

 inLOMBARDIA

ESSEN — UND WEIN

/ Magazin





Essen und Wein #inLombardia — Magazin

Wer eine Gegend aus unmittelbarer Nähe erkunden und kennenlernen möchte, beginnt am besten bei ihren Gaumenfreuden.

Die Rezepte erzählen Geschichten, die besten Kochkünstler interpretieren die Tradition in immer neuen Varianten. Restaurants und Kellereien bieten die Juwelen des lokalen Weinbaus und der Gastronomie.

Eine Vielzahl neuer Erfahrungen und spannender Events erwarten Sie. Entdecken Sie die Lombardei mithilfe ihrer einzigartigen Aromen.

Auf dem Einband_ Schneidebrett, entworfen und hergestellt für Essen und Wein #inLombardia



Mailand

— *Auf Entdeckungstour...*

*Vom Zentrum bis hinaus auf die Felder - vom
Wolkenkratzer bis zum Bauernhof. Die Stadt birgt
unzählige Kulturen, das Land schenkt zahllose Genüsse*



*Mailand verwandelt die Tradition in Innovation und macht das Fremde zur Tradition.
Die Umgebung überrascht mit ihren Klöstern, Reisfeldern, Weingärten und antiken Rebstöcken*



Photo

Seitlich_ Restaurant Galleria Vittorio Emanuele 2, Mailand

Vorherige Seite_ Risotto nach Mailänder Art am Naviglio Grande

Mailand ist einfach großartig. Man sagt Mailand und meint den Dom mit seiner „Madonnina“, die bimmelnden Straßenbahnen, den Blick von Piazza Cordusio auf das Schloss der Sforza, die Wolkenkratzer im Stadtteil Porta Nuova, die weltweit einzigartigen Kunstsammlungen, den bürgerlichen Charme der Museumshäuser. Aber ab und zu dringen auch Wildschweine in die Stadt ein, um von den Trauben zu naschen, aus denen der rote San Colombano DOC entsteht, der als Perlwein besonders gut zu Würst, Omelett, Reisgerichten, Cassoeula (Kohleintopf mit Fleisch) und Busecca (in Tomatensauce gekochte Kutteln) schmeckt.

Der Hausgarten. Mailand – das sind Häuser und Plätze – aber in südlicher Richtung erstrecken sich am Naviglio Grande auch die Felder des Naturparks Ticino, der die Stadt seit vielen Jahrhunderten mit seinen landwirtschaftlichen Erzeugnissen versorgt. Wie der Dialekt der Stadt und letztlich auch ihr Charakter wurde die Mailänder Küche im Laufe ihrer Geschichte durch die ausländischen Belagerer verändert und bereichert. Die Nähe zu Österreich offenbart sich in dem symbolträchtigsten Gericht der Stadt, dem Mailänder Kotelett, das angeblich von Feldmarschall Radetzky eingeführt wurde, aber

wahrscheinlich von hier nach Österreich gebracht wurde, wo es zum Wienerschnitzel mutierte.

Süße Mythen. Der bekannteste Kuchen der Stadt ist der Panettone: Die Legende erzählt, dass der Küchenjunge Toni einen Geistesblitz hatte, als der Koch von Ludovico il Moro die Torte für einen wichtigen Anlass verbrennen ließ. Er riet ihm, den Brotteig mit allem zu mischen, was in der Küche an Süßem zu finden war, und ihn zu einer Kuppel zu formen. So entstand der „Pan d’Toni“, ein Vorfahre der Mailänder Weihnachtsspezialität. Aber Mailand schreibt weiter Geschichte:

Die Stadt entwickelt sich stetig, deshalb stammen viele Spezialitäten aus anderen italienischen Regionen, und zu den renommiertesten Restaurants gehören japanische, chinesische, erythraische Lokale.

Stadt des Aperitifs. Obwohl der Campari, einer der beliebtesten Bitter der Welt, in Novara erfunden wurde, verdankt er Mailand seinen Erfolg. Er wird als Grundlage für zahlreiche Cocktails wie den Negroni Sbagliato verwendet, der 1968 in der Bar Basso von Mirko Stocchetto kreiert wurde, der den Gin durch Sekt ersetzte.

Rund um die Cascine

— Genussvolle Tage

0-km-Gemüse, alte Weingärten, Salami vom königlichen Wurstmacher – auch das ist Mailand, die zweitwichtigste Agrarstadt Italiens



9.00 Uhr

Frühstück bei Gattullo

Lassen Sie sich das Gebäck schmecken, während Sie die Photos von Liedermachern und Kabarettisten aus Mailand wie Enzo Jannacci, Cochi und Renato betrachten. Irgendwo haben Sie gelesen, dass Mailand die zweitwichtigste Agrarstadt Italiens ist, und können es kaum glauben, aber dann stoßen Sie in dem Bezirk aus dem 19. Jh. nahe von Porta Romana auf Cascina Cuccagna, ein richtig ländliches Gehöft.

12.00 Uhr

Mittagessen auf dem Bauernhof

Das Interieur der Cascina überrascht: eine bäuerliche Architektur aus dem 17. Jh., Arkaden und Loggien, ein begrünter Innenhof, Holzdecken. Bummeln Sie zwischen diesen alten Gebäuden, in denen heute auch die Trattoria Un posto a Milano untergebracht ist. Sie können entsprechend der Produkte, die täglich von den Landwirtschaftsbetrieben geliefert werden, unter stets wechselnden Gerichten wählen. Eine ländliche Oase in der Stadt.

15.00 Uhr

An der Weinstraße

Fahren Sie von der Stadt aus südwestwärts in Richtung Lodi und nehmen Sie die Via San Dionigi, die von Mailand über Chiaravalle zum Hügel San Colombano führt. Nun befinden Sie sich im ländlichen Gebiet der Lombardei. Hier können Sie einen der vielen historischen Bauernhöfe von Mailand besuchen und Brot mit natürlicher Hefegärung, Honig aus Bienenstöcken des Parco Sud und frisch gemolkene Milch kaufen.

Photo

Linke Seite_ Croissant Gattullo, Mailand

Links_ Der Cocktail Negroni Sbagliato in der Bar Basso, Mailand

Rechte Seite_ Cascina Cuccagna, Mailand

Rechts_ Weinkellerei Pietrasanta, San Colombano al Lambro



17.00 Uhr

Imbiss in der Wursterei Panigada

„Borgo Insigne“ in San Colombano: Besuchen Sie die älteste Wursterei des Landes von Stefano Panigada, dem Wurstmacher des Königshauses. Es ist fast unmöglich, der Verlockung zu widerstehen, die von den Cresponi, Filzette, Landjägern, Salamelle, Aglioli, Salami, Rohwürsten und Würstchen an den Wänden ausgeht.

18.00 Uhr

Aperitif in der Önothek

Zu Fuß erreichen Sie die Önothek Poderi San Pietro in zehn Minuten. Hier befinden wir uns in einem jahrhundertealten Weinbaugebiet. Die ersten Reben wurden bereits Ende des 14. Jh. eingeführt. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg drohte die Weinkultur zu verschwinden. Wenn Sie auf dem Rückweg nach Mailand sind, können Sie sich in der legendären Bar Basso einen Negroni Sbagliato genehmigen.

21.00 Uhr

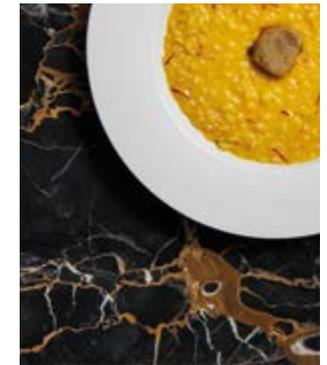
Abendessen im Gasthof

Wir sind wieder in Mailand, im Gebiet Porta Ticinese. Hier kam im 17. Jh. der Wein San Colombano auf, der in den Weinstuben gezapft oder den Reisenden bei Tisch serviert wurde. Gönnen Sie sich in der Trattoria la Madonnina ein Dinner: Cremiger Reis „mantecato“, Mailänder Kotelett, Käse mit Nüssen und Honig.

Von Gold und Safran

— Besondere Tipps

Dank seiner TV-Auftritte ist Carlo Cracco einer der bekanntesten Köche in Italien. Ab 2018 eröffnete er sein neues Restaurant in Mailands guter Stube, der Galleria Vittorio Emanuele



Risotto alla Milanese und Ossobuco von Carlo Cracco

Zutaten für 4 Personen:

Für das Risotto:
500 g Arborio-Reis
200 g Butter
30 g Rindermark
Eine kleine Zwiebel
Safran in Fäden
Ein Glas Weißwein
1 l Fleischbrühe
160 g Grana Padano DOP

Für das Ossobuco:
4 Hachsenscheiben
Zwiebel, Karotte und Sellerie
130g Butter
Die Schale einer Zitrone
Eine Knoblauchzehe
Majoran
Ein Glas Weißwein
Eine Handvoll Mehl

Zubereitung

Für das Risotto: Zwiebel hacken und zusammen mit dem Mark in 100 g Butter andünsten. Wenn die Zwiebel glasig wird, Reis zugeben und rösten, dann mit dem Wein ablöschen. Verdampfen lassen, Safran zugeben, der vorher in einer Kelle heißer Brühe ziehen durfte. Weiter Brühe zugeben, jeweils eine Kelle, rühren bis der Reis gar ist. Mit dem geriebenen Grana Padano und der Butter glattrühren. Für das Ossobuco: Hachsenscheiben in Mehl wälzen und in der Pfanne mit 80 g Butter und gehackter Zwiebel, Karotte und Sellerie fünf Minuten anbraten. Weißwein zugeben und verdampfen lassen, dann das Fleisch mit der Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze ca. 1½ h im geschlossenen Topf garen. Kurz vor Ende der Garzeit gehackten Knoblauch, Zitronenschale und Majoran zugeben. Risotto auf die Teller verteilen und je ein Ossobuco dazu legen, zusammen mit einem Löffel Soße.

Du bist ein zugezogener Mailänder, aber diese Stadt hat dir viel gegeben.

Mailand hat mich aufgenommen, als ich 20 Jahre alt war: Ich hatte gerade die Hotelschule abgeschlossen und mein Traum war es, bei Gualtiero Marchesi zu arbeiten, der damals das Restaurant in der Via Bonvesin Della Riva hatte. Nach dieser Erfahrung bin ich viel gereist, in Italien und im Ausland, aber mit dem Ziel, zurückzukommen und hier Wurzeln zu schlagen. Mailand ist eine Stadt, die dir das Gefühl gibt, willkommen zu sein, dich wachsen lässt, dir die Chance gibt, deine Pläne zu verwirklichen.

Was sind die Stärken der Mailänder Küche?

Erstens die Einflüsse aus dem Ausland: Über die Jahre ist es ihr gelungen, sich alles einzuverleiben,

mit dem sie in Kontakt kam. Zweitens, das wissen nur wenige, ist die Umgebung von Mailand eins der reichsten und größten landwirtschaftlichen Gebiete Italiens, mit großer Biodiversität und einmaligem Ökosystem. Außerdem besteht ihre Größe auch darin, sich auch im Ausland kennen und schätzen zu lassen, nur wenige andere Städte in Italien sind für ihre Gerichte so bekannt wie Mailand, z. B. Mailänder Schnitzel und Risotto.

Und das Traditionsgericht, das du gern kochst?

Das Risotto alla Milanese, mit Safran und Kalbmark. Es steht seit jeher im Restaurant auf der Karte und ich koche es auch oft zu Hause, weil es das Lieblingsessen meiner Kinder ist.

Sag uns zum Schluss noch, welche Orte in Mailand du in der Freizeit gern besuchst.

Samstags morgens kaufe ich für meine Familie in den Läden meines Viertels ein: bei Fratelli Galantino in der Via Solferino Obst und Gemüse oder bei der Metzgerei Macelleria dell'Annunziata. Sonntags esse ich oft zu Mittag in einer Trattoria, wo traditionelle Gerichte mit einfachen und bodenständigen Rezepten angeboten werden. In der schönen Jahreszeit fahre ich Fahrrad und besuche auf der Rückfahrt immer die wunderschöne Abtei Chiaravalle.

Photo

Oben_Carlo Cracco in der Küche seines Restaurants



Die Kultur des Geschmacks — Kochen im Museum

Originelle Kombination von Essen und Kunst: Enrico Bartolini bringt gastronomische Kreativität ins Mailänder Kulturmuseum

Als 2014 in der Via Tortona das Mudec, das Museo delle Culture, eröffnete, zusammen mit der herrlichen Sammlung und den Wanderausstellungen internationalen Formats, schenkte sich Mailand auch ein Spitzenrestaurant: Im obersten Stock kam der talentierte Enrico Bartolini unter, der 2017 seinen zweiten Michelin-Stern erhielt. Hier brachte der Koch seine Philosophie in die Küche ein: Gliedern des einzelnen Rezepts in kurze Abschnitte, die durch ihre Hauptzutat und die verschiedensten Düfte, von Feld bis Meer, verbunden sind. Zerlegt in Fragmente, die sich in Geschmack und Aussehen unterscheiden, mit Essenzen und Farben aus aller Welt. Die einzelnen Teile kommen dann durch den Ritus der Mahlzeit wieder zusammen. So werden Kochen und Essen zu einer Performance, einer künstlerischen Aktion.

Krebse von Santa Margherita, Thunfisch-Ventresca, Milchferkel, Tauben-Spieß: Der Koch zergliedert die Gerichte und führt sie wieder zusammen, wie in einem Film, in einer Folge aus Vorspann, Handlung und Abspann. Dem Krebs, der nur zur Hälfte frittiert wird (Kopf und Beine), gehen eine Schalentier-Suppe mit Hummerkoralle, Mandeln in Schale und gefüllte Mandeln mit Krebstatar voraus. Das Harlekin-Risotto wird in zwei Teilen serviert: zuerst die Soße aus Paprika, Grana Padano, Pinienkernen, Curry und Gewürzkräutern, dann der mit Schnittlauch und Butter verfeinerte Reis. Der Gast darf die Teile nach Belieben dosieren, das eine oder andere einzeln oder in Kombination probieren. Das ist, was Enrico Bartolini in der Küche tut, und dass er es im Mailänder Kulturmuseum tut, scheint ganz klar die natürliche Konsequenz zu sein. Im Erdgeschoss befindet sich das Bistro, auch dort mit Stil und Qualität: geöffnet für Frühstück, Gourmet-Mittagspause und Aperitif.

