



Abruzzen: Kulinarische Reiseroute für Feinschmecker auf der VieVinum 2010

Die italienische Region Abruzzen liegt zwischen dem Apennin, der sie von Latium trennt, und der Adriaküste. Der Fluss Tronto im Norden und der Trigno im Süden gelten als geographische Grenze zu den Marken bzw. zur Region Molise.

Die Landschaft ist Basis für viele landwirtschaftliche Produkte, wie etwa **PECORINO D'ABRUZZO** – abruzzesischer Schafskäse. Dieser für die Bergweidegebiete der Abruzzen typische Schafskäse wird traditionsgemäß aus Rohmilch der Schafrasse Pagliarola, heute aber auch aus Milch der Rassen Gentile di Puglia, Sopravvissana oder anderen hergestellt.

Der Hartkäse wird nach einer Reifezeit verzehrt, die mindestens 3 – 4 Monate, aber auch bis zu 2 Jahre dauern kann. Je nach verwendeter Labart und den lokalen Umwandlungstechniken können die Produktmerkmale stark variieren.

Abruzzo hat drei DOP – Olivenöle: Aprutino-Pescarese, Colline Teatine, Colline Teramane-Pretuziano. Berühmt ist auch **Olio Extra Vergine Di Oliva Delle Valli Aquilane**: Dieses Öl wird in den Tälern im Hinterland der Provinz L'Aquila produziert, wo die spezifischen Klimabedingungen seit jeher den

Anbau von Oliven ermöglichen. Im Gebiet der Täler Valle del Tirino, Conca Peligna, und Valle Roveto gibt es die typischen Olivensorten Rustica, Gentile dell'Aquila, Monicella und Alvia, zu denen im Verlauf der Zeit weitere wie Moraiolo, Frantoio Lecchino etc. hinzukamen. Aus diesen Olivensorten werden charakteristische Öle mit leichtem oder intensiverem Geschmack, Kräuternuancen, leicht bitteren oder pikanten, aber stets harmonischen Noten gewonnen.

Weinbau international ausgezeichnet

In den Abruzzen wurde der Weinbau erstmals von den Etruskern im 6. – 5. Jhd. v. Chr. eingeführt. Im 4. Jhd. wurde schon die süße Rebsorte „Apianae“ angebaut, die dem

Muskateller ähnelt. Keine andere Region Italiens hat sich in den letzten Jahren bezüglich Wein so stark weiterentwickelt wie die Abruzzen.

Den Beweis dafür liefern neben dem zunehmenden Interesse an den abruzzesischen Weinen mit DOC-Prädikat auf allen europäischen Märkten die zahlreichen Prämien und internationalen Anerkennungen, die in den letzten Jahren von den besten Winzern der Region gesammelt wurden: **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, TREBBIANO D'ABRUZZO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO, PECORINO, COCCOCOLA**

16 Winzer und 15 Lebensmittelproduzenten aus den Abruzzen präsentieren sich vom **29.–31. Mai auf der Vievinum 2010 in der Wiener Hofburg.**

Typisch für die Region

Neben den Gerichten der einheimischen Küche bieten die Abruzzen eine Auswahl an ebenso raffinierten wie ungewöhnlichen Produkten, die typisch für die Region sind: vor allem ausgezeichnete Teigwaren, Wurstwaren, Schafskäse, Süßspeisen und Safran.

Was das Olivenöl angeht, das auf den Nachbargrundstücken der Qualitätsweingebirge in den Hügeln angebaut wird, werden die einheimischen Sorten durch die vielen passionierten Ölbauern (45.000 ha Olivenhaine) perfekt zur Geltung gebracht. Die abruzzesischen nativen Olivenöle extra zeichnen vielfach internationale Erfolge.

Region Abruzzen auf der VieVinum: Die Aussteller

Azienda Agricola Tenuta Torre Raone di Luciano di Tizio & C. Società Agricola
Tel.: +39 085 8289699
Fax: +39 085 8298699
info@torreraone.it
www.torreraone.it
Weine: zB San Zopito Montepulciano D'Abruzzo DOC Terre dei Vestini, Raone Bianco IGT

Az. Agr. Fontefico di de Luca-Gabriella Miriam
Mobil: +39 328 3660760
Fax: +39 0873 549649
info@fontefico.it; www.fontefico.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Fontefico 2007, Pecorino IGT Fontefico 2009.

