

Die Mortadella Bologna g.g.A. im „FICO Eataly World“ und das Abendessen bei „Cesarina“ Oriana

Im Food Park kann man zuschauen wie die berühmte Wurst hergestellt wird und sie danach in einem „panino“ probieren. Die „Cesarine“ sind eine Gruppe von italienischen Hausfrauen, die den Gästen regionale Spezialitäten zubereiten

Text und Fotos: **Paolo Gianfelici**



„Cesarina“ Oriana

Bologna – Jeden Tag von 11 Uhr bis 13 Uhr kann man in Bologna im Food Freizeitpark FICO zuschauen wie die echte Mortadella zubereitet wird. Der Wurstwarenspezialist Nicola trägt unter den Kittel ein gut gebügelt weißes Hemd und eine rosa Fliege, die dieselbe Farbe hat wie die über zehn Pfund schwere Mortadella mit der er geschickt hantiert. Das Fleisch wird in Häute abgefüllt und dann gebunden, geschmort und zuletzt mit kaltem Wasser abgekühlt. Dieses sind die wichtigsten Phasen des Herstellungsprozesses dieser köstlichen reinen Schweinefleischsalami mit intensiven Geschmack und einem unverwechselbaren, würzigen Aroma. In der „Mortadella Bar“ kann man dann die Wurst im klassischen „panino“ kosten. In der

„Prosciutteria Ruliano with Heinz Beck“ gibt es auch Mortadella-Würfel und einen Teller mit Wurst, Caciotta und Pistazien. Eine Kostprobe von Ruliano Parma g.U. Schinken und Culatello g.U. (Antica Ardenga) darf natürlich nicht fehlen. Nach dem Mittagessen steige ich auf eines der vielen kleinen farbigen Fahrräder (die mit zwei Holzkisten für Einkäufe ausgestattet sind) und schaue mich in dem Freizeitpark, einem der größten der Welt, der der Landwirtschaft und der Gastronomie gewidmet ist, um. Es ist der ideale Ort, um in kurzer Zeit die oft wenig bekannten Köstlichkeiten vieler kleiner Unternehmen und Konsortien zu entdecken, die in ganz Italien und samt den dazugehörigen Inseln verstreut sind.

Kurz vor Sonnenuntergang kehre ich ins Zentrum von Bologna zurück. Der Himmel ist klar und die letzten Sonnenstrahlen beleuchten die Ziegel der Türme und Gebäude. Ein Spaziergang im Viertel des „Quadrilatero“, eine kurze Pause in einem alten Café und dann laufe ich in Richtung der Sieben Kirchen. Der Komplex von San Domenico ist von Stille und Dunkelheit umgeben. Sogar der Platz ist sehr ruhig. Über die Website www.lecesarine.it habe ich ein typisches Abendessen gebucht. „Cesarina“ Oriana lebt in der oberste Etage eines Gebäudes aus dem 19. Jahrhundert. Sie öffnet die Tür und empfängt die Gäste mit einem Lächeln.

Allein in Bologna gibt es etwa achtzig Hausfrauen, die auf einer Webseite registriert sind und ein Abendessen in einer Privatwohnung vorbereiten. Das Menü sieht heute ein Abendessen nach emilianischer Tradition vor: Vorspeisen mit Fleisch und Käse, Kürbissuppe mit Salami Cacciatore g.U. Bevor die Pasta serviert wird, gehen wir alle in die Küche (es ist so geplant) und schauen zu wie der Mann von Oriana die Soße mit Zwiebel, Wurst und Tomaten vorbereitet. Hauptgericht ist Cotechino di Modena g.g.A. mit Linsencreme. Ein Schokoladenkuchen schließt das Abendessen ab. Oriana und ihr Mann sind zwei sehr nette Personen und in ihrer Wohnung herrscht die richtige Atmosphäre, um den Abend wirklich zu genießen. Die Gastgeber gehen mit uns die imposante Treppe hinunter (es gibt keinen Aufzug) und begleiten uns zur Tür. Wir küssen und umarmen uns wie alte Freunde. Die Stadt erwartet uns in ruhiger Stille.

