

Mit den offiziellen Seiten
folgender Verbände:



15. Jahr / Nr. 2 / September 2021

A tavola!

Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart



Sommerwein

Erfrischung in weiß
Die Vielfalt Italiens

Toskana

Exzellenzen,
von Chianina bis Chianti

Prosciutto, Salame, Salumi!

Das Besondere an der italienischen Tradition

ECCELLENZA ITALIANA



Polpo intero già cotto
(Ganze Krake,
bereits gekocht)



**Olive taggiasche
denocciate**
(Taggiasca-Oliven, entsteint)



Pesto alla Genovese fresco
(Frisches Pesto
"alla Genovese")



Dorati
(Kirschtomaten
mit Basilikum)

DIE PRODUKTE VON MENU:

- Feinstes aus Italien, für Sie bestens konserviert
- Produkte höchster Qualität für die Gastronomie
- Riesige Auswahl für Restaurants, Hotels, Bars, Eisdielen



Manuel Silzer, Redakteur

Liebe Leserin, lieber Leser!

Das Zittern vor dem nächsten Lockdown...

...wächst in der Gastro-Szene zu einem regelrechten Dauertremor an. Sind Restaurants und öffentliche Einrichtungen schon wieder von Schließungen bedroht? Wird der Außer-Haus-Markt wirklich künftig ein Saisonbetrieb, althergebrachte Gastro-Konzepte zum alten Eisen?

Wir sind gespannt und... ja, wir zittern mit. Sicher ist: Weder ein Lockdown noch das stumpfe Pochen auf eine Allheilmittel-Impfkampagne kann die Antwort sein, denn letztlich spalten solche Maßnahmen die Gesellschaft - sowohl hier als in anderen Ländern Europas, während sie nochmal ganz anderswo für regelrechte menschliche Katastrophen sorgen.

In dieser A tavola!

Mit den ausgefallenen Ausgaben ist auch unser Themenplan etwas durcheinander geraten - so kommt in diesem Jahr unser Thema Weißwein etwas später. Aber warme Herbsttage für ein genussvolles Glas Bianco werden nicht fehlen! Einiges zum Bianco aus Italia finden Sie ab Seite 6.

Ein traumhafter Genuss sind die italienischen Wurstwaren: Von Salame bis Prosciutto zeigen wir Ihnen in dieser Ausgabe auf, was die Spezialitäten ausmacht und worin sie sich von anderen Produkten deutlich unterscheiden... ab Seite 18.

Regionen sicher erforschen? Geht prima mit einer Zeitschrift! Und der Herbst ist perfekt für einen Ausflug in die Toskana, wo die Hochkultur der Kulinarik bereits seit der Zeit der Etrusker zu Hause ist. Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise - ab Seite 36.

Die italienische Welt in Deutschland

Der Pizza-Verband hat sich für den Herbst viel vorgenommen. Einige Seminare wurden bereits durchgeführt, vor allem zu aktuelleren Varianten der Traditions-Pizza, wie etwa Pinsa oder Pizza in Pala (diese und andere Variationen werden in der nächsten Ausgabe von A tavola! auch ein Thema sein). Neben der Planung für einen seminarintensiven Herbst wird auch über das Angebot von Veranstaltungen nachgedacht, aber auch hier schwingt die eingangs erwähnte Unsicherheit noch bei der Planung mit. Mehr zu den aktuellen Aktivitäten auf Seite 32.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen!

Herzlich, Ihr

*Bemerkung
am Rande...*

Wenn Sie nicht zum ersten Mal eine A tavola! in der Hand halten, dann fällt Ihnen bei dieser Ausgabe sicherlich auf: Wir haben ein paar Kleinigkeiten in unserem Erscheinungsbild überarbeitet.

Nein, ich habe mir nicht die Haare gefärbt. Noch nicht. Und ja, ich hatte das „alte“ Layout wirklich lieb gewonnen - so sehr, das ich 15 Jahre lang nicht dazu bereit war, Änderungen hinzunehmen...

Wohl deshalb sind wir vorsichtig geblieben und haben nicht gleich alles auf den Kopf gestellt. Wie auch immer: Ich hoffe, Ihnen gefällt's! Schreiben Sie mir gern Ihre Meinung dazu - auf redaktion@a-tavola.info freue ich mich auf Ihr Feedback!

Inhaltlich werden wir nicht viel ändern, denn wir wollen Ihnen weiterhin die Besonderheiten der italienischen Küche und Lebensart so originell, tief und gut recherchiert präsentieren, wie bisher!

A tavola! kommt auch zu Ihnen nach Hause!



**Bequem und
zuverlässig im
Direkt-Abo!**

**Alle 2 Monate
erfahren Sie
alles über die
italienische
Gastronomie in
Deutschland!**

Verpassen Sie keine Ausgabe!

Füllen Sie einfach diesen Coupon aus und schicken ihn dann per Post, Mail oder SMS an:

A tavola!
Junkernstr. 3
29320 Hermannsburg
Mail: redaktion@a-tavola.info
SMS, Whatsapp: 0162 / 781 73 72

Abonnement-Coupon

Ja, ich möchte gern ein Jahres-Abonnement für die Zeitschrift A tavola!. Ich erhalte dann alle 2 Monate die neue Ausgabe zum Jahres-Preis von nur € 18.-

Vorname, Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Tel.-Nr.

Datum

Unterschrift

Das Abonnement ist jederzeit kündbar, eine Erstattung der mit der Abonnementrechnung vorausbezahlten Ausgaben ist ausgeschlossen.

Vini bianchi

- 6** Weißwein und seine „coole“ Natur
Tanninfreier Genuss der Frische
- 8** Prosecco, noch immer der Renner
Das Wunder des Prosecco
- 10** Von Lugana bis Verdicchio
Trebiano, nicht nur in Italien zu Hause
- 12** Immer erfrischend anders!
Italiens Reichtum an Bianchi und Cuvées



Salumi

- 18** Vom Salzen und Pökeln
Frage des Geschmacks... und der Qualität!
- 20** Parma und San Daniele
Die Prinzen des Schinkens
- 22** Der Culatello aus Zibello
Der König der Schinken
- 26** Was vom Schinken übrig blieb
Spezialitäten der Resteverwertung
- 28** Salami und Co.
Aus Not wurde Tugend



Region

- 36** Hochburg der Zivilisation
Die Toskana in der Geschichte
- 38** Das Erbe der Lebensfreude
Toskana, das Etruskerland
- 40** Die Toskana zum Genießen
Zentrum der Cucina Italiana
- 42** Bistecca Fiorentina...
Das Chianina-Rind
- 44** Von Montalcino bis Gimignano
Die Weine der Toskana



Rubriken

- 14** Aktuelles
- 30** Die „Linea Bianca“
- 32** Pizza-Magazin
- 34** Piazza Italiana

DER WEISSWEIN UND SEINE „COOLE“ NATUR

Tanninfreier Genuss der Frische

Die Vorzüge der leichten Seite des Weins

W ein ist ein komplexes Thema, dabei kann man es so einfach angehen, da es ihn erstmal „nur“ in zwei Farben gibt - rot und weiß. Die Herstellung der beiden Extreme ist sehr unterschiedlich, aber an dieser Stelle soll es ja erst einmal um Weine für den Sommer gehen, hier haben sich Weißweine sowie die roséfarbenen Varianten als die passenderen etabliert, während die schweren, komplexen Rotweine eher ein Wintervergnügen sind. Natürlich ist eine solche Einteilung nur dann zulässig, wenn auch die Speisekarte entsprechend saisonal gegliedert wur-

de - was in der Regel der Fall ist: Fisch und Meeresfrüchte, Antipasti und Salate sind die mediterranen Sommergerichte, und sie alle schreien förmlich nach weißen Begleitern. Der Sommerwein trägt also ein weißes Kleid. Aber warum ist das so? Hier ein paar Antworten.

Betonung auf Frische

Im Gegensatz zu Rotwein wird Weißwein nicht aus der Maische, sondern nur aus dem Most der Trauben gewonnen - damit entfallen einige Charaktereigenschaften, wie etwa die Tannine, die in der

Schale des Weins enthalten sind. Diese Gerbstoffe sind der Hauptgrund dafür, dass Rotweine lange ausgebaut und lagern müssen, damit sie weicher werden. Folglich sind die meisten Weißweine bereits als frische und junge Erzeugnisse genießbar. Schon deshalb kann man aus fast jeder Rebsorte einen Weißwein kelter, wenn nur die Schalen schnell genug entfernt werden. So wird etwa aus dem tiefroten Pinot Noir auch gern Weißwein gewonnen - insbesondere als Cuvée mit Chardonnay kennen wir das Erzeugnis als Champagner oder Franciacorta.

Das „schalenlose“ Dasein der Weißweine ist für viele Weinliebhaber ein Segen, denen der Rotwein schnell in den Kopf steigt - hier sind häufig wieder die Tannine verantwortlich: Die Gerbsäuren sind zwar selten die Ursache für Kopfschmerzen, treten aber häufig als Auslöser oder sogenannter „Trigger“ auf.

Kühlung? Ein Muss!

Die übergreifenden Merkmale sind ein feines Bukett, gepaart mit dem harmonischen Spiel zwischen Fruchtigkeit, Säure und einem leichten bis mittelmäßigen Körper. Daneben reichen tausende verschiedener Facetten nicht aus, um die besonderen Charaktere von Chardonnay bis Malvasia zu ergründen.

Ein allgemeines und wesentliches Kriterium ist, dass Weißwein deutlich kühler als Rotwein serviert wird, damit die richtigen Charaktereigenschaften des Weins betont werden können. Ein Beispiel dafür, wie wichtig die Temperatur des Weißweins ist: Zwischen 4 und 6 Grad steht die Frische und die Säure im Vordergrund, der Wein wirkt leicht, seine Eigenschaften werden gut betont.

Sobald der Wein wärmer wird, etwa ab 10 Grad, wirkt die Säure zunehmend stumpf und die alkoholische Note tritt in den Vordergrund, was den Wein schwer und langweilig erscheinen lässt - schade um einen guten Tropfen, bei dem sonst alles stimmt!



Diese notwendige Kühlung macht den Weißwein schon fast zwangsläufig zum Sommergetränk, weshalb er noch kühler als vorgeschrieben ins Glas kommen sollte - denn ein Glas wird schnell zu warm. Mehr noch als für den Weißwein gilt dies für den Spumante, der in hohen, dünnen Gläsern serviert wird und damit mehr Angriffsfläche bietet als der übliche Weinkelch.

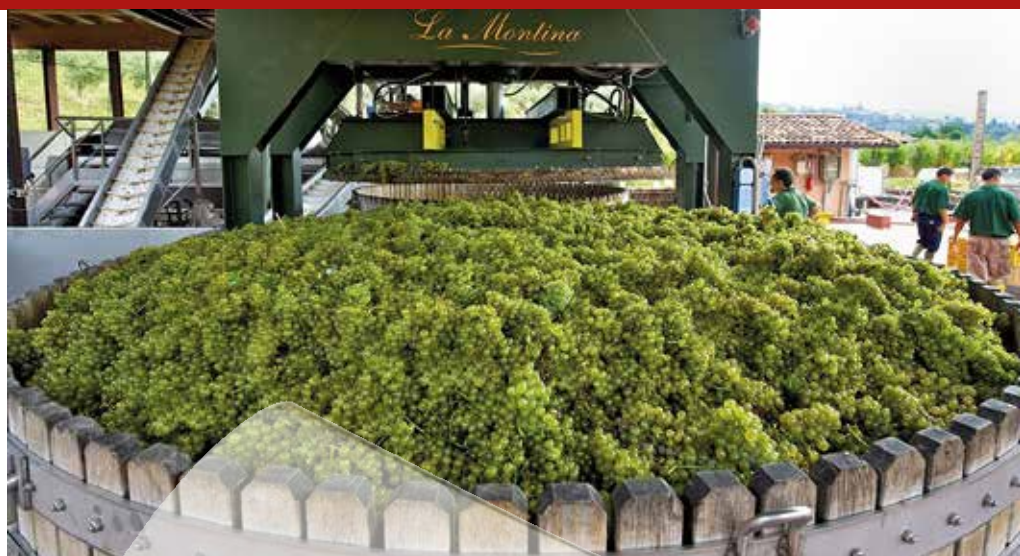
Deshalb ist es auch eine gute Sitte, das Glas nur minimal aufzufüllen und häufiger aus der in Eiswasser gekühlten Flasche nachzuschchenken - dies fordert zwar den Sommelier, fördert aber den Genuss.

Noch mehr Kühlung...

Das Prinzip der Kühlung spielt nicht erst im Weinkelch eine Rolle, sondern schon deutlich früher. Tatsächlich werden die frisch gelesenen Trauben meistens in Kühltransportern zur Kellerei gebracht - besonders im extremen Süden Italiens. Der Grund dafür ist, dass je nach Sorte und Klima die Trauben auch mal etwas früher geerntet werden müssen, damit sie noch über die für den Weißweingenuss erforderliche Säure verfügen. Nicht selten geht die Weinlese also im Hochsommer los, und entweder arbeitet man in Nachtlese (sie wurde durch Donnafugata berühmt), oder man verwendet Kühltechnik. Andernfalls würde die hohe Umgebungstemperatur eine unkontrollierte Gärung der Trauben in Gang setzen, was die Herstellung eines Qualitätsweins ausschließt.

Ist der Wein im Keller angekommen, spielt die Kühlung abermals eine Rolle. Die meisten Vergärungsmethoden erfordern eine konsequente Temperaturkontrolle zur Steuerung und Begrenzung der Vorgänge in den Fässern. Ein immer häufiger angewandtes Verfahren ist zudem die Cryo-Mazeration - hier wird der Traubenmost im Gegensatz zur üblichen Weißweingewinnung zunächst nicht aus der Maische gefiltert, allerdings wird die Vergärung der Maische durch tiefe Temperatur zurückgehalten, sodass nur eine intensivere Aromatisierung des Mosts erfolgt, bevor er dann doch von Schalen und Trester getrennt wird.

Im Normalfall wird die natürliche Vergärung des Weins nur beobachtet -



die natürlichen Hefen, die der Wein auf der Außenhaut der Trauben gleich mitgebracht hat, erledigt die Arbeit ganz allein. Wenn der Kellermeister jedoch Einfluss nehmen möchte, so wird er es vor allem mittels der Temperaturkontrolle tun - drastischere Mittel wie zum Beispiel der Zusatz von Sulfid unterbrechen die Vergärung vorzeitig, zum Beispiel dann, wenn der Kellermeister mehr Restzucker im Wein und damit den Ausdruck von mehr Fruchtigkeit erreichen will. Aber hier steigen wir nun doch zu tief in die Wissenschaft und Alchemie des Weins ein - wenngleich sich durch diesen kleinen Eindruck bereits erklärt, warum in Italien neben den klimatischen Bedingungen für die Weinstöcke der Ökologie die wichtigste Rolle für das Gelingen des Weins spielt.

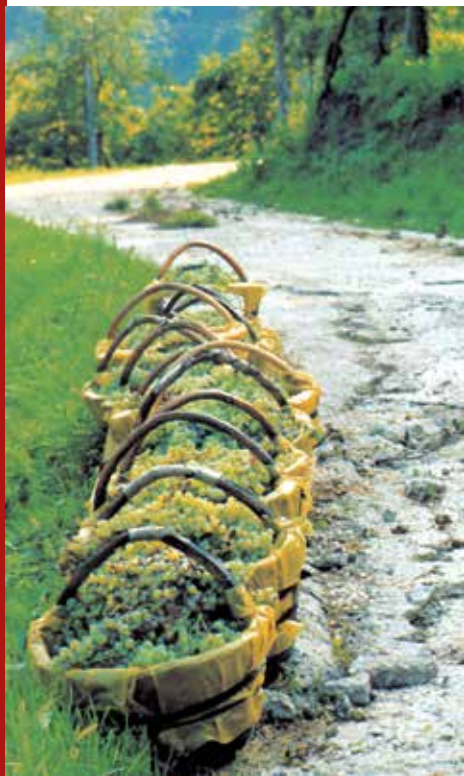
Welcher ist nun der echte italienische Weißweingenuss? Darauf gibt es unzählige Antworten, denn über 1.000 Rebsorten werden in Italien angebaut, 400 davon sind im Regelwerk der DOC zugelassen oder empfohlen. Viele italienische Rebsorten sind seit 200 Jahren und länger in bestimmten Gegenden im Anbau - die zehn häufigsten Rebsorten bedecken 50 Prozent der Rebfläche des Lan-

des. Kein Wunder also, dass dem Vino hier eine besondere Bedeutung zukommt - und dies seit der Zeit der griechischen Hochkultur - sie nannten im 11. Jahrhundert v. Chr. Italien aufgrund der hervorragenden Weinproduktion schon damals Enotria - das Land der Weinberge - obgleich sie damals vor allem die südlichen Regionen Apulien, Basilicata und Teile Kalabriens meinten. Gerade beim Weißwein herrscht die Faustregel, dass der Norden bessere Ergebnisse erzielt als der Süden - was letztlich ja auch die Weinproduktion in Deutschland aufwerten soll. Tatsächlich sind die Weißweine des Nordens mit intensiverer Säure ausgestattet - was etwa Glera, Malvasia oder Cortese ebenso beweisen wie mondänere Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Grauburgunder. Gerade bei diesen internationalen Sorten zeigt der Direktvergleich die ebenfalls hervorragenden Ergebnisse aus Deutschland - allerdings stehen die südlicheren Anbauflächen diesen in nichts nach.

