

Elma Cancelliere

L'Osteria antica

und die geheime Tür

© 2019 Elma Cancelliere

Autor: Elma Cancelliere

Titelbild: Petra Streinik - Malerin - Salzburg

Lektorat/Korrektorat : Dr. Eva Gratz

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien

www.buchschmiede.at

ISBN: 978-3-99084-351-2 (Paperback)

ISBN: 978-3-99084-352-9 (Hardcover)

ISBN: 978-3-99084-353-6 (e-Book)

Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung



Elma Cancelliere

In meinen Büchern steckt Italien drin!

*Ich entführe dich mit meinen Geschichten nach Italien,
lasse dich mit allen Sinnen den Teller „pasta“ vor dir genießen
und das Gefühlsfurioso meiner Protagonisten miterleben.*

*Eine „Osteria“
ist ein Ort der Kultur,
jener der volkstümlichen,
jener irdisch erdverbundenen,
jener des schon gehört oder gesehen Habens,
jener des Erfundenen,
des Täglichen,
des Bekannten
und jener des Sagen Gehörten.*

*Eine „Osteria“
war und ist ein Ort der Politik,
jener der ewigen Kritik,
jener des Protestes gegen die Steuern,
jener, der Wächter und Diebe vereint,
jener, der alle zu Fußballtrainern macht,
jener, der alle an einen Tisch bringt,
jener, der Vertreter des Mannes von der Straße,
jener der Arbeiterrevolution,
jener des Intellektes,
jener der Arbeiter,
und jener der Bauern.*



Kapitel 1

Laura

1

Es staubt ganz leicht auf, als die Eidotter in der Mehlmulde mit einem dumpfen Seufzer versinken. Die kleinen Salzkristalle, die nun darauf rieseln, glitzern an der Oberfläche. Sie beginnt mit einer Gabel die Dotter mit dem Mehl zu mischen. Zuerst noch vorsichtig, damit nichts über den Mehlrand schwappt, dann ein ordentlicher Schuss Olivenöl, jetzt rührt sie kräftiger, von innen beginnend nach außen, bis das Mehl die Eiermasse aufsaugt und die Hände mit ihrer Arbeit beginnen können. Kneten, kneten und kneten. Ihre Hände bewegen sich flink, biegen den Teig mit leichten Bewegungen immer wieder, drücken mit den Handballen fest dagegen bis er formbar ist, weich und elastisch, sich trocken anfühlt und eine glänzende, glatte Oberfläche hat. Ihre Zungenspitze streicht dabei unbewusst immer wieder leicht über die Unterlippe. Mit einem zufriedenen Ausdruck im Gesicht formt sie den Teig nach einiger Zeit zu einer Kugel, umhüllt ihn mit einer Folie und gibt ihn anschließend zum Rasten in den Kühlschrank. Ein feines Lächeln huscht über ihren Mund, als ihr die Worte ihrer Großmutter in den Sinn kommen: „Nudelteig nie an einem Regentag machen und es braucht eine gut durchlüftete Küche ohne Zugluft. Gute Qualität der Zutaten und das Kneten, mein Engel, ist das Wichtigste, wenn er fein und zart werden soll. Er lässt sich dann ganz dünn auswalken, fast durchsichtig, und beim richtigen Kochen mit reichlich Wasser bleibt die Mitte, die Seele der Pasta, intakt. Ihr verdankt sie das leichte Knirschen, das *al dente*.“

Laura steckt sich eine vorwitzige Locke hinter das Ohr, was einen weißen Mehlfleck auf ihrer Wange hinterlässt und säubert nun sorgfältig die schwere Marmorplatte von den Mehlresten. Es ist Großmutterns alter Tisch, groß und wuchtig, ein paar Schrammen da und dort, behauptet er noch immer seinen Ehrenplatz mitten in ihrer Küche. Für die Füllung ihrer Kräuterravioli holt sie dann eine Schüssel aus dem Schrank und zerbröckelt darin den *ricotta*, gibt die bereitgestellten Eidotter und Salz dazu, den frisch gemahleneu Parmesankäse und Pfeffer, hackt einen Bund Kräuter, den Knoblauch, die zuvor gerösteten Pinienkerne und vermischt alles zu einer geschmeidigen Masse.

