



Neu im Quartier

100 Prozent Italianità

Unbestritten ist, dass man immer wieder gerne «zum Italiener» essen geht. Seit letztem Sommer ist ein solcher an der Zürichstrasse 4 einquartiert. Keine Pizzeria, sondern ein Restaurant mit anderen Spezialitäten aus dem Süden – und einer Vinothek.

Die grosszügige Räumlichkeit an attraktiver Lage hat in letzter Zeit einige Wechsel erlebt. Nach dem Coffee Shop «Jacs» hofft nun ein neues Team mit der Osteria «Valpo» auf nachhaltigen Erfolg.

Mein erster Besuch an einem Mittwochmittag war erfreulich. Modern-schlichte Möblierung in warmem Ambiente, viel Platz zum Verweilen, unaufdringlich italienischer Sound, der offene Blick hinaus ins städtische Geschehen. Kurz: ein einladend-urbanes Lokal. Am mit weissem Stofftisch und Stoffserviette gedeckten Tisch wurde ich von Mitinhaber Francesco Di Fiore freundlich bedient. Entschieden hatte ich mich für hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kürbis, Sultaninen und Pinienkernen, abgeschmeckt mit Parmesansauce für 26 Franken. Ein Rundumgenuss, als Vorspeise allerdings etwas teuer. Überhaupt wartet die Karte mit exklusiv-kre-



Francesco Di Fiore (31, li.) und Renato Prendi (32) in ihrer Osteria Valpo. Wein und italienische Küche stehen im Zentrum ihres Angebots.

Bild Eva Holz

SeMi-Konzerte

Der **Old Town Record Store** und die **Osteria Valpo** spannen zusammen, um **Kultur** im Sinne der **Schönen Künste** – in Form von Musik – und **Kultiviertheit** im Sinne von Trink- und Esskultur zu vereinen und zu zelebrieren. Nicht immer, aber jeweils am 2. Mittwoch (**Secondo Mittwoch**) jeden Monats. Musikalisch kann man die verschiedensten Stilrichtungen, dargeboten von lokalen, schweizerischen oder manchmal auch internationalen Künstler*innen, erwarten. Dabei können wir auf die jahrelange Expertise und Kontakte von Adi aus dem **Old Town Record Store** zurückgreifen.

ativer Feinschmeckerkost auf, was seinen Preis hat. Aber es gibt jeden Mittag auch ein günstiges Menu inklusive Salat, die Fleischvariante für 18 Franken, den Vegi-Teller für 16 Franken.

Neben dem Restaurantteil steht ein grosses Gestell mit Weinen. Wo genau liegt der Fokus von «Valpo»?

Francesco Di Fiore: Unser Konzept umfasst zwei Schwerpunkte – die Vinothek und den Restaurantbetrieb. Wir führen italienische Weine aus 18 Regionen von 30 Produzenten. Jeden Samstag gibt es eine kleine Degustation. Wer fünf Flaschen kauft, erhält die sechste gratis dazu. Im Restaurant hinter der Vinothek bieten wir mittags und abends italienische Küche an – von A bis Z frisch und selbst gemacht.

Was hat es mit dem Namen Valpo auf sich?

Das ist die Abkürzung von Valpolicella. Mein Geschäftspartner Renato Prendi und ich kommen beide aus der norditalienischen Gegend Valpolicella. Dort sind wir als enge Freunde aufgewachsen und dort haben wir unsere ersten beruflichen Schritte in der Gastronomie gemacht. Im Valpolicella spricht man übrigens nur vom «Valpo». Also: Wir kommen aus dem Valpo und arbeiten jetzt im Valpo (lacht).

Wo waren Sie vor der Eröffnung Ihrer Osteria tätig?

Ich arbeitete in der Schweiz in verschiedenen Gaststätten als Koch, unter anderem im Restaurant Barbatti. Eine Zeit lang verkauften wir italienische Produkte. Zuletzt betrieben Renato und ich in Urdorf

ein italienisches Take-away. Letztes Jahr ergab sich dann die Gelegenheit, hier in Luzern unsere Osteria zu eröffnen.

Eine Rarität: Sie haben auch am Sonntag geöffnet.

Der Sonntag ist doch ein besonders familiärer Tag. Der heisst bei uns deshalb «La domenica della nonna». Dann kochen wir traditionelle Gerichte wie Ossobuco, Parmigiana oder Lasagne.

♦ Eva Holz

Osteria Valpo

Zürichstrasse 4, 6004 Luzern
Di bis Fr 11 – 14 Uhr,
17 – 23 Uhr, Sa 11 – 23 Uhr,
So 11 – 16 Uhr
Tel. 076 381 33 36
info@valpo.ch · www.valpo.ch