DAS WUNDER DES PROSECCO

Prosecco, noch immer der Renner

Im Veneto bestimmt er über Wirtschaft, Kultur und Geographie



In dem kleinen und unscheinbaren Ort Follina beginnt eine der ältesten Weinstraßen Italiens. 34 Kilometer geht die Strada del Prosecco auf und ab. Durch malerische Dörfer, bis nach Valdobbiadene, dem Zentrum der Prosecco-Weinproduktion. Auf einer Fläche von rund 4.500 Hektar werden hier jährlich knapp 50 Millionen Flaschen DOC-Prosecco hergestellt.

Das Gebiet

Das begrenzte Anbaugebiet des Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene erstreckt sich am Fuße der Treviser Voralpen entlang der Hügellandschaft der Provinz Treviso, die zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene liegt. Das DOC-Gebiet dehnt sich über 20.000 Hektar Hügelland, von denen rund 5.000 Hektar mit Wein bepflanzt sind.

Das Wunder

Mancher würde behaupten, der Prosecco sei ein „Weinchen“, welches seinem Ruf überhaupt nicht gerecht wird. Andere lieben ihn für seine blumige, feine Art. Tatsache ist, dass der Prosecco seit Jahren etabliert und geliebt ist - aber dies ist noch nicht das gemeinte Wunder. Vielmehr scheint die Liebe zum Prosecco seit der römischen Antike ungebrochen - obgleich hier praktisch alle Fehler erfolgten, die auch bei anderen Weinen auf dem Höhepunkt ihrer Mode begangen wurden. So haben Etikettenschwindel und Überangebot mit miserablen Qualitäten im Laufe der Jahrzehnte das Renommee praktisch jeden Weins, der nördlich der Alpen in Mode kam, in Grund und Boden gestampft. Nur mit dem Prosecco gelang dies nicht. Er überlebte sogar die Umbenennung der Rebsorte und einige Skandale um die zunächst eingeführte DOC, bis es später auch die DOCG gab - und das ist tatsächlich ein kleines Wunder. War es nur exzellentes Marketing, oder ist der Prosecco wirklich gut genug, um es auch mit großen Image-Problemen aufzunehmen?

Die Rebsorte

„Glera“ ist die neue Bezeichnung der Sorte „Prosecco“. Prosecco ist seit dem 1. Januar 2010 nicht mehr der Name einer Rebsorte, sondern eine Herkunftsbezeichnung. Seither besteht auch die DOCG-Zertifizierung für das Anbaugebiet, was eine strengere Kontrolle der Qualität und dadurch ein höheres Prestige der Erzeugnisse verspricht. Die Rebsorte gedeiht in der Herkunftsregion (aber auch im benachbarten Norditalien) hervorragend und ist sehr ertragreich. Der Wein ist leuchtend strohgelb und hat einen feinen Körper mit relativ wenig Säure, bis auf die Steillagen-Erzeugnisse wie etwa der „Cartizze“.

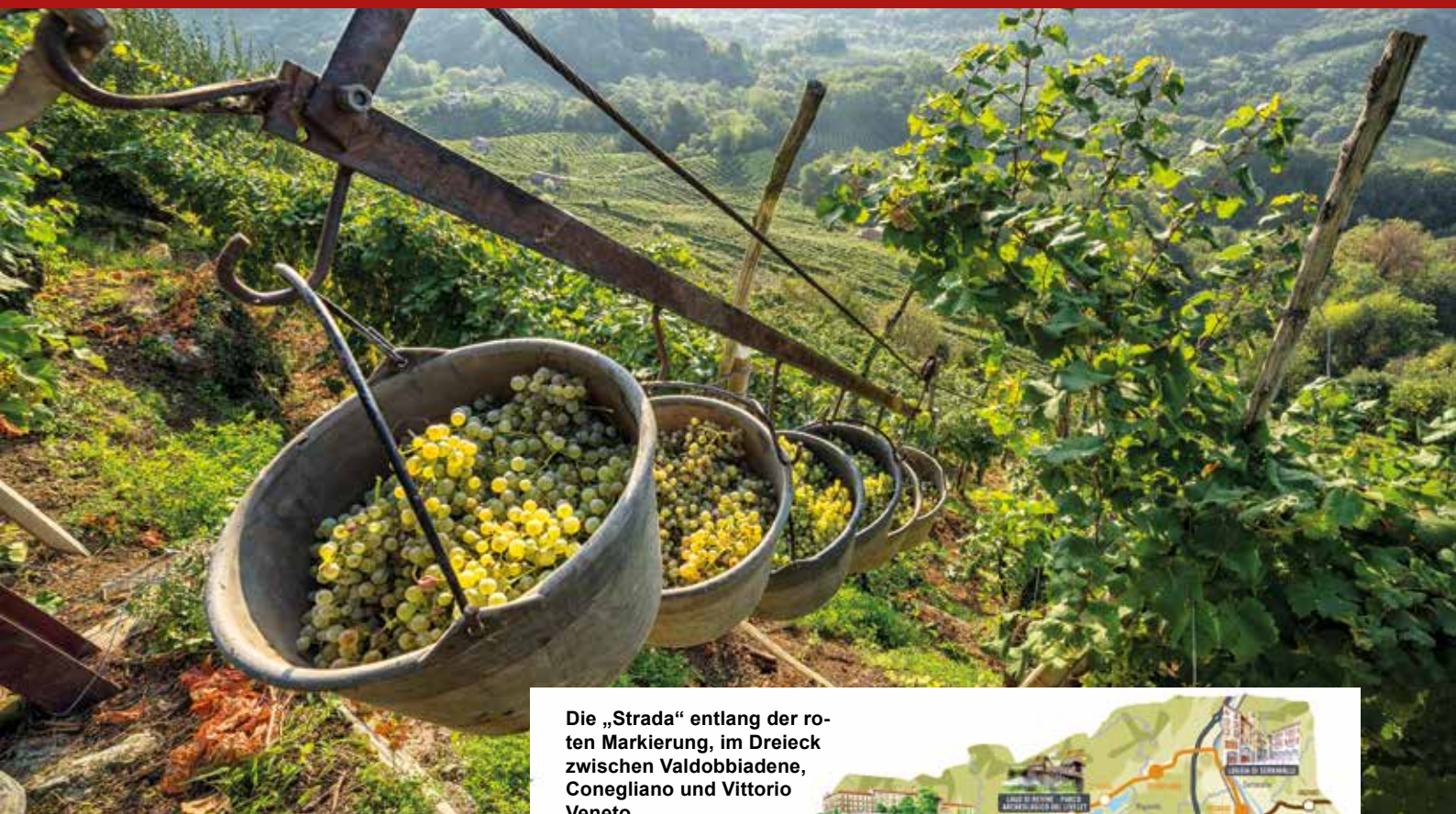
Das „System Prosecco“

Die Region ist mit ihrem Wein zu einem regelrechten Wirtschaftssystem herangewachsen: Dank der Herstellung des DOCG-Prosecco haben sich viele Unternehmen zwischen Conegliano und Valdobbiadene angesiedelt, die mit dem Weinsektor zu tun haben. Sie bilden eine vollständige Produktionskette. Vor allem die Destillieren arbeiten in engem Kontakt mit den Weinherstellern und verwandeln den Trester in ein weiteres typisches Produkt: Grappa.

Die Grappa-Produzenten haben sich zum Istituto Grappa Veneta zusammengeschlossen. Diese Einrichtung zum Schutz und zur Förderung von Grappa aus Venetien hat ihren Sitz in Conegliano. Außerdem gibt es Betriebe, die Kellereimaschinen und Zubehör für die Weinbereitung herstellen. Tatsächlich befinden sich in dieser Gegend einige der wichtigsten Kellereianlagenhersteller Italiens, deren hochmoderne Technologien auch einige der bekanntesten Weingüter der Welt ausstatten.

Dank der mit den Weingütern verbundenen Infrastruktur hat sich auch ein vollständiger Dienstleistungssektor entwickelt, der einen wichtigen Teil des „Systems“ Prosecco DOCG darstellt, dazu gehören etwa





Die „Strada“ entlang der roten Markierung, im Dreieck zwischen Valdobbiadene, Conegliano und Vittorio Veneto.



die Analyselabore, Zulieferer und Dienstleister im önologischen Bereich.

Die Weinbauschule in Conegliano spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Sie bildet gemeinsam mit dem Fachbereich Önologie der Universität von Padua eines der wichtigsten Ausbildungs- und Forschungszentren Italiens und entlässt jedes Jahr die Weinexperten der Zukunft.

Die „Strada“

Die Hügellandschaft des Anbaugebiets zeigt sich dem Besucher als eine rhythmisch geschwungene und mit Rebgrärten geschmückte Folge von Abhängen. Die Weinberge wuchern geradezu, und hinter ihnen verstecken sich viele geschichtsträchtige Stätten wie Schlösser, Pfarrkirchen und Abteien. Sie zeugen von der ereignisreichen Geschichte einer Region, die sich in ständigem Wechsel befindet.

Schon im vergangenen Jahrhundert wurden hier Reiserouten ausgearbeitet, die den Wein zum Thema hatten. Sie sind eingerichtet worden, um dem Besucher bei der Entdeckung der Schönheiten dieses Landstrichs zu helfen. 1966 wurde die Straße des Prosecco eingeweiht, eine der ersten Weinstraßen Italiens. Heute ist

die Prosecco-Straße jedoch noch umfangreicher und vielfältiger. Sie wurde zur Straße des Prosecco und der Weine der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene. Die Route führt den Besucher nicht nur durch das Prosecco-DOCG-Gebiet, sondern auch zu Entdeckungen wie den raren Weinen von Cartizze, dem Torchiato di Fregona und dem Refrontolo Passito. Der Cartizze steht im Ruf, der beste Prosecco zu sein - sein Geheimnis ist die Höhe des Anbaus und die steilen Lagen, an denen er seinen Charakter ausreifen kann.

Das Herz des Prosecco

Conegliano und Valdobbiadene - diese beiden Orte bilden das Herz des

Prosecco-Gebiets. Hier befindet sich auch der Sitz des Prosecco-Konsortiums (Consorzio del Prosecco DOCG di Conegliano Valdobbiadene), welches als Garant für strenge Qualitätskriterien bürgt. Daraus ergaben sich eine Menge Unterscheidungen, denn der Prosecco von Conegliano-Valdobbiadene wird nach präzisen Regeln hergestellt, die seine Einzigartigkeit gewährleisten.

Ob als Stillwein (Tranquillo), Perlwein (Frizzante) oder Schaumwein (Spumante) angebaut, den Prosecco DOCG aus Conegliano-Valdobbiadene erkennt man an seiner leicht strohgelben Farbe, seinem schlanken Körper und seinem einzigartigen Duft nach Früchten und Blüten.

DER TREBBIANO, NICHT NUR IN ITALIEN ZU HAUSE

Von Lugana bis Verdicchio

Die Rebsorte findet in vielen Regionen Verwendung

So wie die Malvasia gehört auch Trebbiano zu den ältesten Sorten Italiens, und die verschiedenen Varianten ergeben sich durch die regionalen Gegebenheiten, deren sich die Traube angepasst hat. So wird der Trebbiano d'Abruzzo vorwiegend in der Toskana angebaut, während der Trebbiano di Soave vor allem in Norditalien beheimatet ist. Seit die Rebe auch in Frankreich Verwendung findet, hat sie auch andere Namen - im Cognac-Gebiet nennt man sie „Saint-Émilion“ oder „Ugni Blanc“ weiter im Süden, etwa im Armagnac-Gebiet.

Aber zurück nach Italien, mit einem exemplarischen Blick auf den Norden. Damit wollen wir Ihnen - wie bei der zunehmenden Vergrößerung durch ein Mikroskop - einen Einblick in die Vielseitigkeit einer Rebe zeigen - vom Allgemeinen bis zu einem ganz besonderen Fall.

Trebbiano di Soave

Als Beispiel für die Vielseitigkeit der Rebe stellen wir Ihnen hier den Trebbiano di Soave etwas näher vor - denn er

ist die Basis für den gleichnamigen Soave, aber auch für trendige Sommerweine wie etwa den Bianco di Custoza oder den Lugana. Ihr Anbau erfolgt vorwiegend in den Provinzen Verona und Brescia, die zu den Regionen Veneto und Lombardia gehören. Die bestockte Rebfläche von gut zehntausend Hektar ist leicht rückläufig, zu Gunsten internationaler Rebsorten. Der Trebbiano reift spät, ist sehr ertragsreich und bietet eine leichte, einfache Struktur, die sich im Glas in goldgelber Farbe präsentiert. Das klingt nicht gerade nach einem großen Wein, aber dieser Schein trügt, wenn wir auf der Suche nach einem guten, leichten und frischen Sommerwein sind. Dafür stellen wir den Fokus noch etwas enger, und nehmen nach der Region nun einen einzelnen Wein unter die Lupe.

Der Lugana

Nächste Vergrößerungsstufe: Ein Wein. Es ist eigentlich der Name eines Anbaugebiets am Garda-See - der Lugana gilt als beliebter, leichter Sommer-

Varianten des Trebbiano

Europaweit gibt es inzwischen einige hundert Rebsorten, die der Trebbiano-Familie angehören - hier die italienischen:

- Trebbiano di Soave
- Trebbiano Romagnolo
- Trebbiano Spoletino
- Trebbiano Giallo
- Trebbiano d'Abruzzo
- Verdicchio (auch Verdicchio bianco)

Jede von ihnen ist - ob reinsortig oder nicht - die wesentliche Zutat für ein rundes Dutzend DOC-Weine, die in verschiedenen Regionen über ein hervorragendes Renommee verfügen. Die europaweite Produktion begann im 14. Jahrhundert, als die Rebsorte nach Frankreich exportiert wurde.

wein und als sehr guter Fischbegleiter. Berühmt ist der Lugana inzwischen allemal, und es gibt gar nicht so wenig davon: Immerhin bearbeiteten im Jahr 2014 173 Winzer eine über tausend Hektar große Rebfläche und stellten rund 96.000 Hektoliter Lugana her.

Hier am Lago di Garda wird die Rebsorte gern auch Turbiano oder Verdicchio Bianco genannt, der daraus gekelterte Wein kennt vier Stufen der Qualitätssteigerung.





Der „Basis“-Lugana ist ein ehrlicher und frischer Wein, der ab Mitte Januar des Jahres nach der Ernte verkauft werden darf. Er macht 90 Prozent der Produktion aus und ist damit das wichtigste Produkt der DOC-Region. Er zeigt sich im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen und entfacht einen blumigen Duft mit Noten von Mandeln. Im Geschmack ist er frisch, mit angenehmer Zitrusnote und lang anhaltend.

Der Lugana Superiore existiert seit 1998 und muss eine Reifezeit von 12 Monaten absolvieren, daher ist er etwas komplexer im Geschmack und die Farbe tendiert ins Goldgelb. Der Duft ist artikulierter, reicher und strukturierter und bietet nun Noten von Gräsern, Apfel und Mandarine. Der Geschmack wird deutlich vom Holz der Fässer beeinflusst - der Träger ist eine gute Säure, die nun aber auch den mineralischen Geschmack widerspiegelt, der seinen Ursprung in den lehmhaltigen Böden der Anbauregion hat - übrigens eines der charakteristischen Merkmale dieses Anbaugebiets.

Die nächste Stufe stellt der Lugana Riserva dar - hier sind 24 Monate Reifezeit fällig, davon mindestens 6 Monate Verfeinerung auf der Flasche. Seine Geschmacksnoten sind noch lebendiger und die mineralische Note wird nochmals betont - unter

anderem durch eine balsamische Duftnote von Lavastein und mehr Wärme im Geschmack. Seit es diese Ausbauvarianten des Lugana gibt, ist die Bearbeitung in den Kellereien deutlich sorgsamer geworden und die Weine damit lagerfähiger. Damit wurde übrigens auch das Vorurteil, dass man aus den Trebbiano-Reben keine lagerfähigen Weine kelteren könne, klar widerlegt.

Die letzte Stufe der Lugana-Bearbeitung ist die Spätlese - eine noch relativ neue Weiterentwicklung, die sich in vielen Weingütern noch in der Versuchsstadium befindet. Zurzeit bedeutet die Spätlese, dass die Trauben zwischen Mitte Oktober und Anfang November geerntet werden, es erfolgt aber keine Trocknung der Beeren, wie es etwa bei den Passiti geschieht. Wie beim Superiore folgen 12 Monate Verfeinerung, und das Ergebnis ist ein deutlich konzentrierterer Lugana - weicher und intensiv, aber nicht besonders süß, denn der Restzucker wird durch die starke Säure gut aufgefangen.

So wie der Lugana werden auch ein halbes Dutzend weitere Weine aus dem Trebbiano di Soave hergestellt - und ebenso aus jeder weiteren Spielart der Rebsorte Trebbiano - ob im Norden, in der Mitte oder dem Süden Italiens.

