



**EUROPEAN
AUTHENTIC
PLEASURE**



EINE KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
BEITRÄGE DER EUROPÄISCHEN UNION

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





„ECHTER EUROPÄISCHER GENUSS“

Autentico Piacere Europeo ist der Name eines Förderprojekts, mit dem der Sektor der Wurstherstellung Made in EU einen neuen Stellenwert bekommen und die Erkennung der europäischen Qualitätssiegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geografische geschützte Angabe) für den Verbraucher verbessert werden soll.

Die Kampagne möchte den Verbraucher über die Bedeutung im Rahmen der Sicherheit von Lebensmitteln, der Nachverfolgbarkeit, der Tradition, der Originalität, sowie der Garantie zu Aspekten der Nährwerte und der Gesundheit informieren; dies sind Werte, die die Qualitätssiegel wie g.U. und g.g.A. gewährleisten.

Die Initiative wurde von den Genossenschaften Cacciatore Italiano, Mortadella Bologna, Zampone e Cotechino Modena g.g.A. und vom Institut Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) in die Wege geleitet und von der Europäischen Union mitfinanziert.

Um sicher zu sein, ein Produkt von „Autentico piacere europeo“ zu genießen, besuchen Sie die Website:

www.europeanauthenticpleasure.eu



WAS BEDEUTEN DIE QUALITÄTSSIEGEL g.U. UND g.g.A.?

Um das Typische einiger Lebensmittel zu bewahren, hat die EU eine Verordnung verabschiedet, mit der zwei Erkennungsebenen festgelegt werden, nämlich g.U. und g.g.A., womit Produktnamen und -eigenschaften von Nachahmern und Missbrauch geschützt sind, die verschiedenen Produktionen unterstützt werden und den Verbrauchern die Wahl von Lebensmitteln vereinfacht wird, indem Informationen und Garantien zu den Eigenschaften bereitgestellt werden. **Das Kürzel g.U.** (Geschützte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet ein Produkt aus einer bestimmten Region bzw. Land, dessen Qualitäten und Eigenschaften grundlegend oder ausschließlich von der geografischen Lage bedingt sind (Bezeichnung umfasst auch natürliche und menschliche Faktoren). Die gesamte Produktion, die Veränderung und die Verarbeitung des Produkts müssen in einem begrenzten Bereich und im Einklang mit einem genau festgelegten traditionellen Rezept stattfinden.

Das Kürzel g.g.A. (Geschützte geografische Angabe) fügt eine neue Ebene des qualitativen Schutzes ein, bei dem die industrielle Entwicklung der Branche berücksichtigt wird und mehr auf die Produktionstechnik als auf die geografische Bindung Wert gelegt wird. Das Kürzel bezeichnet also ein Produkt aus einer bestimmten Region bzw. Land, dessen Qualitäten, Renommee, Rezeptur und Merkmale auf seine geographische Herkunft zurückgeführt werden können, und dessen Herstellung und/oder Verarbeitung und/oder Zubereitung zumindest eines Schritts in einem klar abgegrenzten Gebiet stattfindet.

ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

(INSTITUT FÜR WERTSCHÄTZUNG
ITALIENISCHER WURSTWAREN)



Das Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ist eine gemeinnützige Genossenschaft, die 1985 gegründet wurde und zum Ziel hat, das Image italienischer Wurstwaren in Italien und im Ausland zu erhalten.

Das IVSI kooperiert mit den Ministerien für Landwirtschaft, Gesundheit und Wirtschaftsförderung, mit den Regionen, mit Verbraucherverbänden, mit dem Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Nationales Forschungsinstitut für Lebensmittel und Ernährung), mit dem Istituto Commercio Estero (Institut für Außenhandel) und mit italienischen Botschaften.

Die drei Tätigkeiten der Genossenschaft bestehen aus:

- Der Verbreitung des Wissens über Produktion, Wirtschaft, Nährwert und Kultur von Wurstwaren.
- Die Verbreitung eines einzigartigen Erbes Made in Italy über Kommunikation und Veranstaltungen.
- Die Förderung von Marktforschung, Erkennungsuntersuchungen und Produktanalysen
- Die Organisation von Initiativen für den Verbraucher und Wettbewerbe an Schulen

Auf nationalem Gebiet arbeitet die Genossenschaft viel mit den Medien. Sie organisiert Veranstaltungen für Verbraucher und fördert Forschungsprojekte über Nährwerte italienischer Wurstwaren und Publikationen, wobei sie engen Kontakt mit verschiedenen Institutionen pflegt. Im Ausland wurde diese Tätigkeit ab den 90er Jahren wegweisend beim Ausbau neuer Absatzmöglichkeiten, wobei in vielen Ländern weltweit Kampagnen zur Verbreitung auf den Weg gebracht wurden. Kommunikationsprogramme wurden mit Ländern wie Deutschland, Frankreich, England, Finnland, Belgien, Russland, Brasilien, USA, Kanada, Südkorea, Japan und Hong Kong begonnen.