—

Photo Tauben-Spieß nach Enrico Bartolini



Valtellina

— *Auf Entdeckungsreise...*

Viel Schnee im Winter, kühle Wälder im Sommer – das Valtellina bietet Produkte mit intensiven Düften, einzigartigem Geschmack und seltenen Formen



Starkes Land, von den Römern für seine dichten Wälder und Thermalquellen geliebt. Seine Hochgebirgsalmen bescheren großartigen Käse und bestes Fleisch und auf seinen Terrassen gedeihen heroische Reben



Photo

Rechts_ Pizzoccheri und Wurstplatte im Restaurant La Florida

Vorherige Seite_ Terrassierte Hänge des Valtellina

Zwischen Abenteuer und Entspannung.

Nicht nur Tiefland, Reisfelder und Seen, die Lombardei ist auch das Land der Tannenwälder, Berggipfel und Skiloipen, sie bietet Abkühlung in heißen Sommern und Abenteuer in harten Wintern. Das Veltlin gilt als Ort des Wohlseins seit den Zeiten der Römer, die hier auch das geliebte schwefelige Wasser für die Thermen fanden, die noch heute ein wichtiges Ausflugsziel in Bormio sind, zusammen mit einem Spaziergang durch die herrliche Jugendstil-Altstadt von Tirano, eins der schönsten Städtchen der oberen Lombardei.

Reben für Helden.

Beim Anbau der Rebe, aus der die Nebbiolo-Traube erzeugt wird, hier Chiavennasca genannt, müssen die Widrigkeiten der Natur bezwungen werden – Gefälle und Böden – mit Terrassen, die mit mühsam aus Trockenmauern gebaut werden: Der „heroische Weinbau“ gibt sich der rauen Wirklichkeit nicht geschlagen und unterwirft das Land dem Wunsch, Trauben wachsen zu sehen, sie zu ernten und dann die Früchte der Arbeit zu verarbeiten und daraus vorzüglichen Nektar zu machen. So entstehen beste Rotweine wie der Sassella an einer sehr steilen und windigen Lage, dem „Inferno“, aus Trauben eines besonderen Gebiets, das sich im Sommer extrem

aufheizt, und der Sfursät oder Sforzato, einer der bekanntesten Likörweine Italiens.

Milchwunder.

Der berühmteste Käse des Tals ist der Bitto, dessen Herstellung traditionell wenigen Almen im Hochgebirge vorbehalten war, in den vom gleichnamigen Bach durchflossenen Gebieten. Die Geheimnisse des Käses sind die warme Verarbeitung und die Zusammensetzung der Milch: Neben Kuhmilch auch Milch der im Val Gerola beheimateten Orobica-Ziege. Außerdem der Casera, ein Käse, der nach dem Keller benannt ist, in dem die Laibe zum Reifen aufbewahrt werden: passt besonders gut

zu Pizzoccheri und zum Füllen von Sciatt, kleinen, schmackhaften Fladen aus Buchweizen.

Bresaola und „Ziegenvioline“.

Zu den Spezialitäten des Tals gehören nicht nur Käsesorten, sondern auch weltweit anerkannte Wurstwaren, von der Bresaola aus magerem, würzigem Rindfleisch im ganzen Stück bis zur seltenen „Ziegenvioline“, aus Schinken und Schulter der Ziege, die ihren Namen der Form dieses Musikinstruments verdankt.

Im Teglio-Tal

— Tage des Geschmacks

Roggenbrot mit Butter zum Frühstück, Verkostungen von Inferno und Bitto, Pizzoccheri und Sfursat, um tief in den Geschmack der Berge einzutauchen



11:30 Uhr

Besuch der Kellerei Nino Negri

Der Inferno Carlo Negri Valtellina Superiore DOCG verdankt seinen Namen dem kleinen, unwegsamen Gebiet des Valtellina, wo die Weinberge steil geneigt sind und es im Sommer sehr heiß wird. Man verköstigt ihn am besten beim Besuch der Kellereien eines der stimmungsvollsten Orte des Tals, dem Castello Quadrio in Chiuro.

13:30 Uhr

Mittagessen im Crotasc

Einst als Stall genutzt, zeigt der „Crotto“ in Mese – heute zum Restaurant geworden – seine lange Geschichte an den Wänden, an denen alte Instrumente der bäuerlichen Kultur hängen. Seit Generationen wird das Lokal von der Familie Prevostini geleitet. Im Winter brennt stets der Kamin und im Sommer werden die Gäste unter hundertjährigen Kastanien empfangen.

16:00 Uhr

Besuch im „Centro del Bitto“

Das Zentrum für die Reifung dieses herausragenden Almkäses – der heute den Ruf des historischen Rebells hat – ist im Bergdorf Gerola Alta, im geografischen Kern der Almen des Bitto-Tals. In den Kellern sind die Laibe, die bis zu 10 Jahre alt werden, zu bewundern, und es können verschiedene Reifegrade probiert werden.

Photo

Nebstehende Seite links_
Kellerei Nino Negri,
Chiuro (So)

Links_ Wurstplatte mit
Veltliner Äpfeln

Nebstehende Seite rechts_
Das „Centro del Bitto“,
Gerola Alta (So)

Rechts_ Inferno von Nino
Negri, Chiuro (So)



17:00 Uhr

Einkäufe in der Drogerie der Gebrüder Ciapponi

Kein Spaziergang in Morbegno ohne einen Stopp im bezauberndsten historischen Laden der Gegend: der Drogerie Ciapponi. Ein Ort, der vergangene Zeiten aufleben lässt, zwischen alten Registrierkassen und Karten unbekannter Almen mit einzigartigen Spezialitäten.

20:00 Uhr

Abendessen in Teglio

Es ist nun Zeit für Pizzoccheri, in dem Dorf, aus dem sie stammen. Viele Trattorien im Ort servieren diese unwiderstehliche traditionelle Spezialität: Wählen Sie eine, die sich an das in der „Accademia del Pizzocchero“ verwahrte Rezept hält.

23:00 Uhr

Abschiedstrunk

In der Weinbar Tirano in Tirano finden Sie Wärme, Musik und Sympathie, die besten Begleiter für ein Glas des edelsten der Veltliner Weine: den Sforzato oder Sfursat. Der Name leitet sich von der Praxis ab, die Reifung der Trauben zu „forcieren“, d. h. zu verlängern, indem man die besten Trauben ein paar Monate nach der Lese auf Rosten ruhen lässt.

Der freundliche Berg

— Besondere Tipps

Franco Aliberti, ehem. Osteria Francescana, und Gianni Tarabini sind die Köche des Restaurants La Preséf im Agrotourismus-Hof La Fiorida in Mantello. Hier ist der Berg nah und großzügig



Wie ist die Veltliner Gastronomie?

Die Veltliner Gastronomie spiegelt die einfachen, antiken Familientraditionen wider. Jedes Gericht erinnert im Geschmack an die heimischen Gebräuche: Viele Rezepte wurden von den Großmüttern überliefert, mit Produkten aus den Sennereien oder der Bestellung von Land, das dem Fels oder dem Wald abgetrotzt wurde. Ein Land, das sechs Produkte mit geschützter Bezeichnung zu bieten hat, die miteinander kombiniert, wie sechs Noten in der Musik, unendliche Geschmackssinfonien hervorbringen können.

Welches einheimische Gericht kocht ihr am liebsten von allen?

Wir lieben die Sciatt. Trotz des Namens (der im Veltliner Dialekt die schwarzen Kröten bezeichnet) sind sie geschmacklich wahre Perlen, die aus einfachen Zutaten entstehen: Wasser,

Buchweizenmehl, Veltliner Käse Casera DOP und ein bisschen Grappa.

Welche Beziehung habt ihr zu den heimischen Erzeugern?

Das Land ist die Speisekammer, mit der wir unsere Küche beliefern. Wenn wir den Hof La Fiorida verlassen, darf ein Tagesbesuch bei den vielen örtlichen Erzeugern nicht fehlen, seien es kleine Handwerker, Landwirte oder größere Viehbetriebe. Mit ihren Produkten tragen sie alle dazu bei, dass wir ein Menü kreieren, das unseren Gästen unverfälschte geschmackliche Qualität bietet.

Franco, du stammst ursprünglich nicht aus dem Tal: Was hast du hier entdeckt, das du nicht erwartet hast?

Es ist der Wert der kleinen Dinge, der das Valtellina anders macht. Hier gibt es noch traditionelle

Gebräuche, zeitlose Dörfer und fast unerforschte Täler, in denen der Mensch nicht die Oberhand hat: Es mögen ‚kleine‘ Dinge sein, die für Einheimische nichts Besonderes sind, aber einen großen Zauber für denjenigen haben, der sie zum ersten Mal entdeckt.

Welche einheimischen Weine bevorzugt ihr?

Der Nebbiolo delle Alpi bezieht seine Kraft und seinen Charakter aus einem heroischen Weinbau mit monumentalen terrassierten, in den Fels gegrabenen Weinbergen, wo jeder Schritt vom Anbau bis zur Lese in mühevoller Handarbeit erfolgt. Den Gästen, die in La Fiorida oder La Preséf die örtlichen Weine verkosten, empfehlen wir stets eine Wanderung auf dem Terrassenpfad über die berühmten DOCG-Lagen des Maroggia, der Sassella, des Grumello, des Inferno und darüber hinaus, um voll und ganz zu verstehen, was das „terroir“ für diese großen Weine bedeutet.

Photo

Oben_Franco Aliberti und Gianni Tarabini



Die Pizzoccheri der Veltliner Tradition

Zutaten für 4 Personen

400 g Buchweizenmehl
100 g weißes Mehl
200 g Butter
250 g Käse Valtellina Casera DOP
150 g Grana Padano DOP
200 g Wirsing
250 g Kartoffeln
Eine Knoblauchzehe
Pfeffer

Zubereitung:

Pizzoccheri sind Teigwaren aus Buchweizenmehl, deren Originalrezept von der Accademia del Pizzocchero in Teglio verwahrt wird. Die beiden Mehlsorten mischen und mit Wasser etwa 5 Minuten kneten. Mit dem Nudelholz den Teig in 2-3 Millimeter Dicke ausrollen, daraus 7-8 Zentimeter breite Streifen machen. Streifen übereinander legen und der Breite nach schneiden, so dass etwa 5 Millimeter breite Bandnudeln entstehen. Gemüse in Salzwasser garen, Wirsing (je nach Jahreszeit kann der Wirsing durch Mangold oder Brechbohnen ersetzt werden) in kleinen Stücken und die Kartoffeln in Würfeln, Pizzoccheri nach 5 Minuten dazugeben. Nach etwa zehn Minuten die Pizzoccheri mit einem Schaumlöffel herausnehmen und einen Teil davon in eine vorgewärmte Backform geben, mit dem geriebenen Grana Padano DOP und dem Valtellina Casera DOP in Schnitzeln bestreuen, abwechselnd mit Pizzoccheri und Käse fortfahren. Butter mit dem Knoblauch gut anbräunen, dann auf die Pizzoccheri geben. Pizzoccheri ohne zu mischen heiß servieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.



Besuch in den Kellereien — Abstecher ins Grüne

Ein Ausflug aufs Land zu den Rebzeilen und dem Nektar von Bacchus: Die Kellereien empfangen die Liebhaber des Weines das ganze Jahr über

Von den Alpen zur Poebene, von den großen Seen bis zu den sanften Hügeln ist die Lombardei eine sehr abwechslungsreiche Landschaft, was sich auch in der reichhaltigen und vielfältigen Weinproduktion widerspiegelt. Immer mehr Kellereien empfangen auch Besucher, ein lohnendes Ziel für einen Tagesausflug in die Umgebung. Viele bieten geführte Verkostungen und Weinproben an. Wir empfehlen Ihnen einige, die ohne Voranmeldung besichtigt werden können.

Casa Vinicola Pietro Nera: Die Weinkellerei in Chiuro, Valtellina, erzeugt Nebbiolo aus Rebsorten in Berglagen, die in den Rätischen Alpen angebaut werden.

Poderi di San Pietro: Das Weingut liegt im Gebiet von San Colombano al Lambro, ganz in der Nähe der Landeshauptstadt, und stellt das Potenzial des Weinbaus in der Umgebung von Mailand unter Beweis.

Cascina Ronchetto: In diesem Betrieb in Morazzone, Provinz Varese, werden Vareser Weine erzeugt, die in Fässern aus französischem Eichenholz reifen.

Azienda Agricola Gravanago: Der Betrieb befindet sich in einem mittelalterlichen Dorf in Provinz Pavia, dessen Namen er trägt. Hier scheint die Zeit stillzustehen, und die modernen Technologien ergänzen alte Traditionen.

La Fattoria Colombara Gozzi: Das Gut in Mozambano (MN) ist seit den 20er Jahren in Familienbesitz und berühmt für den Muskateller „Le Falme“, der die traditionellen Tortelli mit Kürbis aus Mantua perfekt begleitet.

La Tenuta Rovaglia: Zu diesem Landgut aus dem späten 19. Jh. gehören die ältesten und größten Weingärten südlich des Gardasees. Hier entsteht ein köstlicher Lugana DOC.

La Manèga: In diesem Familienbetrieb in Gussago (BS) werden Brut-, Rosé- und Satèn-Weine erzeugt.

L'Azienda Agricola Angelo Pecis: Auf dem Bauernhof bei der romanischen Kirche San Pietro delle Passere in Provinz Bergamo, zu dem 2,5 Hektar Land gehören, sind noch die Traditionen der Benediktinermönche lebendig, die mit den modernen Produktionstechniken harmonisieren.

—
Photo

Verkostungen und Weinkellereien



Cremona und Mantua

— Auf Entdeckungstour..