UNENDLICHE VIelfALT IN WEISS

Immer erfrischend anders!**Italiens Reichtum an Bianchi und Cuvées**

Mare, Sole e Cibo - Das sind die wohl berühmtesten Requisiten, die man für einen unvergleichlichen Urlaub in Bella Italia braucht und bei dem ein schönes Glas Vino Bianco nicht fehlen darf! Italien hat wie keine andere Nation der Welt das große Glück, über einen sehr großen Schatz an sowohl internationalen als auch autochthonen Rebsorten zu verfügen. Letztere werden im allgegenwärtigen Klimawandel immer stärker an Bedeutung verlieren, denn mit der erhöhten Temperatur lassen sich gewisse Rebsorten nicht mehr bewirtschaften und so muss der Winzer auf besser angepasste Sorten ausweichen. Und doch verwundert es, dass in vielen Restaurants die Weinauswahl meist aus einigen wenigen Rebsorten besteht, wobei insbesondere der/die Lugana für spektakuläre Absätze sorgt. Entdecken wir also gemeinsam spannende und aufkommende Weißweinsorten und Cuvées und bringen so frischen Wind in die Weinkarten!

Wir starten in Südtirol und nehmen uns den wohl wichtigsten Dreiklang des Alto Adige vor: Pinot Bianco, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Diese werden von

sehr vielen kleineren Kellereien als auch großen Genossenschaften angebaut und im Cuvée miteinander verschnitten. Das Resultat sind Weine, die ungemein süffig, spannend und aromatisch ausbalanciert wirken. Zudem lassen sich Weine aus Südtirol hervorragend verkaufen, da die Region gerade bei deutschen Touristen sehr beliebt und der Gast dazu bereit ist, mehr für ein gutes Glas aus dem Alto Adige zu bezahlen!

Wir bleiben in dieser Region und mischen eine gehörige Portion Aromatik und Würze dazu: Gewürztraminer! Diese mit Charakter und Identität gesegnete Rebsorte ist nicht nur sehr eigenständig, trocken ausgebaut begeistert er Gäste als Speisebegleiter zu beispielsweise pikanten oder süß-sauren Kreaturen mit asiatischem Einfluss.

Wir begeben uns weiter östlich und machen in Verona halt, wo wir eine etwas aus der Mode geratene Sorte wiederentdecken: Soave. Aus der Garganega-Traube hergestellt, begeistert dieser Venezianer durch seine pure elegante Art, seine vitalisierende Frischader sowie feiner Aromatik, die von



Autor dieser Serie: Iwan Castagna. Weinkenner, -Händler und Experte mit gutem Riecher für Weintrends.

blumigen Noten bis hin zu tropischen Früchten reichen und damit sehr vielseitig als Speisebegleiter eingesetzt werden kann.

Weiter, zur östlichsten Region Norditaliens, dem Friuli. Heimat der Ribolla Gialla. Aus dieser Traube werden





sowohl interessante Schaumweine als auch Stillweine hergestellt. Ideal als Aperitivo zu San Daniele-Schinken oder Meeresfrüchte, trumpsf er durch seine Struktur, der breiteren Aromatik nach gelben Früchten und Blumen auf sowie der charakteristischen Mandelnote im Abgang auf.

Vom Norden Italiens reisen wir in den Süden wo wir auf die apulische Malvasia Bianca treffen. Bei dieser Traube kommen wahre Urlaubsgefühle hoch, denn sie spiegelt den Boden und besonders die Nähe zum Meer wider, wenn sie entsprechend angebaut wird. Intensive Aromatik, gelbe Frucht, Zitrus und tropische Anklänge. Ansprechende Mineralität und Frische. Ideal für Spaghetti alle Vongole, Spargel, Schwertfisch in Kräuter oder Pollo.

Die Endetappe befindet sich für dieses Mal auf Sizilien, und hier treffen wir auf ein wahres Preis-/Leistungswunder: Grillo! Selbst Exem-

plare unter einem Einkaufspreis von 4€ Euro bieten so herausragende Qualität und Trinkspass, dass man hier von einer echten Win-Win-Situation für sowohl den Gast als auch Wirt sprechen kann! Dabei kann Grillo aromatisch sehr breit sein, je nachdem, wo er angepflanzt wird: von floral bis vollfruchtig, zitruslastig oder schön würzig, dazu mineralisch und mit einer idealen Frische versehen. Entsprechend vielseitig lässt sich der Grillo als Speisebegleiter verwenden. Und Dank der hervorragenden Arbeit vieler Kellereien ist diese Sorte hierzulande sehr bekannt. Dennoch ist es ratsam, dem Kunden mehr über seine Herkunft und insbesondere über seine Qualität trotz niedriger Preise zu erzählen.

Italien ist also mehr als nur Lugana, Pinot Grigio und Chardonnay. Setzen Sie auf Vielseitigkeit, Ihre Kunden werden es Ihnen danken, garantiert! Salute!



SARTORI
DI VERONA

Dream Blender

Unsere Weine sind eine Komposition aus Träumen

Andrea Sartori träumte schon immer davon, Wein aus seinem Land zu gewinnen, wie bereits sein Großvater Regolo und sein Urgroßvater Pietro, der 1898 die Casa vinicola Sartori im Herzen des Valpolicella-Gebiets gründete.

Die Mineralität und Aromen dieses Terroirs vermengen wir mit unseren Träumen und bewahren somit den natürlichen Charakter unserer Weine.

Das ist die Geschichte der Menschen bei Casa Sartori, die mit großer Passion ihre Sinneseindrücke in der Weinkollektion zum Ausdruck bringen. Eine Geschichte, die unsere Weine in der ganzen Welt erzählen.



Official Partner



Fondazione
ARENA DI VERONA

Trinken Sie in Maßen

ERFOLGREICHER KULTURSOMMER

Italiens Kultur ist zurück

Nach langen Monaten der Einschränkungen läuft auch Italiens Kulturleben wieder auf Hochtouren! Museen und Kulturstätten sind geöffnet und laden zum Besuch ihrer eindrucksvollen Sammlungen und spannenden Ausstellungen ein, während hochkarätige Aufführungen in renommierten Opern- und Konzerthäusern wie Venedigs La Fenice, La Scala in Mailand oder dem Teatro San Carlo in Neapel sowie an den zahlreichen kleineren Bühnen des Landes die Herzen von Musikliebhabern höher schlagen lassen – unter Berücksichtigung strenger Sicherheitskonzepte, der Zugang zu Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist zurzeit nur mit dem „Green Pass“ erlaubt.

Das Angebot ist riesig: mit 55 UNESCO-Welterbestätten ist Italien führend in der Welt. Dieses Jahr ist das Jubiläum des 700. Todesjahres von Dante Alighieri

mit zahlreichen Ausstellungen und die italienische Kulturhauptstadt Parma 2020+21 zeigt in diesem Jahr all das, was letztes Jahr nicht oder nur eingeschränkt möglich war.

Im kommenden Jahr wird die Insel Procida im Golf von Neapel italienische Kulturhauptstadt sein und ein umfangreiches Kulturprogramm unter dem Motto „La cultura non isola“ zeigen.



Süden: Rekordhitze

Zwischen Juli und August gab es in Südeuropa jede Menge Flammen. Unter anderem brannte es in vielen Regionen Süditaliens. Naturreservate wie Aspromonte in Kalabrien vielen den Flammen genauso zum Opfer wie der Nationalpark auf Sizilien, wo dann auch noch der Vulkan Ätna ausbrach und sich zu den Flammen auch noch Lavaströme gesellten. Eben hier auf Sizilien ist dann Mitte August nach Angaben der regionalen Behörden mit 48,8 Grad Celsius auch ein neuer Hitzerekord für Italien und sogar für ganz Europa gemessen worden. Dieser Wert muss zwar noch vom italienischen Wetterdienst überprüft werden, aber jubeln wird über den neuen Rekord ohnehin niemand. Zu verheerend die Folgen der Brände für Menschen und Besitz, ganz zu schweigen von den Folgen für die Landwirtschaft, die Schäden sind noch kaum abschätzbar.

Aber gerade auf Sizilien ist man es gewohnt, dem Feuerberg und der Sommerhitze zu trotzen, denn der bisherige italienische Hitzerekord von 48,5 Grad wurde 1999 ebenfalls auf Sizilien gemessen. Bei den vielen Bränden stellt sich auch immer die Frage, wie es dazu kommt - und in Süditalien ist fast immer der Mensch schuld, sehr oft werden die Brände sogar absichtlich gelegt. Die lokale Regierung auf Sizilien rief aufgrund der Wetterlage den Notstand aus.

WIRTSCHAFT IN ITALIEN

2,7% Wachstum

Eine Titelseite des Corriere della Sera von Anfang August las sich wie eine kleine Sensation: Italien wächst schneller als Frankreich und Deutschland“. Um 2,7 Prozent sei die Wirtschaft im 2. Quartal des Jahres gewachsen.

Schon Anfang 2021 gab es aus der Wirtschaft deutliche Erholungssignale, und verglichen mit dem Vorjahreszeitraum hat das Bruttoinlandsprodukt sogar um 17,3 Prozent verbessert.

Sowas sind wir aus Italien gar nicht mehr gewohnt. Tatsächlich erklären sich die guten Zahlen aber weitgehend mit dem desaströsen Rückgang des Vorjahres: Italien, das in Europa am frühesten und mit

besonderer Intensität von Corona betroffen war, hatte 2020 einen historischen Absturz seiner Wirtschaft zu verkraften, mit ca. 9% der stärkste in der italienischen Nachkriegsgeschichte und einer der heftigsten der Industrieländer weltweit.

Bei den Perspektiven auf die Entwicklung im zweiten Halbjahr bleibt der Corriere della Sera konziliant und hoffnungsvoll... dem schließen wir uns gern an!



10 JAHRE UNTER UNESCO-SCHUTZ

Mittelmeer-Diät wird gefeiert

Eigentlich ist die „Dieta Mediterranea“ eine jahrhunderte alte Tradition, die auf Ernährungsgewohnheiten basiert. Im November 2020 war es aber genau 10 Jahre her, dass diese Diät unter den Schutzschirm der UNESCO kam und zum Weltkulturerbe wurde.

Kein Wunder, dass dieser Termin in Italien gefeiert wurde: Was für die einen eine ganz normale Ernährungsweise darstellt ist für andere der Schlüssel zu einem gesünderen Leben - die wohltuende Wirkung ist mehrfach bewiesen worden - ebenso, wie die vorbeugende Wirkung gegen Erkrankungen insbesondere im cardio-vasculären Bereich.

Sogar die italienische Regierung feiert nun mit, hat ein rund 600 Millionen teures Prämiensystem ausgerufen, mit dem die Wertschöpfungskette der italienischen Lebensmittel durch die Gastronomie gefördert werden soll - eine Art indirekter Wirtschaftshilfe für Gastronomie- und Agrarbetriebe.

Damit bekommt die Mittelmeer-Diät einen eindeutig italienischen Anstrich - denn bisher hätte man wohl den gesamten Mittelmeer-Raum als Herkunftsgebiet für die



besonderen Erzeugnisse wie etwa Olivenöl angesehen. Diese italienische Ausrichtung wird auch dadurch betont, dass die Darstellung der typischen Lebensmittel nicht mehr als Pyramide, sondern als Tempel mit verschiedenen Säulen dargestellt werden soll. Durch diese Darstellung ändern sich allerdings die Einteilung und die Wichtigkeit bestimmter Produkte, so wird etwa die Rolle des Weins, der in diesem Jahr in Italien einen Einbruch von fast 70% verzeichnen musste, deutlich stärker betont als früher. Ob die neue Darstellung und deren Gewichtung noch im Sinne der UNESCO-Grundsätze ist, wird sich zeigen - wir stellen die „Dieta“ vorerst weiterhin als Pyramide dar.



Frühe Weinlese

Die Weingüter Italiens haben eine Woche früher mit der Weinlese begonnen als im vergangenen Jahr. „Die warme Witterung habe die Trauben schneller reifen lassen“, so der Landwirtschaftsverband Coldiretti Anfang August. Der Verband geht landesweit von einem Rückgang um 5 bis 10 Prozent bei der Wein-Produktion im Vergleich zum Vorjahr aus, was neben der Hitzewelle der vergangenen Wochen vor allem im Norden auch den starken Unwettern geschuldet sei.

Nach ersten Hochrechnungen von Coldiretti dürften in diesem Jahr zwischen 44 und 47 Millionen Hektoliter in den Fässern und Flaschen landen. Italien bleibt damit weiterhin an Platz eins der weltweiten Wein-Produzenten vor Frankreich und Spanien. Traditionell startet die Weinlese in Italien mit den weißen Rebsorten, es folgen Pinot Noir und dann die Roten des Südens.

Die Zahlen sehen wieder ganz gut aus: Der Wein-Export ist laut Coldiretti im ersten Quartal 2021 um vier Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum gestiegen.



NEUERÖFFNUNG IN DER PANDEMIE

„La Toscana“ - Start ins Blaue

Alle Gastronomie-Betriebe hatten es während des Lockdowns schwer, einige kamen nicht bis zum Ende durch, trotz Corona-Hilfen. Umso erstaunlicher ist der Start eines Ristorante-Enoteca in Speyer, welches seinen geplanten Start mitten im Stillstand hatte. Und doch: „Das La Toscana in der Auestraße in Speyer läuft zufriedenstellend“, so Inhaber Angelo Bianco.

Was dem neuen Unternehmen sprichwörtlich den Hals rettete, war ein breit angelegtes Konzept: Nicht nur Restaurant, sondern auch Weinhandel, Feinkostladen, Café und Weinbar - und natürlich alles auch zum Mitnehmen. Dies ermöglichte es Angelo und seiner Frau, zumindest den Ladenbetrieb offen - und damit durchzuhalten.

Nach der Schließung glänzt das La Toscana mit einer sehr feinen italienischen Küche, vielen Spezialitäten des Hauses und gut ausgesuchten Feinkost- und Weinspezialitäten. Für Angelo ist der Name „Toscana“ ein wichtiges Stück Programm, indem er seinen Gästen ein Wenig dieser Region direkt nach Speyer bringt - natürlich mit Ausflügen in andere Regionen und Geschmacksuniversen.

Die großzügigen, frisch renovierten Räumlichkeiten lassen den Gä-



sten und Kunden, zum Teil durch Weinregale untereinander abgeschirmt, viel Abstand und Spielraum für eine neue Dimension zwischen Abstand und Geselligkeit. Seitens von A tavola! Complimenti und Auguri!



Grüner Pass: Nötig?

Der italienische „Green Pass“ sorgt im Tourismus für Verwirrung. Im Dschungel der Zertifikate ist nicht ganz klar, welche Unterlagen nun wirklich nötig sind und welche nicht. Für Besucher sollte eigentlich neben einer Einreiseanmeldung (ja, diese ist nach wie vor erforderlich und im Idealfall vor Reiseantritt auszufüllen, inklusive des gewählten Transportmittels) der Impfpass oder ein Genesenenachweis ausreichen - nach dem italienischen Ministerium für äußere Angelegenheiten reicht auch der digitale Impfpass wie er hierzulande üblicherweise ausgestellt wird oder ein vergleichbares Papierdokument (Stand August 2021). Ebenfalls auf Papier oder elektronisch können Genesung oder ein negativer Test bescheinigt werden, letzterer sollte nicht älter als 48 Stunden sein. Also: Sie brauchen keinen Green Pass - und würden diesen ohnehin kaum erhalten, da die Ausstellung nur mit einer italienischen Gesundheitskarte funktioniert. Wenn Sie also die hierzulande üblichen Zertifikate haben, steht dem Ausflug nach Bella Italia nichts im Weg - die hierzulande üblichen Apps zum Nachweis von Tests, Impfungen oder Genesungen lassen sich auch in verschiedene europäische Sprachen umstellen, damit sollten Missverständnisse bei eventuellen Kontrollen ausgeschlossen sein.

ZURÜCK ZU DEN LIVE-VERANSTALTUNGEN

Das Comeback der Messen

Während der Covid-Beschränkungen wurde uns allen klar, dass manche Selbstverständlichkeit auf einmal schmerzlich fehlt, und gerade die Messen sind - vor allem für den Gastronomie-Bereich - eine unverzichtbare Größe. Bei Geschäftskontakten kann man zwar telefonieren, online-konferieren oder E-Mails schreiben, aber nichts geht über den direkten, menschlichen Kontakt.

Nun sollen, müssen die Messen wieder stattfinden - und vielleicht dürfen sie es sogar: Es wird schon eifrig geplant, aber ob es dann tatsächlich auch dazu kommt, bleibt bis zuletzt offen - hier fiebern Aussteller genauso wie Ausrichter, zumal in diesem Bereich seit dem ersten Lockdown viel verschoben wurde und damit auch finanzielle Verbindlichkeiten seit langem offen stehen.

Den Auftakt bildet auch gleich eine der größten Food-Messen: Die Anuga in Köln. Vom 09. - 13. Oktober hat sich die Messe zum Ziel gesetzt, der Lebensmittel- und Getränkebranche auf internationaler Skala endlich wieder ein physisches Treffen zu ermöglichen - für persönliche Begegnungen, die Pflege von Kontakten und den nachhaltigen Aufbau geschäftlicher Beziehungen. Nach einer nicht repräsen-

tativen Umfrage von A tavola! wird die Teilnahme vieler italienischer Firmen aber noch kontrovers diskutiert: Auch bekannte Größen der Branche wollen angeblich die Gesundheit ihrer Mitarbeiter ungern aufs Spiel setzen.

Es folgt die Messe Host in Mailand, die vom 22. bis zum 26. Oktober stattfinden soll. Hier liegen die Ansprüche ähnlich international wie bei der Anuga, allerdings ist ein italienischer Akzent und Schwerpunkt nicht zu übersehen. Diese beiden Messen sind sicherlich bedeutend genug, um auch in der Regionalpolitik Gewicht und Zuspruch zu finden, sodass deren stattfinden zumindest wahrscheinlich ist.

