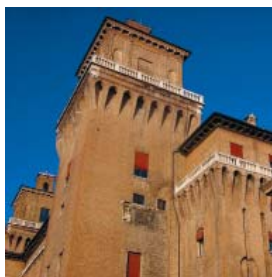


Emilia Romagna

Stellt sich vor



GAD*i***S**



Küche & Gastronomie

Wenn wir an Speis und Trank dieser Region denken, gesellen sich zu deren bereits beeindruckender Atmosphäre und Panoramen, weitere noch faszinierendere Vorstellungen hinzu: Aromen, Geschmäcker, Traditionen kommen uns in den Sinn, die weltweit unvergleichlich sind. Wir finden uns im Food Valley Europas, in dem hervorragende und allseits bekannte Nahrungsmittel und traditionelle Produkte erzeugt werden, welche somit selbst zum Symbol unseres Landes werden.

Die Küche der Emilia Romagna besteht grundsätzlich aus zwei kulinarischen Traditionen, die sich umschlingen und gegenseitig beeinflussen: in der Emilia folgte ein Herrschaftshaus auf das andere, sodass durch die gehaltenen Bankette sowie den Aufenthalt berühmter Köche die Reichhaltigkeit der emilianischen Gastronomie beeinflusst wurde; die Romagna war lange unter der Herrschaft des Kirchenstaates und kleinerer, sich nicht lange an der Macht haltender Fürstentümer; eine Ausnahme stellten die Malatesta dar und beeinflussten die örtliche, stets ländlich gebliebene Küche.

Die Emilia ist Symbol für Opulenz und Reichtum, die Romagna herzhafter und einfacherer Küche: in dieser Einheit finden sich die Grundlagen für die italienischen Aromen und Traditionen, jene Zutaten, welche die Gerichte und zahlreichen traditionellen Produkte des Landes so bekannt machen, wie etwa Mortadella, Parmigiano reggiano und Grana padano, Prosciutto di Parma, Felino-Salami, Balsamessig...und viele mehr.

Parmigiano Reggiano (Foto ←)

Seine Eigenschaften verdankt der Parmigiano Reggiano der Notwendigkeit, ein Produkt über den lokalen Markt hinaus vermarkten zu können, sodass ein Käse geschaffen wurde, den man lange aufbewahren und leicht transportieren konnte.

Das Rezept des Parmigiano Reggiano wurde im

Laufe der Zeit nicht verändert, der Käse, den wir heute verzehren, ist derselbe, wie er auch im Mittelalter hergestellt wurde.

Das Herkunftsgebiet umfasst die Provinzen Reggio Emilia, Modena, Parma, Bologna und Mantua. Zur Herstellung des Parmesankäses bedarf es der Milch zweier Melkvorgänge, wobei die Milch des Abendmelkganges teilweise ent- und natürlich aufgerahmt, jene des morgendlichen Melkvorganges Vollmilch ist - die Milch stammt selbstverständlich von Kühen mit heimischer Futteraufzucht.

Das Aroma des frischen Parmesankäses geht ins Süßliche, während mit den Reifemonthaten das Aroma an Stärke und Unverwechselbarkeit gewinnt. Er kann sowohl alleine als Tischkäse genossen oder zu Vorspeisen als Reibekäse serviert werden: selbstredend wird der Käse als eine der Hauptzutaten der lokalen Küche verwendet.

Prosciutto di Parma

Das traditionelle Produkt der Terre di Matilde, die sich zwischen der Via Emilia und dem Flussbett der Enza in der Provinz Parma erstrecken: Der Parmaschinken ist in der ganzen Welt berühmt und zeichnet sich nicht nur auf Grund seiner nährhaften Besonderheiten, sondern auch durch die „Krone“ – jene Marke – aus, die nur auf originalen Schinken eingebraunt wird. Das süße und raffinierte Aroma des Prosciuttos verdankt dieser der vollkommen natürlichen Bearbeitung: die einzigen, zu dessen Herstellung verwendeten Zutaten sind Schweinefleisch, Salz und das Klima und das Land um Parma.

Der Prosciutto di Parma wird von etwa 200 Erzeugern im Gebiet Langhirano hergestellt. Die Aufzucht und Mästfasen der Tiere, sowie die Behandlung und Reifung des Produktes werden vom entsprechenden Konsortium vorgegeben und gewährleistet.