Dieser Landstrich mit seiner schrankenlosen Kultur ist seit dem 15. Jh. das Zentrum einer regen Handelstätigkeit. Hier vermischt sich Bitteres mit Süßem, Zartes mit Würzigem



Städte, die dank ihrer Geschichte, Kochkunst, Küche und Traditionen berühmt sind. Eine herzhaft-küchliche Küche mit raffinierten Kontrasten und erlesenen Harmonien, die aus der Liebe zum Leben und zu all seinen Aromen entstehen



Photo

Seitlich_Dom und Torrazzo (Glockenturm), Cremona

Vorherige Seite_Kürbis von Mantua

Eine lange Tradition. Es ist kein Zufall, dass Bartolomeo Sacchi, der Autor eines der berühmtesten Kochbücher der Welt, des *De Honesta Voluptate et Valetudine*, aus Cremona stammt. Die ausgedehnte Ebene um den Fluss Po, der in die Obere Adria mündet, war schon damals ein Handelsgebiet, und in den bedeutenden Häfen von Cremona gelangten Produkte aus Venedig und aus dem Orient: Gewürze und Salz und vielleicht auch der *Torrone*, eine typische Süßigkeit aus dem Mittelmeerraum.

Die Mostarda. Die von jeher florierende

Landwirtschaft in dieser Gegend widmet sich hauptsächlich der Produktion von Melonen, Kürbissen, Wassermelonen, Zwiebeln, Birnen und Äpfeln. Letztere sind die Zutaten für die *Mostarda*, eine süße Spezialität aus eingelegten Früchten, denen der Senf eine pikante Note verleiht. Diese Senffrüchte werden zu Brat- oder Kochfleisch wie *Gran Bollito Misto* (Fleischtopf), zu *Cotechino* (Rohwurst) oder *Stracotto d'asino* (Esel-Gulasch) gereicht. Das Schweinefleisch, unumstrittener Star, wird zu harter und weicher Salami mit leichter Knoblauchnote verarbeitet. Dazu ist der rote Perlwein *Lambrusco Mantovano* ein idealer

Begleiter. Der berühmte Vergil aus Mantua erwähnt bereits vor mehr als 2000 Jahren in seinen *Eklogen* die großzügige *Vitis Labrusca* und ihre leuchtend roten Blätter.

Die unerwartete Süße. In den Küchen von Mantua spielt ein erster Gang die Hauptrolle: Die *Tortelli* mit Kürbis, deren Füllung durch *Amaretto* und *Mostarda* ein süßes Aroma erhalten. Das Wahrzeichen der Mantuaner Konditoreien ist die *Sbrisolona*, ein Streuselkuchen, der seinen Namen der mürben Konsistenz sowie den Krümeln und Bröseln verdankt, die beim Schneiden der Stücke entstehen.

Künstliche Seen. Im unteren Zipfel der Region in südöstlicher Richtung darf der Fisch nicht fehlen: Mantua liegt nämlich am Ufer des *Mincio* und ist seit 1100 dank einer Reihe monumentaler hydraulischer Werke von drei Seen umgeben. Der wertvollste Fisch, der in diesen Gewässern – wo noch möglich – gefischt wird, ist der Hecht, der oft mit einer Sauce aus Kapern, Petersilie, Knoblauch und Sardellen zubereitet und mit einer Beilage aus gerösteter *Polenta* serviert wird. Auch die Stadt Cremona ist dank der vielen Flüsse, die das Gebiet der Provinz durchziehen, bekannt für ihre Süßwasserfisch-Rezepte.

Die Gaumenfreuden

— Genussvolle Tage

„Marubini“ (gefüllte Nudeln), „Blisgòn“ von Casalmaggiore (Ravioli mit Kürbisfüllung), Tortelli mit Kürbis, Cotechino mit Mostarda, Esel-Gulasch und Hecht, traditionelles Gebäck und Lambrusco im Kelch



9:00 Uhr

Frühstück in der Konditorei

Treffpunkt in der Pasticceria Lanfranchi von Cremona: Auf den Tresen im Jugendstil werden Torten, Backwaren, Kekse und natürlich der Torrone präsentiert. Aber auch Senfrüchte, Konfitüren, Quittengelees, Schokoladencremes und das Pan Cremona. Ganz in der Nähe ist die Kathedrale, also können Sie die Altstadt mit ihren kostbaren Kunst- und Bauwerken besichtigen.

11:00 Uhr

Der Torrone

Verlassen Sie Cremona nicht, ohne sich einen Torrone-Vorrat zugelegt zu haben: Die Strecke nach Mantua führt an Vescovato vorbei; dort legen Sie eine Pause ein und gehen zu Rivoltini Alimentare Dolciaria, um Torrone zu kaufen: in der traditionellen Form, auf dem Tablett, in Wurst- oder Geigenform und die weichen, zahnfreundlichen Sorten: Morbidini mit Früchten oder Creme, knusprig und „spacarent“ (hart).

12:30 Uhr

Mittagessen in Mantua

Das prächtige, herrschaftliche Mantua ist eine einladende Stadt. Auf der Piazza delle Erbe machen Sie unter dem Laubengang des Palazzo della Ragione Halt und setzen sich in das Lokal Cento Rampini. Probieren Sie die „Nervetti“ (Kalbssehnen) mit roten Bohnen, Tortelli mit Kürbis, Butter und Salbei, Bigoli al torchio (Eiernudeln aus der Presse) mit Sardellen oder Hecht an grüner Sauce. Zur Einstimmung kosten Sie den Wein einer der Kellereien im Mincio Park.

Photo

Seite links_ Mostarda (Senfrüchte) und Cotechino (Rohwurst)

Links_ Radweg am Mincio

Seite rechts_ Glockenturm von Cremona

Rechts_ Dom und Glockenturm, Cremona



16:00 Uhr

Ausflug zum Mincio Park

Durchwandern Sie den Park in nördlicher Richtung bis Monzambano, besuchen Sie das Landgut Ricchi und seine regelmäßigen Rebzeilen. Bewundern Sie die Kellereien mit den gemauerten Gewölben und kosten Sie die hochwertigen Weine, die in Barriques reifen, zusammen mit Wurst, Grana Padano DOP, Mostarda und dem Streuselkuchen Sbrisolona.

20:00 Uhr

Abendessen im Cigno

Das Restaurant Cigno befindet sich in der Altstadt in einem Wohnhaus aus dem 16. Jh. Sie nehmen in dem großen Salon Platz, wo die rustikalen Holzbalken an der Decke einen angenehmen Kontrast zu den Designerlampen bilden. Dann genießen Sie die mit Fleisch gefüllten Agnolini in der Brühe, Knoblauchwurst, warme Kalbssehnen, Risotto nach Art der Pilotin und vor allem die lauwarmer, süßsaure Kapaunbrust, zubereitet nach einem Rezept des Hofkoches von Herzog Gonzaga. Zum Abschluss kosten Sie eine berühmte Spezialität: den Streuselkuchen Sbrisolona.

Die Perle am Fluss Oglio

— Besondere Tipps

„Dal Pescatore“ hat sich – gestützt auf die Tradition der Familie Santini – eine einzigartige gastronomische Identität aufgebaut, die dem Restaurant bereits 1996 drei Sterne im Guide Michelin einbrachte

Sie fühlen sich schon immer eng verbunden mit Ihrem Land und den heimatischen Gewässern. Wie spiegelt sich das in Ihrer Küche wider?

Wir glauben an den unmittelbaren Kontakt zu den Erzeugern, weil das Vertrauen in die Lieferanten der Rohstoffe unabdingbar für die Gewährleistung der Qualität ist.

Unsere Flüsse werden endlich langsam sauber, deshalb wird es wieder möglich, die darin lebenden Fische zu verwenden. Wir haben die Aufgabe, unsere Ansprüche mit hochwertigen Produkten zu realisieren. Wir arbeiten zum Beispiel mit Massimo Zani zusammen, der ein Netzwerk mit Rinderzüchtern geschaffen hat, die eine tierfreundliche Haltung garantieren. Genau dieses Fleisch brauchen wir.

Erst die Tatsache, dass wir mehr für die Qualität bezahlen können, schafft die Voraussetzung für diese Qualität.

Ihre Gerichte haben die Geschichte der hohen italienischen Kochkunst geschrieben. Welche Speise beschreibt dieses Gebiet am besten?

Die Tortelli mit Kürbis, die unserer Meinung nach die Evolution im Laufe der Jahre aufzeigen: Obwohl sie sich treu geblieben sind, haben sich doch die Zutaten und Füllung, die Dicke des Nudelteigs, die Zahl der verwendeten Eier geändert. Wir servieren sie mit weniger Butter, damit das Aroma reiner und die Pasta bissfest bleiben. Vor 20 Jahren kamen die Eiernudeln zerkoht auf den Tisch: Erst Süditalien hat uns die richtige Garstufe gelehrt.



Mantuanische Tortelli mit Kürbisfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Für den frischen Nudelteig:
200 g Weizenmehl Type 405
2 Eier
Salz

Für die Füllung:

600 g Kürbisfleisch
100 g Amaretti DOP aus Guarcino
100 g Birnen in Mostarda (Senffrüchte aus Mantua) IGP
100 g Grana Padano
1/2 TL Muskatnuss
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Kürbis putzen, in Scheiben schneiden und eine Stunde lang bei 180° in den Ofen geben, anschließend pürieren. Die pürierten Senffrüchte (Früchte und Sirup), die zerstoßenen Amaretti-Kekse, Grana, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermengen. Eine Nacht lang ziehen lassen. Das Mehl mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten; mit einem Tuch bedecken und eine halbe Stunde lang rasten lassen. Den Teig 2 mm dick auswalzen; 5 cm breite Quadrate ausschneiden und mithilfe eines Spritzbeutels das Kürbispüree in die Quadratmitte dressieren. Das obere Dreieck über das untere schlagen und mit Daumen und Zeigefinger rundum fest die Ränder andrücken. Die Tortelloni in reichlich Wasser, nachdem sie an die Wasseroberfläche ansteigen, 3 Minuten lang kochen. Ein Stückchen Butter sowie Salbei in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Tortelli mit einer Schaumkelle herausheben und vorsichtig in die Pfanne mit der Butter geben; mit Grana Padano bestreut servieren.

Welche lokalen Spezialitäten sollte ein Besucher dieser Region unbedingt kennenlernen?

Die Agnoli in der Brühe, die in Suzzara anders schmecken als in Mantua, Canneto oder Asola. Dasselbe gilt für die Tortelli mit Kürbis, die je nach Gebiet andere Formen und Zutaten haben: Einige werden mit Butter angerichtet, andere mit Tomaten, in Suzzara sogar mit Würsten. In Casteldario gibt es den Reis nach Art der Pilotin, ein Pilaw mit frischer Wurst, während die Trattoria Cigno der Familie Martini in Mantua einen Kapaunsalat à la Stefani anbietet, das war der Koch am Hof der Gonzaga. Und schließlich die Kuchen und Desserts: Sbrisolona und Zabaglione.

Photo

Oben: Giovanni Santini am Herd

Radweg am Mincio

— Genussvolle Radpausen

Der Fahrradweg von Peschiera del Garda nach Mantua schlängelt sich zwischen Höfen, an denen Tiere frei grasen, und Agrotourismus-Betrieben, in denen man in den Genuss der authentischen mantuanischen Küche kommen kann

Der Radweg Peschiera-Mantua, auch als längste grüne Autobahn Italiens bezeichnet, ist eine Teilstrecke der über 7000 Kilometer langen europäischen Route Eurovelo 7, die vom Nordkapp bis nach Malta führt. Die flache, etwa 50 Kilometer lange Radstrecke ist beschattet flach und gepflegt und führt entlang des Flusses Mincio.

Von Peschiera aus führt der Weg nach Süden durch den Regionalpark Mincio vorbei am Staudamm von Salionze, der Visconti-Brücke und den mittelalterlichen Mühlen von Borghetto, den Weinbergen der Moränenhügel, den gepflegten Feldern von Pozzolo sul Mincio. Mit einem kleinen Abstecher erreichen Sie das Naturschutzgebiet Bosco della Fontana und den Gonzaga-Palast, wobei die Strecke bis zum Schloss San Giorgio und weiter nach Mantua reicht.

Der Straße entlang breitet sich das ländliche Gebiet aus, und es treten Höfe zum Vorschein, auf denen Kühe, Pferde, Eseln, Schweine, Gänse und Enten frei grasen. In den Agrotourismus-Betrieben, Restaurants und Gasthöfen werden Capunsèi (eine Art Gnocchi aus Brot, die von den Tiroler Auswanderern am Hofe der Gonzaga eingeführt wurden), Fuiàde (Eiernudeln) mit Wildragout sowie Risotto mit Saltarèi (Flusskrebse) gereicht. Sie können in einem der vielen Agrotourismus-Höfe entlang der Strecke auf halbem Weg eine Rast einlegen oder bis nach Mantua weiter radeln: mit der Bewegung stellt sich der Appetit ein und einer Verkostung von mantuanischer Salami, Kürbis-Tortelli, Bigoli mit Sardinen, Cotechino (Schweinskochwurst) mit Kohl oder Hecht in Sauce steht nichts mehr im Weg. Mit dem Bisulàn (bäuerlicher Napfkuchen, der vermutlich auf den Buccellato aus dem toskanischen Lucca zurückgeht), der Tagliatelle-Torte und der Torta sbrisolona (Mürbegebäck) bleiben kulinarisch keine Wünsche mehr offen.

Diese Gerichte, begleitet von den Weinen aus den Moränenhügeln, sind eine hervorragende Einführung in die opulente Küche der Mantuaner.

—

Photo

Radweg am Mincio





Die Seen von Como und Varese

— *Auf Entdeckungsreise von...*

*Wo Land auf Süßwasserbecken trifft und diese durchdringt,
versteckt zwischen Bergen, beschwerlichen Anstiegen und offenen
Horizonten*



Dieses Gebiet ist von einer bäuerlichen Kultur geprägt, und die Küche spiegelt ihre Rhythmen und Bedürfnisse wider. Langsam zubereitete Gerichte, schmackhafte und einzigartige Spezialitäten, die gemeinsam mit dem Rotwein der einheimischen Rebe höchsten Genuss bieten

Photo

Daneben_ Laglio, Como

Vorherige Seite_ Gavirate, Varese



Wassergebiet. Wassergebiet. Fremdenführer nennen sie „Seenregion“, doch eine Vielzahl der dort lebenden Menschen weiß nicht, dass sie in einem der Gebiete mit den europaweit meisten natürlichen Süßwasserbecken leben. Denn diese Seen sind vom Bergen umgeben, und die Einheimischen kennen ihren eigenen. Die Gebiete rund um den Lago Maggiore, Lago di Varese und den Comer See sind ein ständiges Auf und Ab inmitten der Natur und schneebedeckten Gipfeln. Für Wanderlustige gibt es Routen wie den Sentiero del Viandante, der am östlichen Ufer des Comer Sees verläuft, und die Via dei Monti Lariani, ein Wanderweg, der die am westlichen Ufer verstreuten Bergorte verbindet. Fahrradliebhaber können

sich nach einem steilen Aufstieg über die Mauer von Sormano auf dem Colma di Sormano oder weiterführend an der Madonna del Ghisallo, wo sich das Fahrradmuseum befindet, ausruhen. Von hier aus können Sie einen herrlichen Blick auf den Comer See genießen, wo historische Villen wie die bezaubernde Villa del Balbianello Filmproduzenten aus Hollywood anziehen. Liebhaber der Literatur können den Spuren des historischen Romans „Die Brautleute“ entlang der Manzoni-Route für die charakteristischen Viertel von Lecco folgen.