Im Bereich der süßen Kunst ist auch wieder eine internationale Eismesse in Longarone geplant - wie üblich zum 01. Advent. Hier entwickelt sich die Frage nach tatsächlichem stattfinden zu einem Regionalkrimi, denn die Inzidenzwerte werden erfahrungsgemäß im Dezember wieder höher sein, und im Gegensatz zu den „großen“ Vertretern wird man bei der „kleinen“ Messe in Longarone wesentlich weniger Druck auf die Behörden ausüben können.

Nach der Pause für die Weihnachts- und Neujahrsfeiern folgt die Internationale Eis- und Konditoreimesse Sigeip in Rimini, vom 22. bis 26. Januar 2022.



Wieder volle Arena

Der Neustart der Arena von Verona mit dem Sommer-Opernfest stand im Zeichen der Erneuerung. Nach dem pandemiebedingten Stillstand traten endlich wieder Stars wie Anna Netrebko, Roberto Bolle, Plácido Domingo und Jonas Kaufmann auf - vor vollen Zuschauerrängen. Zur Premiere kehrte Dirigent Riccardo Muti nach 41 Jahren nach Verona zurück und dirigierte zum Auftakt die Aida in Konzertform. Aber die gesamte Saison ist vielversprechend, so werden für jede der 42 Vorstellungen 6000 Plätze verfügbar sein - und damit die Arena gerade mal zur Hälfte ausgelastet. Auf dem Programm stehen nach den zwei Konzertabenden mit Muti die Cavalleria rusticana und Pagliacci, Aida, Nabucco, La Traviata und Turandot. Alles sechs Opern wurden neu inszeniert. Der Neustart der Arena beflügelt aber auch andere regionale Anbieter: Die Stadtführungen haben wieder Hochkonjunktur, und das über 120 Jahre alte traditionsweingut Sartori hat als Partner der Stiftung „Fondazione Arena di Verona“ der Arena sogar einen Spumante gewidmet: Er trägt den Namen „Arnea“, besteht aus der Garganega-Rebe und ist ein eleganter Brut aus dem Soave.



VOM SALZEN UND PÖKELN

Frage des Geschmacks... und der Qualität!

Salz als Konservierungsstoff - aber nicht als Aromaträger!

Was unterscheidet einen Serrano-Schinken von einem Parma-Schinken?

Natürlich gibt es viele Qualitätsunterschiede bei der Fleischauswahl und den Anforderungen an das Leben der Tiere, aber entscheidend für den Genuss ist die Verarbeitung und die Reifung. Und diese hat letztlich Einfluss darauf, wie die zweite Hauptzutat aller zu reifenden Schinken- und Wurstwaren zum Einsatz kommt: das Salz. Um es vorwegzunehmen: Beim Parmaschinken spricht man vom Einsalzen, weil es behutsam und mit nitratreiem Meersalz geschieht. Beim Serrano kommt hingegen Pökelsalz zum Einsatz, man spricht also vom Pökeln. Ein immenser Unterschied, den wir hier einmal etwas genauer unter die Lupe nehmen...

Das Prinzip

Das Einsalzen ist neben dem Trocknen eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln - seit ungefähr zehntausend Jahren wird gesalzen oder gepökelt, was es den Menschen in

der Jungsteinzeit ermöglicht hat, Vorräte anzulegen und damit sesshaft zu werden. Das Prinzip ist sehr einfach: Durch das Salzen wird die Feuchtigkeit in den Produkten für Mikroorganismen unbrauchbar. Um zuverlässig zu wirken, muss das Salz die Lebensmittel vollständig und gleichmäßig durchdringen, was bei der Reifung und der Lufttrocknung nochmals gefördert wird. Dem Salz können dann auch Gewürze zugegeben werden, um den Geschmack zu verfeinern. Je nach Gewürz wird dadurch die Haltbarkeit nochmals verbessert.

Zwar kennen wir heute wesentlich modernere Konservierungstechniken - wie etwa das Tiefkühlen, das Pasteurisieren oder die Gefriertrocknung, aber bestimmte Spezialitäten werden immer mit der antiken Technik des Einsalzens entstehen - so auch die meisten Schinkenspezialitäten Italiens!

Vorsicht beim Salzen!

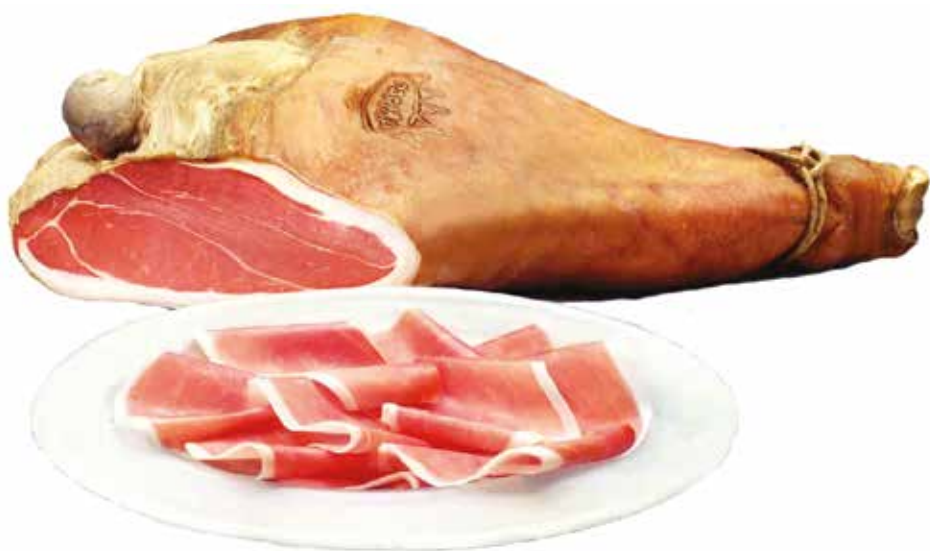
Bei den einschlägigen Spezialitäten, die wir Ihnen in dieser Ausgabe auch nochmals vorstellen - sei es der

Prosciutto aus Parma, das Pendant aus San Daniele oder dem Gourmet-Schinken Culatello - besteht die Haltbarkeit wesentlich durch den Reifeprozess, also der Lufttrocknung. Deshalb reicht wenig Salz, das durch speziell ausgebildete Fachkräfte, den sogenannten „Insalatori“ aufgetragen wird. Ja, das ist eine Kunst für sich, denn ein gelungener Schinken ist bei weitem nicht so salzig wie es der erste Eindruck dieses Haltbarkeitsverfahrens nahe legen könnte! Wichtig ist, dass das Meersalz auf die gesamte Oberfläche des Schinkens aufgetragen wird, wobei offene Schnittstellen meistens auch noch mit einem Gemisch aus Schmalz und Mehl, der sogenannten Sugna eingerieben und damit abgedichtet werden.

Das Pökel-Problem

Das Pökeln kommt bei diesen Traditionsprodukten nicht in Frage. Tatsächlich ist der Zusatz von Nitrit bei den traditionellen Spezialitäten Italiens nicht gern gesehen, zumal das





Nitritpökelsalz auch gesundheitlich nicht ganz unbedenklich ist - erst recht, wenn die entsprechenden Erzeugnisse dann noch erhitzt werden. Das hinzugefügte Nitrit (seltener auch Salpeter) hat die Eigenschaft, die Farbe des Fleisches rot zu färben, damit es nicht ausbleicht und grau wird. Das sieht zwar appetitlich aus, aber bei sachgemäßer

Handhabung eines zu reifenden Produkts ist auch dies völlig überflüssig.

Kurzum: Der Einsatz von Pökelsalzen ist zwar nur bedingt bedenklich, aber er täuscht auch mehr Qualität vor, als tatsächlich im Produkt steckt: Einmal mehr wollen also Zusätze die Bearbeitung vereinfachen und dabei vorgaukeln, es würde sich um

qualitativ bessere Produkte handeln... Und wir sprechen uns mal wieder für das italienische Original aus!

Anzeige

DIE MEISTER DER ITALIENISCHEN EXZELLENZ



**HEat.
smART.**



**CUPPONE
1963**



www.cuppone.com

DIE PRINZEN DES SCHINKENS

Parma und San Daniele**Genuss in Perfektion, Scheibe für Scheibe**

Kaum ein Schinken schmeckt und duftet so einzigartig wie das unumstrittene Original: Prosciutto di Parma, erkennbar an der fünfzackigen Krone des Herzogtums Parma auf der Schwarte - wahrlich, ein königliches Zeichen. Das luftgetrocknete Unikat aus der Provinz Parma, nordwestlich von Bologna, hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung und besitzt eine mürbe Konsistenz, die auf der Zunge zergeht.

Ursprungsort des Parmaschinkens ist das Dorf Langhirano am Fluss Parma, in dem auch heute ein Großteil der Schinken produziert wird. Dort entstand das Geheimnis, das diesen Schinken weltweit so einzigartig machte. Und dort haben wir recherchiert, um Ihnen hier dieses Geheimnis etwas näher bringen zu können.

Dabei stellten wir fest, dass der König einen Bruder hat - den San Daniele, den wir Ihnen auch gleich vorstellen.

Königs-Keulen

Parmaschinken wird nur aus Schweinen der Rassen Large White, Landrance und Duroc hergestellt. Diese Schweine dürfen ausschließlich aus den mittel- und norditalienischen Regionen Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzi, Lazio und Friuli Venezia Giulia stammen. Sie müssen bei der Schlachtung älter als 9 Monate sein und mindestens 150 kg wiegen.

Herstellung

Nach der Schlachtung werden die etwa 10-15 kg schweren Schweinekeulen vom Salzmeister nur leicht mit Meersalz einge-rieben. Die im Vergleich zu anderen Schin-



Die „Reifeprüfung“: Nur nach bestandenem Test ist es ein Parmaschinken.

kensorten sparsame Verwendung von Salz gibt dem Parmaschinken einen milden Geschmack. Nach dem Salzen liegt er 100 Tage im Kühlraum, früher begann die Schinkenherstellung deshalb im Winter. Während dieser Zeit nimmt der Schinken die richtige Menge Salz auf und verliert gleichzeitig Wasser und Gewicht. Anschließend wird das Salz abgewaschen.

Warten auf den Ruhm

Danach wird der Parmaschinken zur eigentlichen Lufttrocknung in spezielle Lagerhallen gehängt. In diesen Lagerhallen sorgen gegenüberliegende Fenster für einen steten Luftstrom, der den Schinken umspielt. Die würzige Luft sorgt für den besonderen Geschmack und trocknet ihn gleichzeitig weiter aus. Um eine zu starke Austrocknung zu verhindern, wird er an der Fleischseite mit „Sugna“, einem Gemisch aus Schmalz und Salz eingestrichen.

Nach einer Reifezeit von zehn bis zwölf Monaten hat der Schinken etwa 28% seines ursprünglichen Gewichts verloren. Nun wird er von einem unabhängigen Sachverständigen geprüft: Ein spitzer Pferdeknöchel wird an genau festgelegten Punkten eingestochen und dann der Geruch und die Konsistenz geprüft. Ist die Prüfung bestanden, wird dem Schinken die Krone der Herzöge von Parma eingebrannt, was ihn zu einem echten Parmaschinken macht. Dennoch dauert es noch, bis er den Thron der Tafeln besteigen darf: Erst nach 18 bis 24 Monaten ist der Parmaschinken wirklich vollendet.

Und der San Daniele?

Viele Unterschiede gibt es zwischen den beiden Brüdern nicht, zumal es häufig



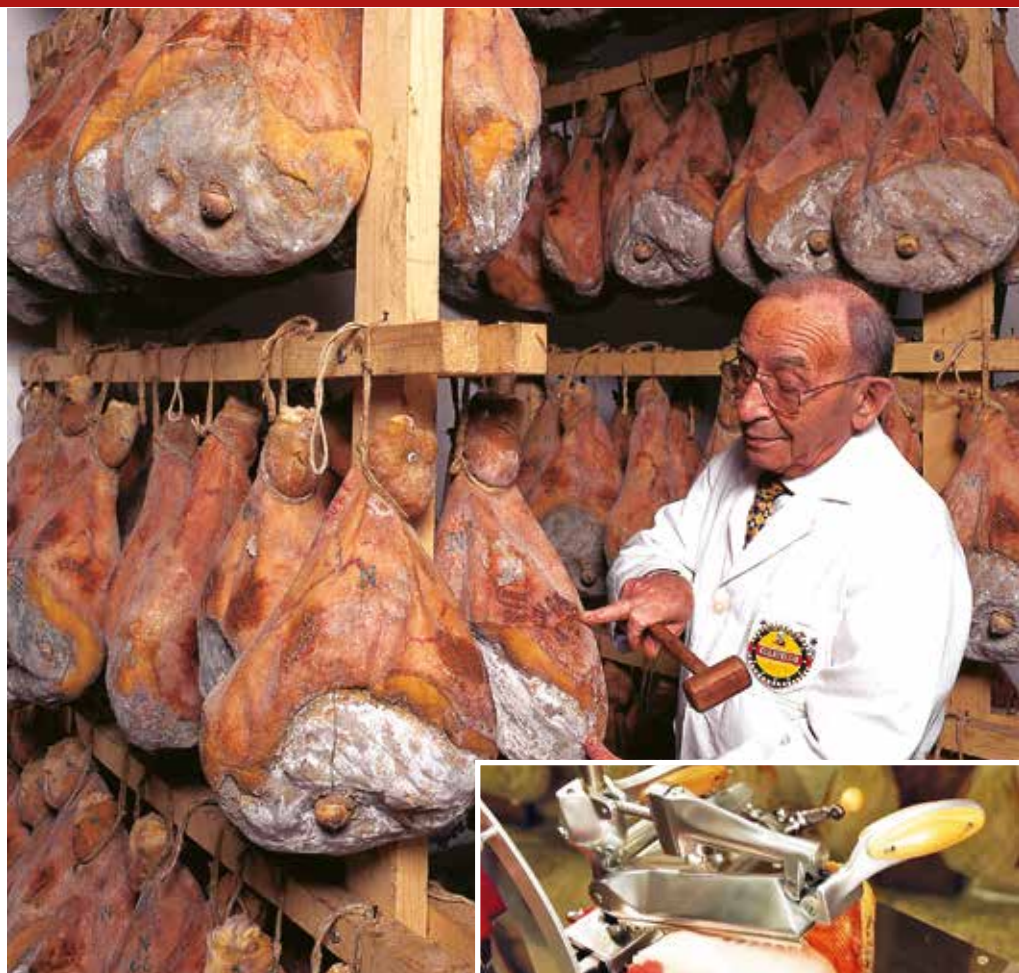
die gleichen Hersteller sind, die von Parma aus in die Stadt San Daniele zogen, um dort in die Schinkenherstellung zu investieren. Hier, nordwestlich von Udine im Friuli, nahe der slowenischen Grenze, entsteht der San Daniele. Das dortige Zusammentreffen von trockener Luft aus den Alpen und feuchtwarmer von der Adria schafft ein günstiges Klima für die Reifung, welches sich empfindlich von dem um Langhirano herum unterscheidet. Da es hier im Durchschnitt etwas kühler bleibt, ist der Geruch des San Daniele nicht so ausgeprägt wie der des „großen Bruders“.

Die Herstellung läuft praktisch genau so wie beim Parma, allerdings ist die Keule hier nicht schwerer als 11 kg, obgleich nicht nur der Knochen, sondern die gesamte Pfote verarbeitet wird.

Geschmacklich wird der San Daniele häufig als etwas süßer bezeichnet - das stimmt nur bedingt, da man beim Parma die Wahl zwischen Keulen mit einer dünneren und einer dickeren Fettschicht hat, wobei die dünnere Variante tatsächlich herzhafter ist. Ein wesentlicher Unterschied liegt in der Produktionsmenge, die sich beim San Daniele massiv entwickelt hat: Die Herstellung in größerem Maßstab begann in den 1920er Jahren und erreichte in den 1950er Jahren industrielle Größenordnung. In San Daniele sind etwa 25 Hersteller ansässig, die jährlich über 2,6 Millionen Schinken produzieren, von denen etwa 15 Prozent exportiert werden. Somit steht der San Daniele inzwischen für die Massenproduktion, der Parma für die traditionelle, handwerkliche Herstellung.

Qualität beim Einkauf

Der DOP-Schutz sieht vor, dass beide Schinken noch im Produktionsgebiet verarbeitet werden. Also werden sie hier bereits in Scheiben geschnitten und verpackt. Schade um das duftende Aroma. Beim Großeinkauf, insbesondere für die italienische Gastronomie, empfiehlt sich daher der Kauf ganzer Schinken. Für den Export wird der Schinken oft entbeint und gepresst - ein notwendiger Kompromiss für die Schneidemaschinen, mit denen man die dünnsten Scheiben und damit die besten Ergebnisse erzielt.



Schinken im Service

Grundsätzlich gilt: Wer Schinken dick schneidet, ist doof. Ja, das liest sich hart, aber wenn der Schinken nicht hauchfein geschnitten ist, gehen viele seiner guten Eigenschaften verloren: Duft, Zartheit und Schmelz sind einfach Teil des Genusses. Und selbst wenn wir die gute Absicht unterstellen, dass ein Gastronom seiner Kundschaft etwas „mehr“ gönnt, so sollte er lieber eine Scheibe mehr schneiden. Schon deshalb haben sich die Schneidemaschinen gegen den Handschnitt durchgesetzt, und auch die richtige Temperatur ist sowohl für den Schnitt als auch für den Genuss entscheidend. Wenn also auf der Pizza Schinken landet, dann grundsätzlich roh. Das Garen des Originals ist zwar gesundheitlich unbedenklich (im Gegensatz zu „Billig“-Schinken mit Pökelsalz, bei deren Garung gefährliches Nitrit entstehen kann), aber es ist doch schade um die einzigartige Konsistenz und Frische. Tatsächlich wird der Prosciutto Cotto, der in verschiedenen Rezepturen zum Einsatz kommt, auch ganz anders hergestellt.



