paul Bica / i.A. Barbaro GmbH

---

## ÜBER DIE AUTORIN

---

**Elisabetta De Luca** ist als gebürtige Neapolitanerin die Italien-Networkerin Österreichs, Journalistin und Buchautorin. Sie macht in ihren Texten und ihrem Blog [www.iloveitaly.at](http://www.iloveitaly.at) Lust auf Italien und das Kochen, das Reisen – und natürlich Wien, ihre Heimatstadt. [www.deluca.co.at](http://www.deluca.co.at)

Foto: Elisabetta De Luca



---

## ÜBER LUIGI BARBARO

---

**Luigi Barbaro**, geboren und aufgewachsen in Neapel, hat nach einigen Stationen in der weiten Welt in Wien seine Heimat gefunden. Seit nunmehr 40 Jahren bringt er in seinen beiden Lokalen „Trattoria Martinelli“ und „Regina Margherita“ den Wiener:innen die neapolitanische Küche näher und auf den Teller. Besonderes Augenmerk legt er dabei stets auf die Qualität der Lebensmittel, die er selbst in Italien für seine Gäste handverliest, sowie die Authentizität der Gerichte. Immer mit dabei – "la famiglia"! Seine Frau Evelyn und seine Söhne Antonio und Luigi jun. arbeiten im Familienunternehmen mit. Und auch Tochter Valeria und seine "nipotini" Emilia und Matteo sind immer an seiner Seite. Sie alle lieben und leben das italienische Lebensgefühl und machen die „Casa Barbaro“ zu einem echten Stück Neapel mitten in Wien. Das ist Dolce Vita vom Feinsten!

[www.barbaro.at](http://www.barbaro.at)

Foto: Paul Bica/i.A. Barbaro GmbH