Italienische Wurstwaren: Die Geschichte

Schwein ist seit jeher das vom Menschen bevorzugte Tier für die Herstellung von Fleisch, vor allem wenn es gepökelt für die Produktion von Wurstwaren verwendet wird - ein Verfahren mit antikem Ursprung, das wohl schon die Etrusker anwendeten. Die alten Römer entwickelten diese Techniken weiter, und Schinken bekam einen höheren Stellenwert, der nun von Patriziern und Wohlhabenden genossen wurde. Während der Übergriffe der Barbaren gehörte Schweinefleisch zu den wichtigsten Nahrungsquellen der Dorfgemeinschaften, auch dank seiner vielen Nebenprodukte. Im Laufe der Jahrhunderte nimmt die Zucht und der Verzehr von Schweinen einen immer wichtigeren Stellenwert ein. In Italien entstehen in der Zeit zwischen dem 12. und 17. Jahrhundert Handwerke im Zusammenhang mit der Verarbeitung von Schweinefleisch, darunter vor allem das Handwerk des Schweineschlachters, dessen Erbe in der italienischen Tradition weiterlebt. Schließlich kommen zum Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Verarbeitungsstätten und Wurstwarenhandlungen auf.

Italienische Wurstwaren: Besser und gesünder

Die Wertschätzung italienischer Wurstwaren hat sich in den letzten zwanzig Jahren gewandelt, und sie gehören heute zu einer Lebensmittelkategorie, die im Einklang mit den Diätempfehlungen von Ernährungswissenschaftlern ist. Dies ging aus einer Studie hervor, die von Ernährungsexperten des CREA durchgeführt und vom Istituto Valorizzazione Salumi Italiani gefördert wurde und eine starke Senkung von Salz- und Fettgehalt nachgewiesen hat. In Bezug auf den Fettgehalt gibt es einen höheren Anteil von nicht gesättigten Fettsäuren, also die „guten Fette“, als von gesättigten. Außerdem ist das Cholesterin stark gesunken, während ein erhöhter Anteil an Vitaminen der Gruppe B und an Mineralstoffen wie Eisen, Zink, Kupfer und Selen nachgewiesen werden kann.

Prosciutto Crudo

Er ist das Ergebnis jahrhundertealter Traditionen, die schon die alten Römer kannten. Er gehört zu den beliebtesten (und am häufigsten imitierten) Schweinprodukten im Ausland. Die verwendeten Zutaten sind höchst einfach, woraus die Güte des Produkts erwächst. Es gibt viele Arten von Schinken, die das europäische Qualitätssiegel g.U. und g.g.A. erhalten haben. Prosciutto di Parma (g.U.), Prosciutto di San Daniele (g.U.), Prosciutto di Modena (g.U.), Prosciutto Toscano (g.U.), Prosciutto di Carpegna (g.U.), Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (g.U.), Prosciutto di Norcia (g.g.A.), Jambon de Bosses (g.U.), Crudo di Cuneo (g.U.), Prosciutto di Sauris (g.g.A.) und Prosciutto Amatriciano (g.g.A.).

Diese Produkte werden aus der Keule von Schweinen mit hohem Eigengewicht gewonnen, die mit Mais und pflanzlichen Futtermitteln ernährt wurden.

Nach einer Vorauswahl werden die Keulen lange mit Salz massiert und dann, nach einer Ruheperiode, gewaschen, gebürstet, getrocknet und auf mögliche Mängel hin kontrolliert. Danach beginnt die lange Reifezeit, die von 8 bis 16 Monaten dauern kann, manchmal sogar mehr als 24 Monate, und in geeigneten und kontrollierten Räumen stattfindet, wo die Schinken an entsprechenden Rahmen aufgehängt werden und reifen, um ihre unverwechselbaren organoleptischen Eigenschaften zu entwickeln.

Reich an Nährstoffen und Aroma haben italienische Schinken einen feinen, würzigen und aromatischen Geschmack.

Bresaola della valtellina g.g.A.

Das einzigartige Klima von Valtellina – in den Voralpen in Norditalien – ist das Geheimnis der Produktion von Bresaola aus Valtellina.

