



Pressemitteilung  
10/08/2018

## Sommerrezepte, um die besten Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) zu genießen

*Italienische Aufschnitte und Wurstwaren sind Spitzenreiter bei köstlichen, erfrischenden Kombinationsgerichten, auch was ihren Nährwert betrifft.*

Im Frühling und Sommer, der traditionellen Zeit für Urlaub und Ausflüge, haben wir die Möglichkeit, italienische Fleisch- und Wurstwaren in köstlichen, erfrischenden Rezepten zu genießen, die auch vom ernährungswissenschaftlichen Standpunkt einwandfrei sind.

Dank ihrer charakteristischen Eigenschaften wie praktischer Einsatz und anhaltende Frische sind die Fleisch- und Wurstwaren mit den Bezeichnungen DOP (g.U.) und IGP (g.g.A.) besonders gut für den Sommer geeignet, besonders dann, wenn man keine Lust zum Kochen hat und schnelle, aber dennoch nahrhafte Mahlzeiten vorzieht.

Der Klassiker dieser Sommergerichte ist eindeutig **“Prosciutto mit Melone”**, das an warmen Tagen gerne als Vorspeise, aber oft auch als Hauptspeise auf unsere Tische kommt und reich an Vitaminen, Mineralsalzen, Proteinen und Wasser, gleichzeitig aber kalorienarm ist und für erlesene Geschmackserlebnisse sorgt.

Die Kombination von Fleisch- und Wurstwaren und Früchten mutet modern an, in Wirklichkeit hat sie aber uralte Wurzeln und reicht bis in die Zeit von Hippokrates zurück, wie **Luca Govoni**, Dozent für Geschichte und Kultur der Küche an der Internationalen Schule für italienische Küche **Alma**, erklärt. „Dieses geradezu ikonische, sehr beliebte Gericht ist ein konkretes Beispiel für eine ausgeglichene Kombination zwischen Geschmack im Sinn von Wissen und Geschmack im Sinn von Geschmackserlebnis – erklärt Prof. Govoni. Nach der antiken medizinischen Lehre von Hippokrates hat jedes Nahrungsmittel seine besonderen Eigenschaften, über die man sich beim Verzehr bewusst sein muss; sie stehen in engem Zusammenhang mit den vier Elementen: Wasser, Luft, Feuer und Erde. Jedes der vier Elemente weist in der Natur Primärqualitäten auf – warm, kalt, trocken und feucht – die der Mensch ausgleichen muss, um gesund zu bleiben. Die Melone galt wegen ihrer offensichtlichen Affinität mit dem Wasser als feuchtes, kaltes Nahrungsmittel, Rohschinken hingegen als warmes, trockenes Nahrungsmittel, weil er einen Reifeprozess durchmacht, der seine „kalte“ Eigenschaft „erwärmt und trocknet“. Deshalb ist diese Kombination geradezu perfekt“.

Eine siegreiche Mischung, auch weil kein Kochen erforderlich ist. Die Kombination von Rohschinken und Melone kommt dem Sommergeschmack voll entgegen und findet selbst bei Ernährungswissenschaftlern Anklang. Wie die Ernährungsexpertin **Evelina Flachi** erklärt, müssen wir im Sommer „aufgrund der Hitze Müdigkeit und Flüssigkeitsverlust bekämpfen. Rohschinken bietet neben einem beträchtlichen Anteil von Proteinen auch eine Mischung von Mineralsalzen, vor allen Dingen Eisen, Kalzium und Phosphor, aber





auch Magnesium und Kalium, die wir im Sommer mit dem Schweiß verlieren und die durch die Ernährung wieder neu zugeführt werden müssen. Kalium ist hier besonders wichtig, weil es die ermüdete Muskulatur bekämpft und Abhilfe gegen niedrigen Blutdruck schafft. Mit der Melone hingegen wird Wasser und Betacarotin – der Vorstufe von Vitamin A – zugeführt, das Augen und Haut vor den schädlichen Auswirkungen der Sonne schützt“.