Als sie gerade die frischen Steinpilze für den *Risotto* blättrig schneidet, stürzt Valentina aufgeregt und mit hochrotem Kopf in die Küche: „Laura, der *Conte* ist tot! Sie haben ihn heute früh in seinem Zimmer in der Pension Aldo' gefunden.“ Den Korb mit dem soeben am Markt gekauften Gemüse, wuchtet sie geräuschvoll und wie es scheint mit letzter Kraft auf den Tisch. Sie sackt schwer auf den neben ihr stehenden Stuhl und die vor Entsetzen geweiteten Augen in ihrem runden gutmütigen Gesicht sehen Laura verzweifelt an. Von dem sonst so wohl geordneten, schon etwas ergrautem Haar, hängt ihr eine Strähne tief in die Stirn, als sie fahrig nach einem Taschentuch sucht und sich geräuschvoll die Nase putzt. Betroffen fragt Laura: „Von wem weißt du das?“ Und nach ein paar Augenblicken: „Hast du Emelda getroffen?“ „Nein, aber ich bin ihrem Stubenmädchen Rosa begegnet. Er war in den letzten zwei Tagen dort der einzige Pensionsgast“, und mit leicht bebenden Lippen haucht sie dann, „dabei hat er doch gestern noch bei uns gegessen.“

Valentina ist Sizilianerin und auch nach den rund dreißig Jahren, die sie schon im *Veneto* lebt, ist ihr die viel weichere Sprachmelodie des Südens geblieben. Sie ist ein eher dunkler Typ, klein, etwas rundlich und ihr großmütiges Herz ist für alle da. So wie viele Menschen auf ihrer Insel zog sie, kurz nach der Hochzeit, hoffnungsvoll mit ihrem Mann Alfonso in den reicheren

Norden, um dort Arbeit zu finden. Wenn ihr der Abschied auch nicht leicht fiel, so war es für Valentina auch eine Möglichkeit ihrer patriarchalischen Familie zu entfliehen, in der man sich nicht zu atmen traut, wenn der Vater im Hause ist. Aber ihre Ehe verlief schlecht und es brauchte viele Jahre bis sie den Mut findet, ihren Mann zu verlassen. Als die Zwillinge Pietro und Salvo zu jungen Männern herangewachsen waren und nach Deutschland gingen, trennte sie sich von Alfonso und zog in eine andere Stadt.

Valentina kocht schon seit vielen Jahren in der „*Osteria antica*“ und hat endlich nach so langer Abhängigkeit ihre wirtschaftliche Selbstständigkeit erreicht.

Laura ist wie paralysiert und erwidert nach einigen Augenblicken leise, wie zu sich selbst: „Sein Name ist Alessandro di Valpecca aus Venedig.“ Für ein paar Momente ist es so still, dass man das Ticken der Küchenuhr an der Wand hört. „Wir decken seinen Tisch wie immer, aber heute legen wir eine weiße Rose auf den Teller, als Zeichen unserer Trauer.“ Sie bemerkt, wie Valentina die Augenbrauen hochzieht und fragt nun mit wieder etwas festerer Stimme: „Hast du alles bekommen, auch die roten Paprika für die *peperonata*?“ Und als diese eifrig bejahend nickt: „Fang bitte schon das Gemüse zu schneiden an, ich bin gleich wieder da, aber mir ist jetzt nach einem starken Kaffee!“ Sie nimmt ihre Schürze ab, hängt sie auf einen der Haken neben der Tür, verlässt die Küche und geht auf direktem Weg zu Mario in den vorderen Gastraum. Der hat die traurige Nachricht schon erfahren und steht gerade hinter der Theke, um die Weingläser auf den Glasborden zu ordnen. Er hebt den Kopf, blickt in ihr blasses Gesicht und geht ohne zu fragen zur Kaffeemaschine, um ihr einen *doppio* zu machen, schwarz, stark und ohne Zucker. „*Grazie Mario*“, sie lächelt ihn an und steht dann, den Rücken ihm zugewandt und mit der Kaffeetasse in der Hand, lange am Fenster. Man kann von hier aus die ganze *Piazza Grande* überblicken bis zu der, dem heiligen Bischofsstab gewidmeten, Kirche gegenüber. Im Zentrum des Platzes steht ein Brunnen