Das Wissen bei der Auswahl der besten Stücke des ausgewachsenen Rinds (Hüftdeckel, Unter- und Oberschale, Schwanzrolle, Kugel), der richtige Schnitt, die richtige Dosierung der natürlichen Aromen, die Massage des Fleisches während des Salzens, die leichten Änderungen von Temperatur und Feuchtigkeit – langsam und genau während des Reifens – sind das Erbe einer Kultur, die sich aus einer gebietsbedingten Tradition ergeben hat. Das Fleisch wird trocken gesalzen, dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer, Zimt und Nelken gebeizt. In dieser Salzlaugung bleibt es etwa 10-15 Tage und wird dann in Naturdarm gebracht, getrocknet und reifen gelassen (4 bis 8 Wochen).

Bresaola ist wegen seinem geringen Fettgehalt (2%) und seinem hohen Eiweißgehalt ein Produkt mit einem hohen Nährwert. Sie ist außerdem reich an Mineralstoffen, Vitaminen und Omega-3.

Pancetta

Der Pancetta wird aus der Bauchgegend des Schweins gewonnen, das abwechselnd fette und magere Schichten aufweist, die die typischen Streifen bilden.

Die Verarbeitung sieht zunächst das Salzen vor und das Würzen mit Pfeffer und eventuell anderen Gewürzen (wie Nelken, Muskatnuss usw.). Nach dieser Behandlung wird das Fleisch für eine Dauer von 10-15 Tagen (je nach Art) ruhen gelassen und beginnt dann den Reifeprozess, der mindestens 3 Monate dauert.



Der Pancetta ist ein Produkt, das viele Variationen kennt. Der traditionellste Pancetta ist zylindrisch oder gerollt, es gibt aber auch die flache Version mit einer geräucherten Variante. Sie lässt sich in vielerlei Arten zubereiten: Gegrillt, frittiert, im Salat, auf dem Brot, mit Obst auf Tarts. Der Pancetta Piacentina (Gebiet um Piacenza) und der Pancetta di Calabria wurde die Kennzeichnung g.U. zuerkannt.

Coppa oder Capocollo (Schweinenacken)

Coppa (oder Capocollo) ist ein traditionelles italienisches Produkt mit einer breiten Palette an Geschmacksvariationen und Bezeichnungen. Sie bekommen ihren Namen von dem Bereich des Schweins, aus dem sie gewonnen wird. Die Coppa Piacentina der Provinzen Parma und Piacenza, wie auch der Capocollo di Calabria wurde die Kennzeichnung g.U. zuerkannt, während die Coppa di Parma mit dem g.g.A. ausgezeichnet ist.

Die besondere Herstellung ähnelt dem Verfahren von Schinken und dem von Salami mit langer Reifung. Zunächst wird das Fleisch mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und verschiedenen Gewürzen vorbereitet, die mittels Massage in das Fleisch eindringen. Danach kommt es in Naturdarm, wird eng geschürzt und kann dann für mindestens 6 Monate reifen, wenn es Coppa ist, und 100 Tage bei Capocollo.

Es ist zylindrisch und läuft an den Enden spitz zu, ist fest und kompakt und hat einen entschiedenen Geschmack und einen typischen Duft.

Prosciutto Cotto (gekochter Schinken)

Prosciutto Cotto ist ein relativ junges Produkt, das die Italiener schnell erobert hat und mit seinem feinen, lieblichen Geschmack mit einer leichten Würze und einer weichen Konsistenz zu einem der beliebtesten und am meisten verkauften Wurstsorten wurde.

Er wird industriell hergestellt und ist Gegenstand zahlreicher Forschungen vonseiten der Hersteller. Die Qualität von italienischem gekochtem Schinken hängt von verschiedenen Faktoren ab: Das Ausgangsfleisch, die Verarbeitungstechnik und die Kochart.

Prosciutto Cotto wird aus ausgesuchten Schweinekeulen gewonnen, die entbeint und massiert werden, um die Aufnahme der Gewürze wie Salz, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder zu fördern. Die Schinken werden in Formen gepresst, die ihnen ihre typische runde Form geben. Das Kochen (Dauer etwa 9 bis 12 Stunden) erfolgt in Dampföfen, in denen das Fleisch seine organoleptischen Eigenschaften wie Aroma, Kompaktheit der Scheibe, Feuchtigkeit und Geschmack bekommt. Nach dem Kochvorgang werden die Schinken noch warm gepresst, damit sie kompakt bleiben und dann bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach folgen die Verpackung und die Pasteurisierung.

Dieser Schinken hat hinsichtlich seiner Nährwerte einen geringen Gehalt an Natrium und Fett; er ist reich an hochwertigen Proteinen und Vitamin B1 und hat pro Portion nur 69 Kalorien.

Für diese Wurstsorte gibt es als Protagonist oder als Zutat von Gerichten und originellen Rezepten eine Reihe an Verwendungsmöglichkeiten in der Küche.