Verwertung sämtlicher Teile des Schweins
Exemplarisch hierfür ist die Cassooula, eine Spezialität, die auf den weniger edlen Teilen des

Schweins (einschließlich Ohren, Füße und Schnauze) und Wirsing basiert, von denen es viele Variationen gibt: Im Gebiet von Varese kommen beispielsweise die Verzini (kleine Rohwürste aus der Wurstmasse der Salsiccia) hinzu. Ein anderes typisches Gericht ist die Bruscitt, ein Eintopf mit gewürfeltem Rindfleisch, das in einer Pfanne mit Butter, Schmalz, Knoblauch und wildem Fenchel gebräunt und mit Rotwein aufgegossen wird. Dazu wird Polenta serviert.

Missoltino eine Delikatesse vom Comersee. Die Seen haben seit jeher viele Süßwasserfische wie den Maifisch auf den Tisch gebracht, der gemäß der jahrhundertealten Tradition getrocknet und gesalzen und als Missoltino gemeinsam mit Polenta und zur

Unterstützung seines ausgeprägten Geschmacks mit Rotwein, wie der Domasino aus Sangiovese-, Merlot- und Rosseia-Trauben, autochthone Rebsorten mit begrenzter Produktion, serviert wird. Die Rebe in diesen Gebieten hat eine alte Tradition, aber verschiedene Faktoren wie die Seidenraupenzucht hatten dazu geführt, dass sie aufgegeben wurde: erst vor wenigen Jahren wurde die Weinproduktion wieder aufgenommen. Viele Weinberge sind terrassiert und mit steilen Hängen, und die für das Gebiet charakteristischen Temperaturschwankungen sind wichtige Faktoren, die den Weinen Eleganz, Frische und Geschmack verleihen.

Ausblick für Gourmets

— Genusstage

Typische Süßspeisen wie der Dolce Varese (Maismehl-Kuchen) und der Brutti ma buoni (Haselnussmakronen), Frischkäse aus Ziegenmilch vom Campo dei Fiori und einem speziellen Destillat vom Monte Sacro



9:00 Uhr

Buosino zum Frühstück

Varese hat eine Vorliebe für Schokolade: hier sind traditionsreiche kleine Konditoreien und hochwertige Backstuben zu Hause. Und genau aus diesem Grund sind Sie bei Buosi in Venegono gelandet: um den „Buosino“, eine Kaffeespezialität mit Schokolade, Milchschaum und Schokoladestreusel zu genießen. Die Reise geht weiter und führt am Park des Olona in der Nähe von Morazzano, ein antikes Weinbaugebiet, vorbei.

13:00 Uhr

Mittagessen in der Osteria

Das Belvedere von Azzate bietet einen großartigen Blick auf den See von Varese und ist einen kurzen Halt wert. Wieder auf die Hauptstraße zurückgekehrt bietet sich die Osteria da Bruno für ein Mittagessen an: Rohrsthühle, Kamin mit Sitzbänken, Fotografien aus alten Zeiten an den Wänden. Genießen Sie die ausgezeichnete regionaltypische Küche mit Tagestellern, die je nach Verfügbarkeit variieren. Der Lokalinhaber wird Ihnen davon erzählen, als sein Großvater diese Osteria gegründet hat.

Photo

Seite nebenan links_ Der „Buosino“ (Kaffeespezialität) von Buosi in Venegono, Varese

Links_ Dolce Varese, ein Dessert der Stadt Varese

Seite nebenan rechts_ Der kleine Hafen von Azzate, Varese

Rechts_ L'Osteria del Gallo, Como



15:00 Uhr

Ein Kaffee in Varese und ein Ausflug in das Valcuvia-Tal

Der „Dolce Varese“ ist ein einfaches, aber köstliches Gebäck aus Varese; sie sollten einen Stopp in der Pasticceria Zamberletti einlegen, wo er seit 1939 hergestellt wird. Genießen Sie den Kaffee und verlangen Sie das Elixir del Borducan. Dieser auf Orangen basierende Kräuterlikör wird exklusiv im Hotel-Restaurant Al Borducan, Sacro Monte verkauft. Begeben Sie sich auf die Suche nach dem frischen Ziegenkäse des Valcuvia-Tals sowie den Brutti ma buoni von Gavirate. Sie erreichen Como nach der Erkundung des Regionalparks des Campo dei Fiori.

20:00 Uhr

Como

Ein Spaziergang bei Sonnenuntergang am Seeufer führt Sie bis zum Stadtzentrum von Como, in das mittelalterliche Stadtviertel Cortesella. In einer der ältesten Straßen der Stadt trifft man auf die Osteria del Gallo: verzichten Sie nicht auf die Quiches und den Wurstaufschnitt, der begleitet von Weinen der lokalen Weingüter serviert wird. Bei einem abschließenden Gläschen Grappa lassen Sie sich von den Gastgebern ihre Erfahrungen mit der Führung eines literarischen Cafés schildern.

Regionale Inspiration

— Besondere Tipps

Paolo Lopriore ist der Lieblingsschüler von Gualtiero Marchesi, Hochmeister der italienischen Küche. Im Portico in Appiano Gentile bietet er eine regional orientierte Küche in fröhlicher Runde an



Was verbindet dich mit dieser Gegend - deinem Geburtsort, zu dem du wieder zurückgekehrt bist?

Ich pflege meine Verbundenheit mit der Region im alltäglichen Leben, ich möchte den Menschen, die hier leben, und unseren Gästen näher kommen. Im Hinblick auf die Gastronomie hat die Provinz Como bisher noch nie besonders gegläntzt. Das ist natürlich schade, aber positiv daran ist, dass sich hier noch außergewöhnlich gute Lebensmittel finden, nicht zuletzt, weil sie nie in Mode gekommen sind. Ich glaube, die Küche muss sich möglichst den lokalen Gegebenheiten anpassen. Nur ein Beispiel, ich benutze nie rotes Gemüse, weil es hier nicht angebaut wird. Die Küche hier ist mild im Geschmack und kalt in den Farben, fast reserviert.

Welche lokalen Erzeugnisse bevorzugst du in deiner Küche?

Weißes Fleisch: Hier gibt es wenig Viehzucht, und sie kann nur den Bedarf der Umgebung abdecken. Vom Kalb verwende ich beispielsweise sehr gern die Leber, weil sie seidig ist, etwas für Feinschmecker, fast das Gegenteil des rustikalen Crostino Nero aus der Toskana. Und natürlich den Fisch aus den Seen, ein großer Reichtum dieser Region.

Zu welchen handwerklich arbeitenden lokalen Erzeugern gehst du am liebsten?

Zur Metzgerei Girola, von Vater und Sohn geführt, dort geht man auf die Kunden und ihre Wünsche ein, und man darf auch mal „hinter die Kulissen“ schauen. In Ossuccio gibt es Simone Fraquelli. Bei ihm habe

ich kaum bekannte Fische der Seen wie Döbel oder Quappe, deren Leber der erlesenen Foie Gras ähnelt, kennen gelernt. Ein alter, aber doch neuer Geschmack, denn nur wenige verwenden diese Fische in der Küche.

Was bedeutet es für dich, regionale Haute Cuisine zu kochen?

Geschmack und Erzeugnisse aus dem Ort, an dem du bist, auf den Tisch zu bringen.

Welche Spezialität sollte man sich nicht entgehen lassen, wenn man in dieser Gegend ist? Alborella - ein kleiner Fisch aus dem See - in Essig-Zwiebel-Marinade.



Risotto mit Flussbarsch

Zutaten für 4 Personen:

1 gehackte Zwiebel
150 g Butter
350 g Reis Carnaroli
20 cl Weißwein
1 l Fischbrühe
10 Flussbarschfilets
Einige Blätter Salbei
Sonnenblumenöl
Weißes Mehl

Vorbereitung

Das Originalrezept sieht vor, dass der Reis gekocht und dann mit den zuvor mit Salbei in Butter gebratenen Fischfilets serviert und mit Butter und reichlich Reibekäse abgerundet wird. Das ist der „Ris in cagnum“. Heute zieht man eine leichtere Version vor, ein Risotto mit Fischbrühe, der nach dem Garen mit den gebratenen Fischfilets ergänzt und mit einem Tropfen geschmolzener und mit Salbei aromatisierter Butter abgeschmälzt wird. In einem Topf die gehackte Zwiebel mit 1/3 der Butter anbraten. Den Reis anrösten und mit dem Wein ablöschen. Umrühren, bis er völlig verdampft ist. Nun nach und nach löffelweise die warme Brühe dazugeben, dabei ständig umrühren. Wenn der Reis fast gar ist, die Fischfilets in Mehl wenden und in heißem Öl ausbacken, bis sie goldgelb und knusprig sind. Die restliche Butter mit den Salbeiblättern in der Pfanne zum Schmelzen bringen, den Reis auf einer Servierplatte anrichten, die Fischfilets darauflegen und mit der aromatisierten Butter abschmälzen. Dazu passt ein Solesta, ein trockener Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay und Riesling Italic.

Photo

Oben_ Paolo Lopriore in seinem Restaurant in Appiano Gentile



Ein Gefängnisraum „InGalera“

— Freiheit auf dem Teller

Gitter an den Fenstern und Freiheit in der Küche: Im Gefängnis von Bollate hat das erste Restaurant Italiens eröffnet, das Häftlinge anstellt

InGalera ist das erste Restaurant in einem Gefängnis - in der Haftanstalt von Bollate. Die Entschlossenheit von Silvia Polleri, Vorsitzende der sozialen Kooperative Abc, haben es ermöglicht, und heute arbeiten dort 7 Häftlinge und 4 Praktikanten der Nebenstelle der Hotelfachschule Paolo Frisi im Gefängnis unter der Leitung von Chefkoch Ivan Manzo und Maître Massimo Sestito.

Für die Gäste ist das ein einzigartiges Erlebnis. Der Blick fällt auf die Gitter, die sich zu einem Netz aus Rauten verknüpfen. Draußen lastet ein dunkler Himmel, drinnen dagegen ist die Luft leicht. Die Einrichtung ist essenziell, Tische und Stühle sind schlicht; die Flaschen sind auf einem weiß lackierten zarten Metallgestell aufgereiht. Die einzige Dekoration besteht aus alten Filmplakaten, Flucht oder Sieg und Die Verurteilten, die ungerahmt an der Wand hängen. Und: Die Papierservietten, mit denen die Tische gedeckt sind, zeigen das Gefängnis des Tower of London.

Diese Details bilden den Rahmen für fein strukturierte Gerichte wie Risotto mit Provola und Birnenmarmelade mit Rosmarin oder Kabeljau Pil Pil mit Weißkohl und Heidelbeeren. Der Kaffee wird nicht serviert, sondern direkt am Tisch mit der Espressokanne zubereitet, eine Anspielung auf ein Lied von De André.

Das hervorragende Experiment trotz vieler Regeln und baut Vorurteile ab. Dieses Mal schauen nicht die Häftlinge durch die Gitter auf der Suche nach der Welt, sondern wir, die Welt, bitten darum, zu ihnen kommen zu dürfen.

Das Restaurant hat 50 Plätze, erfreut sich seines wohlverdienten Erfolgs, und erfordert eine Reservierung.

—

Photo Trucioli di Marchesi an Paprikacreme, Jakobsmuscheln mit Trüffeln, Kakao-Nibs und Rucola-Pesto



Franciacorta

— *Auf Entdeckungstour...*

Weinberge im goldenen Licht des Sonnenuntergangs wie auf Leinwand gemalt, zwischen dem Parco dell'Oglio, dem Iseosee und der Torbiera del Sebino





Die Abteien, Klöster und kleinen Städtchen dieser Region voll antiker Schönheit ranken sich um die Reihen edler Reben, wie die Gerichte der bäuerlichen Küche sich zu den renommierten Weinen gesellen

Photo

Seitlich_ Montisola, Brescia

Vorherige Seite_ Die Weinberge von Franciacorta



Pioniere der Qualität. Dieses Gebiet zwischen Ebene und Voralpen hat keine Provinzhauptstadt, aber es wird zusammengehalten ... von perlendem Schaum. Aus der Franciacorta kommt der erste italienische DOCG-Schaumwein mit Flaschengärung aus den Trauben der Rebsorten Blauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay, die hier dank der milden Brise im Süden des Iseosees und des Valcamonica gut gedeihen. Eine Geschichte mit einer sehr langen Tradition: Bereits 1570 schrieb Gerolamo Conforti aus Brescia seine Abhandlung über die Flaschengärung „Libellus de vino mordaci“ und

kam damit um fast ein Jahrhundert dem Abt Dom Pérignon in der Champagne zuvor.

Seidiger Wein. Eine einzigartige Besonderheit aus Franciacorta ist der Satèn - in Anlehnung an das französische „satin“, er ist weich und elegant mit einem sehr feinen Schaum, während in besonders guten Jahren die Millesimati entstehen, also Flaschen, bei denen der gesamte Wein aus einem einzigen Jahrgang stammt. Dieser Typus wird länger ausgebaut und kommt erst nach mindestens drei Jahren Reifung auf den Markt.