mit ausladendem Marmorbecken, aus dessen Mitte eine hohe Säule mit nach allen vier Himmelsrichtungen Wasser speienden Tierköpfen ragt. Obenauf thront ein imposanter venezianischer Löwe, die Pranke auf dem so genannten goldenen Buch, in das nur venezianische Patrizier damals die Ehre hatten, namentlich eingetragen zu werden. Die dafür notwendigen Geldmittel trieben aber dann so manchen in den Ruin.

Heute verstellen die vielen Marktstände mit ihren weißen Stoffdächern etwas die Aussicht und es herrscht reges Treiben. Es ist Donnerstag und Wochenmarkt. Neben Gemüse, Obst, Blumen, Käse und Wurst preisen die Händler mit lauter Stimme auch Stoffwaren, Schuhe und allerlei Nützliches für Küche und Garten mit lauter Stimme an. Die alte Tradition, nach der Kaufleute von Ort zu Ort fahren und ihre Waren statt in fixen Geschäftslokalen auf Märkten anbieten, stammt noch aus der hohen Zeit der *Serenissima*, als Venedig noch der Umschlagplatz für Waren aus aller Welt war.

Der Kaffeeduft belebt Laura und der erste schnelle Schluck zischt fast auf ihrer trockenen Zunge. Beim zweiten offenbaren sich dann seine ganzen Aromen und seine Wärme, der Rest explodiert auf ihrem Gaumen, um in Sekundenschnelle ihren Magen aufzuheizen. Sie findet, dass sie von der Intensität des Kaffees und seinem Nachgeschmack noch während des Tages für lange Zeit begleitet wird, wie von einem guten Freund, der sie nicht allein lässt. In ihr macht sich nun ein wohliges und wärmendes Gefühl breit, das sie mit neuer Energie versorgt.

Ihre Gedanken sind bei Alessandro di Valpecca, von allen nur der „Conte“ genannt und seit langem Stammgast in ihrer Osteria. Groß und schlank steht er vor ihrem geistigen Auge, mit seinem länglichen Gesicht, der hohen Stirn, der großen, leicht gebogene Nase und seinem kleinen, plötzlich aufblitzenden Lächeln in den wachen graublauen Augen. Der fast weiße, dichte Schnurrbart

verdeckt etwas die obere Lippe und neigt sich seitlich zu den Mundfalten. Seine Haare sind länger, schon ein wenig schütter und er trägt Koteletten, die bis zu den Wangenknochen reichen. Eingebildeter Mann von vornehmer, aristokratischer Erscheinung, sein Sakko aus feinem Tweed, das hellblaue Hemd zugeknöpft und statt einer Krawatte krönt eine Fliege den Hemdkragen. Die gepflegten Hände sind schlank und sehnig, gewohnt mit feinen Dingen umzugehen, den Ringfinger der linken Hand ziert ein Siegelring mit dem Wappen seiner Familie. Ein Mann ganz nach der venezianischen Lebensart, die Eleganz und Diplomatie bedeutet, nicht Kraft und Kampf. Eine braune kleine Ledertasche mit einem langen schmalen Riemen trägt er ständig über der Schulter und legt diese auch beim Essen nicht beiseite. Er sitzt immer am selben kleinen, für ihn reservierten Tisch, kommt jeden Tag pünktlich um zwölf Uhr Mittag zum Essen und trinkt dazu ein Glas Rotwein.