KONSORTIUM ZAMPONE UND COTECHINO MODENA g.g.A.



Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Genossenschaft) wurde 2001 nach einem Werdegang, der 1991 begonnen hatte, gegründet, als die beiden Produkte die europäische Anerkennung g.g.A. (geschützte geografische Angabe) mit der Verordnung der Europäischen Kommission Nr. 509/1999 erhielten. Die Genossenschaft, deren Präsident Paolo Ferrari ist, zählt heute 14 Betriebe, die sämtliche Hersteller der beiden g.g.A.-Produkte darstellen.

Die Geschichte

Die Entstehung des Zampone (gefüllter Schweinsfuß) geht auf das Jahr 1511 zurück. In dieser Zeit besetzten Truppen von Papst Julius der Zweite Della Rovere den Ort Mirandola, eine Gemeinde in der Nähe von Modena, Heimat von Giovanni Pico und Verbündete von Frankreich. Durch die länger andauernde Belagerung waren die Vorräte der Bewohner von Mirandola aufgebraucht, es gab nur noch Schweine. Sie nicht zu schlachten wäre schade gewesen und hätte bedeutet, sie dem Feind zu überlassen, der mittlerweile kurz davor war, in die Stadt einzudringen. Die Idee kam vom Koch Pico della Mirandola: „Lasst uns die Tiere schlachten und das magere Fleisch in die Hülle der Schweinsfüße stecken, Auf diese Weise können wir es aufbewahren und später, zu besseren Zeiten kochen.“

So entstand der Zampone, ein traditionelles Erzeugnis italienischen Wurstwaren.

Zampone und Cotechino Modena: Aussehen

Zampone und Cotechino Modena g.g.A. bestehen aus einer Mischung aus Schweinefleischsorten aus Muskeln, denen Schweinefett, Schwarte, Salz und Pfeffer hinzugefügt werden.

Produktionsregion

Die Vorschriften sehen vor, dass die Produktion von Zampone und Cotechino Modena g.g.A. ausschließlich in den folgenden italienischen Provinzen stattfindet, um ein Produkt von hoher Qualität und im Einklang mit den traditionellen Rezepten zu gewährleisten: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Mailand, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantua, Verona und Rovigo.

Nährwertangaben (pro 100 Gramm)

Cotechino

- Energie: 250 kcal
- Cholesterin: 86 mg
- Eiweiß: 23,6 g
- Wichtigste Mikronährstoffe: Vitamin B, B6, B12 Eisen und Zink

Zampone

- Energie: 260 kcal
- Cholesterin: 95 mg
- Eiweiß: 23,7 g
- Wichtigste Mikronährstoffe: Vitamin B, B6, B12 Eisen und Zink

Nährwerte

Der Cotechino Modena ist ein Nahrungsmittel aus der Vergangenheit, hat aber dennoch einen mäßigen Fettgehalt, der den Verordnungen der modernen Ernährungswissenschaft entspricht. Entgegen den Vorurteilen enthält er weniger Kalorien, als man denkt: 100 Gramm liefern etwa 250 Kalorien, eine geringere Menge als in einem Nudelgericht und entspricht 100 Gramm Mozzarella. Cholesterin ist auch in ähnlichen Mengen vorhanden wie in Huhn oder Seebarsch und ist niedriger als in vielen Lebensmitteln, die wir gewöhnlich und mit weniger „Schuldgefühlen“ essen, wie Eier, Meeresfrüchte oder reifer Käse. Der Fett- und Natriumgehalt von Cotechino und Zampone wurde im Vergleich zur Vergangenheit deutlich reduziert. Der Vorteil dieser Produkte gegenüber anderen Lebensmitteln, die nur scheinbar „leichter“ sind, besteht darin, dass sie eher in kleineren Mengen bei ähnlicher Kalorienzufuhr verzehrt werden. Dies lässt sich durch den vollmundigen Geschmack erklären, der den Verbraucher schneller zufrieden stellt.

Nach jüngsten Untersuchungen des Nationalen Forschungsinstitut für Lebensmittel und Ernährung (früher INRAN jetzt CREA NUT) zeichnen sich Cotechino und Zampone Modena g.g.A. aus durch:

- Hohen Gehalt an hochwertigen Proteinen;
- Mäßigen Fettgehalt, auch weil dieser beim Kochen verloren geht;
- Höherer Anteil von ungesättigten als gesättigten Fetten im Einklang mit den Empfehlungen der modernen Ernährungswissenschaft;
- Großer Anteil an Vitaminen der Gruppe B und Mineralstoffen, vor allem Eisen, Zink.



