Mutter von FCB-Legende

Basler Restaurant ehrt 91-jährige Mama von Massimo Ceccaroni

Das Aroma widmet Adriana Ceccaroni einen Abend mit ihren Rezepten aus der Emilia-Romagna. 23-jährig ist sie in die Schweiz gezogen.

Julia Robinson
Publiziert: 21.11.2025, 18:02

Ihre Heimat hat ihr kulinarisches Repertoire stark beeinflusst: Adriana Ceccaroni, Mutter der ehemaligen FBC-Profis Massimo und Stefano Ceccaroni, kocht insbesondere Rezepte aus der italienischen Region Emilia-Romagna wie Cappelletti oder Coniglio.
Foto: Pino Covino

«Jeden Tag ist meine Mama um sechs Uhr aufgestanden und hat angefangen, Pasta für die ganze Familie vorzubereiten – jeden Tag, tutti i giorni.» Adriana Ceccaroni sitzt auf einem bequemen schwarzen Ledersessel in ihrem Wohnzimmer in Basel. Die 91-Jährige erzählt von ihrer Kindheit in Italien, von ihrem Familienleben in der Schweiz und von ihrer Liebe zur Küche der Emilia-Romagna. Ihr Sohn, Massimo Ceccaroni, ist vielen Baslerinnen und Baslern ein Begriff – er war bis 2002 als Profifussballer beim FCB engagiert, heute ist er Technischer Leiter Nachwuchs beim FC Lausanne-Sport.

«In zwei Stunden schafft er es, rund 200 Cappelletti zuzubereiten», sagt die Mamma stolz. Cappelletti – das sind gefüllte Teigtaschen. Deren Rezept stamme noch von ihrer Mutter. «Die Rezepte wurden nie niedergeschrieben, sondern einfach von einer Generation zur nächsten weitergegeben.» Während sie jetzt, im hohen Alter, an Feiertagen «nur» noch die Füllung zubereite, sei es Massimo, der im Anschluss flink die Taschen forme.

Sie selbst hat erst im Erwachsenenalter wirklich mit dem Kochen angefangen. «Ich war ein Nesthäkchen, das Jüngste von vier Kindern», sagt Adriana Ceccaroni. «Darum wurde ich verwöhnt.» Nichtsdestotrotz hat sie die heimische Küche, damals noch in Italien, als Hauptzentrale des gesamten Haushalts in Erinnerung. Wichtige Gespräche wurden dort geführt oder Pläne geschmiedet. Und: «Bereits am Morgen früh wurde geplant, was es zum Mittag- und Abendessen geben würde.»

Wenn sie über die Gerichte ihrer Mutter und deren Zubereitung spricht, gerät die 91-Jährige ins Schwärmen. «Die beste Bolognese gibt es, wenn man sie mindestens zwei bis drei Stunden köcheln lässt – ich füge am Schluss manchmal noch ein wenig Schinken oder Mortadella hinzu.» Besonders stolz ist Adriana Ceccaroni auf ihre Lasagna al Forno. An Weihnachten bereitet sie diese noch immer selbst zu.

Ihre Heimat hat ihr kulinarisches Repertoire stark beeinflusst. «In der Emilia-Romagna gibt es einfach die besten Tagliatelle und Cappelletti.» Sie gehören zu den Spezialitäten der norditalienischen Region.

Gastronomin Stefania Giovannini und Aroma-Küchenchef Mauro D'Orazio bereiten am Freitag die berühmt-berüchtigten Cappelletti nach dem Rezept von Adriana Ceccaroni zu.
Foto: Pino Covino

Ungleich vielen italienischen Emigrantinnen und Emigranten aus Italien liegen die Wurzeln von Adriana Ceccaroni nicht im Süden Italiens, sondern in der Nähe von populären Badeorten wie Rimini und Cesenatico, wo ab den 50er-Jahren viele Schweizerinnen und Schweizer erstmals Italien-Ferien gemacht haben. Adriana Ceccaroni stammt aus Cesena. «Ich war schon immer eine Stadtfrau», sagt sie. Und fügt verschmitzt an: «Man sagt, aus Cesena kommen die hübschen Mädchen, die hübschen Jungs kommen aus der Stadt Forlì.» In ihren Augen funkelt der Schalk.

Von der italienischen Küche zum Birchermüesli in Basel

Mit 23 Jahren zog sie in die Schweiz. Ohne Familie. «Ich habe den Beruf der Schneiderin gelernt. In Italien galt unsere Familie als gut gestellt.» Über die genauen Gründe, wieso sie nach Basel zog – darüber möchte sie nicht sprechen. Doch dafür über etwas anderes: An der Basler Fasnacht lernte sie ihren künftigen Mann und Vater von Massimo und seinem Bruder Stefano, ebenfalls Fussballer und Trainer, kennen. «Im August darauf war ich schon verheiratet.»

Ihr erster Eindruck der Schweizer Küche? «Es war nicht so schlimm. Aber Birchermüsli?» Sie vergräbt ihr Gesicht theatralisch in den Händen. «Am Anfang konnte ich mich damit nicht anfreunden – und alle assen es! Inzwischen mag ich es selbst.» Sie lacht.

Dieser Kost ausgesetzt war sie vor allem während ihrer Mittagspausen in der Basler Innenstadt. Während 30 Jahren arbeitete sie in der Freien Strasse im Modegeschäft Spira. Jeden Tag zu Hause von Grund auf frische Pasta zu kochen wie ihre Mutter damals, das war neben der Arbeit kaum möglich. «Aber am Sonntag bereiteten wir oft Coniglio, geschmortes Kaninchen, oder eben Mahlzeiten wie Cappelletti zu.» Später musste sie auch diese manchmal ausfallen lassen, weil ihre Söhne wichtige Fussballspiele hatten.

Restaurant Aroma widmet Adriana Ceccaroni einen Abend

Nichtsdestotrotz haben die gemeinsamen Stunden in der Küche Massimo Ceccaronis Kindheit geprägt. Ihm ist es auch geschuldet, dass am Freitagabend seine Mutter – und ihre Kochkünste – in der Basler Trattoria Aroma ↗ im Mittelpunkt stehen. Die FCB-Legende ist dort seit langem Stammgast.

«Immer wieder hat er uns von den Gerichten seiner Mutter erzählt und geschwärmt», sagt Restaurant-Inhaber Stefano Giovannini. «So hatten wir die Idee, einen kulinarischen Abend ganz Adriana Ceccaroni und ihren authentischen Rezepten aus der Emilia-Romagna zu widmen.» Küchenchef Mauro D'Orazio wurde in die geheimen Rezepte eingeweiht. Die Gästeliste für den Event namens «Amarcord ↗» – inspiriert vom gleichnamigen Film von Federico Fellini – sei zwar schon voll besetzt, so Giovannini. «Doch für uns ist es ein Auftakt zu einem neuen Format, bei dem immer wieder eine neue regionale Küche Italiens im Fokus steht.»

Geschäftsführer Stefano Giovannini organisiert im Restaurant Aroma ein neues Format, bei dem immer wieder eine neue regionale Küche Italiens im Fokus steht.
Foto: Pino Covino

Doch auch jene, die für Freitagabend keinen Platz ergattern konnten, müssen nicht ganz auf eine Probe der Kochkunst von Adriana Ceccaroni verzichten. «Wir nehmen die Cappelletti permanent in unsere Speisekarte», sagt Giovannini. Der Name des speziellen Tellers? Natürlich – Cappelletti Adriana.