Mario Montinari nimmt hinter der Theke wieder seine unterbrochene Arbeit auf und betrachtet Laura, die in Gedanken versunken am Fenster steht. Ob sie weiß, wie sehr sie dem Bild im Speisezimmer gleicht? Das selbe, von Locken eingerahmte, fein geschnittene Gesicht mit großen dunklen Augen. Ihr helles Sommerkleid betont an den richtigen Stellen ihre perfekten Körperformen, von wo so mancher männliche Blick diskret zu ihren langen Beinen wandert. Er weiß, dass etliche Männerherzen in ihrem Viertel weiche Knie bekommen beim Anblick ihrer unaufdringlichen und entwaffnenden Schönheit. Aber Laura scheint das nicht zu bemerken oder sieht darüber hinweg. Sie ist eine junge, selbstbewusste Frau und eine würdige Nachfolgerin der Frauen in ihrer Familie und derer, die schon in den letzten Jahrhunderten für ihre beruflich in Venedig weilenden Ehemänner, die Geschäfte der Familienbetriebe leiteten. Die Rechnungen ausstellten, die Bücher führten und das volle Vertrauen ihrer Ehegatten in ihre unternehmerischen Fähigkeiten genossen.

Laura war noch ein Kind, als Mario sich bei ihrer Großmutter Arianna Galeotti vorstellte, um eine Arbeit als Kellner in der *Osteria* zu bekommen. Er erinnert sich, wie diese ihn überrascht ansah und dann fragte: „Hast du denn schon mal als Kellner gearbeitet?“ Als er verlegen verneinte, sagte sie nach einer kurzen Pause: „Unser Lokal ist nicht groß genug, um einen Kellner zu beschäftigen“, und lächelte ihn dann aufmunternd an, „aber Arbeit gibt es zur Genüge und wenn du tüchtig zuzupacken verstehst, kannst du bleiben!“ Für ihn, einen jungen Mann ohne Ausbildung, zählte dieser Tag zu den besonders glücklichen in seinem Leben. Aus seinem leidenschaftlichen: „Ich werde Sie bestimmt nicht enttäuschen, *Signora*“, wurde eine lebenslange Freundschaft, eine unbedingte Loyalität zu ihrer Familie und eine tiefe Verehrung für *Signora* Arianna.

Jetzt dreht sich Laura zu Mario um: „Weißt du, ob der Conte noch Familie hat?“ Er schüttelt verneinend den Kopf und meint: „Er war immer sehr wortkarg was seine Person betraf. Erzählt wird, dass er aus einer alten venezianischen Patrizierfamilie stammt. Bekannt ist eigentlich nur seine Passion für die Geschichte Italiens, im Besonderen für die des *Veneto* und seine Vorliebe für die Vergangenheit verlassener Villen, wie der von nebenan.“ Laura verlässt ihren Fensterplatz, geht die paar Schritte zu Mario, stellt die leere Kaffeetasse vor ihm auf die Theke und nickt leicht: „Der Espresso war wie immer wunderbar! Aber jetzt muss ich wieder in die Küche. Valentina wartet bestimmt schon auf mich“, um anschließend mit einem kleinen Seufzer zu sagen, „ich vermute, dass sich die traurige Neuigkeit schon wie ein Lauffeuer in unserem Stadtviertel verbreitet hat.“ Bei der Tür angelangt, fügt sie noch hinzu: „Glaube mir, die Neugierde unserer Gäste wird uns heute ein volles Lokal bescheren.“

Sie durchquert das Speisezimmer, das schon für das Mittagessen eingedeckt ist, richtet im Vorbeigehen da eine Serviette gerade, dort ein Weinglas zurecht und bleibt kurz an

Valpeccas Stammtisch stehen. Von diesem Platz aus hat man das Bild ihrer Urgroßmutter genau im Blickfeld. Sie erinnert sich an seinen ersten Besuch in ihrer *Osteria* und ihr fällt sein sonderbarer Gesichtsausdruck wieder ein, als er das Bild zum ersten Mal sah. Wie er es dann aus der Nähe betrachtete, sich anschließend umsah und diesen Tisch, dem Gemälde gegenüber, aussuchte. Sie erfüllte ihm später seinen Wunsch, in Zukunft immer an diesem Tisch sitzen zu dürfen, wenn er zum Essen kommt.