Freilich ist „Prosciutto mit Melone“ für Aperitive oder Brunches sehr beliebt, aber man sollte auch andere Kombinationen wie „Feigen mit Salami“ oder „Ananas mit Prosciutto“ nicht vergessen. Auch Mortadella passt sehr gut zu frischen Feigen. Kurzgesagt erfreut sich die **Kombination von Obst mit Aufschnitt oder Wurstwaren** immer größerer Beliebtheit und bereitet durch den angenehmen Kontrast von süß und salzig Gaumenfreuden der besonderen Art.

Für ein Picknick im Freien hingegen bleiben über 70% aller Italiener dem klassischen „**Salamibrot**“ treu, das sich nach wie vor als praktisch, schnell zubereitet und günstig erweist. Eine gute Wahl ist hier die Sorte „Salame Cacciatore DOP“, die meistverbreitete Salamiart unter den geschützten Produkten, die bei einem breiten, vielschichtigen Kreis von Konsumenten – auch bei Kindern - hohen Anklang findet. Es ist eine feinkörnige, milde, fettarme Salami mit zartem Geschmack und kurzer Reifezeit, die dank dieser Eigenschaften besonders von Sportbegeisterten – dem Kernpublikum von Picknicks im Freien - sehr geschätzt wird.

Das sind einige der wichtigsten Produkte des Dreijahres-Projekt „**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**“ (**Authentischer Europäischer Genuss**), an dem IVSI (Institut für die Valorisierung italienischer Wurstwaren) und die Konsortien „Cacciatore italiano“, „Mortadella Bologna“ und „Zampone e Cotechino Modena IGP“ teilnehmen, die sich das Ziel gesteckt haben, diese Produkte einem breiten Publikum bekannt zu machen und die Anerkennung der mit DOP und IGP ausgezeichneten italienischen Wurstwaren auf dem deutschen Markt – dem wichtigsten innerhalb der EU-Staaten - zu steigern.

Der Kampagne sind die Webseite <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> und folgende Seiten in sozialen Netzwerken gewidmet:

**Facebook: European Authentic Pleasure**

**Twitter: @European\_ape**

**Instagram: european\_ap**

Der Hastag für alle Aktivitäten in den Social Medias ist: **#enjoy\_EAP** (wobei EAP für European Authentic Pleasure steht).

### **Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren**

Das Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, IVSI) arbeitet seit 1985 mit dem Ziel, die Bekanntheit von typischen Wurstwaren zu fördern und korrekte Informationen über die Nährwerte und die kulturellen, produktiven und gastronomischen Aspekte dieser Produkte zu verbreiten. Das Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren hat auf nationaler Ebene redaktionelle Veröffentlichungen, Marktforschungen, wissenschaftliche Studien und andere Initiativen und Veranstaltungen gefördert, die an die Medien, die Meinungsführer, die wissenschaftliche Gemeinschaft und die breite Öffentlichkeit der Verbraucher gerichtet sind. Im Ausland wurden Programme zur Förderung von Wurstwaren in Frankreich, Deutschland, Belgien, Schweden, Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, den Vereinigten Staaten, Südkorea, Japan und Hongkong durchgeführt.

### **Konsortium Cacciatore Italiano**





Seit 2005 bietet das Konsortium Cacciatore Italiano Informationen, Schutz und Verbesserung für die „Salamini Italiani alla Cacciatora DOP“. Es hat auch Aufsichtsbefugnisse zur Bekämpfung von unautorisierte Produktion, Nachahmung, Piraterie und Fälschung im ganzen Land und auch darüber hinaus.

### **Konsortium Mortadella Bologna**

Das Konsortium Mortadella Bologna wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, die Mortadella Bologna IGP zu schützen, aufzuwerten und zu fördern. Es führt außerdem Aktivitäten zur Bekämpfung von Nachahmungen und Fälschungen durch. Das Konsortium Mortadella Bologna IGP umfasst derzeit 27 Unternehmen, die rund 95 % der Mortadella Bologna IGP produzieren.

### **Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP**

Das Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, den Cotechino Modena IGP und den Zampone Modena IGP zu schützen, aufzuwerten und zu fördern. Das Konsortium besteht aus 15 Unternehmen, die die Hauptproduzenten dieser beiden Wurstsorten vertreten.

### **Pressestellen**

#### **Blancdenoir Comunicazione**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) - Italien

+39 030 7741535 [press@blancdenoir.it](mailto:press@blancdenoir.it)

