



Woran erkennt man echte italienische Lebensmittel?

MADE IN ITALY – weltweit beliebt, aber leider werden gerade deshalb italienische Produkte sehr oft gefälscht. Man verpasst Lebensmittel italienisch klingende Namen oder die italienische Flagge, um den Verbrauchern italienische Herkunft zu suggerieren.

«True Italian Taste» ist eine Initiative des italienischen Wirtschaftsministeriums und den italienischen Handelskammern im Ausland, mit dem Ziel, verstärkt auf die Wertigkeit heimischer Lebensmittel aufmerksam zu machen. Italien kann sich dank seiner Ausdehnung mit unterschiedlichen klimatischen und geschichtlichen Bedingungen eines einzigartigen Reichtums an Agrarprodukten rühmen. 311 Lebensmittel und 526 Weine sind mit den, von der EU anerkannten Ursprungsbezeichnungen, zertifiziert und damit ist das Stiefelland Nummer 1 in Europa.

Die Italienische Handelskammer München hat in diesem Jahr wieder in verschiedenen Regionen Italiens Video-Veranstaltungen organisiert und Newsletter veröffentlicht, um die Öffentlichkeit verstärkt auf die zertifizierten Herkunftsbezeichnungen IGP und DOP aufmerksam zu machen. Mitte September war Italcam in der Provinz Verona unterwegs, um deutschen Journalisten, Bloggern, Fachhändlern und Endverbrauchern die Charakteristik der veronesischen Produkte näher zu bringen.

In Isola della Scala erklärte der Reisproduzent und leidenschaftliche Koch Gabriele Ferron auf seiner Pila Vecia die Besonderheit des Riso Vialone Nano Veronese IGP. Die erste Reismühle wurde laut alter Chroniken 1644 in der

Nähe des Städtchens Isola della Scala erbaut, das heute umgeben ist von Reisfeldern und kleinen und großen Reisproduzenten. Anschließend bereitete er einen ech-

ten veronesischen Rezeptklassiker

zu «Risotto al Amarone», natürlich mit weiteren herkunftsgeschützten Lebensmitteln der Provinz. Angedünstet wurde der Vialone Nano IGP mit dem Olivenöl Garda DOP. Das Gebiet der Olivenö-

le Garda DOP erstreckt sich auf die drei Anrainerregionen Garda Brescia, Garda Trentino und Garda Orientale. Die Ostseite, also die Garda Orientale – zwischen Malcesine und Peschiera – hat den

charmanten Beinamen «Riviera degli Olivi». Olivenhaine gibt es aber auch in der Weinregion Valpolicella. Entlang des Seeufers werden hauptsächlich die Olivensorten Casaliva, Frantoio und Lecchino angebaut, in der Valpolicella hingegen die Sorten Favarol und Grignano.

Eine weitere wichtige Zutat, die dem Risotto den Namen verleiht, ist der Amarone, der Powerwein aus der Valpolicella. Das Mikroklima ist dort von Weinberg zu Weinberg grundverschieden, und das spiegelt sich in den Weinen wider. Nur die Kirsche ist allgegenwärtig: als weiß blühender Baum im Frühjahr, als Frucht im Frühsommer und als typisches Aroma in allen drei Weinen der Valpolicella: im Valpolicella classico, Valpolicella superiore, Ripasso, Amarone und im edelsüßen Recioto. Die Basis für diese Weine bilden die autochthonen Traubensorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara, mit je unterschiedlichen Anteilen. Amarone und Recioto sind DOCG geschützte Weine, die übrigen Weine der Valpolicella sind DOC Weine.

Zum Verfeinern des Risotto nimmt Gabriele Ferron am liebsten den aromatischen Käse «Monte Veronese DOP». Nördlich von Verona erstrecken sich die Berghänge der

Lessinia mit fruchtbaren Almen auf denen Kühe grasen. Zur Zeit produzieren neun Käseereien auf der Lessinia den Monte Veronese DOP. Seit 1993 trägt der Käse das italienische DOP Siegel und seit 1996 auch das EU-Zeichen g.U. für geschützte Ursprungsbezeichnung. Für den Risotto nimmt man am besten den einjährig gereiften Monte Veronese DOP, weil er dem Gericht nicht nur Cremigkeit, sondern auch Würze verleiht.

Ich empfehle Ihnen, auch nach dem Urlaub am Gardasee, einen Blick auf die Etiketten zu werfen und auf die IGP und DOP Logos zu achten. Sie sind eine Garantie für echte unverfälschte Lebensmittel aus dem Stiefelland.