Laura hatte damals die *Osteria antica*, bekannt für ihre traditionellen Gerichte, gerade übernommen und ihre eigene Version der Küche des *Veneto* daraus entwickelt. Sie ist stets auf der Suche nach dem Ursprung alter Rezepte oder erfindet die Rezepte aus Großmutter's Kochbuch neu, um ihre Gäste mit Gaumenfreuden einer leichteren Küche zu überraschen. Jetzt schüttelt sie kurz den Kopf, gibt sich einen Ruck und geht zu Valentina in die Küche.

Das geschmiedete Schild über dem Eingang der Osteria von Laura Sabadini weist, mit den zwei gekreuzten Degen und der Jahreszahl 1722, auf ihre alten Wurzeln und eine bewegte Vergangenheit hin. Ihren Namen *Osteria antica* bekam sie wohl einst aus diesem Grund. Schon immer war sie eine aus dem Reich der regionalen Spezialitäten, mit einem besonderen Augenmerk auf die Weine der Region, im Sinne von gut und harmonisch. Sie präsentiert sich mit ihrer alten Seele einladend und ihre Gäste fühlen sich wohl und willkommen. Eine einfache Küche, ein unverfälschtes Ambiente, in dem man unvermutet mit bekannten Persönlichkeiten oder Künstlern, mit Studenten, Dichtern oder mit ganz normalen Arbeitern und Touristen, am Tisch sitzen kann.

Etwas trinken und sich Episoden erzählen, sich erfreuen an deren Phantasie und Wesensart. Sie war in ihrer jahrhundertealten Geschichte immer ein Ort der Gastlichkeit und ein Treffpunkt für alle. Einer für leidenschaftliche Kartenspiele und lebhaftes Diskussionen, um ein paar angenehme, kurzweilige, geistreiche und glückliche Stunden zu erleben. Oder um nur ein Glas Wein still in einer Ecke zu trinken. Ein Schmelzpunkt, eine Mischung aus Aromen, Geschmäckern, Geschichten und Menschen.

Sobald man den ersten Gastraum betritt, fühlt man sich in die Vergangenheit zurückversetzt. Der alte venezianische Boden, die Tische aus Holz, an den Wänden und Konsolen ein Sammelsurium an ‚wiedergefundenen‘ Gegenständen, die alleine schon von unzähligen Begebenheiten erzählen könnten. An der Rückseite eine wuchtige Theke mit einer glänzenden schweren Steinplatte und darauf immer ein frischer Blumenstrauß in einer großen, schön geformten Vase aus Muranoglas. Daneben eine silberne Zuckerdose aus der ein langstieliger Löffel ragt. An der rückwärtigen Wand befindet sich ein riesiger Spiegel mit

dem eingeritzten Wort *Campari*, der als Hintergrund für eine Reihe von Flaschen dient, deren Etiketten Einblicke in die Welt von edlen Bränden und Likören geben. Dann einige Konsolen mit Gläsern ohne Stiel, aus denen noch immer ein Teil der Stammgäste ihren Wein genießen wollen. Elegante Gläser für Rotwein sowie Weißwein glänzen mit den Gläsern für Prosecco um die Wette. Mit halb so viel Platz müssen sich noch einige andere für Grappa und Liköre begnügen. Nicht zu übersehen ist die mächtige Kaffeemaschine in glänzendem Chrom mit ihren Hebeln und Knöpfen. Obenauf und nach Größe geordnet, Stöße von vorgewärmten weißen dickwandigen Kaffeetassen, die den schwungvollen Schriftzug der Kaffeemaschine tragen. Alles ist hier geprägt von viel Gespür für das Echte, Ursprüngliche und Wahre.

