



SPONSORED BY EUROPEAN AP, TAGEBOOKS

# *Authentischer Europäischer Genuss: Was italienische Salumi so besonders macht*

12 MRZ 2019, 16:51 VON EUROPEAN AUTHENTIC  
PLEASURE



## **European Authentic Pleasure**

Das Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI, wörtlich Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren), als Leiter des Projektes, – und das Konsortium Cacciatore Italiano DOP, das Konsortium Mortadella Bologna IGP, das Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP sind Initiatoren einer europäischen Kampagne zur Förderung von Qualitätsprodukten aus Italien und Deutschland.

*In den kommenden Wochen geht es in Süddeutschland um die Wurst, und zwar nicht um irgendeine: Die vier italienischen Konsortien Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna und Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP möchten mit ihrer Kampagne „[European Authentic Pleasure](#)“, die auch von der Europäischen Union gefördert wird, für die Qualität, den Geschmack und die Besonderheit italienischer Wurstware werben.*



*Von dieser Qualität durften wir uns bereits im Rahmen eines exklusiven Presse-Dinners überzeugen. Nach einem Champagner-Empfang, zu dem erste Kostproben von hauchdünner Mortadella und Salami gereicht wurden, zauberte uns **Sternekoch Andreas Hillejan** aus dem [Marktrestaurant in Mittenwald](#) in Zusammenarbeit mit der [Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe \(JRE\)](#) ein Menü aus spannenden Gerichten, die die hochwertige verwendete Wurstware in ein besonderes Licht rückt.*

*Gestartet wurde mit einer Millefoglie aus **Mortadella Bologna IGP** und Roten Beten, dazu **Zampone Modena IGP** auf Stangensellerie und Pinienkernvinaigrette, gefolgt von Tortellini gefüllt mit **Cotechino Modena IGP**, dazu Champagner-Sauerkraut und Trauben. Den Hauptgang bildete ein saftiger Lammrücken in einer*

*Schüttelbrotkruste an Roggenbrotcreme, Spitzkohl und Rauchfond, getoppt mit Salami Cacciatore DOP. Mascarpone mousse und Orangensorbet rundeten das Menü schließlich ab.*

## *Salumi made in Italy – Das bedeuten die Qualitätssiegel g.U. und g.g.A.*

*Ziel der Kampagne ist es auch, die beiden Qualitätssiegel g.U. (Geschützte Ursprungsbezeichnung = DOP, Denominazione d'Origine Protetta) und g.g.A. (Geschützte Geografische Angabe = IGP, Indicazione Geografica Protetta) bekannt zu machen. Denn nur diese, durch eine EU-Verordnung verabschiedeten Siegel, garantieren die italienische Herkunft der Salumi, also der Wurstwaren, und schützen Produktnamen und -eigenschaften vor Missbrauch und Nachahmung.*

*Die geografische Lage, die sowohl natürliche als auch menschliche Faktoren umfasst, hat großen Einfluss auf die Qualität und Eigenschaft der Ware. Trägt ein Produkt das Siegel g.U. (DOP), so darf man sich sicher sein, dass die gesamte Produktion, Veränderungen oder Verarbeitungen des Produkts innerhalb eines begrenzten geografischen Bereiches und nach einem genau festgelegten traditionellen Rezept stattfindet.*

*Das Kürzel g.g.A. (IGP) berücksichtigt die industrielle Entwicklung der Branche und legt besonderen Wert auf die Produktionstechnik. Bedingung ist, dass Qualitäten, Renommee, Rezeptur und Merkmale eines Produkts auf seine geografische Lage zurückgeführt werden können oder mindestens ein Produktionsschritt in einem klar abgegrenztem Gebiet stattgefunden hat.*

# Warum „authentischer europäischer Genuss“?



*Italien ist weltweit bekannt für die Qualität und Tradition authentischer Wurstware. Das Pökeln von Fleisch, ein Verfahren mit antikem Ursprung, war wohl schon unter den Etruskern verbreitet und wurde von den alten Römern weiterentwickelt und perfektioniert. Heute stammen 43 der 135 europäischen Produkte, die eines der beiden geschützten Qualitätssiegel tragen dürfen, aus Italien – Das sind circa 24 Prozent! **Die Qualität der Ware wird durch eines der besten Kontrollsysteme Europas sichergestellt:** Über 5000 nationale Tierärzte kontrollieren die Produktion, die Produzenten führen selbst in unregelmäßigen Abständen eigene Kontrollen durch und gewährleisten Lebensmittelsicherheit durch tägliche Labortests.*

*Außerdem hat eine Studie des CREA, die vom Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani gefördert wurde, erwiesen, dass italienische Wurstware heute viel gesünder und besser als vor wenigen Jahren ist und sogar im Einklang mit Diätetempfehlungen von Ernährungswissenschaftlern stehen kann. Im Text wurden Fleischwaren von 1993 und 2011 verglichen und eine starke Senkung von Cholesterin, Fett- und Salzgehalt nachgewiesen, wobei sich innerhalb des Fettgehalts der Anteil der „guten“ gesättigten*

*Fettsäuren erhöht hat. Ein erhöhter Anteil an Vitamin B, Eisen, Kupfer, Zink und Selen wurde ebenfalls festgestellt.*

## *Feinkost ohne Feinkostladen*

*Wem nun beim Gedanken an hauchdünne Mortadella, aromatischen Prosciutto Credo oder herzhaftes Salami das Wasser im Mund zusammenläuft, der muss nun nicht mehr in den Feinkostladen um feinste italienische Wurstware genießen zu können. Über einen Zeitraum von sechs Wochen, vom 16. März bis 5. Mai, werden eigens geschulte Mitarbeiter in teilnehmenden Filialen der Einzelhandelsketten Rewe und Kaufland in München, Stuttgart und Freiburg Werbematerial und Kostproben der Produkte Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP und Cotechino e Zampone Modena IGP präsentieren.*

---

*Beitragsbild: Istituto Valorizzazione Salumi Italiani,  
weitere: Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani*

---

**Tags:** [Andreas Hillejan](#), [EAP](#), [European Authentic Pleasure](#), [Food](#), [Marktrestaurant](#), [Wurst](#)

# ÄHNLICHE ARTIKEL



12. März 2018

*Fernab der Massenproduktion: diese 5 Metzger und Bäcker in München stellen ihre Lebensmittel traditionell her*



16. Januar 2017

*Im Netz: Ist das Wurst oder muss das weg? Minister Schmidt und der Fleischersatz*



21. September 2017

*Alles Wurst? Die 6 wohl besten Würste der Stadt*

## *No Comments*

*Sorry, the comment form is closed at this time.*