DER KÖNIG DER SCHINKEN

Der Culatello aus Zibello**Das «non plus ultra» der italienischen Schinken-Kultur**

Der Zauber der italienischen Prosciutti ist stark, obgleich er sich in besonders zarter Konsistenz und sehr feinem Aroma manifestiert. Das Geheimnis ihrer Herstellung ist - zumindest bei den renommierten Vertretern - sehr ähnlich: artgerecht gezüchtete Tiere, vorsichtige Salzung der Schinken und eine lange Reifung im Keller. Aber genau beim Keller spielen die klimatisch idealen Voraussetzungen eine wesentliche Rolle, und nirgends sind sie mit denen der nebeligen Niederungen der Bassa Parmense vergleichbar: kühl, gut durchlüftet und immer sehr feucht.

Ob Sommer oder Winter, nur selten fällt die Luftfeuchtigkeit hier unter die 70-Prozent-Marke, was die schonende und lange Reifung der Schinkenprodukte sehr begünstigt. Hier, in der „Bassa“, liegt Zibello, die Heimat des Culatello DOP - einer seiner ersten Fans war

übrigens Giuseppe Verdi, der auch aus diesem Landstrich kam.

Besonderheiten

Kenner und Gourmets setzen den Culatello di Zibello DOP deutlich über seinen berühmten Verwandten aus Parma. Er ist so köstlich und zartschmelzend, dass man ihn am besten pur genießt.

Zu seinen Liebhabern zählten der genannte Komponist Giuseppe Verdi, Papst Johannes Paul II. und die Ikone der italienischen Küche, Gualtiero Marchesi.

Hergestellt wird der Culatello aus dem Fleisch einer schwarzen Schweinerasse, die mindestens zwei Jahre lang in Freilandhaltung auf Maisfeldern gehalten wird. Die Verarbeitung darf nur in den Monaten Oktober bis Februar erfolgen, wenn die Poebene in dichtem Nebel gehüllt ist. Nur der obere Teil der hinteren Schweinenschinken kommt zur Verwendung. Haut,

Knochen und Fett werden entfernt, Salz und etwas Pfeffer werden über mehrere Tage hinweg in das Fleisch einmassiert, damit die Gewürze gut eindringen können.

Im Gegensatz zum Schinken enthält der Culatello also keinen Knochen und ist sehr fettarm. Er wird auch nicht mit Sugna bestrichen, sondern in eine Schweineblase gepackt und verschnürt - dabei erhält der Culatello seine typische Birnenform.

Nun muss er mindestens 13 bis 15 Monate reifen (ideal für den Geschmack sind 18 bis sogar 24 Monate). Diese Reifung erfolgt bei offenem Fenster, sodass die feuchte Luft der Bassa Parmense eindringen kann und jene besondere Reifung in Gang setzt, bei der sich Edelschimmel auf der Hülle bildet. Nur wenige Gemeinden um Zibello herum dürfen den Culatello DOP herstellen, denn nur ein paar Kilometer weiter sind die Reifebedingungen wieder anders als hier.

Verwendung mit Bedacht

Im Gegensatz zu anderen Schinkenprodukten ist der Culatello di Zibello in der Vorbereitung für den Genuss





etwas komplizierter, und selbst unter italienischen Gastronomen finden wir in Deutschland nicht viele, die diese Prozedur beherrschen. Der Culatello muss zunächst geputzt und dann mehrere Tage in Weißwein eingelegt werden, damit er wieder Feuchtigkeit aufnehmen kann und sich regeneriert. Dann erst werden die Stricke und die Schweineblase entfernt, sehr penibel werden Reste der Außenhaut entfernt, erst dann kann der Culatello auf die Schneidemaschine, das angefangene Stück kann im Kühlschrank, in ein mit Weißwein getränktes Tuch gewickelt, aufbewahrt werden.

Das Konsortium

Diese nicht gerade komplizierte, aber eben doch nicht ganz einfache Prozedur hat dazu geführt, dass das frühere Konsortium des Culatello nur die Verarbeitung in der Region vorsah - dadurch ist das Produkt auch nicht so verbreitet worden, wie es seine Güte eigentlich geboten hätte. Seit 2010 hat sich das Konsortium neu formiert - unter anderem mit dem Ziel, die Gastronomie sowie die Händler im Umgang mit der Spezialität zu schulen und damit eine bessere Verbreitung anzustoßen. Aber in Italien mahlen die Mühlen auch nicht gerade schnell - wirklich erreicht wurde bisher nur, dass ähnliche Produkte dennoch nicht den Namen des DOP-Originals tragen dürfen - diese Eintragung erfolgte im Jahr 2016. Damit ist der Weg zu even-

tuellen Weiterbildungen - auch hier in Deutschland - noch ein sehr weiter.

Culatello oder Culatta?

Der Eintragung aus 2016 zum Trotz finden wir neben dem DOP-Produkt aus Zibello selbst hierzulande zunehmend bereits aufgeschnittene Schinkenpackungen, auf denen Culatello steht. Es handelt sich hierbei nicht um den Culatello di Zibello DOP, sondern um ähnliche Produkte - meistens handelt es sich um einen Culatello „di Montagna“, der im Gegensatz zum Original aus Zibello nicht in Blasen verschnürt, sondern ähnlich wie ein Parma-Schinken behandelt und gereift wird - obgleich auch hier nur ein Teil der Keule verarbeitet wird.

Mit der Bezeichnung Culatta ist ein weiteres, dem Culatello ähnliches Produkt gemeint - aber genau genommen ist es nicht die Kopie des Culatello, sondern der Culaccia, ein weiteres Premium-Produkt mit einer Schutzeintragung - allerdings nicht mit einem DOP-Siegel versehen, sondern mit einem Markenschutz.



QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

seit 4 Generationen



*Italiens Nr. 1**
DIE MARKE FÜR
TOMATEN

www.mutti-parma.com/de

*Quelle: IRI - Tot Italy Hyper+Super+SSS @ YE Dec20



100% italienische Tomaten

Wir bauen unsere Tomaten auf sorgfältig ausgewählten italienischen Böden an. Die Tomaten reifen unter der italienischen Sonne auf freiem Feld, bis sie schließlich bei voller Reife geerntet werden.

Ausgezeichnete Qualität

Geduldig warten wir darauf, dass unsere Tomaten den perfekten Reifegrad erreichen. Nun ist schnelles Handeln geboten, denn innerhalb von nur 24 Stunden werden die Tomaten geerntet, aussortiert, auf beste Qualität geprüft und verarbeitet. Das ist unser „Frische-Gesetz“.



Voller Geschmack

Unsere Produkte bewahren das ganze Jahr über den vollen und einzigartigen Geschmack der frisch geernteten, sonnengereiften italienischen Tomaten, damit mit MUTTI jedes Gericht ein Erfolg wird!

SPEZIALITÄTEN DER RESTEVERWERTUNG

Was vom Schinken übrig blieb

Spezialitäten als Nebenprodukt am Beispiel des Parmaschinkens

Ein traditionelles Prinzip besagt, dass es keine Reste gibt. Folglich muss es in einer Region wie der Emilia Romagna, vor allem in der Umgebung von Parma, haufenweise Spezialitäten geben - was die vielen Schinken- und Culatello-Keulen bezeugen, denn der Rest der Schweine wurde ja sicherlich auch verwendet. Sehen wir also einmal von den - vermeintlichen - Spitzenprodukten ab und begeben uns auf Entdeckungsreise - in der Annahme, dass jene unbekannten Spezialitäten sicherlich auch exzellent sind!

Neben Erzeugnissen wie Koteletts, Filet und Nackensteaks haben die Pfoten eine große Tradition, im Zampone. Diesen gibt es seit der Besetzung der Stadt Mirandola im Jahre 1510 als der ausgehöhlte Schweinefuß die Därme ersetzte, in denen die Kochwurst hergestellt wurde. Der Zampone ist inzwischen in ganz Italien gebräuchlich, der Zampone di Modena DOP wird vor allem in der Weihnachts- und Silvesterzeit gegessen.

Die Mariola ist eine Art Salami in Birnenform, die es als rohe und gekochte Variante gibt. Ihr Name kommt vom Blinddarm des Schweins, der als Hülle dient. Die rohe Version ist deutlich seltener, aber atemberaubend lecker! Auch diese Verarbeitung ist vor allem in der Bassa Parmense, in Piacenza und in Cremona zu finden.

Der Strolghino ist eine regional-typische Salami aus der Culatello-Gegend und wird mit besonders magerem Fleisch gefertigt - eben mit jenen Verschnitten, die bei der Culatello-Produktion anfallen. Es ist meistens das erste Produkt der Saison und wird jung gegessen.

Aus dem Schweinehals wird die Coppa hergestellt, die in Piacenza eine DOP-Kennzeichnung besitzt und hier als Rohversion gereift wird. Auch hier gibt es eine gekochte Version, die allerdings auch den Einatz von Schwarze und Schweinskopf miteinbezieht und damit dem Zampone recht ähnlich wird: der Cotechino.



Die vordere Schulter des Schweins wird bei allen diesen Wurstwaren verwendet, ist aber auch einzelner Bestandteil der Spalla Cotta. Diese wird traditionell in San Secondo hergestellt, indem sie zunächst wie ein Schinken gereift und nach einigen Monaten gekocht wird.

Neben der durchwachsenen Pancetta ist der reinere Lardo Piacentino Stagionato ein gereifter Speck, der ein wenig an den Lardo di Colonnata erinnert (ein weiteres, vorzügliches



DOP Produkt), zumal seine Zubereitung und seine Eigenschaften ähnlich sind - auch dieser zergeht auf der Zunge und ist äußerst delikat - und damit sind wir bei der Verwertung der Fette angekommen. Das in Massen vorhandene Schweineschmalz wird in der Regel mit Mehl zur „Sugna“ vermischt, diese dient dazu, die „nackten“ Stellen wie etwa den Anschnitt beim Parma-Schinken für die Reifezeit abzudichten. Außerdem werden viele Wurstwaren traditionell mit Torta Fritta angeboten - dies sind kleine Brötchen aus Kartoffel- und Weizenmehl, die in Schmalz ausgebacken werden.

Zu den tierischen Proteinen und Fetten muss noch zweierlei bemerkt werden: Erstens ist das Fett von gereiften Wurstwaren bei weitem verträglicher und gesünder, und zweitens ist zuviel immer noch zu viel. Früher war auch in der Emilia Romagna der Genuss von Wurstwaren



eher die Ausnahme - die historische und inzwischen sehr etablierte Produktion der Region fordert also ihren Tribut, so gilt überall in Italien ein Cholesterinwert ab 200 für gesundheitlich bedenklich - nur in der Emilia Romagna ist dieser Grenzwert höher: Hier liegt er bei 220!



Anzeige

MOVI
Italienische Feinkost

GUTSCHEIN

10€

CODE:

ATAVOLA10



**Kaufen Sie online die besten
Spezialitäten aus Italien!**



WWW.MOVIFEINKOST.DE
Regionale Produkte zu Sonderpreisen.



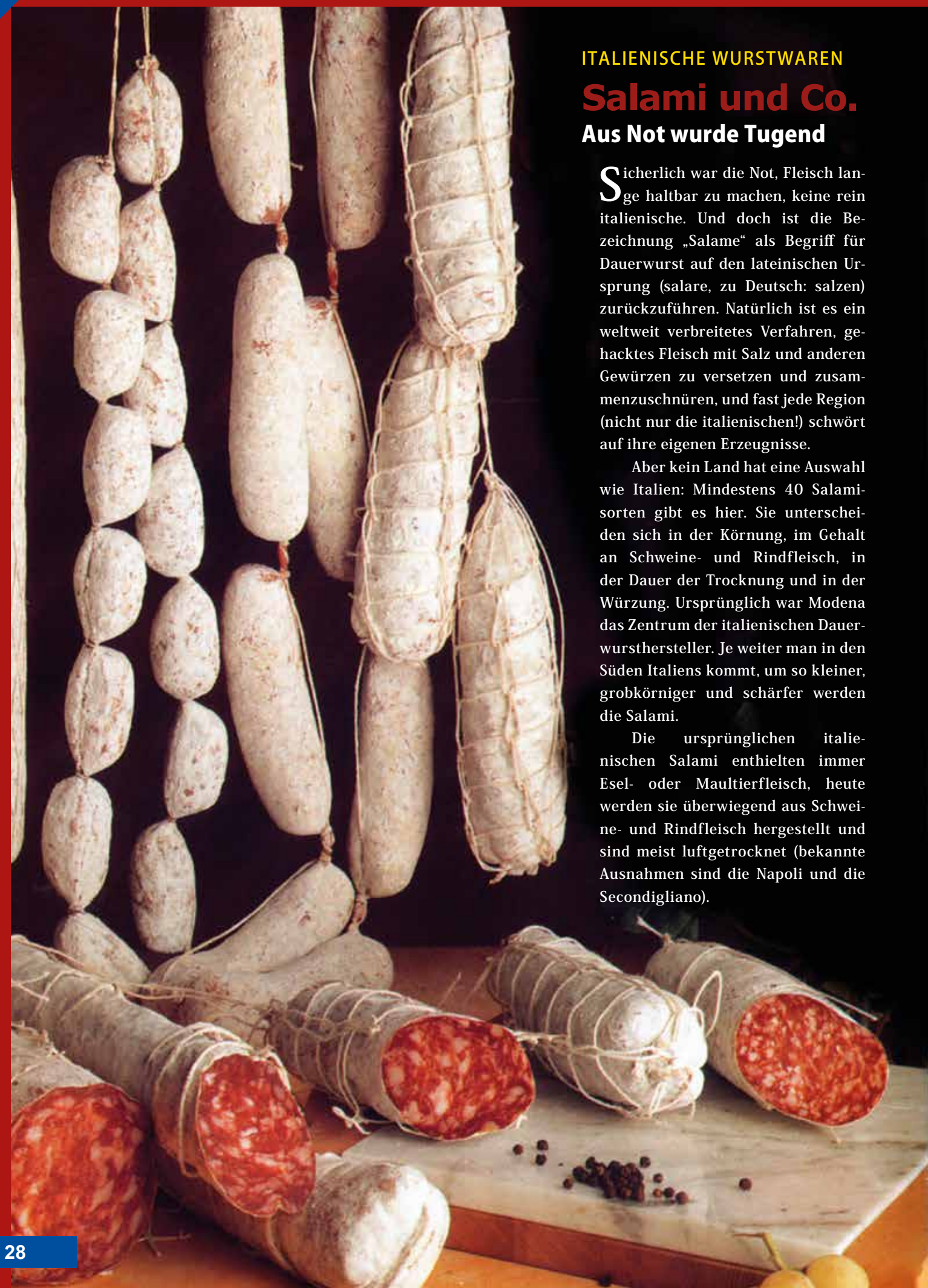
ITALIENISCHE WURSTWAREN

Salami und Co.**Aus Not wurde Tugend**

Sicherlich war die Not, Fleisch lange haltbar zu machen, keine rein italienische. Und doch ist die Bezeichnung „Salame“ als Begriff für Dauerwurst auf den lateinischen Ursprung (salare, zu Deutsch: salzen) zurückzuführen. Natürlich ist es ein weltweit verbreitetes Verfahren, gehacktes Fleisch mit Salz und anderen Gewürzen zu versetzen und zusammenzuschüttern, und fast jede Region (nicht nur die italienischen!) schwört auf ihre eigenen Erzeugnisse.

Aber kein Land hat eine Auswahl wie Italien: Mindestens 40 Salamisorten gibt es hier. Sie unterscheiden sich in der Körnung, im Gehalt an Schweine- und Rindfleisch, in der Dauer der Trocknung und in der Würzung. Ursprünglich war Modena das Zentrum der italienischen Dauerwurstherstellung. Je weiter man in den Süden Italiens kommt, um so kleiner, grobkörniger und schärfer werden die Salami.

Die ursprünglichen italienischen Salami enthielten immer Esel- oder Maultierfleisch, heute werden sie überwiegend aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt und sind meist luftgetrocknet (bekannte Ausnahmen sind die Napoli und die Secondigliano).





Qualitätsstufen

Heute wird beinahe überall Salami hergestellt, wobei die außeritalienischen Salami sich zum Teil deutlich von den italienischen Sorten unterscheiden. Die Hersteller von Salami in anderen Ländern bezeichnen ihre Produkte gerne „nach Art“, also zum Beispiel „nach Mailänder Art“ oder „nach Veroneser Art“. Wie so oft empfehlen wir das Original.

In Italien gelten die Qualitätsstufen extra, prima, seconda, terza und inferiori. Die Einstufung hängt von der Qualität der Zutaten ab. Eine „Salame extra“ darf nur Schweinefleisch enthalten, die anderen Qualitäten auch Rind. Von dieser Vorschrift gibt es aber viele regionale Ausnahmen, etwa bei der Salame Milano, die auch Rindfleisch enthalten darf und trotzdem die höchste Qualitätsstufe extra erreichen kann.

