

Kennen Sie schon »Sapori e Valori«?



**T**reffend wird der Landstrich der Emilia-Romagna mit den Begriffen „Sapori“ (Geschmack) und „Valori“ (Wert) charakterisiert.

Ersterer umfasst die erstaunliche Geschmacksvielfalt der regionalen Spezialitäten und die typisch italienische Art, erlesenen Genuss in großem Stil zu zelebrieren.

Valori bedeutet nicht nur „Wert“ im klassischen Sinn, sondern umfasst auch die über Jahrhunderte entwickelten Erzeugungsprozesse.

So konnte der traditionell hohe Qualitätsanspruch im Einklang mit den geografischen und klimatischen Bedingungen der Region ein Füllhorn an kulinarischen Spitzenprodukten hervorbringen.



**MERKUR**  
I h r M a r k t



» Was zeichnet  
Top-Produkte aus?  
Das D.O.P.-Siegel.«

Delikatessen können nie gut genug sein.  
Daher empfehle ich: Nehmen Sie beim Einkauf  
die Etiketten genau unter die Lupe!

Wenn darauf das D.O.P.-Siegel  
(Denominazione d'origine protetta) prangt,  
halten Sie verbriefte Top-Qualität in Händen.

Mit diesem Kontrollsystem hat es die EU geschafft,  
regional bedeutsame Produkte in ganz Europa zu schützen  
und einheitlich zu kennzeichnen.

**Weitere wichtige  
Herkunftsbezeichnungen:**

**I.G.P.** = Indicazione  
geografica protetta

**D.O.C.** = Denominazione  
d'origine controllata

**D.O.C.G.** = Denominazione  
d'origine controllata  
e garantita

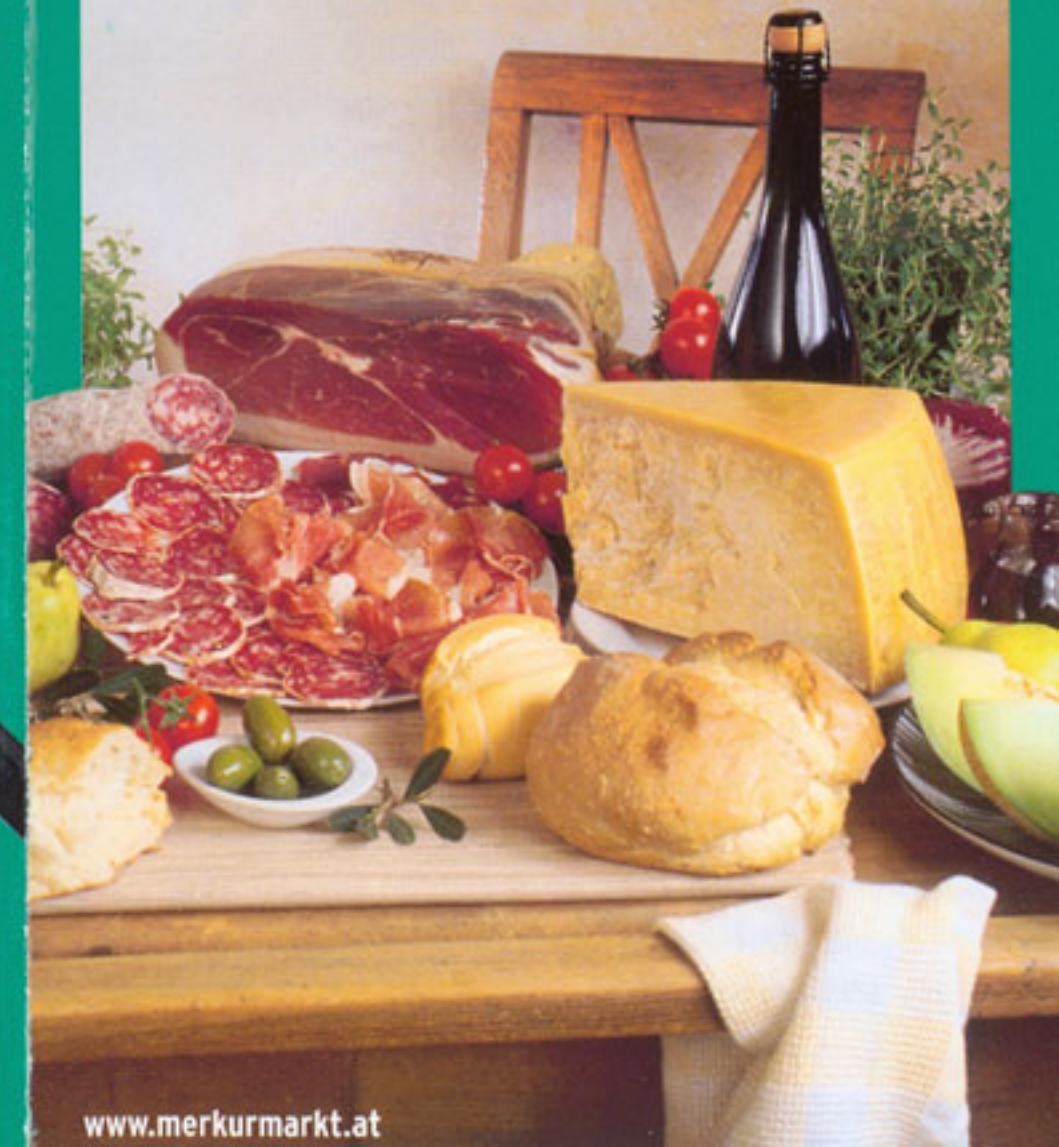
Und sollte mir, Ano Nym, jemand eine Fälschung  
auftischen wollen, dann ist er original am Ende.