Klöster, Städte und Abteien. Das leicht hügelige Gebiet von Franciacorta ist gut auf die Ankunft von Touristen vorbereitet, die gutes Essen lieben, es gern auf Neben- oder Radwegen entdecken und sich freuen, wenn sie unterwegs auf Traktoren und Bauern treffen und die schlichte Anmut der gepflegten Weinberge genießen können. Hier wird jeder Schatz gut gehütet: Klöster wie das Kloster San Pietro in Lamosa, kleine mittelalterliche Städtchen wie Erbusco oder Abteien wie die herrliche Olivetaner-Abtei San Nicola in Rodengo Saiano haben ihre ganze historische Schönheit bewahrt.

Der berühmte Manzo all'olio. Hier basiert die typische Küche, die viel den alten bäuerlichen Rezepten zu verdanken hat, vor allem auf Fisch aus den Seen und traditionellen Fleischgerichten, allen voran der Manzo all'Olio di Rovato, eine köstliche Variante für den Bug, der bei niedrigen Temperaturen mindestens drei Stunden lang mit Zwiebeln, Sellerie und Mörrüben in Öl und Weißwein schmoren muss.

Auf Erkundung der Franca Contea

— Geschmackvolle Tage

Eine sublime Tour vom Königreich der Süßspeisen zu würzigen Wurstwaren, von den Perlen der Millesimate zum Alpenkäse und Agone-Rogen vom Iseosee



9.00 Uhr

In der Pasticceria Veneto

Besser kann der Tag nicht beginnen als mit der Kuchenspezialität Brescias, der Bossolà, in der Pasticceria Veneto. Hier herrscht der Kuchenstar Iginio Massari, mehrfach ausgezeichnete Konditor und Vorsitzender der Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015 in Lyon. Nach dem Frühstück geht es zum Parco dell'Oglio.

11.00 Uhr

Einkaufen in der Norcineria

Nicht nur Weine: Die Franciacorta bietet auch viele Spezialitäten, angefangen bei den Wurstwaren. Dies ist das Land der besonderen Würste: die Ret, eine aromatische Salami aus rohem, mit Messern geschnittenem Fleisch, aber auch der aromatisierte Speck aus Curtefranca und die DOP-Käsesorten wie Silter, Alm-Bagoss und Gorgonzola. Die Norcineria Polastri Maceler in Torbiato di Adro ist ein guter Ort für Einkäufe.

13.00 Uhr

Mittagessen im Park

Im Parco dell'Oglio können Sie am Flussufer spazieren gehen und von der Brücke ins Wasser schauen. Am Bahnhof in Palazzola steht die Osteria della Villetta mit herrlichem Fisch aus dem Iseosee, Fleisch von den Brescianer Weiden und Gemüse aus den Gärten der Hügel. Der Wirt wird Ihnen gern seine Kunstsammlung zeigen - Maler und Bildhauer, von Emilio Tadini zu Christo, haben auf Papierservietten gezeichnet.

Photo

Seite links_ Bossolà-Torte von Brescia Links_Tour zu den Kellereien

Seite rechts_ Die Wurstwaren der Norcineria Polastri Rechts_Der Dom von Brescia



16.00 Uhr

Tour zu den Kellereien

Was die Weinverkostung angeht, so haben Sie hier nur die Qual der Wahl: Sie können von Kellerei zu Kellerei springen wie Bienen, die eine Akazienblüte umschwirren. 2017 haben die Erzeuger aus der Umgebung einen herrlichen Kurzfilm über die Franciacorta finanziert - in der Kellerei Bosio können Sie ihn im idealen Rahmen ansehen und diese Gegend und den Rhythmus ihrer Weinberge besser kennen lernen.

20.00 Uhr

Rückkehr in die Stadt

Brescia hat für Sie genau das Richtige zu bieten, sei es, dass Sie noch Lust ländliche Umgebung haben, sei es, dass Sie lieber einen edlen Abend in der Altstadt verbringen möchten, Sie müssen sich nur zwischen einem erlesenen Menü im Palazzo des Ristorante La Sosta aus dem 17. Jahrhundert oder der traditionellen Küche mit Holztischen im alten Bauernhof der Trattoria Campagnola entscheiden.

Familiengeschmack

— Besondere Tipps

Seit 4 Generationen führt die Familie Rossi die Osteria della Villetta in Palazzolo Sull'Oglio. In einem schönen Jugendstilhaus bieten Maurizio und Grazia Traditionelles aus Brescia



Photo

Seitlich_ Maurizio und Grazia Rossi

Unten_ Der Innenraum der Osteria della Villetta

Könnten Sie uns diese Orte im Hinblick auf ihre Gastronomie beschreiben?

Dieses Dreieck liegt günstig direkt südlich von Franciacorta, nur wenige Kilometer vom Iseosee mit seinem hervorragenden Fisch und genauso weit von Rovato entfernt mit dem Fleischmarkt, den es seit mehr als 100 Jahren gibt. In unserer Osteria kochen wir mit diesen Erzeugnissen, vom Tagesfang, nach traditionellen Rezepten zubereitet, bis zu den typischen Gerichten der Rindermärkte wie gekochtes Rindfleisch, Schmorbraten und Gerichte mit den „unedlen“ Teilen.

Welche Gerichte sind Symbol Ihrer Küche?

Ganz bestimmt die Fleischbällchen mit Suppenfleisch, ein Resteessen der „armen“ Küche; der berühmte Manzo all'Olio, für den wir immer

nur den vorderen Bug des Tieres verwenden; unsere Kutteln, die fünf Stunden mit Sellerie, Mohrrüben und Kartoffeln in einer Brühe aus Rinderbacke und Tomate köcheln.

Welche handwerklich arbeitenden lokalen Erzeuger bevorzugen Sie, bei wem kaufen Sie ein, wo sind Sie gern?

Für uns ist es sehr wichtig, lokal einzukaufen: Wir kaufen Käse wie den Stracchino aus Vigro, einem Ort über dem Iseosee, den Quartirolo und den Taleggio von Colosio Formaggi; für das Gemüse haben wir unseren Garten und für anderes Fleisch eine kleine Metzgerei in der Nähe. Maismehl für Polenta kommt von Le Ventighe, einem Bauernhof aus dem 15. Jh. nur wenige Meter von hier. Meter, nicht Kilometer! Und wir bemühen uns, Slow-Food-Produkte zu verwenden.



Gebackene Schleie "La Villetta" Rezept von Grazia Rossi

Zutaten:

Schleie ca. 1,8/2,0 Kg
Paniermehl 100 Gr
Gereifter Grana Padano Käse 60 Gr
Salz und Pfeffer
5/6 Lorbeerblätter
Natives Olivenöl extra im Glas

Für die Fischbällchen:

200 Gr gemixte und durchgesiebte Schleie
100 Gr Paniermehl
50 Gr Grana Padano Käse
Salz
3 Lorbeerblätter
Gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Schleie filetieren und sie in Häppchen zubereiten und mit etwas Olivenöl und den Lorbeerblättern in der Pfanne anbraten. Danach die Häppchen im Paniermehl und Grana Padano Käse wälzen und in einer Backform mit Olivenöl bei 180° im Ofen 8/10 Minuten backen. Die Überbleibsel der Schleie können Gräten enthalten: In der Pfanne mit Olivenöl und Lorbeerblättern anbraten, danach im Mixer mixen und schließlich durchsieben. Die daraus resultierte Creme mit 100 Gr Paniermehl, 50 Gr Grana Padano Käse und Petersilie kneten. Kleine Bällchen formen, diese im Paniermehl wälzen und anschließend in Olivenöl braten.

Das Gericht besteht aus:

Schleie - Häppchen
Fischbällchen und Maisgries mit gehackter Petersilie als Garnitur.



Wenn Genuss zu Kunst wird

— Auf den Spuren von Gualtiero Marchesi

Sieben unverzichtbare Reiserouten für Gastronauten, die auf der Suche nach Authentizität und Staunen sind. Wir hatten die Ehre, sie mit einem außergewöhnlichen Reiseführer, Chefkoch Gualtiero Marchesi zu bestreiten. Er ist Urheber des Projekts: „*Sapore in Lombardia. Eine Reise durch Geschmack und Kunst*“

Mailand, Bergamo und seine Täler. Cremona und Mantua. Dann in Richtung Valtellina. Und auch: Comer See und Varese, Franciacorta und der Gardasee. Die Brianza und Pavia. Sieben Routen zwischen Geschmack und Kunst, erstellt von einem ganz besonderen Testimonial - Maestro Gualtiero Marchesi, dem ersten Drei-Sterne-Koch Italiens (Michelin 1985) und dem ersten weltweit, der die Bewertung der Führer abgelehnt hat (2008). Für jeden Ort eine Erzählung zwischen Traditionen, Kunstschätzen, Natur und den unübertrefflichen Rezepten der Lombardei. Wie findet man sie? Mit „*Sapore in Lombardia. Eine Reise durch Geschmack und Kunst*.“ Zur Einstimmung erzählt uns Maestro Marchesi, dass ...

Geschmack und Kunst: Wohin entführt uns „Sapore in Lombardia“?

„Überall dahin, wo das Schöne und das Gute,

die Pflege dessen, was zu uns gehört und uns unterscheidet, sich verbinden, immer wenn wir stolz ausrufen können: Wir haben Ihnen das zu bieten! Kultur kennt keine Mauern, und zwischen Kunst und Essen gibt es eine feine Linie, die Körper und Geist durchzieht“.

Sieben Routen zwischen dem Schönen und dem Guten: Was zeichnet uns aus?

„Vielleicht ein gewisses Gleichgewicht zwischen Form und Inhalt, oder wie ich sage, zwischen Form und Materie. Eine Lebenshaltung, tätig, diskret und in gewisser Weise auch aufreibend, perfektionistisch, zumindest von der Intention her. Die Realität aber ist viel komplizierter und widersprüchlicher. Dennoch bleibt etwas von der Abstammung aus der Lombardei und funktioniert, überträgt sich auf die Kunst, die Architektur und die Küche.“



Reis, Gold und Safran nach Gualtiero Marchesi

Zutaten für 4 Personen

280 g Carnaroli-Risottoreis
160 g Butter
30 g geriebener Parmesan
2 g Safranfäden
15 g fein gewürfelte Zwiebel
190 ml trockener Weißwein
45 ml Weißweinessig
1 l leichte Fleischbouillon
Blattgold (4 Blätter)

Zubereitung

Sauerrahmbutter. In einem Kupfertopf 15 g gehackte Zwiebel in 190 ml trockenem Weißwein und 45 ml Essig kochen, bis der Alkohol verdunstet ist. 100 g weiche Butter hinzugeben und so lange umrühren, bis sie das Essig vollständig gebunden hat. Die Butter durch ein feines Sieb streichen, um die Zwiebelstückchen herauszufiltern. 280 g Carnaroli in einem Kupfertopf mit 60 g Butter eine Minute lang glasig rösten. Mit 40 ml Weißwein ablöschen und vollständig verkokeln lassen. Anschließend 1 l sehr heiße leichte Fleischbouillon hinzufügen, 2 g Safranfäden zum Risotto geben und 18 Minuten lang garen. Ab und zu umrühren. 20 g geriebenen Parmesan sowie 60 g kalte Sauerrahmbutter unter den fertigen Reis mischen. Mit Blattgold verzieren.

Photo

Oben: Gualtiero Marchesi in seinem Restaurant in Mailand

Die aufregendste Entdeckung?

„Tortelli mit Kürbis, für die ich seit jeher eine Schwäche habe, und gekochtes Backenfleisch, ein zartes, süßes Fleisch, reine Materie. Beim Probieren fand ich es sogar besser als das, was ich zubereite!“

Ein Meisterwerk (der Kunst) als Empfehlung für einen Freund?

„Die ‚Pietà Rondanini‘ von Michelangelo, die im Castello Sforzesco in Mailand steht, denn das Unvollendete ist der unendliche Teil eines Kunstwerks.“

Auf welchen Geschmack würden Sie nie verzichten?

„Auf den Geschmack der Wahrheit, der die totale Kenntnis der Methoden und die absolute Achtung vor der Materie voraussetzt, eine Küche der Wahrheit bzw. der Form und damit der Materie.“

Seit Januar 2018 ist dies das berühmteste Gericht des Meisters des Menüs vom Marchesi Restaurant in Piazza della Scala in Mailand und vom Restaurant la Terrazza im Grand Hotel Tremezzo. Das Gericht wird immer mit einem Echtheitszeugnis begleitet.



Gardasee

— *Auf Entdeckungstour...*

Ein Blick auf den ruhigen See und die Landschaft, die frische und unverfälschte Natur der Berge, die vom Menschen und der Geschichte geprägten Ufer



Das „schönste Meer Italiens“ liegt zu Füßen der Berge und bietet ein mildes Klima. Seine Geschichte erzählen die Villen der Dichter, die Zitronengärten und die alten, noch heute aufgetischten Rezepte



Photo

Seitlich_Luftaufnahme von Sirmione, Brescia

Vorherige Seite_Limone sul Garda, Brescia

Der große Frieden. Der Gardasee, Italiens größter See, lebt von Beschaulichkeit und Gastfreundschaft, seit die Römer hier an seinen Ufern herrliche Villen bauten - wie die Grotten des Catull, Zeugnis der imposantesten römischen Domus Norditaliens - und Dichter verfassten hier unsterbliche Verse. Seine Ruhe hat schon immer unruhige Geister angezogen wie den Poeten Gabriele D'Annunzio, der hier seinen Vittoriale degli Italiani erbaute. Im Sommer bevölkern Touristen das Seeufer, vor allem aus Nordeuropa, die ihn für das "schönste Meer Italiens" halten.

Oliven- und Zitronenbäume. Der große See schafft ein mildes Klima und ermöglicht den Anbau typischer Mittelmeerpflanzen, die sich sonst schwerlich in diesen Breiten wohlfühlen. Hier ist der nördlichste Punkt der Welt, an dem Olivenbäume gedeihen, die ein mildes, fruchtiges und leichtes natives Olivenöl Extra DOP liefern. Es ist aber auch das Land der Zitronen, fast das Wahrzeichen dieser Gegend. Ein Aufenthalt am Gardasee wäre nicht komplett ohne den Besuch eines Zitronengartens wie der Limonaia di Castèl aus dem 18. Jh. in Limone sul Garda mit Terrassen

wie Ziergärten und von Goethe auf seiner Italienischen Reise 1786 besungen.