Bekannte Regionalsorten sind Felino, Milanese, Veronese, Fabriano und Napoletano. Daneben gibt es viele Variationen, die weniger auf regionale Eigenarten sondern Bezüge zu ihrer Herstellungsart haben - im Folgenden wollen wir Ihnen ein paar davon kurz erläutern.

Spianata

Die grobkörnige und kräftig gewürzte Salamisorte hat eine typische Blockform - sie entsteht durch die Aufschichtung mehrerer Würste und Brettern dazwischen, wodurch die Würste platt gedrückt werden. Die Spianata zählt, sehr dünn geschnitten, zu den beliebten Antipasti. Bekannte Sorten sind die Romana und die Calabrese.

Ähnlich ergeht es der Sopressata, die deutlich größer als die übliche Salami ist. Sie reift zehn bis fünfzehn Monate an der Luft und bringt es danach auf zwei bis drei Kilogramm Gewicht. Ihre Form ist oft rechteckig. Sie wird in Scheiben geschnitten und mit Obst gegessen oder leicht erhitzt beispielsweise zu Polenta gereicht.

Cacciatore

Diese kleinen Dauerwürste wurden auf den Bauernhöfen als Verpflegung für Jäger oder Schäfer hergestellt. Sie sind nur 60 bis 180 Gramm schwer und brauchen daher auch nur fünfzehn Tage Reifezeit. Es gibt reine Schweinefleischvarianten und Sorten mit Rindfleischanteil.

Mortadella

Eine Wurstspezialität aus Bologna, die aus feingemahlenem Schweinefleisch und groben, fetten Speckwürfeln besteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und teils auch Pistazien und Kräutern gewürzt, werden die großen Würste in Kunst- oder Naturdärme gefüllt und bei 90 Grad gegart. Eine Mortadella kann 100 Kilogramm auf die Waage bringen. Als DOP gibt es sie in drei Qualitätsstufen (extra, super, normale).

Finocchiona

Diese toskanische Salami-Verwandte hat ihren Namen von der Würzung mit wildem Fenchel. Fenchelsamen werden allgemein gern als Gewürz für Salami verwendet, die Finocchiona fällt überdies durch einen grünlichen Schimmel auf der Wurstpelle auf.

MOZZARELLA, BURRATA, STRACCHINO, ROBIOLO...

Die „Linea Bianca“

Die besonderer Frischkäse-Auswahl von Nonno Nanni

Mozzarella... ja, die meint inzwischen jeder zu kennen – aber Burrata, Robiola oder Stracchino? Nicht wirklich. Sollte man aber, denn diese köstlichen Frischkäsespezialitäten rangieren beim Käsekonsum der Italiener ganz oben. Ein sehr vielseitiger und traditionsbewusster Hersteller der „Weißen Linie“ - wie man die Frischkäse-Erzeugnisse in Italien nennt, ist Nonno Nanni, der gerade auch seine Mozzarella und die Burrata neu aufgenommen hat. Beide zu 100% aus Milch aus Italien, ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.

Während die Mozzarella weich und kompakt ihr zartes Aroma entfaltet hat die Burrata einen cremig-weichen Kern aus Stracciatella. Die Kombination der beiden Konsistenzen eröffnet atemberaubende Genüsse.

Weich und cremig zugleich ist der Stracchino - jedoch nicht nur in seiner Konsistenz anders als der bei uns bekannte Frischkäse. Er ist sehr cremig, rindenlos und von milchweißer Farbe. Seine glatte und weichere Konsistenz resultiert aus der rein na-

türlichen Herstellung, bei der es sehr genau auf die fachmännische Dosierung von frisch gemolkener Milch und der Zugabe von lebenden Milchsäurebakterien ankommt. Sein Geschmack ist frisch und zart, dabei leicht süßlich.

Seine Bezeichnung ist abgeleitet aus dem italienischen Wort stracco, zu Deutsch: müde. Müde deshalb, weil früher der Weg der Milchkühe von den Sommerweiden der Alpen zurück in die Täler sehr anstrengend war. Mit der Folge, dass sie weniger Milch gaben, die für den Hirten damals gerade noch für einen Frischkäse reichte, dem sie den Namen Stracchino gaben.

Auch sein Geschmack kann exklusive Eigenschaften vorweisen. Denn dieser Frischkäse, der gänzlich ohne jegliche Konservierungsstoffe auskommt, weist einen extrem hohen Gehalt an Milchfermenten auf. Bis zu zwei Milliarden pro Gramm (zum Vergleich: Frischkäse-Produkte erreichen hierzulande maximal einen Viertel von diesem Wert) sind es bei den Produkten von Nonno Nanni, wo wir zu



Besuch waren, um uns die Stracchino-Produktion einmal genauer anzusehen. Diese liegt im Veneto, etwa 15 Kilometer von Treviso entfernt.

Frisch und zart, dabei leicht süßlich und harmonisch ausgewogen, so umschreiben Liebhaber und seine Produzenten die Produkte von Nonno Nanni. Im Jahr 1947 fing hier Giovanni Lazzarin mit der Käseproduktion an - damals mit holzbeheizten Milchbehältern.

Frühzeitig spezialisierte er sich





bereits auf typisch italienischen Frischkäse, also auf Stracchini. Und der Absatz floriert seither nicht nur in der Käserei - auch der Markt für Stracchini in Italien wächst seit Jahren konstant.

Giovanni - der unter seinem Kürzel „Nanni“ bekannt wurde, hat die Kunst der traditionellen Herstellung an seine Söhne weitergegeben - diese leiten heute das Familienunternehmen, dessen Weichkäseanlage inzwischen zu den größten Europas zählt. Der Name Nanni ist geblieben, so werden bis heute alle Spezialitäten der weißen Linie unter dem Markennamen des Großvaters, „Nonno Nanni“, hergestellt. Der Stracchino ist die Ikone des Hauses - aber es gibt noch mehr zu entdecken: Etwa die Robiola, die sehr an einem frischen Streichkäse erinnert. Die langsame und schonende Verarbeitung sowie die kurze Reifung machen aus der Robiola einen besonderen Genuss, der auf der Käseplatte oder als Zutat für raffinierte Rezepte eine großartige Figur macht.

Fast davon abgeleitet ist ein wei-

teres Produkt des Hauses: Der Fresco Spalmabile, gewissermaßen der sprichwörtliche Streichkäse von Nonno Nanni, der aber ohne Lab hergestellt wird und deshalb auch für Vegetarier eine gute, zarte und ausgewogene Wahl auf dem Brot darstellt - natürlich ebenfalls exklusiv aus streng kontrollierter Milch aus Italien, wie auch die anderen Vertreter.

**Für weitere Informationen:
www.misischia.de**



Die Kurse gehen weiter



Nach einer langen Zwangspause wegen der Corona-Pandemie stand der Anfang des zweiten Halbjahrs für uns ganz im Zeichen des Neustarts, so haben wir bisher eine Menge Seminare für Anfänger und Profis veranstaltet und haben noch viel vor.

In unserem Seminar-Standort bei der Frießinger Mühle in Bad Wimpfen konnten wir einen neuen Ofen einweihen: Der Jack Green von MTP hat eine hochentwickelte Technik und erlaubt es, alle im Pizza-Bereich üblichen Backvorgänge bestens durchzuführen, was den Ofen zu einem universellen Begleiter unserer Kurse macht - zumal seine Kammer auch zur Teigführung ideal ist und die äußeren Bedingungen praktisch gar keine Rolle spielen.

Pizza Napoletana mit Luciano Sorbillo und Giovanni Cauli

Ende Mai waren wir an unserem Schulungsstandort in München bei Rioma Gastro, um in Zusammenarbeit mit Morello ein besonders intensives Seminar zur traditionellen neapolitanischen Pizza mit Star-Referenten anzubieten. Dabei wurden auch die wesentlichen Produkte in höchster Qualität vorgestellt und ihr Verhalten auf der Pizza genau betrachtet - es hat also Gründe, warum wir uns auf bestimmte Partner festgelegt haben, wie etwa die Tomaten von Mutti, die Konserven von Greci und die Mozzarella von Valcolatte.

Unter der Aigide der beiden Meister Luciano Sorbillo, bekannt als Vertreter der neapolitanischen Pizza, und Giovanni Cauli, ein Experte der Schaufelpizza, erlebten die Kursteilnehmer zwei intensive Tage die alle Bereiche der Fertigung, also auch Teigführung, Hydrierung und Zubereitung des Originals beleuchteten. Auch ein Exkurs zur Pinsa war dabei - diese Variante ist in Deutschland noch weitgehend unbekannt, erlaubt aber mehr Spielraum für neue Ansätze.

Ripartono i corsi



Dopo un lungo stop forzato dalla pandemia di COVID, la fine del primo semestre del 2021 ha scandito il rilancio dei Seminari, ripartendo alla grandissima con i seminari ABC per principianti e professionisti.

E' stato possibile testare il nuovo forno Jack Green con tecnologia 4.0 della MTP Forni installato presso la scuola del molino Frießinger Mühle a Bad Wimpfen.

Grazie alle caratteristiche professionali del forno Jack Green si ha la possibilità di cuocere qualsiasi alimento da pizzeria. Rappresenta il metodo migliore in ogni scelta e situazione. E' in grado di realizzare varie tipologie di farina, per di più riesce a far lievitare differenti tipi di impasto e resiste a condizioni atmosferiche e di umidità in modo eccezionale. Oltre a questo il forno Jack Green ha la peculiarità di risparmiare sotto il punto di vista energetico.

Pizza Napoletana con Luciano Sorbillo e Giovanni Cauli

Il 26 e 27 maggio si è svolto a Monaco presso la sede Roma Gastro il Seminario della Pizza Napoletana in collaborazione con forni Morello e tutti i migliori prodotti selezionati tra i partner della Pizza-Schule come il pomodoro Mutti, le conserve dell'azienda Greci e la mozzarella fior di latte Valcolatte.

Al seminario erano presenti i maestri pizzaioli Luciano Sorbillo ambasciatore della Pizza Napoletana e Giovanni Cauli grande esperto della pizza in pala. Nelle due intense giornate di corso i partecipanti si sono immersi nella cultura della pizza Napoletana approfondendo tutti gli aspetti come maturazione, idratazione e cottura.

Il seminario è poi proseguito con la preparazione delle Pinse, ancora poco conosciute nel mercato tedesco.





 Hier kamen folglich neue Entwicklungen der Frießinger Mühle zum Einsatz, diese wurden gemeinsam mit Pizza-Meister Umberto Napolitano ausgereift und haben das Ziel, immer bessere, zuverlässigere und standfeste Ergebnisse zu ermöglichen.

Auch im Herbst haben wir einen vollen Terminkalender - so ist ein Kurs zur Teigführung mit Spontangärung geplant, wie auch weitere Kurse zur Pinsa, zur Schaufelpizza, und Anfängerkurse. In Stralsund ist außerdem ein kleines Pizza-Festival mit dem Namen Giropizza geplant.

Sie wollen auf dem Laufenden bleiben? Dann laden wir Sie ein, unseren Newsletter zu abonnieren auf der Seite: www.pizza-schule.de

 Per l'impasto i partecipanti hanno potuto testare l'utilizzo dei nuovi prodotti della linea del brand Frießinger Mühle, noto marchio di farine che grazie alla collaborazione di Umberto Napolitano sono diventate punto di riferimento per i pizzaioli in Germania da diversi anni.

Il calendario per l'autunno è ricco di nuovi appuntamenti: Corsi di fermentazione spontanea, Corsi per Pinsa e Pizza in Pala, Corsi per principianti e professionisti e GiroPizza Fest! a Stralsund.

Per rimanere sempre aggiornati sulle novità e iniziative della Pizza-Schule ti consigliamo di iscriverti alla Newsletter del sito web www.pizza-schule.de.

*Frießinger
Mühle*



PIZZA CROCCANTE PREMIX

NEU



Für die
knusprigste Pizza to go
einfach 10% Premix
zum Pizzamehl geben!

VICENDE ITALIANE... IN GERMANIA

Cosa resterà... di questi anni passati

Per lunghi mesi ci è sembrato come muoversi in un film, in una realtà parallela e quasi incomprensibile: chiusi in casa con contatti sociali ridotti pressochè a zero, con il ricordo sempre più lontano dell'ultima volta in cui abbiamo incontrato gli amici al ristorante. La sera molte strade ricordavano un paesaggio lunare, solitario, illuminato in modo statico dai lampioni con la loro luce fioca.

Se volessimo fare una lista dei cambiamenti negativi portatici dalla pandemia e dai lunghi periodi di lockdown, andremmo molto presto a riempire pagine e

pagine della nostra rivista: per fortuna ci sono stati anche numerosi casi di persone, ditte, che hanno approfittato della situazione per trasformarsi, adattarsi e riproporsi. Ampio ed ovvio successo, qui in Germania, per la consegna di pizze a domicilio.

Nonostante i canali di vendita „standard“ in fase di chiusura prolungata siano stati fortemente colpiti ed i sostegni sociali siano riusciti solo in parte a mitigare i danni, in molti hanno deciso di reinventarsi in una nuova posizione, più adatta e comunque richiesta dalle condizioni del momento.

Un grosso eco sulla stampa italiana è stato il caso del Dott. Zappalà, commercialista, in un momento in cui con l'abbattersi della mannaia del Lockdown quando non c'era più lavoro e clienti da curare, si è reinventato come Rider, consegnando i pasti per Deliveroo: tanti, tantissimi chilometri al giorno in bicicletta, una ritrovata forma fisica invidiabile ed uno stipendio di tutto rispetto.

Ma non bisogna assurgere agli onori delle cronache per dimostrare il proprio valore ed operato: alcune categorie si sono trovate ad avere un aumen-



Silvio Cisamolo, autore di questa rubrica e barista che gira con il suo bar mobile nel NRW.

to, o comunque un mantenimento, del fatturato in modo naturale. Stiamo parlando ad esempio dei Café Mobil, strutture mobili che montano una macchina da caffè professionale al suo interno, che si spostano e si posizionano sempre nei posti di





maggior passaggio di clienti. Con il passare del tempo e l'aumento delle restrizioni imposte dall'espandersi della pandemia, molti clienti abituati a prendere la loro tazza di caffè in una delle tante „Bäckerei“ presenti in molte strade, hanno dimostrato di preferire di rifornirsi in una delle tante strutture mobili dove, restando all'aperto, c'è meno la sensazione di oppressione che si prova entrando in un negozio.

C'è poi chi, abituato a ricevere i clienti nel proprio Bar o Bistro, ha tentato la strada del delivery anche per Espresso e Cappuccini a favore degli impiegati negli uffici del vicinato, seguendo il ricordo dell'Italia degli anni '60 dove il garzone correva con il vassoio pieno di taz-

zine tintinnanti: in breve si è reso conto non solo di poter vendere ancora più caffè di prima, andando ad acquisire alcuni colleghi dei propri clienti, ed inoltre incrementando le vendite con prodotti accessori, dagli snack agli articoli speciali, più noti qui come „Delikatessen“.

Ma le fila dei „nuovi“ non si è fermata al caffè: durante una serata piacevolmente calda, mi sono fermato davanti ad un ristorante italiano il quale, non potendo ospitare i clienti all'interno del locale e non avendo spazio per tavoli all'aperto, ha proposto una sua soluzione montando un bancone davanti all'ingresso del locale e vendendo vino e Cocktails „to go“, quindi da portar via, per tutti

quei clienti che desiderano incontrarsi dopo il lavoro per bere un bicchiere in compagnia.

Un po' seguendo l'esempio di un ristorante di Colonia che la sera consegnava i pasti ordinati in Box termici e di giorno, sempre con piccolo bancone montato davanti all'entrata, proponeva panini all'italiana.

Vedendo tutti questi esempi virtuosi verrebbe da pensare che le vicissitudini degli ultimi mesi siano passate senza lasciare alcuna traccia negativa, ma non dobbiamo farci ingannare. Ormai è da febbraio 2020 che le infezioni dilaganti in ogni paese, le notizie martellanti e tendenzialmente sempre negative, i paremi contrastanti di presunti massimi esperti del settore,

ci hanno insegnato e convinto a vivere nella paura, in costante diffidenza nei confronti di chi ci sta attorno, segnando delle ferite psicologiche che non saranno facili da rimarginare. E se non bastasse, al momento del „restart“, mancava pure il personale, che comprensibilmente ha iniziato ad orientarsi verso altre attività.

La speranza, a mio avviso la più importante, è che torneremo presto ad incontrarci, a passare delle belle serate insieme nei più bei ristoranti della città, ad abbracciarci, senza sentire il peso delle regole, ogni giorno diverse, che tendono ad allontanarci uno dall'altro, lasciando solo un tremendo vuoto in mezzo.

Silvio Cisamolo

DIE TOSKANA IN DER GESCHICHTE

Hochburg der Zivilisation

Lebenskunst und Genuss haben tiefe Wurzeln

Schon seit den Anfängen der Zivilisation in Europa hat die Toskana stets eine entscheidende Rolle gespielt. Die Etrusker waren die Ersten, die das weitläufige Hügelland erschlossen und erste Straßen gebaut haben - unter anderen die Verbindung von Pisa nach Florenz. Nach dem Mittelalter war es besonders Pisa, das mit Monumentalbauten wie dem schiefen Turm, die architektonische Vielfalt der Region bereichert hat. Von da an stieg die wirtschaftliche und politische Bedeutung der Region unaufhaltsam. Der Reichtum der Region führte in der Folgezeit immer wieder zu Kämpfen zwischen den Großmächten.

