DOP- und IGP-Erzeugnisse

In Venetien gibt es sage und schreibe 17 DOP- und IGP-Erzeugnisse: eine Region, mit einem reichhaltigen und diversifizierten Bestand an Nahrungsmitteln. Der Vielfalt der Gegenden entspricht eine Vielfalt typischer Erzeugnisse. Alle werden strengen Kontrollen unterzogen, die ihre absolute Hochwertigkeit gewährleisten.

Bohnen aus Lamon IGP

Seit über 500 Jahren werden in Lamon, ein kleines Dorf der Gegend von Belluno, Bohnen angebaut. Es gibt vier verschiedene Bohnensorten, alle mit einem unnachahmlichen und einzigartigen Geschmack, die von den größten Chefköchen der internationalen Küche verwendet werden

In der Komödie "Natale in casa Cupiello" schlug Eduardo De Filippo als Medizin gegen "viszeralem" Fieber Bohnensuppe mit Nudeln vor. Wir wissen nicht, ob diese Hülsenfrüchte aus Lamon stammten, sicher ist aber, dass die in dieser Gegend von Belluno angebauten Bohnen unnachahmlich sind.

Sie wurden in Lamon als direkte Nachfahren der Bohnen aus der Neuen Welt eingeführt, fanden hier das perfekte Habitat und setzten sich gegenüber anderen Kulturen durch. Es gibt vier Sorten: "Spagnol", "Spagnolet", "Calonega" und "Canalino".

Jahrhundertelang wurden sie als Fleischersatz verwendet und ernähten die armen Bevölkerungsschichten. Heute wurden sie als Zutat zahlreicher Gerichte wiederentdeckt.

Es gibt nicht viele Rezepte, die Bohnen zum Protagonisten haben. Zudem sind sie alles andere als ausgearbeitet: Es genügt, sie zu kochen, in einem Salat mit dünn geschnittenen Zwiebeln anzumachen und mit einem hart gekochten Ei oder einer Scheibe Salami zu kombinieren, um sie in ein vollständiges Gericht zu verwandeln. Zu den schmackhaftesten und traditionellsten Gerichten darf das berühmte, historische Gericht der venetischen Küche "pasta e fasoi" (Bohnensuppe mit Nudeln) nicht unerwähnt bleiben.

Consorzio tutela Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP
Rechtssitz: c/o Comunità Montana Feltrina - 32032 Feltre (BL) - Italien
Betriebssitz: Via Resenterra, 19 - 32033 Lamon (BL) - Italien
Tel. +39/0439/794201 - Fax +39/0439/794234

Der Radicchio variegato aus Castelfranco IGP

Seine Form erinnert an eine Blume mit breiten und offenen, gesprenkelten Blättern, sahneweiß und rot punktiert. Wegen all dieser Eigenschaften wird er auch "Orchidee-Radicchio" genannt

Auch der Radicchio Variegato aus Castelfranco hat seinen Auftritt in den Wintermonaten. Es ist ein knuspriges Gemüse, das süß bis leicht bitter schmeckt und roh, aber auch in ausgearbeiteten Zubereitungen eine Gaumenfreude ist.

Der Radicchio di Castelfranco wird in der fruchtbaren Erde der Talebene von Treviso angebaut, die ihm seine unnachahmliche Geschmacksnote verleiht. Er gilt im Hinblick auf seine organoleptischen Merkmale als einer der besten Radicchi.

Die Samen des Radicchio variegato und des Radicchio rosso aus Treviso haben vor Kurzem an einer Shuttleexpedition teilgenommen, um die Wirkung der Mikroschwerkraft zu testen. Jedes Jahr findet am Sonntag vor Weihnachten in Castelfranco Veneto ein großes Fest statt, auf dem der Radicchio Hauptakteur zahlreicher Gerichte ist, die man an den Ständen auf Piazza Giorgione kosten kann.

Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Treviso e di Castelfranco IGP
Villa Guidini - Via A. Guidini, 50 31059 Zero Branco (TV) - Italien
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413

Der venetische Schinken Euganeo-Berico DOP

Eine Wohltat auch für den anspruchvollsten Gaumen. Der Schinken von Montagnana, ein mittelalterliches Städtchen in der Provinz von Padua, ist ein Leckerbissen, der wahrhaft alle erobert

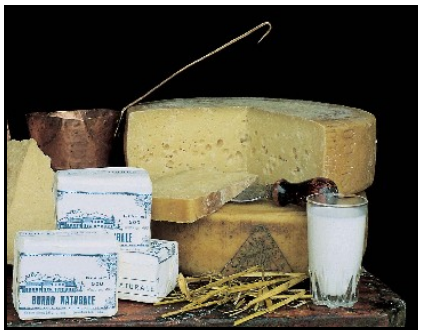
Weniger berühmt als seine Cousins aus Parma, San Daniele und Sauris, doch genau so gut. Es handelt sich um den Prosciutto Veneto Euganeo Berico, der seit dem 15. Jahrhundert bekannt ist, als er auf den festlich geschmückten Tafeln der Dogen und venezianischen Adligen serviert wurde.

