

EMILIA-ROMAGNA

la terra del buon vivere

Sapori
e Valori

Regione Emilia-Romagna



H



Garganelli al Prosciutto

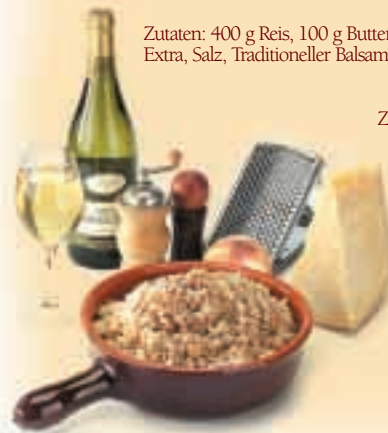


Zutaten: 400 g Garganelli, 200 g reife Tomaten, 150 g Hühnerleber, 80 g Kalbsfilet, 50 g Butter, 80 g Bechamelsauce, 30 g Parmaschinken, 1/2 kleine Zwiebel, 1 Möhre, einen kleinen Bund Petersilie, jeweils eine Messerspitze Muskatnuss und Zimt, 1/4 l Fleischbrühe, 2 Esslöffel trockenen Marsalawein, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zwiebeln und Möhre schälen, mit der Petersilie hacken und in einer mittelgroßen Pfanne mit 30 g Butter andünsten. Die gehackten, von ihren Kernen befreiten Tomaten zum Fleisch und Gemüse geben. Gut durchrühren und die Bechamelsauce, Muskatnuss und Zimt dazufügen. Die Fleischsauce auf kleiner Flamme ungefähr dreißig Minuten kochen lassen und ab und zu mit Brühe angießen. In der Zwischenzeit Schinken klein schneiden und in einer anderen Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Die Sauce, kurz bevor sie gar ist, zu den Schinkenstückchen geben. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser "al dente" garen, abgießen und in einer Schüssel mit der Fleischsauce anmachen.

Dazu wird empfohlen: Sangiovese di Romagna Superiore DOC oder Albana di Romagna secca DOCG.

Risotto mit Parmigiana con Aceto Balsamico



Zutaten: 400 g Reis, 100 g Butter, 1 Zwiebel, 1 l reichlich Brühe, geriebener Parmigiano-Reggiano, natives Olivenöl Extra, Salz, Traditioneller Balsamessig aus Modena oder Reggio Emilia.

Zubereitung: Die Zwiebel fein hacken und mit etwas Olivenöl und der halben Buttermenge andünsten. Sobald sie goldgelb ist, den Reis dazugeben und ihn leicht anbraten, damit er den Geschmack aufnimmt. Einige Minuten umrühren, er darf nicht anbacken. Dann nach und nach mit kleinen Schöpflöffeln Brühe aufgießen. Nur bei Bedarf Brühe hinzufügen und darauf achten, dass der Reis immer eine ziemlich dicke Konsistenz hat. 5 Minuten vor Garen 30 g Butter und etwas geriebenen Parmigiano-Reggiano hinzufügen. Ist der Reis fertiggegart, die restliche Butter und reichlich geriebenen Parmigiano-Reggiano unterrühren. Zum Schluss mit einigen Tropfen Traditionellem Balsamessig verfeinern.

Dazu wird empfohlen: Pignoletto DOC oder Lambrusco Reggiano DOC.

EMILIA-ROMAGNA la terra del buon vivere



E

motion

Ein Dreieck im mittleren Norditalien, das an der kürzesten Seite durch die Adriaküste und an den beiden längeren durch den Po und die apenninische Bergkette begrenzt ist. Das ist die Emilia-Romagna, eine Region, in der Städte, Ortschaften



und Straßen ein dichtes Netz in einer vorwiegend flachen bis leicht hügeligen Landschaft bilden, die reich an Flüssen und Kanälen ist. Die Via Emilia, eine wichtige, antike Römerstraße, verbindet die westlichsten Provinzen mit der Küste. Der Reiz dieser Region liegt in der Diversifizierung, nicht nur aus kultureller, sondern auch aus wirtschaftlicher Sicht. Das Produktionsgefüge ist durch die Kleinindustrie gekennzeichnet, die in stark exportorientierte Bezirke organisiert ist, wie Carpi für Strickwaren, Modena für Fliesen und Faenza für Keramik. Nennenswert sind auch die berühmten Automobilmarken Ferrari, Maserati und Lamborghini und sowie der Motorradhersteller Ducati, der ebenfalls hier ansässig ist. Die Hauptstadt der Region ist Bologna, Sitz der ältesten Universität der Welt und Zentrum des Wissens und der Kulturen aus allen Teilen Europas und der Welt.



I

magination

In Emilia-Romagna ist auch die Musik zu Hause. Illustre Musiker wie Verdi und Mascagni wurden hier geboren, Rossini liebte als Bürger Bologna nicht nur seine Stadt, sondern auch ihre Küche. Vielleicht ist es gerade die Gastronomie, durch die diese Region auf der ganzen Welt bekannt ist. Die Landwirtschafts- und Lebensmittelproduktion erreicht in Bezug auf Menge und Sortenreichtum ein ausgesprochen hohes Niveau. Das fortschrittliche Agrarsystem, das durch die günstige geographische Lage bedingte Klima aber auch innovative Anbautechniken sind es, die Rekordresultate in der einheimischen Produktion von Zucker, Getreide, Tomaten, Wein und Obst (Pflirsiche, Pflaumen, Aprikosen und Birnen) ermöglichen.



L

eidenschaft

Auf nationaler Ebene verbucht die Region Emilia-Romagna ein Fünftel der Schlachtvieh- und ein Sechstel der Milchproduktion.



G

eschmack

Besonders verbreitet ist die Zucht von Schweinen, deren Fleisch für die geschätzten Wurstwaren der Region bestimmt ist: den Parmaschinken, den Culatello aus Zibello, die Mortadella aus Bologna und die Coppa piacentina. Aus der Verknüpfung antiker Traditionen mit modernen Herstellungsverfahren entstehen Produkte von außergewöhnlicher Qualität, wie Parmigiano-Reggiano, Parmaschinken und der Traditionelle Balsamessig aus Modena und Reggio Emilia. Insgesamt sind es 26 gastronomische Spezialitäten, die die Qualitätsbezeichnungen gU und ggA von der Europäischen Union erhielten. Den Grundstein dafür legte die Region durch die konstante Förderung und Entwicklung von Initiativen und Projekten zur Verbesserung der



G

eschichte

Qualität ihrer Produkte. Ausschlaggebend dabei sind die Techniken für den biologischen und integrierten Anbau, aber auch Anbau- und Zuchtmethoden, die den Einsatz von Chemikalien auf ein Mindestmaß reduzieren. Ein von der Region eingerichteter, kompetenter Service für technische Probleme und Beratungen soll dazu dienen, stets die Spitzenqualität und Ursprünglichkeit der Produkte zu gewährleisten. Wer die gastronomischen Spezialitäten oder einen der zahlreichen, renommierten Weine, wie Lambrusco, Albana di Romagna, Pignoletto kostet, kommt zweifelsohne in den Genuss unvergleichlicher Köstlichkeiten, die eine gelungene Verschmelzung antiker Traditionen mit modernsten Techniken sind. Willkommen in Emilia-Romagna, der Heimat des Lebensgenusses.