**MERKUR**  
I h r M a r k t

*Emilia-  
Romagna*

Spezialitäten aus dem  
kulinarischen Herzen Italiens.



## » Das kulinarische Herz Italiens.«



In der Emilia Romagna hat sich die traditionelle Leidenschaft für exzellentes Essen und Trinken im Lauf der Jahrhunderte zu einer weit über Italien hinaus bekannten Lebensart entwickelt, die bewusstes Genießen zum Sinn des Lebens erklärt.

Die vielen traditionellen Delikatessen und eine lebendige Festkultur der fruchtbaren Region haben eine besonders reichhaltige Küche hervorgebracht.

Heute begeistern den Feinschmecker kreative Rezepte, die bis zu den Festbanketten der Renaissance zurückreichen, genauso wie meisterhaft zubereitete Bauerngerichte mit ihren unverfälschten Zutaten.

Die Emilia-Romagna ist Vorreiter biologischer Landwirtschaft und Pionier regionaler Ursprungsbezeichnungen für herausragende Produkte, die mit der Geschichte ihrer Ursprungsregion seit langem verbunden sind. Sie kann heute auf eine rekordverdächtige Zahl an geschützten Lebensmitteln, Weinen und traditionellen Rezepten verweisen.

Kein Wunder also, dass die wohlhabende italienische Region untrennbar mit den Begriffen „Sapori“ (Geschmack) und „Valori“ (Wert) verbunden ist.

### Fast alles, was Sie an der italienischen Küche lieben, stammt aus der Emilia-Romagna ...

- ... **der einzig echte Parmesan (Parmigiano-Reggiano)**  
Die wertvollste Käsesorte der Welt wird seit dem 13. Jh. ausschließlich aus Rohmilch von Kühen gewonnen, die unter strengsten Fütterungsvorschriften gehalten werden. Für ein Kilo Hartkäse werden ca. 16 l Milch benötigt!
- ... **der erlesene Balsamico Essig**  
Der dunkelbraune „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena/Reggio Emilia“ entsteht durch bedächtiges Einkochen von erlesenem Traubenmost. Er muss mindestens 12 Jahre in Holzfässern reifen.



- ... **die Mortadella Bologna, ein Originalrezept aus 1661**  
Die originalen Exemplare der traditionellen Wurstspezialität sind bis zu 100 kg schwer. Der Name stammt vom lateinischen Wort für Myrtebeeren, „Myrtadella“, den Vorläufern des Pfeffers in Europa.
- ... **der zartschmelzende Parma Schinken**  
4 Komponenten zeichnen das reine Naturprodukt „Prosciutto di Parma“ aus: eine frische Keule von speziell gezüchteten Schweinerassen, Meersalz, das besondere regionale Klima und die ausgiebige Reifezeit (mind. 10 Monate).