[Show as slideshow]



VIDESEQUENZEN



Torbole, Gardasee



Monte Bianco Skyway

WEITERFÜHRENDE LINKS

1. [Wie ein König essen](#)
2. [Lecker und schnell: Street Food in Italien](#)
3. [Solidarität und Geschmack, Spezialitäten von Amatrice und Norcia](#)
4. [Apulien: Biccari, die Magie des Brotes](#)

BILDERGALERIE



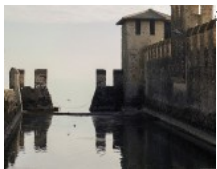
[Die Höhlen von Matera](#)



[Amalfitanische Küste mal anders](#)



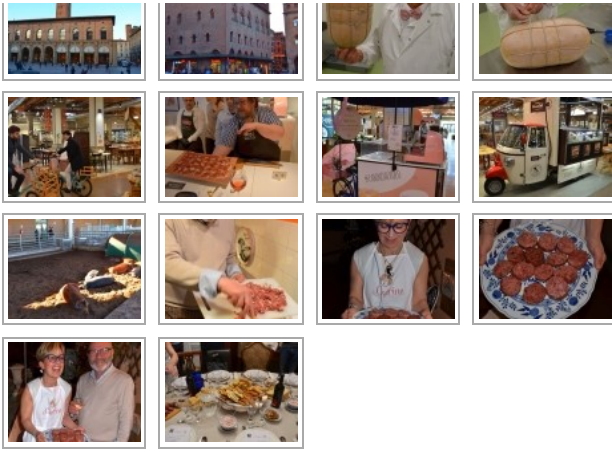
[Polesine Parmense: Corte Pallavicina](#)



[Gardasee: Sirmione](#)

TIDPRESS TERRA EUROPA





Info:

Consorzio Mortadella Bologna www.mortadellabologna.com

Das Institut Valorizzazione Salumi Italiani (Projektleiter) und die Genossenschaften Cacciatore Italiano, Mortadella Bologna, Zampone e Cotechino Modena g.g.A. sind die Protagonisten einer europäischen Kampagne zur Förderung von Qualitätsprodukten in Italien und Deutschland

„Authentic European Pleasure“ www.europeanauthenticpleasure.eu ist der Name des von der Europäischen Union mitfinanzierten Projekts, dessen Ziel es ist den Sektor der Wurstwarenherstellung Made in EU zu stärken und die Anerkennung europäischer Gütesiegel zu verbessern. Die Kampagne möchte das Bewusstsein der Verbraucher bezüglich Lebensmittelsicherheit, Nachverfolgbarkeit, Tradition, Authentizität sowie in Bezug auf Ernährungs- und Gesundheitsaspekte fördern.

02-03-2019

[Reisereportagen](#) | Tags: [Emilia](#), [Essen](#)

© Copyright TidPress

SCHLAGWÖRTER

[Agriturismi](#) [Alto Adige](#) -

[Südtirol](#) [Aostatal](#)

[Apulien](#)

[Ausstellungen](#) [Basilikata](#)

[Bauernhof](#) [Belluno](#) [Emilia-](#)

[Romagna](#) [Essen](#)

[Events](#) [Franciacorta](#) [Friaul-](#)

[Julisch Venetien](#) [Gardasee](#)

[Garda](#) [Trentino](#) [Ghetto](#)

[Hotels](#) [Irpinia](#) [Ischia](#)

[Kalabrien](#) [Kampanien](#)

[Latium](#) [Lecce](#) [Ligurien](#)

[Lombardei](#) [Marken](#) [Matera](#) -

[Europäische Kulturhauptstadt 2019](#)

[Modena](#) [Neapel](#) [Padua](#) [Palermo](#)

[Piemont](#) [Rom](#)

[Salento](#) [Sizilien](#)

[Toskana](#) [Trentino](#)

[Treviso](#) [Trient](#) [Turin](#) [Umbrien](#)

[UNESCO-Welterbe](#) [Venedig](#)

[Venetien](#) [Weine](#)