Aceto balsamico (Foto ↓)

Der traditionelle Balsamessig kann auf eine weit hergebrachte Tradition verweisen: dessen Herstellung erfolgte in der Vergangenheit in der Familie und dies ist auch heute noch, wenn auch im geringeren Umfang, der Fall. Derzeit gibt es zwei Produktvarianten: den traditionellen Aceto Balsamico von Modena und den traditionellen Aceto Balsamico von Reggio Emilia, wobei sich letzterer durch ein leicht säuerlicheres Aroma vom ersten unterscheidet. Die Trauben, das Erzeugungsgebiet und die Flaschenabfüllung erfolgen streng nach den Traditionen der Provinzen Modena und Reggio Emilia.

Der Erzeugungsprozess, der ebenso eine Lagerungsdauer von mindestens 12 Jahren für weniger geschätzte Essige vorsieht, kann bei Riserva-Abfüllungen bis zu 50 Jahre betragen.



Weine

Emilia und Romagna können auf eine ausgezeichnete Weinbautradition verweisen, die mit anerkannten Flaschen lokaler Trauben, unter der Ursprungskennzeichnung Colli Bolognesi, Imola, Parma, Piacenza und Rimini, aufwartet. Besonders geschätzt wird die Trockenbeerenauslese Albana di Romagna DOCG, der unvergleichliche und beliebte Schaumwein Lambrusco, wobei auch der aus weißen Bombino- Trauben gewonnene Pagadebit, der aus Montù- Trauben gelesene Reno, der Trebbiano und Sangiovese aus der Romagna nicht zu vernachlässigen sind.

Ragù bolognese

Die Fleischsauce, Symbol der kulinarischen Emilia Romagna, ist wohl die bekannteste Tomatensauce Italiens; es handelt sich dabei um eine umfassende Zubereitungsart mit Schweine-, Kalb- oder Rindhackfleisch, dem Tomaten und Parmesankäse beigemischt wird. Das Ragù wird traditionell zu Lasagne und Tagliatelle, ebenso bekannte Erfindungen aus der Region, genossen.

Prosciuttofest Parma

Der Prosciutto di Parma steht im September mit dem Prosciuttofest im Mittelpunkt: dieses findet an vier Wochenenden im August, September mit über 50 geplanten Veranstaltungen statt. Gastronomische Höhepunkte, Unterhaltungsprogramm und Kultur, wie Verkostungen, Ausstellungen, Konzerte und Modeschauen finden in den Gemeinden auf den Hügeln des traditionellen Ursprungsgebietes statt.

Eiernudeln: Tagliatelle und Lasagne

Vorspeisengerichte mit Eiernudeln stehen symbolhaft für den Einfallsreichtum der emilianischen Küche; am bekanntesten sind wohl Tagliatelle und Lasagne, für deren Erzeugung nur Mehl und Eier verwendet und die gewöhnlich mit Fleischsauce genossen werden. Die Legende besagt, dass diese Nudelvarianten Ende des 15. Jahrhunderts von einem Küchenmeister aus Bologna anlässlich der Hochzeit von Lucrezia Borgia erfunden wurden.

Tortellino (Foto ↓)

Dieses traditionelle Gericht der Emilia Romagna steht für die gesamte Region: die Ursprünge des Tortellino sind noch nicht vollständig geklärt, eine Reihe unterhaltsamer Legenden ranken sich um ihn. Eine davon besagt, dass der Tortellino in Castelfranco Emilia durch einen Schenkenbesitzer erfunden wurde, der vom Nabel einer Adelsdame, die bei ihm zu Gast war und welche er durch das Schlüsselloch des Zimmers beobachtet hatte, dermaßen angetan war, dass er diesen in einem kulinarischen Gericht nachbilden wollte.

Dank dieser Legende kann sich Castelfranco Emilia als Heimat dieses bekannten Produktes bezeichnen: 2006 wurde am Hauptplatz ein Denkmal für die traditionell gefüllte Teigtasche errichtet, auf dem ebenso der Schenkenbesitzer und die Dame der Legende verewigt sind. Der traditionelle Tortellino wird von Hand aus mit dem Nudelholz gezogenem Blätterteig hergestellt, gekocht und in der Suppe serviert.