Wein aus einer Nacht. Die Bewohner des lombardischen Westufers waren schon immer hartnäckige Bauern, handfeste Fährmänner und Fischer und manchmal auch Gärtner. Die lokalen Weine sind der Garda DOC, Weißwein, Rotwein und Rosé oder „Chiarretto“, der seinen Namen dem Umstand verdankt, dass der Most eine Nacht zusammen mit den Schalen verbleibt und daher blassrosa wird, der Gropello und der hervorragende Lugana DOC, ein Weißwein

der Rebsorte Trebbiano di Lugana, der durch einige Jahre Reifung noch ausdrucksvoller werden kann.

Mittelalterliche Traditionen. Auf der Brescianer Seeseite serviert man Fische mit Füllung aus Semmelbrösel und Petersilie, Risottos und Fleisch-Tortelli, aber auch traditionelle Gerichte aus dem Mittelalter wie den Brodo Bruciato aus Wasser, angeröstetem Mehl und nativem Olivenöl Extra vom Gardasee.

Das Mittelmeer in den Alpen

— Geschmackvolle Tage

Wo natives Olivenöl Extra, duftende Zitronen und farbenfroher Safran auf den Fisch des Sees und eine wirklich zauberhafte Landschaft treffen



9.00 Uhr

Ricotta-Torte mit Safran

Nehmen Sie Platz auf der kleinen Piazza in Desenzano, während das Streiflicht des Morgens über dem See schwebt, und bestellen Sie eine süße Spezialität des Gardasees, ein Stück Ricotta-Torte mit Safran. Der Safran kommt aus Pozzolengo: Der See sorgt für mildes Klima, und so wachsen hier auch Mittelmeerpflanzen wie Oliven- und Zitronenbäume und Safran. Es ist Zeit zu gehen, denn Sie möchten noch zum Naturpark Alto Garda Bresciano.

10.00 Uhr

Einkauf in den Bergen

Die Straße steigt sanft bis nach Tremosine an. In der Käserei Alpe del Garda können Sie einkaufen: Formaggella Tremosine, Garda und Rohmilchkäse aus frisch gemolkener Milch, der nach Wiesen duftet. Nehmen Sie ein Glas mit Käse in Olivenöl, Sie werden begeistert sein von der Harmonie aus Berg- und Mittelmeearoma.

13.00 Uhr

Mittagessen in Gardone Riviera

Auf dem Rückweg kehren Sie zum Mittagessen im anmutigen Hof der Osteria dell'Antico Brolo in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert der Altstadt von Gardone Riviera ein, wo Sie sich bei Bandnudeln mit getrockneten „Sardinen“ aus dem See und auf Salz gegartem Kürbis mit Taleggio-Fondue stärken können.

Photo

Linke Seite_ Ricotta-Torte mit Safran

Links_ Die Lugana-Weinberge, Desenzano del Garda (Bs)

Rechte Seite_ Osteria Antico Brolo, Gardone Riviera (Bs)

Rechts_ Die Scaligerburg in Sirmione (Bs)



16.00 Uhr

Das Land der Lugana

Nun können Sie sich auf dem Rückweg durch die Moränenlandschaft der Lugana dem Wein widmen. Hier wird Wein aus der autochthonen Rebsorte Turbiana (Trebiano di Lugana) erzeugt, der hervorragend zu Grana Padano und der Salame Morenico aus Pozzolengo mit dem Gütesiegel De.C.O. (kommunale Herkunftsbescheinigung) passt.

20.00 Uhr

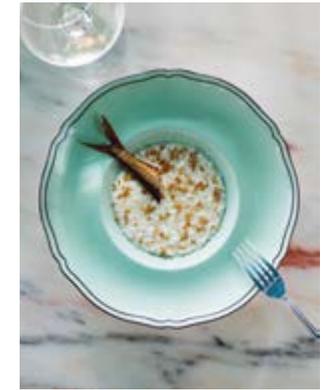
Abendessen in Sirmione

Beschließen Sie den Tag, wo Sie ihn beendet haben, am Seeufer. Ein kleiner Gang durch Sirmione bis zu den Grotten von Catull, dann in die Trattoria Antica Contrada: gegrillter Fisch aus dem See und ein gutes Glas Lugana. Und da das Lokal schön ist und man gemütlich draußen sitzen kann, probieren Sie auch den Grappa, vorher war ja keine Zeit dafür.

Den Gardasee im Herzen

— Besondere Tipps

Im Jahr 2015 kam Riccardo Camanini zum Lido84 in Gardone Riviera, wo die Wellen des Sees die Hintergrundmusik spielen. Der Michelinsterne folgte ihm auf dem Fuße



Risotto mit Stracchino und geräucherten Sardinen

Zutaten für 4 Personen:

Für die kandierten Zitronen:
5 Zitronen
1 l Wasser
300 g Zucker
Eisenkraut
Für den Risotto:
60 g handwerklich hergestellter Kuhmilch-Stracchino, zerbröseln
60 g Butter in Würfeln
5 g weißer Essig
280 g Reis Carnaroli
4 Sardinen aus dem See in Gropello-Essig mariniert und eine Nacht lang auf Olivenholzglut getrocknet

Vorbereitung:

Die Zitronen anstechen und drei Mal hintereinander abbrühen, dazwischen immer abkühlen lassen. Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen, die Zitronen mit dem Sirup und dem Eisenkraut in einem Vakuumbeutel 4 Stunden lang bei 90 °C kochen. Anschließend abkühlen lassen, der Länge nach vierteln, das Fruchtfleisch und die weiße Haut entfernen und fein würfeln. Den Reis anrösten, mit Weißwein ablöschen und so viel ungesalzenes Wasser hinzufügen, dass der Reis ca. 5 Minuten ohne Umrühren kochen kann. Jetzt den Risotto wie gewohnt zubereiten, salzen und zum Kochen bringen. Mit 3 gehäuften Esslöffeln Stracchino, etwas Butter, einem Teelöffel geriebenem Grana Padano und etwas Zitrone verrühren. Mit einem Hauch weißen Essig die richtige Säure geben. Eine Sardine über jede Portion legen.

Wo liegen die Stärken der Gastronomie des Gardasees?

Die Gastronomie des Gardasees ist eng verknüpft mit seiner Umgebung, seinem Klima und seinen Erzeugnissen, Olivenöl, Zitrusfrüchte wie Zitronen und natürlich Fisch aus dem See, nicht zu vergessen die Erzeugnisse aus den nahen Bergen wie Almbutter und Käse, allen voran der Bagoss.

Welches Gericht von hier kochst du am liebsten?

Das Gericht, das das Brescianer Seeufer am besten repräsentiert, ist der Spieß, ein eng mit den Werten der Familie verknüpftes Gericht, von Natur aus gesellig. Traditionell müssten Vögel

verwendet werden, aber das ist heute verboten. Die Zubereitung ist sehr aufwändig, von der Glut über die Reinigung zum Garen der Fleischstücke, die mit Polenta und Butter aus der Fettpfanne unter den Spießen, die sich vier oder fünf Stunden lang drehen, serviert werden.

Welche handwerklich arbeitenden Erzeuger bevorzugst du, bei wem kaufst du und zu wem gehst du gern?

Giusy und Enrico Orioli sind Affineure, große Käsekenner und -liebhaber und wissen eine gute Küche zu schätzen, man findet sie im Mercato Coperto in Gavardo. Dann gibt es den Bio-Bauernhof mit Ölmühle Giacomini der Geschwister Marisa und Valerio

Giacomini: Marisa experimentiert gern mit Kapern, Zitrusfrüchten und natürlich Öl und Oliven. Last, but not least: die Fischhandlung in Gardone Riviera der Brüder Beppe und Paolo Castellini mit dem besten Fisch.

Was muss man gegessen haben, bevor man den Gardasee verlässt?

Ich würde gern Seeaal sagen, aber leider ist die Fischerei gesperrt. Alternativ bieten sich Sardinen und Hechte aus dem Gardasee an. Zum Mittagessen gehe ich am liebsten ins Riolet von Ernesto und Giusy - ich liebe es sehr. Man kann nicht behaupten, am Gardasee gewesen zu sein, ohne bei ihnen in Fasano Alta, einem Ortsteil von Gardone Riviera, gegessen zu haben.

Photo

Oben, Riccardo Camanini in seinem Restaurant



Früchte der Sonne — Wärme des Nordens

An den lombardischen Seen gedeihen herrliche Zitronengärten und Oliven, aus denen ein duftendes und begehrtes Öl hergestellt wird

Der Gardasee ist so groß, dass er sich ein eigenes Mikroklima hält, so wie ein Planet seinen Satelliten. Seine Ausrichtung und Form, Wassertiefe und -temperatur, die Strömungen unter Wasser und die Luftströme beeinflussen das Klima in seiner Umgebung.

So kommt es, dass die Landschaft am Seeufer von Zypressen, Oleander und Agaven geprägt ist.

Hier gibt es bezaubernde Olivenhaine, in denen vor allem die autochthone Sorte Casaliva, aber auch Leccino, Frantoio und andere heranreifen. Aus ihnen wird das Öl Garda DOP erzeugt, dessen geringe Menge durch die hohe Qualität aufgewogen wird. Mit ihrem System aus bis zu 10 Meter hohen Mauern und Stützmauern, die nach einer Methode aus dem 17. Jh. erbaut sind, sprenkeln die Zitronengärten die Brescianer Küste auf der Suche nach Schutz für ihre saftigen Früchte. Die Bauern stellen daraus Liköre und Brände wie das Acqua dolce tutto cedro aus Salò, der Limoncello aus Gargano und der Spirito di arancio amaro aus Limone sul Garda.

Der Rhythmus der Reben prägt die Moränenlandschaft um Mantua und die Hügel mit Blick auf den See. Aus den Trauben entstehen DOC-Weine wie der Landesgrenzen überschreitende Garda, der Riviera del Garda Bresciano und der San Martino alla Battaglia sowie IGT-Weine wie der Alto Mincio und der Benaco Bresciano.

Viele kleine Betriebe kultivieren Beerensträucher und Obstbäume und lassen auch alte Sorten neu aufleben.

Und dann ist da auch noch der berühmte Safran aus Pozzolengo, der den zarten Blüten des *Crocus sativus* entstammt. Sie müssen am frühen Morgen geerntet werden, bevor sie sich in der warmen Oktobersonne öffnen. Die Stempelfäden werden vorsichtig von Hand abgezupft und über der Glut geröstet.

—

Photo

Zitronen der Zitronengärten am Gardasee



Oltrepò Pavese

— *Auf Entdeckungstour...*

Sanfte Landschaft, frische Luft, Ausblicke auf von Weinbergen geprägtes Land, erlesene Orte zwischen den Burgen der Hügel, gutes Essen und großartige Weine



Als Ziel für die Flucht aus der Stadt bietet der Oltrepò eine ruhige Atmosphäre und gut sechsdreißig DOC-Weine sowie eine traditionelle Küche, deren Wurzeln bis in längst vergangene Zeiten Italiens reichen

Photo

Seitlich Die überdachte Brücke von Pavia, Wahrzeichen der Stadt

Vorherige Seite Die Weinberge des Oltrepò Pavese



Stille, die nährt. Der Reisende, der von Mailand in Richtung Süden den Po überquert, taucht in eine abwechslungsreiche und üppige Landschaft ein, frisch im Sommer und mild im Winter, die früher vor allem von bäuerlichem Leben geprägt war, in den letzten Jahren aber zum Rückzugsort für Intellektuelle und Künstler aus der Stadt wurde, die sich hier erholen und ihre Kreativität mit neuer Energie aufladen. Städte wie Varzi oder das mittelalterliche Fortunago - eines der schönsten Städtchen Italiens - lohnen einen Besuch, während Freunde der Entspannung einen Stopp in Salice Terme einlegen sollten.

Sanfte Hügel, imposante Burgen.

Der Oltrepò ist ein Land sanfter Weinberge, gesprenkelt mit mittelalterlichen Burgen, die heute manchmal charmante Domizile, andere zu faszinierenden Überbleibseln der Vergangenheit geworden sind. Ein Land der Stille und Nahrung für Körper und Seele. Das Erfolgsgeheimnis dieser Gegend steht auf einem Schild, das die Gäste eines der Ferien-Bauernhöfe empfängt: Hic manebo optime (hier geht es einem gut), ein Zustand der Gnade, der mit der Landschaft, der frischen Luft und dem freien Blick über die Ebene zu tun hat, aber auch

mit gutem Essen und hervorragendem Wein.

Ein DOC-Gebiet. Hier gibt es sechsdreißig DOC-Weine, vor allem aus den Rebsorten Croatina, Barbera für Rotweine und Riesling und Muskateller für Weißweine, aber auch den hervorragenden Oltrepò Spumante Metodo Classico DOCG aus Blauburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Diese Reben erzeugen Dreiviertel der italienischen Gesamtproduktion an Blauburgunder.

Köstlicher Erfindungsgeist. Die traditionelle Küche liebt Fleisch. Eine der bekanntesten Spezialitäten ist die Salame di Varzi DOP, die vor fast zweitausend Jahren erfunden wurde, als die Langobarden damit das Ernährungsproblem auf ihren Fahrten auf einem Kontinent mit kaltem Klima und geringen Ressourcen lösten. Ihre Einzigartigkeit: Sie wird mit allen Teilen des Schweins hergestellt, auch mit den „edlen“, die andernorts zu Schinken verarbeitet oder frisch verzehrt werden.

Die Landschaft südlich des Po

— Genusstage

Ein Ausflug durch Obst- und Weinberge, eine Brasadè-Kette, ein Mandelkuchen und Miccone als Begleiter der berühmten Salami aus Varzi



7.30 Uhr

Ein Kringel-Kette

Sie sind nach einer erholsamen Nacht in Villa Castello di Torrazzetta, dem spätmittelalterlichen Wohnsitz einer Religionsgemeinde, früh aufgewacht. Sie verlassen die Einsiedelei und beginnen Ihre Tour: Zuerst geht es nach Borgo Priolo, um eine Brassadè-Kette mit Kringeln aus Staghiglione zu kaufen.

9.00 Uhr

Ausflug in Valle Staffora

Auf dieser Wurststraße ist der Salumificio Artigianale Thogan-Porri am Ponte Nizza ein absolutes Muss. Hier gibt es nicht nur Salami aus Varzi, sondern auch Coppa Oltrepò, Lardo Stagionato Valle Staffora, Lonzino Dolce. Im Tal blickt man auf Obstgärten mit Äpfeln, Birnen und Pfirsichen, die der ganze Stolz der Einwohner sind.