KONSORTIUM MORTADELLA BOLOGNA



Die Genossenschaft Consorzio Mortadella Bologna wurde 2001 gegründet und hat den Schutz, die Werbung und die Wertschätzung von Mortadella Bologna g.g.A. zum Ziel. Die Genossenschaft vereint die Hersteller und fördert in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft die Mortadella Bologna g.g.A. und führt Aktivitäten zur Bekämpfung von Nachahmungen und Fälschungen durch.

Die Geschichte

Der Name Mortadella geht auf die Zeiten des alten Römischen Reichs zurück. Nach einigen Quellen stammt es von „Mortarium“ (Mörser), einem Werkzeug zum Zerkleinern von Schweinefleisch, das auf einem Relief eines im Archäologischen Museum von Bologna erhaltenen Grabsteins dargestellt ist; andere Quellen glauben, dass das Wort von „Myrtarium“ (mit Myrte, einer für das Mittelmeer typischen Pflanze) stammt. In beiden Fällen ist die Produktion von Mortadella in einer Gegend anzusiedeln, die von der Emilia Romagna bis zum Lazio reicht. In der späten Renaissance gibt es etliche Hinweise in historischen und literarischen Zeugnissen auf Mortadella. Ab dem 19. Jahrhundert drängt Mortadella verstärkt auf den italienischen und ausländischen Markt auch dank der Entstehung der ersten Industrien für die Verarbeitung von Schweinefleisch.

Mortadella inspirierte auch das Programm-Kino: Mario Monicelli widmete 1971 dieser Spezialität einen Film mit Sophia Loren, während im Film

von Bigas Luna, „Bambola“, von 1996, Valeria Marini mit einer Mortadella zu sehen ist.

Mortadella Bologna: Aussehen

Die Mortadella Bologna g.g.A. hat eine ovale oder zylindrische Form, ist kompakt und von nicht elastischer Konsistenz. Die Oberfläche der Scheibe muss samtig sein und die perlweißen Stücke dürfen nicht mehr als 15% der Fläche einnehmen. Die Farbe ist einheitlich kräftig rosa, der Geruch hat einen typischen aromatischen Duft und der Geschmack ist fein, ohne jede Räucherung.

Die Herstellung

Das Gebiet, in dem Mortadella hergestellt wird, erstreckt sich über folgende Regionen: Emilia Romagna, Piemont, Lombardei, Veneto, Trento, Toskana, Marken und Lazio.

Die Technik der Herstellung von Mortadella ist einzigartig:

Ausgangspunkt ist sorgfältig ausgewähltes Fleisch, das in drei verschiedenen Schritten in speziellen Fleischwölfen zu einem Teig zerkleinert wird. Es werden Fettwürfel vorbereitet, die vor allem aus Halsfett zubereitet werden, das im Vergleich das härteste und daher hochwertigste Fett ist. Der Fleischteig wird in Hüllen verschiedenster Formen gefüllt (Mortadella gibt es in unterschiedlichsten Formaten, von wenigen Gramm bis hin zu über 20 Zentner). Dies ist die heikelste Phase, die der Mortadella ihr ganzes Aroma und ihre Weichheit verleihen kann; das

Verfahren erfordert den Einsatz von speziellen Trockenluftöfen mit Kochzeiten von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen. Es folgt eine Kaltwasserdusche und ein Aufenthalt in einer Kühlzelle, in der sich das Produkt „stabilisieren“ kann. Der Zusatz von Polyphosphaten, Farbstoffen, Milcheiweiß, Mononatriumglutamat und anderen als natürlichen Aromen ist strengstens verboten.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Mortadella

- Energie: 280 kcal
- Cholesterin: 70 mg
- Eiweiß: 15,7 g
- Wichtigste Mikronährstoffe: Vitamin B1, B2, B12, Niacin

Nährwerte

Die aufgrund der sorgfältigen Auswahl bei Die bei der Auswahl der Rohstoffe und Verarbeitungstechniken erreichte Qualität ermöglicht die Herstellung von Mortadella, die speziell auf die Bedürfnisse der heutigen Verbraucher zugeschnitten ist.