Az. Agr. Oleificio de Iulius Timando
Tel.: +39 085 971400
Fax: +39 085 9720678
info@oleificiodiulius.it; www.oleificiodiulius.it
Landwirtschaftliche Produkte: Natives Olivenöl Extra, Tomatensauce. Der Olivenanbau erfolgt auf den Hügeln von Pianella in der Provinz Pescara.

Az. Agr. Sofia Mapei di P. Tonini E.F.lli Sas Società Agricola
Tel.: +39 085 847183
Fax: +39 085 847183
info@agricolamapei.it, www.agricolamapei.it
Weine: Pecorino IGT Colline Pescaresi Fortunato, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ardenago, Natives Olivenöl Extra. Das Öl wird in einem ehemaligen Kloster gelagert.

Azienda Agricola Anxanum di Campitelli Mirella
Mobil: +39 330 313339
Fax: +39 0872 717044
agricola.anxanum@alice.it
www.anxanum.eu
Oliven: Das aus den entkernten Oliven gepresste native Olivenöl extra weist eine besonders hohe Qualität auf.

Azienda Agricola Budano Roberto
Tel.: +39 0871 930561
Mobil: +39 320 1957338
info@budanovini.it; www.budanovini.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Donna Elisa

Azienda Agricola Ciarcelluto
Tel.: +39 085 979180
Fax: +39 085 979180
antonellaciarcelluto@msn.com

Olivenöl: Natives Bio-Olivenöl Extra, schwarze Oliven, Olivenaufstrich. Der Olivenanbau erfolgt in Moscufo in der Provinz Pescara.

Azienda Agricola Rotolo Gregorio & C.
Mobil: +39 348 2886912
Fax: +39 0864 747923
info@vallescannese.com
www.vallescannese.com
Käse: Pecorino und Cacio Cavallo
Der Betrieb befindet sich im Nationalpark von Abruzzo, Lazio und Molise. Der Käse wird aus biologischer Bergbauernmilch hergestellt.

Bosco Nestore & C. Snc
Tel.: +39 085 847345
Fax: +39 085 847585
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Linea Tradizionale. Der Familienbetrieb stellt außer Wein auch Olivenöl und Schnaps her.

Buccicattino Umberto
Tel.: +39 0871 720273
Fax: +39 0871 720273
buccicattino@libero.it, www.buccicattino.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC. Der Betrieb stellt auch Olivenöl her.

Caldora Vini
Tel.: +39 085 9063651
Fax: +39 085 9068553
caldora@caldoravini.it; www.caldoravini.it
Weine: z. B. Pecorino IGT Terre di Chieti Colle dei Venti, Sangiovese IGT Terre di Chieti Caldora.

Cantine Galasso Srl
Tel.: +39 085 8289720
Fax: +39 085 8289734
info@cantinegalasso.com
www.cantinegalasso.com
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Filari. Der Betrieb exportiert in die USA, nach Nordeuropa, Kanada, Großbritannien und Japan.

Cantine Mucci Srl
Tel.: +39 0873 913366
Fax: +39 0873 912797
info@cantinemucci.com
www.cantinemucci.com

Weine: z. B. Montepulciano DOC S. Stefano, Kubbadi Rosso IGT Kubbadi.
Die Familie stellt auch Olivenöl her.

Catenaro Italo Srl
Tel.: +39 0872 58467
Fax: +39 0872 58463
info@catenaroitalo.com
www.catenaroitalo.com
Natives Olivenöl Extra: In dem Familienbetrieb werden auch noch die traditionellen Mühlsteine verwendet, um Öl zu pressen.

Chiusa Grande Az. Agricola di Franco d'eanio
Tel.: +39 085 847460
Fax: +39 085 8470818
sales@chiusagrande.com
www.chiusagrande.com
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Perla Nera.

Citra Vini Soc. Coop.
Tel.: +39 085 9031342
Fax: +39 085 9031332
citra@citra.it; www.citra.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo I Classici. Die Weingüter des Betriebes befinden sich in der Gegend von Ortona, in der Provinz Chieti.

Corvino Srl
Tel.: +39 0873 366132
Fax: +39 0873 366132
info@oliocorvino.it, www.oliocorvino.it
Natives Olivenöl Extra und Natives Bio-Oli-

venöl Extra, aromatisierte Öle (mit Zitronen-, Chili- und Trüffelgeschmack).

Diana Cecilia d'Orsogna
Tel.: +39 0872 799355
Fax: +39 0872 49236
dianadorsogna@alice.it
www.dianagourmet.it
Gewürzmischungen, verschiedene Mostarten: z. B. Schokoladenmost.