Daher ist es umso erstaunlicher, dass ihre Kulturschätze noch heute erhalten sind - wobei diese eine ebenso erstaunliche Qualität aufweisen. „Mit der Natur arbeiten, nicht gegen sie“, dies könnte das gemeinsame Motto der

Generationen von Architekten sein, die im Lauf vieler Jahrhunderte die Bauwerke in der Toskana errichtet haben. Die zahlreichen alten Städte zeugen mit ihren historischen Gebäuden von einer langen und ehrwürdigen Geschichte, Freunde der Gotik und der Renaissance finden in dieser Region einen unermesslichen Reichtum.

Heute lebt die Toskana sehr vom Tourismus, ein sehr beliebtes Urlaubsziel für Familien, Sport- und Meerbegeisterte und Italienliebhaber überhaupt, denn nirgends lässt sich das Prinzip der „dolce vita“ so wahrhaftig erleben wie hier: Nach wie vor lebendige Hochkultur, ausgezeichnete Weinkeller in praktisch jedem Dorf, ausgeglichene und freundliche Menschen, wunderbare Landschaften, viel Sonne und die toskanische Küche ist ein kulinarischer Hochgenuss.

Die Geschichte der Toskana beginnt etwa im 4. Jahrhundert vor Christus, als sie erstmals als einheitliches Gebiet aufgefasst und in historischen Quellen erwähnt wird. Man sprach in dieser Zeit aber eigentlich noch von Etrurien. Etrurien wurde im 4. Jahrhundert von den Römern erobert und im Jahre 351 vor Christus an das römische Reich angegliedert. Die Römer benannten das eroberte Etrurien nach seinen Einwohnern - den Tuszien oder „Tuscan“ - woraus man den heutigen Namen Toskana ableiten kann. Die Region blieb für einige Jahrhunderte fester Bestandteil des römischen Reiches und erlebte unter verschiedenen römischen Kaisern eine relativ ruhige Zeit.

Toskana - Steckbrief

Einwohner

Die Toskana hat eine Fläche von rund 23.000 km² und ca. 3,73 Millionen Einwohner. Die Hauptstadt der Toskana ist Florenz, in der gleichnamigen Provinz. Die weiteren neun Provinzen sind Arezzo, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa-Carrara, Pisa, Pistoia, Prato und Siena.

Lage und Beschaffenheit

Der Toskanische Archipel umfasst neben Elba, der drittgrößten Insel Italiens, auch die kleineren Inseln Giglio, Capraia, Pianosa, Montecristo, Giannutri und Gorgona.

Die Toskana ist für ihre hügelige Landschaft sowie für die charakteristischen Pinien, Säulenzypressen, Olivenbäume und Weinreben bekannt.





Nach dem Untergang des römischen Reiches geriet Tuscia in die Herrschaft von Byzanz, dann der Ostgoten und in den der griechischen und lombardischen Herzöge. Schließlich eroberte Karl der Große das Gebiet, setzte endgültig den Namen Toskana für die Region fest und unterstellte diese einem fränkischen Herzog - wahrscheinlich Bonifaz, der einer der frühesten Markgrafen in der Toskana war.

In den folgenden Jahrhunderten wurde das Geschick der Region von den Ereignissen der damaligen Weltpolitik und je nach der Position der Markgrafen beeinflusst. Ein wichtiger weiterer historischer Einschnitt erfolgte mit der ersten weiblichen Regentin in der Toskana, nämlich mit Beatrix, die bis 1076 regierte. Zu dieser weiblichen Regentschaft war es gekommen, weil die männliche Linie der Markgrafen mit der unerwarteten Ermordung von Bonifaz II. im Jahre 1052 ausgestorben war. Beatrix, die Frau von Bonifaz heiratet zwar nochmals nach dessen Tod, ließ sich die Macht aber nicht mehr nehmen und gab die Regierungsgeschäfte sogar an ihre Tochter Mathilda aus erster Ehe weiter. Mit Mathilda endet die Linie der Markgrafen, und ein Streit um die Toskana brach los. Dieser konnte über ein Jahrhundert lang nicht beigelegt werden und bestimmte die Geschehnisse der Region, allerdings trug dieser Streit auch dazu bei, dass die großen Städte der Region wie Florenz, Pisa, Siena, Arezzo, Pistoia und Lucca eine immer stärkere Rolle einnehmen konnten und immer unabhängiger wurden.

Die Geschichte der Toskana ist daher vor allem im 13. und 14. Jahrhundert eher von Ereignissen in diesen Städten und von herausragenden Persönlichkeiten geprägt. Berühmte Persönlichkeiten wie der Dichter Dante, der Maler Giotto, der Schriftsteller Boccaccio oder der Humanist Petrarca - sie alle lebten und arbeiteten hier. Keine Region in Italien und wahrscheinlich auf der ganzen damals bekannten Welt konnte in dieser Zeit der Toskana kulturell das Wasser reichen. Dies zeigt sich zum Bei-



spiel auch daran, dass der toskanische Dialekt zur Sprache der Literatur in Italien avancierte und zur Dichtersprache überhaupt wurde.

Kulturelles und politisches Zentrum in dieser Zeit war Florenz, dass 1406 Pisa zur Unterwerfung zwingen konnte und das ab den 40er Jahren des 15. Jahrhunderts von den Medici regiert wurde, eine der einflussreichsten und wohlhabendsten Familien in der italienischen Geschichte überhaupt. Die Medici stellten positive Beziehungen zu Kaiser Karl dem V. her, der sie dafür unterstützte und ihnen das Herzogtum um Siena als Geschenk gab.

Der letzte Vertreter der Medici starb 1737, wonach die Toskana von Franz dem I., dem Herzog von Lothringen, in Besitz genommen wurde. Die Geschehnisse der Toskana wurden aber von den eingesetzten Fürsten bestimmt - diese versuchten, sich mit hohen Steuern zu bereichern, was zur Verarmung des Landes führte.

Besser erging es der Region erst wieder unter Fürst Peter Leopold, der die nötigen Reformen sowohl in der Regierung, als auch bei den Steuern und in der Wirtschaft durchsetzte. Nach den Unruhen durch die Französische Revolution und Napoleon, wurde die Toskana im Jahr 1861 schließlich an das Königreich Italien angegliedert - seither ist die Geschichte der Toskana an die Italiens gebunden.



TOSKANA, DAS ETRUSKERLAND

Das Erbe der Lebensfreude

Wie die Hochkultur der Etrusker noch heute die Region färbt

Es wird geschätzt, dass das Volk, das heute als Etrusker bezeichnet wird, um 1000 v. Chr. aus Kleinasien kommend, sich an den toskanischen Küsten und im angrenzenden Hinterland bis nach Norden in die Poebene angesiedelt hat. Vieles ist nach wie vor Auftrag für die Archäologie, denn nur wenig Genaues ist über dieses als rätselhaft geltende Volk bekannt. Im 19. Jahrhundert wurden die ersten Funde ihrer Gräberkultur sichergestellt, und es begann eine Suche und Erforschung ihres Lebens.

Man kann sagen „zum Glück“ haben sie einen intensiven und aufwendigen Totenkult betrieben, der ihr

tägliches Leben widerspiegelt und uns einen Einblick in ihr Leben gibt (mancher Archäologe sprach von Party-Kellern und nicht von Gräbern). Ein intelligentes, lebensfrohes, fortschrittliches und seiner Religion sehr verbundenes Volk waren die Etrusker - und obendrein im Stande, Eisen zu verhütten.

Das Etrusker-Zentrum war Populonia am Golfo di Baratti, durch den Hafen auch praktisch für den Handel mit Griechenland und Kleinasien. Als ein handelfreudiges, aber auch kriegerisches Volk bedienten sie sich aller Neuerungen, auch aus anderen Ländern. Politisch waren sie locker in

einem 12 Städtebund, wie die Deutsche Hanse, verbunden, ohne eigene regionale Ansprüche aufzugeben. Ihre Religion war ähnlich der griechischen Mythologie: sie hatten ihre Götter, die sie aufwendig verehrten. Besonders wichtig war ihnen die Lehre von der Interpretation göttlicher Signale, wozu besonders die „Leberschau“ (meistens von Schafen) zählte, da die Leber als Zentrum des Lebens galt, aber auch der Vogelflug und die Deutung der Blitze zählten zur „disciplina etrusca“, eine eigene Fakultät der etruskischen Priesterschaft, die das Verhältnis zwischen den Göttern und den Menschen regelte.





Interessant war auch die Stellung der Frauen, sie verfügten über eigenes Geld und nahmen an allen Banketten selbstverständlich teil, im großen Gegensatz zu den Griechen und später den Römern, welche ihren Frauen diese Freiheiten keineswegs zubilligten.

In ihrer Blütezeit pflegten die Etrusker einen luxuriösen Lebensstil: sie lebten meistens in Atriumhäusern mit Ziegeldach und hatten bereits fließendes Wasser und Heizung im Haus, und ihre Feste müssen einzigartig gewesen sein. Das alles kann man in den Necropolen des „Parco Archeologico“ auf dem Hügel von Roselle (zwischen Grosseto und Siena) nachvollziehen. Der Park ist ein einmaliges Gesamtwerk von etruskischen Wohnstätten, Thermen, Foren und Amphitheatern, mitten in die schöne toskanische Landschaft eingebettet.

In Vetulonia findet man ebenfalls Hügelgräber und etruskische Wohnkultur mit einer wunderbaren Sicht auf die Maremma und das thyrrhenische Meer. Im wunderbaren „Parco Archeologico di Baratti e Populonia“, der Insel Elba gegenüber, sind einzigartige Tumuli-Gräber (Hügelgräber) und Aedikula-Gräber (freistehende, aus Quadern errichtete Gebäude, die Platz genug für die jeweiligen Sarkophage boten, mit einem Satteldach aus Steinplatten, siehe Bild links) zu sehen, die lange unter den Schlacken der etruskischen Eisengewinnung versunken waren, wie auch die erst in den 1990er Jahren entdeckten Felsgräber im alten Steinbruch, ganz aus rotem Sandstein. Wenn man in diesen Gräbern die unverfälschte Lebensfreude sieht, lässt sich ihr Lebensmotto vereinfacht ausdrücken: „Das Leben ist wie auch der Tod ein einziges Flötenspiel, ein Jagen, Schlemmen, Tanzen und Lieben.“

Das Treiben dieses fröhlichen Völkchens wurde von den eher prüden und im Aufstieg begriffenen Römern mit Missgunst beobachtet, später zerstörten sie alles, was ihnen etruskisch



vorkam, wenn sie es dann nicht als eigene Erfindung wieder in ihren Alltag einfließen ließen.

Trotz der Auslöschung eines ganzen Volkes - wenn man die Verschiedenheit der Kultur in der Toskana erlebt, mit ihren Menschen spricht - so kann man sich dem Eindruck nicht verweigern, dass hier doch sehr viel „etruskisches“ durchblitzt. Man denke an die Eigenwilligkeit, das liberale politische Verhalten, die Toleranz und Offenheit sowohl Fremden als auch Freunden gegenüber und natürlich - Zeuge ist die toskanische Küche - die Lebensfreude und Lust am Feiern.

Und wir können noch heute von den Etruskern lernen: laut ihrer Weissagung, gaben sie sich eine Zeit von 10 Saeculi (Zeitaltern), kulturell eigenständig zu bestehen - diese Zeit war bereits 400 v. Chr. erreicht und so gaben sie sich gemäß dieser Selbstbestimmung als kulturelle und politische Einheit auf und überließen diese Rolle den Römern, was bedeutet, dass sie sich nicht für unersetzlich hielten... Welch eine Einsicht!

Und noch eine Etrusker-Weisheit wird heute wieder kultiviert, nämlich der Weinausbau in Terracotta-Behältern statt in Holzfässern - seit etwa fünf Jahren experimentieren selbst die größten Weinkellereien mit Terracotta- und Argilla-Gefäßen und signalisieren Zufriedenheit mit den edlen Tropfen...



DIE TOSKANA ZUM GENIESSEN

Zentrum der Cucina Italiana**Einfache Rezepte, meisterlich zubereitet**

Kaum eine regionale Küche steht so sinnbildlich für die gesamte italienische, wie die aus der Toskana - eine klare, einfache Küche, die aber bei der richtigen Zubereitung Erfahrung, Wissen und Können verlangt. Die meisten Gerichte sind einfacher Natur und spiegeln die Geschichte der Region wider, die oft und besonders für das einfache Volk von Armut und Elend geprägt war. Damit war auch die Wahl der Grundzutaten eingeschränkt - Olivenöl statt Schmalz, Suppen statt Pasta. Damals hatte niemand geahnt, welchen Erfolg gerade das Olivenöl und die „minestre“ eines Tages haben würden, insbesondere im Zusammenhang mit der modernen, gesundheitsbewussten Küche.

Brot

Das wichtigste traditionelle Grundnahrungsmittel der Toskana ist das Brot. Es kommt hier in tausenden von Geschmacksrichtungen und Formen vor, vom „filone“ (langes Brot) über die „ruota“ (Rad) bis hin zu den „crostini“ (der Bruschetta ähnlich) und „focacce“ (Pizza-Brot).

Eine Eigenart ist, dass Brot häufig ohne Salz hergestellt wird. Salz war zwar ein kostbares Gewürz, aber in der Nähe der Meere leicht zu bekommen. Wahrschein-

licher ist die Überzeugung, dass zu viel Salz schädlich sei und man deshalb damit sparsam umgehen solle.

Mit dem Brot entstanden einige typische toskanische Rezepte, wie etwa die „panzanella“, eine Suppe aus zerkrümeltem und in Wasser aufgeweichtem Brot. Weltberühmt wurde die „pappa“, die umgangssprachlich auch als Überbegriff für das allgemeine Essen verwendet wird. Beim Originalrezept werden Brot, Knoblauch, Tomaten sowie Basilikum, Petersilie und Salz miteinander verkocht. Und wenn vom Vortag Reste übrig waren, so zeugt ein weiteres Rezept von der außerordentlichen Sparsamkeit der damaligen Toscanesi: die „ribollita“ (wiedergekocht). Ein denkbar einfaches Rezept: Man nehme eben jene Reste vom Vortag und koche sie nochmals auf... Fertig.

Städte, Spezialitäten

Viele Köstlichkeiten haben in der Toskana ihr Zuhause und lassen sich in der Regel Städten zuordnen. So ist Florenz die Heimat der „bistecca fiorentina“ (Schnitzel nach Florentiner Art), die Nachbarstadt Prato ist berühmt für die süßen Cantuccini, die am besten schmecken, wenn man sie in den Vin Santo stippt.



Die Weizenart Emmer (eine Dinkelart, italienisch: farro) ist noch aus den Römerzeiten bekannt und wächst in den Ländereien um Lucca. Die Emmer-Suppe ist heute in der gehobenen italienischen Küche weit verbreitet. Ebenfalls ein Klassiker aus Lucca ist das Spanferkel, ganz am Spieß gebraten. Der Schlachttag der Schweine ist oft ein Familienfest, welches gern zu Karneval begangen wird.

In Pisa dominieren Trüffel die traditionell deutlich reichere Küche, und aus der Maremma stammt die wohlärmste Suppe von allen, die „acquacotta“ (gekochtes Wasser). Sie bestand ursprünglich tatsächlich aus kaum mehr als Wasser, wurde aber nach und nach angereichert und stellt heute eine schmackhafte Minestra dar (Salz, Wasser, Brot, Olivenöl, Salate der Saison, Eier oder Pilze und Schafskäse).





Schließlich wollen wir Colonnata nennen - hierher kommt ein besonders feiner und zarter Bauchspeck, der in dünnen Scheiben ein Hochgenuss ist - es wundert daher kaum, dass auch der „lardo di Colonnata“ ein DOP-Produkt ist.

Die Kalbsschnitzel mit dem Namen Scaloppine fehlen fast auf keiner Speisekarte. Die berühmten „ossobuchi“ aber auch nicht: Es sind Kalbshaxen in Scheiben geschnitten, mit dem Röhrenknochen in der Mitte, der die für den Kenner größte Delikatesse, das Mark, enthält (früher auch beim Risotto eine wichtige Zutat). Auch die Involtini, die gefüllten Kalbfleischröllchen, zählen zu den regionalen Spezialitäten.

Bei allen Spezialitäten mit Rind darf man die Bistecca Fiorentina nicht vergessen. Ihr wahres Geheimnis ist die besondere Rinderrasse aus der florentinischen Umgebung, der „Razza Chianina“. Es ist die größte Rinderrasse der Welt. Bereits auf Darstellungen der Etrusker finden sich Chianina-Rinder, somit sind sie die älteste Rinderrasse Italiens. Der Name Chianina leitet sich vom Chiana-Tal in der Toskana ab, später etwas mehr dazu.

Geflügel

Geflügel jeder Art spielt eine große Rolle. Für nichts gibt es so viele Rezepte wie für das Huhn, gefolgt vom Puter, auf dessen Suppe die Toskaner schwören. Auch den Tacchino, den Truthahn, gibt es überall und zu jeder Jahreszeit. Eine Besonderheit bilden die „faraone“, die Perlhühner, die jedem Huhn wegen ihres festen Fleisches und des würzigen Wildgeschmacks vorzuziehen sind. Die Ente kommt meist gegrillt oder gebraten auf den Tisch, auch manchmal als kunstvoll gewürzte Sülze, leider selten nach dem florentinischen Rezept mit Orangen und Salbei farciert.

Der Fasan wird in freier Wildbahn gejagt oder auch gezüchtet und

entweder auf dem Rost gegrillt oder mit Schinken und Bauchspeck gebraten und mit Äpfeln gefüllt. Arezzo ist berühmt für seine Fasanengerichte.