Das bedeutet:

- **Reduzierung des Fettgehalts** - gegenüber den etwa 350 Kalorien pro 100 Gramm einer herkömmlichen Mortadella werden heute Mortadellasorten hergestellt, die weniger als 300, in manchen Fällen sogar 250, Kalorien pro 100 Gramm haben. Aus energetischer Sicht haben 100 Gramm Mortadella Bologna weniger Kalorien als ein Teller Pasta und die gleichen Kalorien wie Streichkäse. Heute hat eine gute Mortadella etwa 60/70 Milligramm Cholesterin pro 100 Gramm, also wie das leichtere Geflügelfleisch.
- **Proteingehalt von hoher Qualität und hohem Nährwert** mit stark begrenzten Mengen an Bindegewebe. Dies erfolgt über eine genaue Auswahl der Fleischstücke und der Verarbeitung unter kontrollierten Temperaturen.
- **Erhalt des natürlichen Anteils an Vitaminen im Fleisch**, die nicht durch starke Temperaturschwankungen verändert werden. 100 Gramm Mortadella Bologna enthalten auch die Vitamine B1 (0,24 Milligramm), B2 (0,12 Milligramm) und Niacin (4,9 Milligramm).



KONSORTIUM CACCIATORE ITALIANO



Dank der Anerkennung durch das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft im Jahr 2005 führt die Genossenschaft Consorzio Cacciatore Italiano Aktivitäten zur Information, zum Schutz und zur Verbesserung der g.U. Salamini Italiani alla Cacciatora durch. Die Genossenschaft verfügt außerdem über Kontrollbefugnisse, mit denen Missbrauch, Nachahmungen, Piraterie und Fälschungen binnenweit bekämpft werden können. Ziel der Genossenschaft ist es, die Salamini Italiani alla Cacciatora auch im Ausland zu schützen.

Die Geschichte

Die kleinen Salamis, die „Cacciatora“ oder „Cacciatorino“ genannt werden, waren die kleinen Salamiwürste, die Jäger zusammen mit Brot auf Treibjagden als Proviant mitnahmen. Tatsächlich ist es ein Lebensmittel, das für diese Tätigkeit besonders geeignet ist, da es eine ausreichende Menge an Fett und guten Proteinen liefert, die notwendig sind, um die während der Treibjagd verlorene Energie wiederherzustellen, und außerdem ausreichend salzig ist, um den Verlust von Mineralsalzen auszugleichen. Diese kleinen Salamis haben eine alte Tradition. Die ersten Zeugnisse führen in das alte Ägypten zurück, und in Italien kannten sie bereits die Etrusker. Diese waren große Jäger von Wildschweinen und Liebhaber deren domestizierten Brüder. Beide Tiere wurden auf verschiedene Weise zubereitet, aber vor allem als Salzfleisch (Würste), um ihre Haltbarkeit zu gewährleisten. Bauern und Jäger bereiteten sie selbst zu und ließen sie in ihren Kellern reifen. Ein handwerkliches

Herstellungsverfahren, das die Fermentierung dank eines mikrobiologischen Gens garantiert, das auch heute noch zur Herstellung dieser Spezialität der italienischen Delikatessen verwendet wird.

Salamini Italiani alla cacciatora g.U.: Aussehen

Salamini Italiani alla Cacciatora sind kleine Salamis, trocken, kompakt und in leicht gebogener Form. Innen sind sie Rubinrot und haben kleine, gleichmäßig in der Scheibe verteilte Fettkörner.

Die Herstellung

Salamini Italiani alla Cacciatora werden traditionsgemäß seit Jahrhunderten auf die gleiche Art und Weise hergestellt. Die Vorschriften verlangen die Verwendung von ausschließlich italienischem Schweinefleisch, wie es auch für die Zubereitung von Parma- und San Daniele Schinken g.U. verwendet wird. Diese hochwertigen Schweine gehören bestimmten Rassen an und werden in besonderen Gebieten in Mittel- und Norditalien gezüchtet.

Die verwendeten Fleischstücke stammen nur aus dem edelsten Teil des Schweins und werden in Maschinen nachfolgend von Scheiben und Messern zerkleinert. Nach dem Mahlen wird der Teig in Hüllen gefüllt, und es beginnt der Reifeprozess. Die Verordnung sieht eine strenge Beschränkung bei der Verwendung von nicht fleischlichen Zutaten und Zusatzstoffen vor und legt genaue Anforderungen an das Endprodukt fest: Menge an Protein und Fett, Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz der Scheibe.

Nährwerte

Ohne ihre zweitausend und siebenhundertjährige Geschichte zu vergessen hat sich die Jäger-Salami heute an neue Lebensstile angepasst, die dem Diktat der modernen Ernährungswissenschaft entsprechen. Fett- und Salzgehalt wurde reduziert, um diese Salami zu einem ernährungstechnisch ausgewogenen Produkt zu machen, das für eine vollständige und ausgewogene Ernährung geeignet ist. Auch der Einsatz von Konservierungsstoffen wurde reduziert, und es darf nur noch die Menge verwendet werden, die zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit erforderlich ist.