Dna Del Negro Adone Azienda Agricola Biologica
Tel.: +39 0861 1860712
Fax: +39 0861 752022
delnegro@montepulcianodabruzzo.it
www.vinidelnegro.com
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Tenuta del Negro. Weiters Olivenöl, Marmelade.

Dolciaria Castellana Sas
Mobil: +39 339 8977745
Fax: +39 0862 93511
info@dolciariacastellana.it
www.dolciariacastellana.it

Süßwaren, Bio-Süßwaren, Liköre Evangelista Liquori Snc
Tel.: +39 085 4462801
Fax: +39 085 4462801
info@evangelistaliquori.com
www.evangelistaliquori.com
Punsch aus den Abruzzen, Zitronenschnaps, Schokoladenpunsch, Ratafia (Mischung aus Montepulciano-DOC-Wein und Amarenakirschen), Lakritzenlikör.

Farnese Vini
Tel.: +39 085 9067388
Fax: +39 085 9067389

farnese@farnesevini.com, www.farnesevini.com
Weine: z. B. Sangiovese IGT Terre di Chieti Farnese.

I Salumieri Di Castel Castagna Di Carmine Adina
Tel.: +39 0861 650165
Fax: +39 0861 650070
info@isalumieri.it; www.isalumieri.it
Wurstwaren und Schinken

Pan Ducale di d'Amario D. & C. Sas
Mobil: +39 340 2962528
Fax: +39 085 879666
p.damario@panducale.it
www.panduciale.com
Kuchen, Kekse, Knabbergebäck. Der Kuchen „Pan Ducale“ ist eine Spezialität der Region Abruzzo.

Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco Snc
Tel.: +39 0872 984121
Fax: +39 0872 984133
lorenzococco@pastacocco.com
www.pastacocco.com
Hausgemachte Teigwaren

Pastificio Rossi Snc
Tel.: +39 085 971720
Fax: +39 085 971720
rossipasta@inwind.it
www.rossidipianella.it
Hausgemachte Teigwaren

Pepe Stefania Azienda Agri-Biovitivinicola
Tel.: +39 0861 1860712
Fax: +39 0861 752022
pepe@montepulcianodabruzzo.it
www.montepulcianodabruzzo.it
Weine: z. B. Trebbiano d'Abruzzo DOC organico Cuore Di Vino

Spinelli Srl
Tel.: +39 0872 897916
Fax: +39 0872 897813
carlospinelli@cantinespinelli.it
www.terradaliigi.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Terra d'Aligi. Der Betrieb stellt auch Olivenöl her.

Troilo Giuseppe Di Troilo Giovannina – Fabbrica Di Liquori La Morgia
Mobil: +39 338 5028731
Fax: +39 0872 988100
info@granliquorelamorgia.com
www.granliquorelamorgia.com
Orangenlikör

Vini Troilo
Tel.: +39 0872 898333
Fax: +39 0872 898333
info@vinitroilo.it, www.vinitroilo.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Colle Verri

Vinicola Olearia Casauria di Domenico Marsili
Tel.: +39 085 8884874
Fax: +39 085 8884874
info@900italiano.it; www.900italiano.it
Weine: z. B. Montepulciano d'Abruzzo DOC Natives Olivenöl Extra

Weitere Informationen über die Aussteller aus den Abruzzen erhalten Sie:

Handelsförderungsbüro der italienischen Botschaft, Italianisches Institut für Außenhandel
Ansprechpersonen: Dir. Dr. Antonio Ventresca; Mag. Alexandra Rudolf
Tel.: 01/5039080
E-Mail: vienna@italia.it
ITALLIA
Italienisches Institut für Außenhandel

Spezielle Salami und Würste von I Salumieri di Castel Castagna lassen das Wasser im Mund zerfließen. Kubbadi heißt der herrliche Wein von Cantine Mucci (re.)

Pecorino mit schwarzer Rinde (oben) und Caciocavallo in barrique von der Firma Azienda Agricola Rotolo Gregorio & Co.

Pasta Cav. Giuseppe Cocco ist ein Muss in Abruzzen. (oben) Giuseppe Cocco nennt sich Artigiano pastaio. Die Pasta wird noch mit traditionelle Maschinen von 1919 erzeugt. Bekannt für die Abruzzen ist auch Rossi di Pianella (links), sowie die Safrannudeln von Pasta Cocco (rechts).