



Nicht einfach nur Schinken und Melone Überraschende Zubereitungen gegen die sommerliche Hitze

Mailand, 22. Juli 2019 – Wenn die Temperatur über 30 Grad ansteigt, dann hat man wirklich keine Lust auf Tees, Gemüsesuppen oder sonstige warme Gerichte. Deshalb sind unsere Menüs definitiv anders: Unser kaltes Gericht wird zum absoluten Hauptdarsteller. Und dazu gehören natürlich Rohschinken, Kochschinken, Bresaola, Salami und Mortadella, die entweder alleine oder als Zutaten für schmackhafte Rezepte und harmonische Kombinationen zum idealen und einzigartigen Gericht werden.

„Wurstwaren eignen sich selbst im Sommer und bei hohen Temperaturen hervorragend für ein schnelles und leichtes Gericht, gerade dann, wenn man keine Lust auf heiße und gekochte Speisen hat. Als Beilage zu frischem Obst und Rohkost aus dem Garten (wie etwa Tomaten oder Paprika) bereichern sie unsere Gerichte mit Vitamin C, welches dafür sorgt, dass das so genannte Nicht-Häm-Eisen III von Gemüse, Getreide und Milchprodukten zusammen mit dem Häm-Eisen II von Fleisch- und Wurstwaren optimal von unserem Organismus verwertet werden können. Sie passen hervorragend zu gegrilltem Gemüse wie etwa Zucchini, Auberginen oder Peperoni, die unsere Gerichte wiederum mit Ballaststoffen anreichern und somit unsere Verdauungsorgane mit den wichtigen Darmbakterien versorgen, die für unsere Gesundheit unerlässlich sind.“

„Im Sommer ist es wirklich nicht schwer, ein reichhaltiges und schmackhaftes Gericht zu gestalten. Man muss lediglich den kostbaren Nährstoffen der Wurstwaren (hochwertige Proteine, Mineralien und Vitamine) die Kohlenhydrate von Brot sowie die Vitamine und farbgebenden Komponenten unsere sommerlichen Früchte und Gemüse hinzufügen.“ Dies die Worte der Ernährungswissenschaftlerin und Biologin mit Spezialisierung in Ernährungswissenschaft sowie Professorin des Master-Diplomstudiengangs für „Ernährungsbiologie“ an der Universität in Bari, **Elisabetta Bernardi**.





Die „**Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**“ eignen sich hervorragend in Kombination mit einem herrlich sommerlichen Couscous. Für dieses Rezept ergänzt man das zubereitete Couscous mit in Scheiben geschnittener Salami, Kichererbsen, Staudensellerie und frischem Oregano. Gerade Staudensellerie enthält viel Wasser und ist somit im Sommer perfekt für unseren körperlichen Wasserhaushalt, aber auch reich an wichtigen Mineralstoffen.



Selbst der „**Zampone Modena IGP**“ wird in Kombination mit einem frischen Nudelsalat zu einem sommerlichen Gericht. Mit diesem schmackhaften Rezept kommt durch die Mischung aus der Wurstware mit reifen Cherrytomaten, Zwiebeln, griechischem Fetakäse und Oliven das ganze mediterrane

Geschmacksgefühl voll zur Geltung und erinnert an Meeresbrisen und Gewürze. Besonders die Zwiebeln verleihen diesem Gericht seinen herzhaften Geschmack und ergänzen es außerdem mit kostbaren, den Organismus schützenden Vitalstoffen.

Eine exotische Gazpacho mit in Würfel geschnittener **Mortadella Bologna IGP**, roten und gelben Peperoni und Zwiebeln ist indessen die sommerliche Variante des Konsortiums zum Schutz der Mortadella Bologna IGP für einen schmackhaften Aperitif. Der hohe Gehalt an Vitamin C von rohen Peperoni, der sogar den von Zitrusfrüchten übertrifft, macht diese dank ihrer antioxidantischen Wirkung perfekt als Beilage zu Wurstwaren.