Salamini Italiani alla Cacciatora sind daher ein ausgewogenes und nahrhaftes Produkt, dank der Proteine von hohem biologischem Wert, dem Gehalt an hauptsächlich ungesättigten Fetten und einem geringen Cholesteringehalt. Es ist auch reich an Mikronährstoffen, Vitaminen B1 und B12, Eisen und Selen.

Nährwertangaben (pro 100 g)

Salamini Italiani alla cacciatora g.U.

- Energie: 411 kcal
- Cholesterin: 99 mg
- Eiweiß: 28,5 g
- Wichtigste Mikronährstoffe: Vitamin B1, B6, B12, Eisen und Selen

Kontrollsystem für g.U.

(geschützte Ursprungsbezeichnung)

Die Bezeichnung Salamini Italiani alla Cacciatora steht seit 2011 im Verzeichnis geschützter Ursprungsbezeichnungen; dieses g.U.-Produkt kann in 11 Regionen Italiens hergestellt werden. Der Rohstoff für dieses Produkt kommt aus Zuchten in Friaul-Julisch-Venetien, Veneto, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Lazio und Molise.

Die EU-Verordnung 1151/2012 sieht auch vor, dass die Produktion unter der Kontrolle einer dritten und unabhängigen Stelle, der IFCQ Certificazioni, erfolgt, die die Aufgabe hat, die Konformität von Produkten und Prozessen mit den in Brüssel festgelegten Bestimmungen zu zertifizieren.

Alle wesentlichen Schritte im Produktions-, Reifungs- und Verpackungsprozess sowie die qualitativen und organoleptischen Anforderungen an das Produkt werden überprüft.



REZEPTE



INHALT

● ZAMPONE UND COTECHINO

- BALSAMICO MIT ROSETTA
- FINGER AUS COTECHINO

● MORTADELLA

- GAZPACHO MIT MORTADELLAWÜRFELN
- BLÄTTERTEIK AUS MORTADELLA BOLOGNA

● SALAME CACCIATORE

- CACCIATORINO MIT MAISBROT
- SAFRANRISOTTO MIT SALAME CACCIATORE



BALSAMICO MIT ROSETTA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Kaiserbrötchen (etwa 100 g)
- 50 g Cotechino Modena g.g.A.
- 20 g Radicchio Rosso di Treviso g.U.
- Balsamico-Essig Modena g.g.A. nach Geschmack
- 40 g Petersilie
- 10 g Brotinneres
- 1 Ölsardelle
- Extranatives Olivenöl und Salz nach Geschmack
- 1 Teelöffel Weißweinessig



Die grüne Sauce zubereiten: Petersilie ohne Stiele, die Sardelle, Öl, Weißweinessig und das angefeuchtete Brotinnere mit einem Stabmixer vermischen, bis die Sauce cremig ist, nach Geschmack salzen.

In einem Topf mit kochendem Wasser den Cotechino Modena g.g.A. in der Tüte 30 Minuten garen.

Den Radicchio in Schnitze schneiden und in der Grillpfanne anbraten, dann salzen. Das Kaiserbrötchen mit der grünen Sauce bestreichen, die Scheiben des Cotechino Modena g.g.A., den Radicchio darauflegen und mit einigen Tropfen Balsamico beträufeln.



FINGER-FOOD MIT COTECHINO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Cotechino, vorgegart zu 500 g
- 600 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- Obst oder Gemüse zum Garnieren



Zubereitung des Cotechino:

Nachdem der Cotechino in kochendem Wasser gegart wurde, in beliebig dicke Scheiben schneiden und schnell in einer Antihaf-Pfanne knackig anbraten. Dann die Scheiben in Würfel schneiden und zur Seite legen.

Zubereitung des Erbsenpürees:

Die Erbsen in einem Topf mit ausreichend, leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind und noch eine kräftige Farbe haben. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit Wasser und Eis vorbereiten, die Erbsen abschütten (etwa 50 ml des Kochwassers behalten) und dann in das Eiswasser geben, wo sie abkühlen sollen. Danach wieder abschütten und in einen Mixer mit Metallschneide geben und mit etwas Olivenöl pürieren. Mit etwas von dem zurückgestellten Kochwasser wird das Püree geschmeidiger. Das Püree nach Geschmack salzen und durch ein feinmaschiges Sieb streichen und in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Masse auf einen Verkostungsöffel streichen und mit den Cotechino-Würfeln und dünnen Scheiben Obst oder Gemüse garnieren. Fertig ist das Finger-Food aus Cotechino.



GAZPACHO MIT MORTADELLAWÜRFELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Scheibe Mortadella Bologna g.g.A. mit 1/2 Zentimeter Dicke
- 2 Tomaten am Zweig
- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Scheibe altes Brot
- Essig, Extranatives Olivenöl
- 1 Blatt carasau-Brot (knuspriger Fladen)



Das Brot im Essig einweichen.

