



Delikatessen mit Geschichte

Die Emilia-Romagna ist eine der kulinarischen Schatzkammern Italiens, aus der Spezialitäten mit Weltruf stammen. Produkte wie Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma oder Aceto Balsamico tradizionale sind auch in Österreich bestens bekannt. Doch darüber hinaus gibt es noch zahlreiche andere, weniger bekannte Lebensmittel mit Herkunftsgarantie, die in Österreich erhältlich sind. Text Wolfgang Schedelberger Fotos Beigestellt

Die Emilia-Romagna ist eine der größten und landschaftlich abwechslungsreichsten Regionen Italiens. Von der Adriaküste im Osten bis nach Ligurien im Westen, von der Lombardei im Norden und der Toskana im Süden umgeben, erstreckt sich die Region mit dem Doppelnamen. Die Emilia umfasst den westlichen Teil von Piacenza über Parma bis Modena, die Romagna reicht von Bologna bis zur Adriaküste.

Gutes Essen und Trinken hat hier eine geradezu legendäre Bedeutung. So trägt Bologna, die Hauptstadt der Emilia-Romagna, als Anspielung auf die hohe Esskultur der Stadt den Beinamen „La Grassa“, was übersetzt so viel wie die „Dicke“ bedeutet. Dabei wissen wir heute, dass gutes Essen nicht nur sinnliche Freude bereitet, sondern auch gesund ist.

Der Erfolg verschiedener Spezialitäten aus der Emilia-Romagna wie etwa des Parmigiano-Reg-

giano, des Parma-Schinkens oder des Aceto Balsamico tradizionale hat aber auch eine Kehrseite. Immer mehr nur scheinbar ähnliche Produkte sind in den letzten Jahren auf den Markt gekommen, die mit den Originalen nicht wirklich viel zu tun haben und das Qualitätsversprechen dieser untergraben. Deshalb ist es für die Hersteller wichtig, ihre aufwändig produzierten Lebensmittel mit einer entsprechenden Herkunftsgarantie zu schützen. Alle Produkte mit garantierter Herkunftsgarantie aus der Emilia-Romagna werden seit kurzem mit dem neuen Logo „Deliziando“ (Bild links) ausgezeichnet.

Fangen wir mit dem berühmten Aceto Balsamico tradizionale aus Modena bzw. Reggio Emilia an. Seine Herstellung dauert viele Jahre und ist extrem aufwändig. Je länger er in Fässern aus verschiedenen Holzarten reift, umso wertvoller wird er. Ein alter Balsamico tradizionale gehört zu den großen Delikatessen der Welt und begeistert mit filigranem Süß-Sauer-Spiel und



DELIZIANDO

ITALIA

Tradition & Quality:

the legendary flavours of Emilia-Romagna.

* Das neue „Deliziando“-Logo für Produkte mit geschützter Herkunftsgarantie (DOP) aus der Region Emilia-Romagna



einer geradezu atemberaubenden Komplexität. Mit einem normalen „Balsamico“-Essig aus dem Supermarkt, bei dem ein beliebiger Weinessig mit eingedicktem Traubensaft gesüßt wird, hat ein echter „Tradizionale“ aus Modena bzw. aus Reggio Emilia (dem zweiten Ort mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DOP) rein gar nichts zu tun. Ähnliches gilt für den Parmaschinken. Es gibt zahlreiche italienische Prosciutti in unterschiedlichen Qualitäten, die sich – zumindest auf den ersten Blick – zum Verwechseln ähnlich schauen. Echter Parmaschinken kommt jedoch nicht nur aus Parma, er wird auch nach streng definierten Qualitätskriterien (bestimmte Schweinerassen, Fütterung, Alter der Tiere, Reifung etc.) hergestellt und danach einer sensorischen Prüfung unterzogen, bevor er als Parmaschinken in den Handel kommen darf. Das gleiche Prinzip wird auch beim beliebtesten Hartkäse Italiens, dem Parmigiano-Reggiano angewendet (bestimmte Kühe, silofreie Fütterung, lange Reifezeiten etc.). Die strenge abschließende sensorische Prüfung bedingt übrigens, dass nicht jedes nach den traditionellen Methoden hergestellte Produkt (Käse oder Schinken) das begehrte Gütesiegel auch erhält. So darf etwa ein Parmigiano-Reggiano, bei dessen Reifung kleine Luftblasen entstehen, nur als normaler Hartkäse, nicht jedoch als Parmigiano-Reggiano verkauft werden.



In einer globalisierten Welt, in der Lebensmittel im großen Stil um die ganze Welt verschifft werden, ist eine garantierte Nachverfolgbarkeit samt Qualitätsversprechen, wie es das „Deliziando“-Gütesiegel der Region Emilia-Romagna garantiert, also von zunehmender Bedeutung. Gütesiegel wie das „Deliziando“ ermöglichen es dem Konsumenten, selbst zu entscheiden, ob er ein x-beliebiges Produkt kaufen will oder nicht doch zum geschätzten Original greifen will. ✪



Dr. Antonio Ventresca, I.C.E.-Direktor in Wien



Italien unterhält in Österreich ein Institut für Außenhandel (I.C.E.), das von Dr. Antonio Ventresca geleitet wird. Es ist – ähnlich wie die Außenhandelsstellen der österreichischen Wirtschaftskammer – für Absatzförderung italienischer Produkte verantwortlich. Dr. Ventresca über die Emilia-Romagna: „Einige der berühmtesten Delikatessen Italiens kommen aus der Emilia-Romagna, die Region selbst ist, etwa im Vergleich zur Toskana, allerdings nicht so bekannt. Mit dem neuen ‚Deliziando‘-Gütesiegel soll das Bewusstsein für Qualitätsprodukte aus der Emilia-Romagna gehoben werden. Gleichzeitig wollen wir anderen, noch nicht so bekannten Produkten mit geschützter Herkunftsbezeichnung neue Marktchancen eröffnen.“

I.C.E. Österreich, 1010 Wien, Karlsplatz 1/6; T.: 01/503 90 80-0; www.italtrade.it/austria
Newsletter: www.icewien.at