12.30 Uhr

Mittagessen bei den drei Buscone-Schwestern

Nun geht es im Tal den Staffora hinauf bis nach Bosmenso Superiore, für ein Mittagessen im Al Buscone. Genießen Sie je nach Jahreszeit Kräuterkuchen, Lardo-Fladen, Risotto mit Pilzen oder Kürbisblüten, geschmorte Ravioli. Und zum Abschluss den köstlich leckeren Mandelkuchen aus Varzi.

Photo

Seite links_ Die Salami aus Varzi

Links_ Weinkeller von Oltrepò Pavese

Seite rechts_ Lardo stagionato

Rechts_ Antica Osteria del Previ, Pavia



16.00 Uhr

Ziegenkäse und Weinkeller

Zurück nach Broni, an der Grenze der Region entlang, ist nun ein Abstecher in Ruino, im landwirtschaftlichen Betrieb Boscasso für Ziegenkäse angesagt. Dann kann man entlang der Hügel einen der historischen Weinkeller aufsuchen oder durch die weiten Weinberge spazieren. Vor dem Abendessen geht es in die Bäckerei Panificio Fratelli Civardi in Stradella, um Miccone-Brot zu kaufen (Aufgehzeit 48 h!).

20.00 Uhr

Abendessen am Ufer des Tessin

Gönnen Sie sich einen letzten Luxus: ein Abendessen in einem Gasthaus im alten Stadtteil von Pavia, am Tessin. Es liegt am Damm, zwischen einfachen ländlichen Gebäuden: Unter der Kassettendecke der Antica Osteria del Previ verbringen Sie einen wunderbaren Abend! Und wenn Sie sich fragen, wozu die großen Töpfe an den Wänden waren, so antwortet man Ihnen, dass hier einst Flusskrebse zubereitet wurden.

Die Tradition ist hier zuhause

— Besondere Tipps

In Barbianello, Basso Oltrepò, zwischen Flussdamm und ersten Hügeln gibt es das Restaurant Da Roberto. Es serviert typische Gerichte und ist eine der angenehmsten Stationen der Gegend



Malfatti aus der Tradition des Oltrepò Pavese Rezept des Chefs Roberto Scovenna

Zutaten für 4 Personen

700 g Kräuter
200 g Paniermehl
80 g geriebener Grana Padano DOP
2 Eier
50 g Mehl
4 Knoblauchzehen
Natives Olivenöl extra
Salz und Muskatnuss

Zubereitung

Die Kräuter waschen, den harten Teil entfernen und die Blätter fein hacken. In eine Pfanne ein Esslöffel Öl geben und zwei Knoblauchzehen anbraten, dann die Kräuter hinzufügen und andünsten. Kräuter, Eier, Käse, Paniermehl und Muskatnuss in einer Schüssel verrühren, zuletzt Mehl dazugeben: Der Teig muss schön fest sein. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und unregelmäßige Teignödel formen, die nicht größer als ein Suppenlöffel sein dürfen. In kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten garziehen. Sie sind fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen. In einer Pfanne die Butter mit zwei Knoblauchzehen und einigen Salbeiblättern wenige Minuten andünsten, die Malfatti unter leichtem Rühren dazugeben. Mit Grana-Käse und scharfem Pfeffer warm servieren. Ein köstlicher Bonarda Oltrepò Pavese DOC ist der ideale Begleiter dazu.

Die Stärken der Wein- und Gastronomietradition von Oltrepò Pavese?

Die Stärken der Oltrepò-Küche sind zweifellos unsere Wurstwaren. Hier in Oltrepò ist nämlich die Herstellung ausgezeichneter Salamis, roh und gekocht (Cotechino), geradezu legendär. Sie werden in verschiedenen Darmhäuten abgefüllt, so dass das Angebot fast allen Geschmäckern gerecht wird. Besonders wichtig ist die Reifung in den historischen Weinkellern dieser Hügellage.

Welches traditionelle Gericht bereiten Sie am liebsten zu?

Am liebsten mag ich gefüllte Nudeln, mit Fleisch oder Gemüse, aber auch Schmorbraten, Kochfleisch und Braten mit all seinen Beilagen.

Wie stehen Sie zu den handwerklichen Erzeugern vor Ort?

Wir haben sehr enge Kontakte zu den Erzeugern der Region und ich wage zu sagen, dass wir uns täglich sehen, denn wir kaufen fast ausschließlich bei ihnen Lebensmittel und Wein ein.

Gibt es regionale Delikatessen, die man bei einem Besuch des Oltrepò Pavese unbedingt probieren sollte?

Es gibt verschiedene kulinarische Spezialitäten, von Weinen bis hin zu Wurstwaren, Fleisch, Obst und dem berühmten Gemüse und warum auch nicht, auch Desserts. Ein absolutes Muss sind aber unsere Cotechini, kombiniert mit einer ausgezeichneten Polenta. Die Polenta wird mit Taragna-Mehl zubereitet, das auf den Mahlsteinen der Mühlen gemahlen wird, die es noch hier bei uns gibt.

Photo

Oben_ Die Weinberge des Oltrepo Pavese

Genussmärkte

— 6 schmackhafte Etappen

Die Kultur dieses Gebiets durch seine typischen Erzeugnisse kennenlernen: die Volksfeste, Messen und Wochenmärkte der Lombardei

Es gibt zahlreiche Wein- und Gastronomieveranstaltungen rund um die berühmtesten Produkte der Lombardei.

Daran teilzuhaben bedeutet, die Traditionen wieder aufleben zu lassen und in Kontakt mit den Produzenten zu treten. Wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl an.

Volksfest Sagra dei Crotti di Chiavenna: Im Valtellina wird die lokale Kultur der Crotti gefeiert, kleine Bauwerke rund um natürliche Höhlen, die sich nach einem Erdbeben in ferner Epoche im Fels bildeten.

Die zwischen den Felsen wehende Luft hält die Temperatur konstant, was für die Weinlagerung optimal ist!

Genusserlebnisse Sapori in Scena: ein Wochenende im Zeichen der kulinarischen Tradition von Brianza und Lario, im Palazzo Storico delle Esposizioni in Mariano Comense, mit Produktpräsentation, Verkauf, geführten Verkostungen und Showcooking.

Pavia Wine Festival: In Broni sind Wein und Weinbau ein Lebensstil und ein Zeichen für nachhaltigen Konsum, worauf dieses Gebiet besonders stolz ist. Fotowettbewerbe, Feste auf den Plätzen, Antiquitätenmarkt und Straßenkünstler sorgen für besondere Momente.

Torrone-Fest: Cremona wird zur italienischen Hauptstadt des Desserts. Eine im Zeichen der Süßwaren stehende Woche mit Ständen und historischen Umzügen und eine Gelegenheit, die schöne Stadt im Süden der Lombardei zu besuchen.

Weinfest Fiera del Vino di Polpenazze sul Garda: Im Mittelpunkt der zauberhaften mittelalterlichen Altstadt steht die fruchtbare Erde mit ihren Traditionen, ihrer Kultur und vor allem ihren typischen Produkten.

Von der Olive...zum Olivenöl: Die Idee hierzu hatte Marone am Iseo-See, 2000 bereits als „Stadt des Olivenöls“ gekürt, um die jahrhundertealte Tradition des Olivenanbaus zu fördern.

—
Photo

Radicchio, Kopfsalat und Feldsalat



Bergamo und die Täler

— Auf Entdeckungstour..

Außergewöhnlichen, schönen Tälern, wie die Stadt, die mit ihren antiken Mauern und der ersten Agraranstalt Italiens darauf hinabblickt



Weinbauer per Edikt, Käser aus Leidenschaft: Die Talbewohner lieben die Berge und geben ihren Tieren die bestmögliche Umgebung für die Erzeugung großartiger Käse mit Almduft

Photo

Daneben_Die Casoncelli

Vorige Seite_Der Muskatwein aus Scanzo, Scanzorosciate (Bg)



Ein Schicksal in der Rebe. Im Gebiet von Bergamo zwang 1266 ein Edikt alle, die bis zu drei Ruten Land besaßen, einen Weinberg anzulegen: Dies erklärt, warum dieses Gebiet auf eine so alte Weintradition zurückblickt! Das Gebiet von Bergamo kreist um eine Stadt von einzigartiger Schönheit: Ein Spaziergang in der sich zum Gipfel emporziehenden und von alten Mauern umgebenen Altstadt bis hin zur Burg San Vigilio ist ein unvergessliches Erlebnis.

Bergschätze. In diesem hügeligen Voralpenland blüht und gedeiht der Eskariol, während die Berge den Sommer hindurch auf den Hochalmen Milchkühe zu Gast haben: Die Tiere weiden auf den Wiesen, genießen die saubere Luft der Berggipfel und fressen Berggras, dessen duftende Blüten man in Milch und Käse wiederfindet. Hier, wo sage und schreibe neun Käsesorten die geschützte Ursprungsbezeichnung DOP aufweisen, ist der Almkäse Formai de Mut im nördlichen Val Brembana einer der beliebtesten. Diese Berge werden von einem dichten Netz gut markierter

Wanderwege durchzogen, auf denen man alle Gipfel der Orobischen Alpen erreicht: ideal für Sport und Erholung, im Sommer und Winter.

Die Bergamasker Küche. Deftig und schmackhaft, mit einfachen Zutaten und einem großen Augenmerk auf die Rohstoffe. Auf Rang 1 stehen Casoncelli (oder Casonsi): gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch vom Rind oder Schwein, serviert mit geschmolzener Butter, Salbei und Speck. Und dann noch leckere Aufschnitte wie Salame della Bergamasca, Salsiccia und Cotechino.

Die kleinste DOCG Italiens. Zwei Weine, die man bei einem kulinarischen Besuch der Region unbedingt kosten sollte, sind der Valcalepio DOC, Rot und Weiß, und der rote Dessertwein Moscato di Scanzo, der nur in den Hügeln von Scanzorosciate, der kleinsten DOCG Italiens, in Spätlese, einer vierzigjährigen Welzeit und einer Flaschenreifung von mindestens zwei Jahren erzeugt wird.

Aroma der Almweiden

— Genusstage

In Bergamo kann man in einer Konditorei wieder Kind sein, eine Suppe in einem mittelalterlichen Palais probieren und einen Armisa in einem Kloster aus dem 16. Jh. kosten



Photo

Seite links_ Pasticceria Cavour. Links_Blauer Ziegenkäse Bergamo

Seite rechts_ Die Baita dei Saperi e dei Saporì Brembani in Zogno (Bg) Rechts_ Die Seilbahn in Bergamo



9.00 Uhr

Caffè Pasticceria Cavour 1880

Vor dem Schaufenster des Caffè Pasticceria Cavour 1880, im Herzen der Oberstadt, ist man wieder ein Kind: Nach einem herrlichen Frühstück mit Hörnchen und Viennoiseries an der Theke ist man rundum zufrieden, bereit für einen Spaziergang durch die Straßen der Stadtmitte, nach dem Tal und dem zukünftigen Ausflug Ausschau haltend.

12.00 Uhr

Mittagessen in der Taverna del Colleoni

An der Piazza Vecchia, im von Bramante restaurierten mittelalterlichen Palais, gibt es eines der historischen Lokale der Stadt: die 1610 gegründete Taverna del Colleoni, die sogar den berühmten französischen Architekten Le Corbusier bezauberte. Ein wahres Muss ist die Zwiebelsuppe in Blätterteigkruste, die Spezialität des Hauses.

15.00 Uhr

In Richtung Val Brembana

Für diesen Ausflug geht es in Richtung San Pellegrino Terme: Unterwegs kann man eine Rast im Weinkeller Lurani Cernuschi in Almenno San Salvatore einlegen, die Weinberge und das Kloster aus dem 16. Jahrhundert besuchen, einen Armisa, Valcalepio bianco DOC probieren und dabei die Geheimnisse der Weinherstellung und die Geschichte kennenlernen, wie die Klosterzellen zu einem Weinlabor wurden.

18.00 Uhr

Käsekunst

Die Baita dei Saperi e dei Saporì Brembani in Zogno ist mit ihren nach Wiesenduft riechenden Köstlichkeiten wahrhaft ein Muss: Orobiche-Käse, blauer Ziegenkäse, Butter, Puddings und Panne Cotte. Man kann hier auch zu Abend essen: Das Fleisch stammt von der Zucht der braunen Alpenkuh. Die in der Küche verwendeten Blüten, Früchte und Gemüse kommen alle aus dem Gebirge. Also Liebe auf den ersten Blick!

21.00 Uhr

Abendessen in Bergamo di sotto

Zurück in Bergamo stößt man im Borgo auf das Restaurant Lio Pellegrini, neben der Accademia Carrara und GAMEC. Das Ambiente ist elegant, der Garten ist ein kleines Juwel. Ein Zwischenstopp, der Freude schenkt.

Das schöne Meer von Bergamo

— Besondere Tipps

Da Vittorio ist für seinen ausgezeichneten Fisch bekannt, und es ist eines von 8 italienischen Restaurants mit 3 Michelin-Sternen. 1966 eröffneten es Vittorio Cerea und seine Frau Bruna, heute sind ihre Kinder dran: Enrico und Roberto in der Küche, Francesco im Speisesaal



Casoncelli der Bergamasker Tradition

Zutaten

Teig
400 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
Füllung
125 g Paniermehl
1 Ei, 70 g geriebener Grana-Käse
150 g Hackfleisch für Salami
100 g gebratenes Rindfleisch
5 g Amaretti
10 g Sultaninen
eine gehackte Knoblauchzehe
ein Löffel gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Würze
80 g Butter
100 g in dünne Stäbchen geschnittener Speck
100 g geriebener Grana Padano
einige Salbeiblätter.

Zubereitung

Das Mehl mit Grieß, Eiern, einer Prise Salz vermengen, Wasser dazugeben, bis der Teig homogen wird, und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Das Hackfleisch für die Salami mit einem Stück Butter anbraten, das gebratene Fleisch, Knoblauch und Petersilie dazugeben und würzen. Das Ganze in eine Schüssel geben, Grana-Käse, Paniermehl, Eier, zerbröckelte Amaretti, fein gehackte Sultaninen, etwas Pfeffer und eine Prise Salz hinzufügen. Alles gut verrühren. Wenn es zu trocken ist, etwas Brühe oder Wasser hinzufügen. Den Teig ausrollen, 6/8 cm große Scheiben ausstechen und in die Mitte ein Löffel Füllung geben. Die Casoncelli in reichlich Salzwasser kochen. Nach dem Abtropfen die geschmolzene und zuvor mit Salbeiblättern, Speck und Grana Padano gewürzte Butter unterrühren.