Ausdrücken und im Mixer mit 4 Esslöffeln Öl, den Tomaten, der halben Gurke, der halben roten und halben gelben Paprika, einem Stück Zwiebel und Salz zerkleinern.

So lange mixen, bis ein Gazpacho entstanden ist.

Die Mortadella in Würfel schneiden.

Die übrig gebliebenen Gemüse in kleine Würfel schneiden und salzen.
Den Gazpacho auf Gläser verteilen, das Gemüse und etwas carasau-Brot hinzufügen, und darauf die Mortadella legen.
Mit carasau-Stückchen garnieren.



BLÄTTERTEIG AUS MORTADELLA BOLOGNA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 200 g Mortadella Bologna g.g.A.
- 200 g griechischer Joghurt
- 10 g Streich-Ziegenkäse
- 4 Blatt carasau-Brot (knuspriger Fladen)
- 4 Feigen



Die Mortadella Bologna g.g.A. mit dem Joghurt mixen, bis eine Creme entstanden ist.

Den Ziegenkäse daruntermischen, um das Gemisch noch cremiger zu machen. Aus dem carasau-Brot 12 Rechtecke von etwa 6 x 10 cm brechen. Die Mortadella-Creme mit dem Ziegenkäse in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gemisch auf 4 Rechtecke verteilen, darauf ein weiteres Rechteck setzen, wieder befüllen und so weiter, bis alle Brot-Rechtecken geschichtet sind.

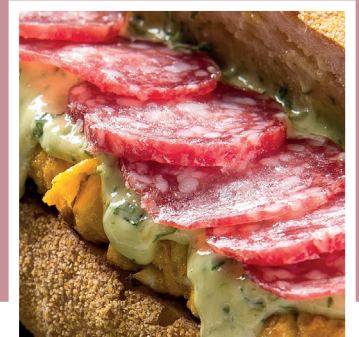
Mit Mortadellascheiben und frischen Feigen garnieren.



CACCIATORINO MIT MAISBROT

ZUTATEN FÜR 1 PERSON:

- 1 Maisbrötchen (etwa 100 g)
- 50 g Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.
- 10 g frischer Rucola
- 1 kleine, bereits gekochte Kartoffel
- 3 Bio-Eier
- 1 Esslöffel Weißweinessig
- Sonnenblumenöl



Für die Mayonnaise: In einen Becher für den Stabmixer zwei Eigelb, Weißweinessig, Salz und Rucola geben, mixen und anschließend einen Faden aus Öl dazulaufen lassen und weitermixen, bis die Mayonnaise fertig ist.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und die aufgeschnittene Kartoffel hinzugeben; in einen bereits heißen, kleinen Antihaf-Topf geben und ein Omelett zubereiten.

Das Maisbrötchen wärmen und die Mayonnaise auf die Unterseite streichen, dann das Omelett darauf geben, darauf noch etwas Mayonnaise und zum Schluss die Scheiben Salami.



SAFRANRISOTTO MIT SALAME CACCIATORE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 250 g Salamini Italiani alla cacciatora g.U.
- 350 Risottoreis
- 40 g Butter
- 1 Tüte Safran
- 1 Glas Weißwein
- 1 Schalotte
- 1 Würfel Brühe
- Salz, Pfeffer
- Parmigiano Reggiano



Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Schalotte hinzugeben. Die Salamini Italiani alla cacciatora g.U. pellen und in dicke Scheiben schneiden. Dann kleinere Stücke daraus schneiden und in den Topf geben.

Die Salamini Italiani alla cacciatora g.U. andünsten lassen und anschließend den Reis dazugeben. In einem zweiten Topf die Brühe vorbereiten: Etwa ein Liter Wasser mit einem Würfel erhitzen.

Ist der Reis angedünstet wird er mit einem Glas Weißwein abgelöscht, Wein verdunsten lassen und dann nach und nach die Brühe hinzugeben; etwa zwei Schöpflöffel Brühe zum Reis geben und warten, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat, dann weitere Brühe dazugeben. Dann die Hitze zurücknehmen und rühren.

Anschließend den Safran dazutun unditerrühren und salzen. Wenn der Reis noch al dente ist, den Herd ausschalten und das Risotto verfeinern. Butter und Parmigiano hinzugeben, den Reis abdecken und warten, bis die beiden Zutaten geschmolzen sind.

Das Risotto warm servieren und mit Käsesplitter und Salamischeiben garnieren.



www.europeanauthenticpleasure.eu
#enjoy_eap



@europeanap



@european_ap



@European_ape

