

# GOURMETWELTEN

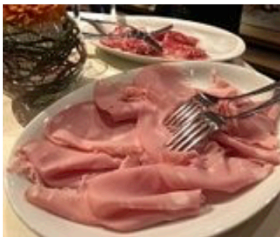
## Das Genussportal

Mail aus München

03. März 2019

AUTENTICO PIACERE EUROPEO

### Mortadella Bologna



So heißt eine neue Werbekampagne aus Italien für vier Konsortien aus der Emilia Romagna, der sogenannte Bauch Italiens: Cacciatore Italiano DOP, Mortadella Bologna IGP, Zampone und Cotechino IGP.

Ziel dieser Aktion ist es, den Bekanntheitsgrad und die Gütesiegel DOP und IGP europäischen Verbrauchern näher zu bringen und die Beliebtheit der Würste zu steigern. Bei einem Abendessen im Münchner Hotel Excelsior konnten sich Journalisten, Blogger und Experten der Genussbranche von der hohen Qualität der Wurstwaren aus der Emilia Romagna überzeugen.

Während Mortadella und Salami Cacciatore in Deutschland bereits gut eingeführt sind, ist bei Zampone und Cotechino noch Aufklärungsarbeit zu leisten. Zum Konsortium Zampone und Cotechino Modena g.g.A gehören 14 Betriebe, die ausschließlich hochwertige IGP Produkte herstellen.

Beide bestehen aus einer Mischung aus Schweinemuskelfleisch dem Schweinefett, Schwarte, Salz und Pfeffer hinzugefügt wird. Die Geschichte des gefüllten Schweinefußes (Zampone) geht zurück auf das Jahr 1511, zu Zeiten einer Belagerung der Region. Als die Vorräte in der Gemeinde Mirandola fast aufgebraucht waren, kam der Koch "Pico della Mirandola" auf die Idee die Schweine zu schlachten und das magere Fleisch in den Schweinefüßen zu verstecken, um es später, wenn die Zeiten wieder besser werden, zuzubereiten. So wurde aus der Not eine echte italienische Spezialität.

Anzeige



Die Zusammensetzung von Zampone und Cotechino ist ähnlich, der Unterschied besteht nur in der Umhüllung, die beim Zampone immer noch der Schweinefuß ist. Die Angst vor zu viele Kalorien, gerade jetzt in der beginnenden Fastenzeit, ist unbegründet, so die Vertreter der Genossenschaft. 100 g Cotechino enthält 250 Kalorien und 86 mg Cholesterin und der Zampone liegt mit 260 Kalorien und 95 m Cholesterin nur knapp darüber.

Zu diesen schmackhaften Köstlichkeiten trinkt man in der Emilia Romagna einen leicht prickelnden, trockenen Lambrusco der dafür sorgt dass das Fett gut verdaut wird. Bei dem Abendessen in München gab es zu den "Tortellini mit Cotechino Modena IGP gefüllt auf Champagner Kraut" einen Sauvignon von Jerman aus dem Friaul. Schade, wie ich finde, denn ein guter Lambrusco muss sich nicht verstecken.

Den Hauptgang " Lammrücken mit Salami Cacciatore DOP, Schüttelbrotkruste, Roggenbrotcreme und Spitzkohl" bereitete IRE Sternekoch Andreas Hillejan vom "Das Marktrestaurant" in Mittenwald zu.

Der Abend war Teil einer dreijährigen Werbekampagne das von der europäischen Union mitfinanziert wird und das neben Informations- und Werbematerial auch einige Reisen zu den Herstellungsgebieten und -betrieben organisiert. Geplant sind auch Fortbildungsaktivitäten in Gastronomie-Fachschulen sowie Werbekampagnen in Lebensmittelgeschäften.

**Eure Monika Kellermann**



Teilen 0



Twittern