Emilia Romagna

Sehenswürdigkeiten



Bologna und seine Arkaden

Bologna mit seinen Arkaden und Türmen gehört zu den beliebtesten Reisezielen der Emilia. Die eindrucksvolle und sehr gut erhaltene pulsierende Altstadt verzaubert jeden Besucher mit prunken Palästen, Kirchen und Kunstwerken. Bekannt ist die Stadt auch für seine einzigartigen Arkaden, die sich über 40 km erstrecken und sich voneinander erheblich unterscheiden. Außerdem beherbergt Bologna mit seiner Universität die älteste Institution dieser Art in Westeuropa und ist ein blühendes Zentrum der Kunst und Literatur.

Startpunkt für die Stadtbesichtigung ist Piazza Maggiore, das historische Stadtkern der Stadt, umgeben von den wichtigsten öffentlichen Gebäuden (Palazzo del Podestà, Palazzo Re Enzo, Palazzo d'Accursio). Zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten gehören ebenfalls die Basilika San Petronio, Neptun-Brunnen, der mittelalterliche Markt und die Loggia della Mercanzia.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden

Dozza und seine Maler

Das ist in den Hügeln der Via Emilia zwischen Bologna und Imola gelegene Städtchen Dozza scheint wie ein farbiger Pinselstrich inmitten einer zeitlosen Atmosphäre. Dozza gilt als eines der malerischsten und am besten erhaltensten mittelalterlichen Dörfer der Emilia Romagna mit einzigartiger Naturalandschaft. Das Dorf ist von sanften Hügeln mit Weinreben umgeben und wird von der Burg der Sforzas dominiert. Berühmt ist die Kleinstadt aber vor allem für die Biennale del Muro Dipinto, die alle zwei Jahre in September stattfindet. Künstler aus der ganzen Welt treffen sich hier und malen ihre Werke auf die Häuserwände vor dem Publikum. Über 200 Künstler haben an den 18 Editionen teilgenommen. Das Dorf wird somit zu einem Museum unter freiem Himmel mit über 90 Fresko-Dekorationen.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden



Piacenza

Piacenza ist eine reservierte Stadt voller Palästen mit schlichten Fassaden und geschlossenen Türen. Doch hinter den Toren verbirgt sich eine eindrucksvolle Welt mit Gärten, Innenhöfen, Statuen und Freitreppen inmitten einer diskret luxuriösen Atmosphäre. Mit Piacenza beginnt man den Anstieg in die Emilia Romagna und das Italienische Food Valley. Bei der Stadtbesichtigung sind der Palazzo Farnese, der Dom und die Kirche Sant'Antonino sehenswert. Das kleine geschichtsreiche Stadtzentrum lädt Besucher zum Bummeln ein.

Dauer halbtägig ca. 3 Stunden



Die elegante Parma

Parma ist elegant, aristokratisch und reich an wertvollen Kunstschätzen. Die ehemalige Hauptstadt rühmt sich, die Heimat berühmter Persönlichkeiten aus Kunst und Kultur zu sein: Benedetto Antelami, Correggio, Verdi, Toscanini, Stendhal und Proust. Parma ist eine pulsierende Kunst- und Kulturstadt und ein blühendes Zentrum für Musik und Theater. Beispiele dafür sind das Auditorium Paganini, das Haus der Musik und nicht zuletzt das im Jahr 1829 von Maria Luigia erbaute Teatro Regio, eines der weltweit bekanntesten Theater. Idealer Startpunkt für die Besichtigung von Parma ist die Piazza del Duomo mit dem Dom, eines der bedeutendsten Beispiele romanischer Kunst, und dem Baptisterium, wo die Werke von Antelami zu bestaunen sind. Den Anschluss der Besichtigung bildet das sich unmittelbar hinter dem Dom befindende Kloster San Giovanni Evangelista.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden



San Marino

Es gibt zweifellos viele Gründe, die für einen Besuch in der Zwergrepublik San Marino sprechen. Der Stadtstaat San Marino gilt als der älteste Republik der Welt. 2008 wurden die Altstadt und der Monte Titano als „Zeugnis der Kontinuität einer freien Republik seit dem Mittelalter“ in die UNESCO Liste der Weltkulturerbe eingetragen.