Kaninchen bekommt man selbst in der kleinsten Trattoria angeboten, aber selbst wenn sie „alla cacciatore“ nach Jägerart zubereitet sind, haben sie meist ein Stalldasein hinter sich, was indes ihren Wohlgeschmack nicht beeinträchtigt; gegrillt oder mit einer Peperoni-Sauce geschmort, kann man ihr Fleisch nur empfehlen.

Pecorino

Je nach Reifedauer weich oder fest wurde der Pecorino Toscano bereits von den Etruskern hoch geschätzt. Ein optimaler Tafelkäse, dessen strohweißer Teig einen kräftigen Geschmack mit einem wohlriechenden und anhaltenden Duft bietet. Das Gebiet seiner Herstellung erstreckt sich neben der gesamten Toskana auch auf die Gemeinden einiger angrenzender Provinzen (Terni, Perugia, Viterbo). In der Antike wurde der Pecorino „Cacio Marzolino“ genannt und erreichte als solcher bereits um das Jahr 400 eine Erwähnung als „bester Käse der Welt“. In gereifter Form macht er sich als geriebene Zutat auf manchem mittellitalienischen Gericht besser als die norditalienischen Klassiker.



DAS CHIANINA-RIND

Bistecca Fiorentina...

...und die Geschichte einer sehr alten Rinderrasse

Chianina ist die größte Rinderrasse der Welt. Bereits auf Darstellungen der Etrusker finden wir sie. Schon Plinius der Ältere hat sie erwähnt, und so sind sie die nachweislich älteste Rinderrasse Italiens. Und sie sind erstaunlich groß: 1955 stellte der Chianina-Stier „Donetto“ in Arezzo einen bis heute gültigen Rinder-Gewichtsrekord mit 1740 kg auf. Am 8. November 2007 kam der Chianina-Ochse „Fiorino“ mit einer Widerristhöhe von 2,05 m ins Guinness-Buch der Rekorde. Etrusker und Römer schätzten die Rinder nicht nur wegen des Fleisches, sondern auch wegen des porzellanweißen Fells, so wurden die schönen Tiere oft auf Festzügen präsentiert und anschließend den Göttern geopfert.

Noch heute ist das Chianina-Rind eine der begehrtesten und wertvollsten Rinder-

rasen Italiens. Bei den optimalen Bedingungen, die es im Val di Chiana vorfindet, wächst es schnell heran und ist vor allem in lebendiger Form eine Bereicherung, denn es ist ausgesprochen friedvoll, zärtlich und den Menschen in seiner Nähe sehr zugetan. Aber natürlich zählt das kaum, da Gourmets aus aller Welt eher an den „inneren“ Werten interessiert sind. Also gut...

Das Fleisch aus dem Chiana-Tal ist fettarm, ohne dabei trocken zu sein, und wegen der natürlichen Weidehaltung der Tiere besonders würzig und aromatisch. Die Toskaner sagen, es schmecke salzig. Die Jungtiere, die ein Gewicht von bis zu 700 Kilogramm erreichen, liefern große Fleischstücke, darunter auch die gewaltigen T-bone-Steaks für die Bistecca alla fiorentina. Das Fleisch ist so zart, dass man es nur kurz auf den





Holzkohlegrill zu legen braucht und fast roh essen kann. Tatsächlich besteht das Fiorentina-Steak aus dem ganzen Roastbeef. Dabei werden bis zu 1300 Gramm schwere und bis zu sechs Zentimeter dicke Scheiben aus dem Filet, dem Knochen und dem flachen Roastbeef geschnitten, so dass ein T-förmiges Knochenstück in dem Steak verbleibt.

Die Zubereitung, über die wir auch schon in der letzten A tavola! berichteten, erfolgt in der Toskana grundsätzlich auf dem Grill, wobei das Fleischstück manchmal vorher mit Olivenöl eingestrichen wird, anderen Kochanweisungen zufolge jedoch unbehandelt aufgelegt wird. Nach kurzer Bratzeit, vier bis fünf Minuten, wird das Steak gewendet und auf der gegarten Seite gesalzen. Nachdem die andere Seite ebenso lang gegrillt wurde, salzt man auch diese. Jetzt wird die Fiorentina mit einem Stück frischer Butter belegt oder mit Olivenöl beträufelt angerichtet und nach Wunsch mit

schwarzem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Ein kleiner Exkurs zum Thema Salz: Zwar passt Salz genauso hervorragend wie Rosmarin und Majoran dazu, aber wie bei allen Spezialitäten gibt es auch beim Florentiner Steak die zumeist selbst erkorenen Kenner, die sich dann auch trauen, Fleischqualitäten zu beurteilen und einzustufen. Hier gibt es keine zertifizierten Geschmackstests wie etwa beim Olivenöl, aber grundsätzlich werden die zu beurteilenden Qualitäten grundsätzlich ohne Salz verkostet, damit der Eigengeschmack ohne Beeinträchtigung zutage tritt. Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass mindere Qualitäten sehr leicht mit Salz kaschiert werden können.

Das Wort bistecca kommt übrigens vom englischen Beefsteak, was Rinderkotelett bedeutet. Einer Legende zufolge wurde 1565 anlässlich eines Festes auf der Piazza San Lorenzo in Florenz ein am Spieß gegrill-

tes Rind dem Volk gereicht. Unter den Leuten waren auch einige Engländer, die beim Anblick des saftigen Fleisches begannen „Beefsteak, Beefsteak“ zu rufen, um ihrem Wunsch nach einem Stück Fleisch Ausdruck zu verleihen. Die Florentiner verwandelten diesen Ausruf sofort in bistecca - die bistecca fiorentina ist also über 450 Jahre alt. Vor diesem Fest wurden die Steaks carbonate oder Kohlensteaks, genannt, weil sie auf Holzkohle gegrillt wurden.

Anzeige

**BELLA UMBRIA- LAGO TRASIMENO:
TRAUMANWESEN ZU KAUFEN**

**PALAZZO XV Jhdt.:
Restaurant, Event & Wedding Venue...**

<https://cuoreverde.jimdo.com>

**eterea.ag@gmail.com
+ 41 79 40 10 271**

**...4 Häuser - 22 Ferienwhg. ren. (70 Schlafpl.)
Designer-pool, Jakuzzi, 3.000 QM Wfl, 4.000 QM Grd.**

DIE WEINE DER TOSKANA

Von Montalcino bis Gimignano

Edle Rotweine mit Geschichte, Charakter und Qualität

In der deutschen Wahrnehmung begann die Aufmerksamkeit für Weine aus der Toskana meistens mit dem in den 1980er Jahren noch üblichen „Fiasco“, jenere typischen Korbflasche, die ein Symbol für die Toskana und für den Chianti wurde. Die Korbflasche ist inzwischen Geschichte, nicht aber der Chianti, ebensowenig der Brunello, der Morellino di Scansano und viele weitere, denn toskanische Weine haben in Kennerkreisen einen sehr guten Ruf erlangt. Kein Wunder, versteht man sich in dieser Region doch bereits seit Jahrhunderten auf die Kunst des Weinanbaus.

Der Rosso di Montalcino stammt aus der gleichen Traube wie der Brunello di Montalcino, Sangiovese grosso. Die Eigenart dieses Weins: Die Winzer haben die Möglichkeit, schon während der Lese zu entscheiden, welchen Wein sie herstellen möchten. Auch während des Reifeprozesses können sie ihre Entscheidung noch einmal ändern. Sie müssen nur die vorgeschriebene Reifezeit des Brunello vorzeitig unterbrechen. Der Rosso di Montalcino ist

also die preiswerte Variante des Brunello. Letzterer besteht zu 100 Prozent aus Sangiovese grosso. Brunello muss mindestens vier Jahre reifen, sonst darf er nicht Brunello heißen. Während der Reifephase muss der Wein mindestens drei Jahre in einem Eichen- oder Kastanienfass gelagert werden und dann noch ein halbes Jahr in der Flasche. Der Brunello ist der teuerste „klassische“ Wein der Toskana; er darf nur auf den Hügeln des Dorfes Montalcino angebaut werden und ist ein sehr schwerer Rotwein.

Der Morellino di Scansano kommt aus dem Schwemmland der Maremma. Er wird in einem kleinen Gebiet um die Gemeinde Scansano angebaut, auch er wird aus Sangiovese grosso gekeltert. Dass er sich vom Brunello unterscheidet, liegt hauptsächlich an der Beschaffenheit seines Anbaugebietes. Der Morellino ist wesentlich herber im Geschmack und muss ungefähr fünf Jahre reifen.

Ein sehr edler Roter ist - nomen est omen - der Vino Nobile di Mon-

tepulciano. Seinen Namen erhielt der „noble“ Wein, weil er angeblich für den aus der gleichnamigen Stadt stammenden Papst Paul III. reserviert wurde. Es wird auch vermutet, dass er Nobile heißt, weil es nur Adeligen und reichen Bürgern erlaubt war, diesen Wein bei Montepulciano herzustellen.

Unter den Weißweinen ist die Vernaccia di San Gimignano am bekanntesten. Da sie in Massenproduktion gekeltert wird, sollte man unbedingt auf das angegebene Weingut auf dem Etikett achten, damit man nicht an einen weniger wertvollen Tropfen gerät.

Vin Santo ist schließlich der typische Dessertwein der Toskana. Er wird aus Trebbiano und Malvasia hergestellt, wobei die spät gelesenen Trauben an Dachbalken aufgehängt und getrocknet werden.

So wie beim Rosso di Montalcino und dem Brunello spielt die Rebsorte Sangiovese auch eine wesentliche Rolle bei allen typischen Chianti-Cuvées, und hier lohnt sich ein Blick in uralte Familienunternehmen wie etwa jenes der Marchesi Antinori.





Seit 630 Jahren bzw. seit 26 Generationen wird hier Wein produziert. Wenn man sich diesen Zeitraum auf der Zunge zergehen lässt, wird klar, dass es inzwischen bei Weitem nicht mehr nur um Wein gehen kann, sondern um ein ziemlich beachtliches Stück Kultur: Viele hochkarätige Weingüter, einige Restaurants und eine Ferienanlage in der Toskana gehören inzwischen zum „Imperium“, hinzu kommen zahlreiche Weingüter außerhalb der Toskana, bei denen - gemäß einer naturverbundenen Familienphilosophie - aus den lokalen Begebenheiten das Beste gemacht wird.

Aber zurück in die Toskana, wo sich die Töchter des Marchese Antinori in der Tenuta Tignanello willkommen heißen. Die drei Töchter von Piero Antinori - Allegra, Albiera und Alessia - sind zur Zeit gemeinsam am „Ruder“ des traditionsreichen Familienunternehmens, und hier, in der Tenuta Tignanello, finden wir ein regelrechtes Paradebeispiel der traditionellen Weinkultur.

Hier werden nur zwei Weine hergestellt: der Tignanello sowie der Solaia. Es sind die beiden besten - und teuersten - Weine von Antinori, gewonnen aus Sangiovese und Merlot. Beide Reben wachsen auf dem benachbarten Hügel, der neben den auf hohe Qualität ausgerichteten Rebstöcken mit einem marmorartigem Steinbelag aufwartet. Im Sinne noch höherer Qualität jede Rebe



stark gestutzt - letztlich wird aus einem Rebstock gerade mal eine Flasche Wein hergestellt, und jeder Schritt bis dorthin sehr sorgfältig und gewissenhaft vollführt - von der Handauslese über eine streng kontrollierte Vergärung und einer sanften Pressung bis zum Einlagern in die Barriques. Ein immenser Aufwand, der im Glas zu einem charaktervollen Traum mit atemberaubender Harmonie zusammenfließt - der Solaia wird seinem Ruf mehr als gerecht, ebenso der Tignanello.

Letzterer wird nicht hier in der Tenuta abgefüllt, sondern im neuen Hauptsitz der Antinori-Erzeugung, der Kellerei in Bargino woher auch die anderen Antinori-Erzeugnisse stammen.



Il mercatino - Kleinanzeigen in A tavola!

IHR EXKLUSIVES VERKAUFSBÜRO IN DEUTSCHLAND



MISISCHIA TEAM - Tel: 06108 / 990 476 - www.misischia.de



EMC Food Group
Importe aus Italien für den Großhandel
Weinagentur - Weinberatungen
Verpackungen für die Gastronomie
Pasta - Konserven - Olivenöl

45289 ESSEN | Tel: 0201 8576000 | emcit@aol.com | www.emcfoodgroup.com

Pizzaofen Holz, Gas u. Elektro

- Orig. Ital. Backöfen für die Gastronomie
- Profi-Pizzakurse
- Große Ausstellung mit persönlicher Beratung
- Mietkauf/Leasing



www.Pizza-Ofen.de

☎ 06051 67777

Die nächste A tavola! erscheint am 01. November 2021

**Vini
rossi**

Rote Träume all'italiana

Jahrtausende des Weinbaus

Von Sardinien um die Welt

Die Verbreitung des Canonau

Sommelier oder Weinverkäufer?

Schlüsselrollen der Gastlichkeit



Traumhafte Rotweine: Mehr als nur Sonne im Glas!

Pizza

Pizza - gestern und heute

Weltkulturerbe und Cash-Cow

Teig und andere Details

Was macht „gute“ Pizza aus?

Piia, Pinsa und Focaccia

Die Variablen der Pizza



Der Pizza-Klassiker kennt inzwischen viele Varianten.

Region

Die Lombardei

Weltlicher Norden, monumentaler Dom

Kochkunst des Nordens

Milano, Hauptstadt des Risotto

Glanzlichter der Lombardei

Franciacorta und Lugana



Ansicht von Milano - mondän und rural fügen sich.

Impressum

Herausgeber / Casa editrice

Verlag Silzer GmbH „A tavola!“
Junkernstr. 3
29320 Hermannsburg

Anzeigen / Pubblicità

Tel.: 05052 / 91 21 18
Fax: 05052 / 91 21 19
E-Mail: info@a-tavola.info

Redaktion / Redazione

Verantwortlicher Redakteur
Angelo Ziliani, Manuel Silzer
Layout
Christiane Eckel, Manuel Silzer
Redaktionelle Mitarbeiter
Daniela Cellai, Alessandro Pesce,
Barbara Laurenzi, Giuseppe Scigliano,
Silvio Cisamolo, Iwan Castagna,
Giuseppe Scigliano

Service

Anzeigenberatung,
Abo- und Leserservice
Tel.: 05052 / 91 21 18
Fax: 05052 / 91 21 19
Internet: www.a-tavola.info
E-Mail: redazione@a-tavola.info
Für den Inhalt der Anzeigen sind die
jeweiligen Firmen verantwortlich

Luretta

Eines der besten Weingüter Italiens!



Awards

Tastevin AIS 2018  Associazione Italiana Sommeliers "Voi che avete contribuito a ispirare una nobile produzione di territorio di origine, che rappresentate modelli di riferimento di nobiltà e valore nella vigna italiana, e che hanno integrato affetto e rispetto all'attenzione del settore vitigno italiano."	Slow Wine 2019, 2021  BOTTIGLIA Primo assegnato a quell'azienda che ha espresso autentica qualità media per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.	Gutturio Superiore 2019 Novembre 2021  SLOW WINE Primo al vino che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a comunicare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente.	Selin d'Armani D.O.G. Giffi Piacentini Chardonnay  Gold Medal Chardonnay du Monde 2009, 2011	Selin d'Armani  Silver Medal Chardonnay du Monde 1998, 2001, 2002, 2014, 2015, 2016	Selin d'Armani  Bronze Medal Chardonnay du Monde 2002
Carabinieri D.O.G. Giffi Piacentini Barbera  4 Trofei Guida Vini 2015	Carabinieri D.O.G. Giffi Piacentini Barbera  3 Bronzi Guida Vini 2015	Carabinieri D.O.G. Giffi Piacentini Barbera  4 Trofei Guida Vini 2015, 2016	1 Nani e Le Ballerine D.O.G. Giffi Piacentini Scavignone  4 Trofei Guida Vini 2014	Le Basse D.O.G. Giffi Piacentini Malvasia  3° Miglior Vino Dolce d'Italia 2016	Le Basse  Sole L'Espresso 2015
Gutturio D.O.G. Giffi Piacentini Gutturio Superiore  Commended Wine Summer Wine Awards 2017	Gutturio  Commended Wine Summer Wine Awards 2017	Gutturio  Commended Wine International Wine Challenge 2016	Medaglia di Bronzo Dicembre 2016	Boccadirosa D.O.G. Giffi Piacentini Malvasia  Gold Medal Summer Wine Awards 2017	Boccadirosa  4 Trofei Guida Vini 2016, 2018
				Boccadirosa  Silver Medal International Wine Challenge 2016	Boccadirosa  Medaglia di Bronzo Dicembre 2016, 2018
					Boccadirosa  3° Miglior Vino Bianco d'Italia 2017, 2018

Azienda Agricola Luretta s.r.l. • Castello di Momeliano • I-29010 Gazzola (PC)
www.luretta.com • info@luretta.com • Tel.: +39 / (0)523 / 97 10 70

TECNO COMBI

Wahlverwandschaften.

*“Er weiß alles über mich und steht immer an meiner Seite.
Er weiß, dass Essen Genuss ist, und ich traue ihm.”*

Claudio Sadler
Sterne-Koch aus Mailand



 **tecnoinox**
THE CHEF'S RELIABLE PARTNER

www.tecnoinox.it