Wenn es einen Ort gibt, der sich als die Heimat dieser Delikatesse aus Schweinefleisch betrachten darf, so ist dies Montagnana in der Provinz von Padova, die nunmehr seit einigen Jahren im Mai ihrem "Süßen" ein großartiges Fest mit Kostproben und Direktverkauf widmet.

Ein sehr süßer, zart duftender und leicht rosafarbener roher Schinken, der 1996 die DOP-Auszeichnung erhielt und die Herzen viele Kenner eroberte. Er gelang auf den Tafeln des Papstes und des italienischen Präsidenten der Republik und gewann auf den Ausstellungen in

London und Paris zahlreiche Goldmedaillen. Heute findet man ihn vor allem in den besten Restaurants Italiens, doch er beginnt auch im Ausland, vor allem in Österreich und Deutschland, bekannt zu werden.

Consorzio Tutela Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
Piazza Vittorio Emanuele II, 3
35044 Montagnana (PD) - Italien
Tel. und Fax: +39/0429/82964



Käse Asiago DOP

Einer der berühmtesten Käse Italiens und wegen seines Wohlgeschmacks auch im Ausland bekannt. Ein typisch venetischer Geschmack, der am besten mit einem guten Glas Rotwein gekostet werden sollte

Halbfett, gepresst, sechs Monate alt, ein Jahr alt, von achtzehn bis vierundzwanzig Monaten alt, süß, zart, pikant und charakterstark. Viele Adjektive für nur einen Käse: Der Asiago, ein großartiges DOP-Erzeugnis, dessen Name mit dem Ursprungsort, der Hochebene von Asiago, zusammenfällt, die sich durch fruchtbare Böden mit vielen Futterpflanzen auszeichnet und seine Qualität und Eigenschaften prägt.

Seit 1996 darf es sich der DOP-Bezeichnung rühmen, doch seine Hochwertigkeit wird ohnehin jedes Jahr zweimal auf die Probe gestellt. Der Asiago muss in der Tat eine Prüfung bestehen, die zu Recht als das "Examen" schlechthin gilt. Ein eigens hierzu vom Schutzkonsortium ernannter Ausschuss kostet alle sechs Monate die Produkte seiner Mitglieder und füllt für jedes geprüfte Erzeugnis ein Datenblatt aus. Ist alles einwandfrei, wird der Käse für die Vermarktung freigegeben und kann folglich serviert werden. Es gibt zwei Arten: Asiago frisch oder gepresst und Asiago halbfett oder reif.

Mit seinem Wohlgeschmack gelang es Asiago, die Grenzen zu überschreiten und ist seit geraumer Zeit auch auf den Tafeln des Weißen Hauses und des Britischen Königshauses zu Hause.

Consorzio di tutela formaggio ASIAGO DOP
Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza - Italien
Tel. +39/0444/321758 - Fax +39/0444/326212

Käse Monte Veronese DOP

Ein schmackhafter Käse, dessen Name von seinem Herstellungsgebiet herrührt. Seine Wurzeln sind eng mit den Zimbern verbunden, eine Bevölkerung germanischen Ursprungs, die hier in Lessinia eine blühende Käseherstellung einleitete

Der Monte Veronese oder ganz einfach der Monte, wie man ihn in Lessinia nennt, ist ein Käse für echte Kenner. Er ist so kostbar, dass er um das Jahr 1000 statt Münzen als Zahlungsmittel verwendet wurde. Ein Leckerbissen auch für Giovanni Comisso, Schriftsteller aus Treviso, der Folgendes schrieb: *"Ein Splitter dieses pikanten und feurigen Käses genügt, um den Duft eines kleinen Tals im Morgengrauen auf über 1000 m Höhe riechen zu können. Darin entdeckt man Enzian, Heidelbeeren, Disteln und Himbeeren".*
Tja, diese Delikatesse gedeiht auf den übergrünen Wiesen von Lessinia und stammt aus Kühen, die hier den ganzen Tag lang ungehindert frei weiden. Der Weg von der Milch zum Käse ist recht kurz und die Düfte und Farben dieser so üppig gedeihenden Natur findet man in dem heute heiß begehrten Erzeugnis wieder. Ausgezeichneter Tafelkäse, als Reifkäse schmeckt er noch besser, wenn er wie Grana in Splitterform gekostet wird. Viele sagen, dass der Monte Veronese ihn gar an Güte übertrifft.

Consorzio Tutela formaggio Monte Veronese DOP

Rechtssitz: Corso Porta Nuova, 96 - 37122 Verona - Italien
Betriebssitz: Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Italien
Tel. und Fax: +39 045 6199054

Olivenöl extravergine Garda DOP

Mit seinen jahrhundertealten Olivenbäumen bietet das veronesische Ufer des Gardasees einen einzigartigen und unverwechselbaren Anblick an. Hier entsteht ein Öl, das alle Naturgesetze herausfordert...