Die Bresaola, eine besonders im Sommer äußerst beliebte Wurstware, wird wiederum in Kombination mit Ricotta-Käse und in Stifte geschnittenen Zucchini zu einem farbenfrohen und schmackhaften Gericht. Zucchini bestehen zu 94% ihres Gewichts aus Wasser und sind ein hervorragender Lieferant von Vitaminen und

Mineralstoffen sowie von Carotinoiden mit antioxidantischer Wirkung; roh genossen entfalten sie auf optimale Weise ihren Nährwert.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren (IVSI) wurde 1985 mit dem Ziel gegründet, den Bekanntheitsgrad der typischen Wurstwaren zu fördern und genaue Informationen in Hinsicht auf die Nährwerte sowie der kulturellen und gastronomischen Aspekte dieser Produkte und deren Herstellung zu verbreiten. Auf nationaler Ebene hat das „Istituto Valorizzazione Salumi Italiani“ zahlreiche Publikationen, Marktforschungen, wissenschaftliche Recherchen sowie sonstige, an die Massenmedien, Opinion Leader, Wissenschaftsgemeinden und Verbraucher gerichtete Initiativen gefördert. Für das Ausland wurden Werbekampagnen für Wurstwaren in Frankreich, Deutschland, Belgien, Schweiz, Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, Vereinigte Staaten, Südkorea, Japan und Hong Kong gestartet.

Consorzio Cacciatore Italiano

Seit 2005 setzt sich das Konsortium für die Bekanntmachung, den Schutz und die Förderung der „Salamini Italiani alla Cacciatora“ DOP (g.U) ein. Es verfügt außerdem über Aufsichtsbefugnisse mit dem Zweck, Missbrauch, Imitationen, Produktpiraterie und Fälschungen in Italien und auch grenzüberschreitend zu unterbinden.

Consorzio Mortadella Bologna

Das 2001 gegründete Konsortium „Consorzio Mortadella Bologna“ setzt sich für den Schutz, die Förderung und die Vermarktung der Mortadella Bologna IGP (g.g.A) ein. Es überwacht und bekämpft außerdem Imitationen und Fälschungen. Derzeit gehören dem Konsortium „Consorzio Mortadella Bologna IGP“ (g.g.A) 27 Betriebe an, in denen 95% der „Mortadella Bologna IGP“- Wurstwaren hergestellt werden.





Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Das Konsortium „Consorzio Zampone und Cotechino Modena IGP“ (g.g.A) wurde 2001 gegründet, um den „Cotechino Modena IGP“ (g.g.A) und den „Zampone Modena IGP“ (g.g.A) zu schützen, zu fördern und zu vermarkten. Mitglieder des Konsortiums sind 15 Unternehmen, in denen der Großteil dieser beiden Wurstwaren hergestellt wird.

Das Dreijahresprojekt „**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**“, an dem das IVSI, das Konsortium Cacciatore italiano, das Konsortium Mortadella Bologna, das Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP beteiligt sind, hat sich zum Ziel gesetzt, den Bekanntheitsgrad und die Beliebtheit der mit den Gütesiegeln **DOP (g.U)** und **IGP (g.g.A)** gekennzeichneten italienischen Wurstwaren vor allem auf dem deutschen und einem der wichtigsten Märkte der EU zu fördern. Folgende Website <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> sowie die weiter unten angeführten Seiten der sozialen Medien sind der Kampagne gewidmet:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap

Das Hashtag für sämtliche Aktivitäten in den sozialen Medien ist: **#enjoy_EAP** (wobei EAP die englische Abkürzung für European Authentic Pleasure ist).

Pressebüro

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it – 346 8734426 - 02 8925901

„Der Inhalt dieser Pressemitteilung stellt lediglich die Meinung des Autors dar, der diesbezüglich die komplette und ausschließliche Haftung übernimmt. Die europäische Kommission übernimmt keinerlei Haftung für jedwede Anwendung der hier enthaltenen Informationen.“



Facebook: European Authentic Pleasure
Instagram: european_ap

Twitter: @European_ape