Der Platz hinter der Theke ist Marios Reich. Er ist für Laura der väterliche Freund und, wie er es ihrer Großmutter versprochen hatte, auch ein wenig ihr Beschützer. Als sie die Osteria von ihrer Großmutter Arianna übernahm und so manches renoviert werden musste, investierte er seine Ersparnisse und wurde ihr stiller Teilhaber. Er ist hier der *Barista* und eine Institution hinter der Bar. Ihn zeichnet sein Gespür für die jeweiligen Seelenzustände seiner Gäste aus, deren Wünsche er gelassen, aber immer aufmerksam erfüllt. Seine Arbeit verrichtet er schnell und unauffällig, wirkt immer zuvorkommend, aber nie vertraulich. Er respektiert seine Gäste und diese begegnen ihm mit Respekt. Ein von ihm gemachter Espresso rinnt langsam, dicht und schaumig in die vorgewärmte Tasse und seine dunkelbraune Farbe gleicht der von Mönchskutten. Er ist für ihn nur dann perfekt, wenn der Zucker darin ganz langsam versinkt und sich nach dem Umrühren wieder die *crema* bildet. Lächelnd reicht er ihn dann seinem Gast mit den Worten: „Trinken Sie bitte vorher einen Schluck Wasser, das ist die Zauberformel für höchsten Kaffeegenuss!“ Bekannt und beliebt sind auch seine kleinen Kunstwerke, mit denen

er jede Milchschaumhaube des *cappuccino* krönt. Mal sind es Herzen, im Zentrum hell und nach außen dunkel, mal Blumen oder Ornamente in verschiedenen Varianten.

Seinen flinken dunklen Augen unter den buschigen Brauen entgeht so schnell nichts. Wenn nötig, begleitet er so manchen der über seinen Durst getrunken hat, höflich und ruhig, aber mit Nachdruck zur Tür. Immer mit weißem Hemd und schwarzer enger Weste gekleidet, umhüllt eine lange dunkelrote Schürze seine sportliche Statur. Sein dichtes schwarzes Haar ist an den Schläfen von feinen Silberfäden durchzogen, sein breites Lächeln hat auf Anhieb eine sympathische Wirkung auf sein Gegenüber und zeigt eine Reihe tadelloser Zähne.

Durch eine Tür mit mattierten Glasfenstern gelangt man dann in Lauras Reich, das Speisezimmer. Hier zieht eine wuchtige Kredenz an der Rückwand, bestückt mit altem schönem Geschirr sofort die Aufmerksamkeit auf sich. Auf dem vorspringenden, tieferen Unterschrank stehen Schüsseln und große Teller mit Glashauben für die *dolci*, die süßen Nachspeisen, bereit. Daneben befindet sich ein Schrank mit einer großen Auswahl an Weinen in gekühlten Fächern. Die Tische hier sind aus verschiedenen Epochen und Stilen und werden für das Mittagessen, dem *pranzo* sowie am Abend für das *cena*, mit einfarbiger Tischwäsche in einem hellgelben Vanilleton einheitlich gedeckt. Diese Farben lassen nach Lauras Ansicht die Gesichter der Gäste in einem schönen Widerschein erstrahlen und den ganzen Raum aufleben.

Sie weiß, wie wichtig ein angenehmes Ambiente und ein gemütliches Speisezimmer für ihre Landsleute sind, denn in diesem Land wird fast alles bei Tisch entschieden, egal ob es ein privates oder ein geschäftliches Essen ist. Der Erfolg hängt größtenteils auch davon ab, was man gegessen und getrunken hat und in welcher Atmosphäre. Letztendlich steckt dahinter auch ein wenig Psychologie, denn man fühlt sich viel familiärer vor einem Teller guter *pasta* und hat die Illusion, seinem Gegenüber mehr