Am venetischen Ufer des Gardasees ist eine neue Mode angesagt: der Besuch der Ölmühlen mit der Kostprobe des wertvollen "flüssigen Goldes", das jedes Jahr von wenigen mutigen Herstellern produziert wird.
Ja, denn von diesen Böden, die angesichts des für diese Art von Anbau traditionell vorgesehenen Bodens in einem viel weiter nördlicher liegenden Gebiet vorzufinden sind, erwartet man nicht so ein außergewöhnliches Öl.

Und dennoch, hier werden die Oliven von Hand gepflückt und sofort kalt verarbeitet. Das Resultat ist ein Olio extravergine, das zu den besten Italiens gehört. Es überrascht mit seiner intensiven und ausgeprägten goldgrünen Farbe, dem zarten Obstduft und dem angenehmen Nachgeschmack nach süßer Mandel, der ein äußerst vielfältiger Einsatz in der Küche ermöglicht. Dieses Öl liebt insbesondere Zubereitungen, in denen es roh verwendet wird, aber natürlich schmeckt es auch gar.

Das Olio extravergine aus Oliven des Gardagebietes erhielt 1997 die DOP-Auszeichnung. Jedes Jahr veranstaltet die Gemeinde von Torri del Benaco ein großes Fest, das die Eigentümlichkeit dieses Erzeugnisses wahren soll.

Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva del Garda DOP

Via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (VR) - Italien
Tel. +39 045 7235864 - Fax +39 045 6264413
E-Mail info@oliogardadop.it

Radicchio aus Treviso IGP

Das kostbare Gemüse ist das Symbol von Treviso in der ganzen Welt und im Winter eine Hauptfigur auf den Tafeln. Eine wahre Delikatesse, die alle Gaumen entzückt

Der Radicchio rosso di Treviso gilt als der unbestreitbare "König" der Wintertische und er verdient diesen Titel, weil er überall zu finden ist: in den Vorspeisen, in den ersten Gängen, als Beilage, allein, sogar in den Desserts, und verzaubert gar die anspruchvollsten Gaumen.

Er ist das Wahrzeichen von Treviso und der "freudigen und liebevollen Mark", die auch für ihre gastronomische Kultur berühmt ist. Der Radicchio wird nunmehr in allen Restaurants der Welt angeboten. Eine rote, knusprige Blume, deren leicht bitterer Geschmack von den nächtlichen Frosteinbrüchen allmählich gemildert wird. Eine unnachahmliche Gaumenfreude und mit seinen Blättern, deren knalliges Rot dem glänzenden Weiß der Hauptrippen entgegen stehen, auch eine Sichtfreude.
Zwei Arten gelangen auf den Markt: Der "frühe" Radicchio, ab 1. September, und der kostbarere "späte", von Dezember bis März.

Der Radicchio rosso wird zwischen den Provinzen Treviso und Venedig angebaut und weist seit 1996 die IGP-Auszeichnung (geschützte geographische Angabe) auf. Ein Konsortium wacht über seine Produktions- und Vermarktungsstufen.

Consorzio Radicchio di Treviso per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Treviso e di Castelfranco IGP

Villa Guidini - Via A. Guidini, 50 - 31059 Zero Branco (TV) - Italien
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413

Sopressa Vicentina DOP

Allein, mit Polenta, mit Zwieback und ... in aller Ruhe, indem man sie langsam auf der Zunge zergehen lässt. Das sind die Regeln, um die Sopressa Vicentina richtig kosten zu können: Eines der typischsten Erzeugnisse Venetiens, das sich seit einigen Jahren der prestigevollen DOP-Auszeichnung rühmen darf

Eine hundertprozentig venetische Delikatesse, so süß und zart und mit einem leicht würzigen Duft. Doch wie lauten die Zutaten der Sopressa vicentina?
Es handelt sich ausschließlich um Eberfleisch aus Vicenza. Zum Einsatz kommen die kostbarsten Teile (knochenloses Fleisch vom Schenkel, Nackenstück, Karree, Bauchspeck und Bug), denen als einziges Konservierungsmittel Salz und als Geschmackszusatz Pfeffer beigefügt werden. Das Resultat ist eine überaus weiche Masse. Zum Schluss der Reifeprozess, bei dem die Sopressa ihren so unverwechselbaren Geschmack und Duft erwirbt.
Sopressa wird ausschließlich in der Provinz von Vicenza hergestellt. Ein Schutzkonsortium vereint alle Akteure der Herstellungskette und beschäftigt sich mit der Ausrichtung und Koordinierung des Kontrollsystems in der Produktion, Absatzförderung und in der Bewahrung des hohen Qualitätsgrades der Sopressa Vicentina. Seit über vierzig Jahren veranstaltet die Gemeinde von Valli del Pasubio zu Ehren dieser Wurst ein Volkfest, auf dem man sage und schreibe über 20 Doppelzentner Sopressa isst.

Consorzio tutela Sopressa Vicentina DOP
Via F. Foscari, 4 - 36016 Thiene VI - Italien
Tel. +39/0445/385829 - Fax +39/0445/380411
E-Mail svdop@artigiani.vi.it