Wie ist Ihre Bindung zum Gebiet?

Wir lieben den Ausdruck „Tradition der Lombardei und Schöpfergeist“: Eine sich konstant entwickelnde Tradition. Wir verwenden viele Produkte, die wir in unserer DNA haben, weil wir sie kennen, immer gegessen haben und Teil unserer Geschichte sind. Zum Beispiel Käse: Unser Land hat die meisten DOP-Käse Europas. Von einem traditionell armen Gericht wie Polenta und Taleggio - dem repräsentativsten Käse - ausgehend haben wir die Casoncelli kreiert, eine typische Bergamasker Nudel, gefüllt mit Taleggio auf Maiscreme.

Welche lokalen Erzeugnisse schätzen Sie am meisten?

Die ausgezeichnete Bergamasker Salami mit einem Tropfen roten Valcalepio und etwas Knoblauch; die in den Hügeln angebauten roten Beeren wie Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren; der grüne Eskariol, der im Dunkeln aufbewahrt, mit der Zeit hell und knusprig wird und angenehm bitter schmeckt; und unser Nischenprodukt, das native Olivenöl extra von Iseo.

Geschäfte, in denen Sie gerne einkaufen?

Hier gibt es noch immer die Tradition des Gemüsegartens und oft bedeutet Einkaufen einfach, sich unter Nachbarn die Hülsenfrüchten

und Gemüse auszutauschen. Zwei Geschäfte sind mir besonders wichtig: Ol formager, mit einem Riesenangebot an lokalen Käsesorten und Orobica Pesca von Giovanni Cacciolo, eines der besten Italiens.

Von Ihrem außergewöhnlichen Restaurant einmal abgesehen, was sollte man bei einem Besuch hier unbedingt probieren?

Hier gibt es außergewöhnliche Nachspeisen wie der Donizetti-Kuchen eines hochberühmten Konditors aus Bergamo mit kandierten Aprikosen und Ananas oder die von uns kreierte Gioconda mit Giandua-Schokolade und Orangenschalen, die wir unserer Mutter gewidmet haben.

Photo

Oben, Vittorio Cerea in seinem Restaurant

#ilPassaporto

Emotionen zum Sammeln

#inLombardia mit #ilPassaporto der Reiseziele reisen und eine Geschichte mit persönlichen Erfahrungen erzählen. Etappe oder besonderes Ereignis ist ein Stempel. Worauf warten Sie?

#inLombardia PASS

App gratis downloaden und die Lombardei entdecken: in-lombardia.it/de/pass-app



Wie Sie #ilPassaporto erhalten

Besuchen Sie in-lombardia.it/passaporto-lombardia Ihren Pass #inLombardia anfordern und sehen, wo Sie Erfahrungen einen Stempel geben! Komplette Liste auf der Webseite.

 **Destinazione WOW!**
#inLombardia

 **Sapore**
#inLombardia

 **Cult City**
#inLombardia

 **inBici**
#inLombardia

 **Cammini**
#inLombardia

 **Lifestyle**
#inLombardia

 **Relax & Wellness**
#inLombardia

 **Golf Experience**
#inLombardia

 **Natura**
#inLombardia

Einfach App INLOMBARDIA PASS gratis downloaden, sich eintragen anfangen zu reisen!

Mit der App Sehenswürdigkeiten, Kuriositäten und Orte der Region entdecken, wo Sie sich anmelden, stellen Sie sich mit Fragen zum Thema auf die Probe und teilen Sie die Erfahrung mit Ihren Freunden. Je mehr Sie spielen desto mehr Stempel für die Rangliste!

Nähere Infos: in-lombardia.it/de/pass-app

Event-Kalender

— Infos

Photo

Unten_Aperitif auf der Piazza Duomo



FEBRUAR

GOLOSITALIA
Montichiari (Brescia)

MÄRZ

IDENTITÀ GOLOSE
Mailand

CIBO A REGOLA D'ARTE
Mailand

LIVE WINE
Mailand

SAPORI IN SCENA
Mariano Comense (Como)

MAI

BRESCIA CON GUSTO
Brescia

CANTINE APERTE
inLombardia

DE' CASONCELLO
Bergamo

FESTA DEL RISO
Mailand

FIERA DEL TALEGGIO
Bergamo

MILANO FOOD CITY
Mailand

SAGRA DELL'ASPARAGO
Mezzago (Monza e Brianza)

in-lombardia.it
Teilen Sie mit #inLombardia



TASTE OF MILANO
Mailand

JUNI

BEERGHEM
San Pellegrino (Bergamo)

COLICO IN CANTINA
Colico (Lecco)

GRAN FESTA DEL TORTELLO
Castel Goffredo (Mantua)

JULI

SAGRA DEL MISULTIN
Dervio (Lecco)

AUGUST

ARDESIO DIVINO
Ardesio (Bergamo)

CALICI DI STELLE
inLombardia

LA TORTELLATA CREMASCA
Crema (Cremona)

SEPTEMBER

CANTINE APERTE IN VENDEMMIA
inLombardia

ERBUSCO IN TAVOLA
Erbusco (Brescia)

**EROICO ROSSO SFORZATO
WINE FESTIVAL**
Tirano (Sondrio)

FESTA DEL MOSCATO
Scanzo (Bergamo)

FESTIVAL DELLA ZUCCA
Casalmaggiore (Cremona)

**FESTIVAL FRANCIACORTA
IN CANTINA**
Franciacorta (Brescia)

IL PIZZOCCHERO D'ORO
Teglio (Sondrio)

OLTREGUSTO
Cassino Po' (Pavia)

LA SAGRA DEI CROTTI
Valtellina

FORME DEL GUSTO
Lodi

**SAGRA NAZIONALE
DEL GORGONZOLA**
Gorgonzola (Mailand)

OKTOBER

AUTUNNO PAVESE
Pavia

DI DELLA BRISAOLA
Valtellina

MORBEGNO IN CANTINA
Morbegno (Sondrio)

MOSTRA DEL BITTO
Morbegno (Sondrio)

SAGRA DEL TARTUFO
Tignale (Brescia)

SAGRA DELLE RADICI
Soncino (Cremona)

WEEKEND DEL GUSTO
Teglio (Sondrio)

NOVEMBER

FESTA DEL TORRONE
Cremona

GOLOSARIA
Mailand

DEZEMBER

GOURMARTE
Bergamo

Essen und Wein #inLombardia

— Infos

in-lombardia.it
Teilen Sie mit #inLombardia



Mailand

Pasticceria Gattullo
Piazzale di Porta Lodovica 2,
Mailand
T. 02 58310497

Un posto a Milano
Via Cuccagna 2, Mailand
T. 02 5457785

**Il Salumaio Stefano Panigada
di Maddalena Panigada**
Via Vittoria 9, San Colombano al
Lambro (MI)
T. 0371 89103

Poderi San Pietro
Via O. Steffenini 2/6, San
Colombano al Lambro (MI)
T. 0371 208084

Trattoria la Madonnina
Via Gentilino 6, Mailand
T. 02 89409089

Ristorante Cracco
Galleria Vittorio Emanuele II
T. 02 876774

Enrico Bartolini Mudec
Via Tortona 56, Mailand
T. 02 84293701

Ristorante InGalera
Via Cristina Belgioioso 120,
Mailand
T. 334 3081189

Valtellina

Cantina Nino Negri
Via Ghibellini 3, Chiuro (SO)
T. 0342 485211

Crotasc
Via Don Primo Lucchinetti 63,
Mese (SO)
T. 0343 41003

Il Centro del Bitto

Via Nazionale 31, Gerola Alta (SO)
T. 0342 690081

Drogheria fratelli Ciapponi
Piazza 3 Novembre 23,
Morbegno (SO)
T. 0342 610223

Vineria Tirano di Tirano
Via XX Settembre 25, Tirano (SO)
T. 0342 702116

Azienda Agrituristica La Fiorida
Via Lungo Adda 12, Mantello (SO)
T. 0342 680846

Cremona und Mantua

Pasticceria Lanfranchi
Via Solferino 30, Cremona
T. 0372 28743

Rivoltini Alimentare Dolciaria
Via delle Industrie 22,
Vescovato (CR)
T. 0372 830568

Cento Rampini
Piazza Erbe 11, Mantova
T. 0376 366349

Azienda Agricola Ricchi
Strada Festoni 13/d,
Monzambano (MN)
T. 0376 800238

Il Cigno Trattoria dei Martini
Piazza Carlo D'Arco 1, Mantua
T. 0376 327101

Dal Pescatore Santini
Località Runate 15, Canneto
Sull'Oglio (MN)
T. 0376 723001

Comer See und Varese

Pasticceria Buosi
Via Baracca 18, Venegono (VA)
T. 0331 85749
Piazza C. Beccaria 6, Varese
T. 0332 241227

Hosteria da Bruno
Via Piave 43/a, Azzate (VA)
T. 0332 454093

Pasticceria Zamberletti
via Manzoni 3, Varese
T. 0332 288330

Corso Matteotti 20, Varese
T. 0332 23242

Osteria del Gallo
Via Vitani 16, Como
T. 031 270279

Ristorante Il Portico
Via A. Volta 1,
Appiano Gentile (CO)
T. 031 931982

Franciacorta

Pasticceria Veneto
Via Salvo D' Acquisti 8,
Brescia (BS)
T. 030 392586

Norcineria Polastri Maceler
Via Quattro Vie
(ang. via Rinascimento),
Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7357154

Osteria della Villetta
Via G. Marconi 104, Palazzolo
sull'Oglio (BS)
T. 030 7401899

Azienda agricola Bosio
Via Mario Gatti 4, Timoline di
Corte Franca (BS)
T. 030 9826224

Trattoria Campagnola
Via Val Daone 25, Brescia
T. 030 300678

Ristorante La Sosta
Via S. Martino della Battaglia 20,
Brescia
T. 030 295603

Gardasee

Caseificio Sociale Alpe del Garda
Via Provinciale 1, Tremosine (BS)
T. 0365 953050

Osteria dell'antico Brolo
Via Carere 10, Gardone Riviera
(BS)
T. 0365 21421

Trattoria Antica Contrada
Via Colombari 23, Sirmione (BS)
T. 030 9904369

Ristorante Lido 84
Corso Zanardelli 196, Gardone
Riviera (BS)
T. 0365 20019

Oltrepò pavese

**Salumificio Artigianale Thogan-
Porri**
Località Casa Cucchi, Cecima (PV)
T. 0383 59335

Ristorante Al Buscone
Frazione Bosmenso Superiore 41,
Varzi (PV)
T. 0383 52224

Azienda Agricola Boscasso
Località Boscasso, Ruino (PV)
T. 0385 955906

Panificio Pasticceria F.lli Civardi
Via Di Vittorio 5, Stradella (PV)
T. 0385 49 950

Antica Osteria del Previ
Via Milazzo 65, Pavia
T. 0382 26203

Ristorante Da Roberto
Via Barbiano 21, Barbiano (PV)
T. 0385 57396

Bergamo und die Täler

Caffè Pasticceria Cavour 1880
Via Gombito 7, Bergamo
T. 035 243418

Taverna del Colleoni e dell'Angelo
Piazza Vecchia 7, Bergamo
T. 035 232596

Azienda Agricola Lurani Cernuschi
via Convento 3, Almenno San
Salvatore (BG)
T. 035 642576

**Baita dei Saperi e dei Sapori
Brembani - Latteria Sociale di
Branzi**
Via Grotte delle meraviglie
14A, Zogno (BG)
T. 0345 92061

Lio Pellegrini
Via San Tomaso 47, Bergamo
T. 035 247813

Ristorante Da Vittorio
Via Cantalupa 17, Brusaporto (BG)
T. 035 681024

Essen und Wein #inLombardia

Touristische- und Werbebroschüre
Kuriert von Explora S.C.p.A.
Grafik Lea Anouchinsky,
Texte Sara Porro,
Übersetzungen Trans Edit Group per
inLombardia, Mailand

Letzter Nachdruck 2019

Bildnachweis

Photo Lea Anouchinsky für #inLombardia (alle Rechte vorbehalten), Muskatwein von Scanzo - Claudia Tavani; Gaviate - Flavio Zulle; Torrone von Cremona, Tour durch die Weinkeller, Alter Dom von Brescia, Verkostungen und Weinkeller, Blick auf Sirmione, Scaligerburg von Sirmione, Oliven des Gardasees, Alte Brücke und Dom von Pavia, Seilbahn von Bergamo - Photolia; Ristorante Galleria Vittorio Emanuele 2, Terrassierungen im Veltlin, Kleiner Hafen in Azzate, Limone sul Garda - Istockphoto; Montisola, Weinberge von Lugana - Lino Olmo Studio; Cantina Vinicola Pietrasanta, Zucca Mantovana, Dom und Glockenturm von Cremona, Mostarda und Cotechino, Laglio (Co), Weinberge von Franciacorta, Weinberge von Montalto (Pv) - Marco Santini; Radwege des Mincio - Mariollorca
Auswahlkriterien der zitierten Betriebe oder Personen: Restaurants: ausgewählte Restaurants des Michelin- oder Gambero-Rosso-Führers
Chefköche: ein repräsentativer Sternekoch für jedes der acht Gebiete der Lombardie
Weinkeller und Produzenten: Mitglieder des Konsortiums Movimento Turismo del Vino, registriert unter www.negoistoricilombardia.it
Gebiet und Orte: ausgewählt aufgrund ihrer Einzigartigkeit in puncto Erfahrung, Produkte und Kontext.
Für die Vollständigkeit der Artikel und Inhalte siehe Website.

Essen und Wein
#inLombardia
— Magazin

*Eine Reise in die Küche
der Lombardei mit
Sterneköchen, lokalen
Produkten, Weinkellern,
Restaurants, typischen
Rezepten und
Weinstraßen. Entdecken
Sie den Genuss
#inLombardia*

in-lombardia.it
Teilen Sie mit #inLombardia