vertrauen zu können. Auf der linken Seite, zwischen zwei hohen Fenstern mit Aussicht auf eine Reihe von Gartensträuchern, ein riesiger mit rotbraunem Marmor eingefasster Kamin, in dem sich zu bestimmten Anlässen große Fleischspieße vor dem Feuer drehen. Gegenüber, neben einigen Bildern mit Landschaften, dominiert das Porträt einer jungen Frau, ein auf Leinwand gemaltes Ölbild in einem breiten und reich verzierten, goldenen Rahmen. Ihr gewelltes blondes Haar ist in der Mitte gescheitelt und reicht ihr bis zu den Schultern. Auf einer Seite bändigt eine schmückende Spange etwas die Haarpracht und eng um den Hals trägt sie eine kurze Perlenkette. Der Ausschnitt des Kleides ist von feiner Spitze gesäumt und verläuft über dem zart angedeuteten Brustansatz zusammen. Ein ovales ebenmäßiges Gesicht mit einer hohen Stirn, einer zierlichen Nase und großen dunklen Augen, die oben von feinen Augenbrauenbögen begrenzt werden. Doch ihr Blick entzieht sich geschickt dem Betrachter und es vermittelt den Eindruck, als hätte der Künstler damals seine innersten Gefühle in dieser Arbeit offenbart, um sie so strahlend und lebendig für alle Ewigkeit erscheinen zu lassen. Ihr Name ist Marinella Lombardi und sie ist Lauras Urgroßmutter.

Das Gebäude der *Osteria antica* gehörte einmal, getrennt durch eine hohe Steinmauer, zu der in ihrer unmittelbaren Nachbarschaft gelegenen Villa. Die alte Mauer mit ihren runden Steinen in verschiedenen Größen ist an zwei Stellen mit roten flachen Ziegelsteinen der Länge nach unterbrochen und mit einem breiten Steinsims abgeschlossen. Ein großes, reich verziertes Eisentor zwischen zwei mit Pinienzapfen gekrönten runden Säulen, gibt den Blick auf das Anwesen und seinen verwilderten Garten frei. Vor langer Zeit bot es, durch seine in Symmetrie errichteten Nebengebäude, sicherlich einen herrlichen Anblick. Ein rustikaler Bau für die Gerätschaft auf der rechten und einem Getreidespeicher mit einem Taubenschlag auf der linken Seite.

Heute stehen vom Getreidespeicher nur mehr Mauerreste. Aus dem rustikalen Bau mit dem großen Eingangstor aber entstand im Jahre 1722 eine *Locanda* mit Gästezimmern und Pferdestallungen. In einem alten Dokument mit Positionsangabe und Namen wird sie lobend als „eine hervorragende und bequeme Gaststätte, nicht nur für Kaufleute und Reisende aus Deutschland und Italien, sondern auch für Übernachtungen der venezianischen Aristokraten bei ihren ständigen Reisen von Venedig zu ihren Landsitzen und wieder zurück“, erwähnt. Alessandro di Valpecca entdeckte dieses Schriftstück vor einigen Jahren in einem Archiv in Venedig durch Zufall und ließ sich eine Kopie davon machen. Mit einem Rahmen versehen, überreichte er sie dann eines Tages mit einer feierlichen Geste der überraschten Laura. Was er sonst noch entdeckte, verschwieg er aber.

Der Weg zur Villa ist heute nur mehr ein schmaler Pfad. Alles wächst wild durcheinander, als wollten die Pflanzen, Sträucher und Bäume das einst herrschaftliche Haus erobern. Sie breiten sich schon auf der Treppenanlage zur Loggia an der Frontfassade, Stufe für Stufe nach oben aus. In den beiderseitigen Feldern über den äußeren Öffnungen, der sogenannten *Serliana*, sind Reliefs eingelassen, die zwei Flussgötter darstellen und über dem Rundbogen des Eingangs blickt eine Maske auf den Besucher herunter. In der Mitte des Dreieckgiebels befindet sich ein Wappen, dessen Darstellungen aber nicht mehr zu erkennen sind. Ein doppelter Gesimsrand grenzt den *piano nobile* nach oben und unten ab. Alle Fenster sind fest mit Holzbalken verschlossen und mit dieser überbordenden Natur rundherum wirkt die Villa auf den Betrachter mystisch und verwunschen.