Dauer 1 Stunde



Ravenna und ihre Mosaiken

Bekannt für ihre Geschichte, Mosaiken und Bauten, die von der UNESCO zu „Weltkulturgütern der Menschheit“ erklärt wurde, lockt Ravenna jedes Jahr Millionen Besucher an. Brücke zwischen Ost und West, Ravenna beherbergt in seinen Basiliken einen unschätzbaren frühchristlichen Schatz an einzigartigen byzantinischen Mosaiken aus Gold und Perlmutter. Im Mosaik tauchen historische Personen der ehemaligen Hauptstadt des Weströmischen Reiches auf. Thronend auf Apsiden stehen Könige, Kaiser und Heilige: Teodora und Giustiniano in San Vitale, Sant'Apollinare in der gleichnamigen Kirche, der gesternte Himmel von Galla Placidia. Die Besichtigung umfasst die byzantinische Basilika S. Apollinare in Classe, das Mausoleum von Theoderich und das Baptisterium der Arianer. Bei einem kurzem Spaziergang durch die Altstadt sehen Sie die schöne Piazza del Popolo, das Grab von Dante und die Basilika des heiligen Franz.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden



Mercato di Mezzo Bologna

Im Mercato di Mezzo (Stadtmittemarkt) in Bologna befinden sich die historischen Läden, die die regionale Küche, die Geschichte, die Menschen und den Geist der Stadt geprägt haben. Das Kaffeehaus, die alte Salsamenteria (Delikatessengeschäft) Tamburini, die heute auch einen Weinkeller hat, die Bäckerei Atti, ein im Jugendstil eingerichteter Laden, die Cioccolateria Roccati, ein Handwerksbetrieb, wo feine Schokolade hergestellt und verkauft wird, der Obst- und Gemüsemarkt, der Weinkeller Roberto mit ausgezeichnetem Wein und Köstlichkeiten. Im Stadtteil Mercato di Mezzo findet sich alles, was das Genießerherz begehrt.

Dauer ca. 2 Stunden



Ferrara die Stadt der Familie d'Este

Ferrara ist eines der besten Beispiele einer Renaissancestadt und gilt als erste moderne Stadt Europas. Die Geschichte der Stadt und das Stadtbild sowie sein kulturelles Erbe sind eng mit der Geschichte der Familie d'Este verbunden, die sich die Förderung von Kultur und Wissenschaft auf ihre Fahnen geschrieben hatte. Beim Spaziergang durch die mittelalterlichen Gassen werden Besucher von prunken historischen Palästen mit dekoriertem Marmor-, und Cottofassaden verzaubert. Viele Gebäude beherbergen wichtige Museen und Ausstellungen. Seit 1995 ist das historische Zentrum von Ferrara von der UNESCO als „einzigartiges Beispiel einer Renaissance-Stadt“ in die Liste der Weltkulturerbe aufgenommen.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden



Don Camillo und Peppone

Bei einer Reise durch Emilia dürfen Sie zwei beliebten Figuren nicht vergessen: Don Camillo und Peppone. Das Städtchen Brescello war die Kulisse der berühmten Filme „Don Camillo und Peppone“, nach der Vorlage eines Romans von Giovanni Guareschi.

Ein Museum lädt zur Erinnerung an die beiden Figuren ein. Dort können Sie Exponate der Filmaufnahmen - darunter auch einen Panzer - bewundern. Das Kreuz, zu dem Don Camillo so oft spricht, kann man in der Kirche Santa Maria Maggiore sehen.

Dauer halbtägig 2,30 Stunden



Castell'Arquato

Castell'Arquato ist ein malerisches mittelalterlich anmutendes Dorf und zugleich eine Kunststadt, in den Hügeln von Piacenza gelegen rund 30 km von Piacenza und Parma entfernt. Hier verbinden sich Kultur, Geschichte, Naturlandschaften und Gastronomie. Der Besucher taucht in eine alte mittelalterliche Atmosphäre ein. Schwerpunkte der Besichtigung sind der Hauptplatz mit dem Rathaus, die Burg und die wunderschöne Basilika, auch als Drehort des berühmten Films „Lady Hawke“ bekannt.

Dauer halbtägig ca. 2,30 Stunden

