

FERIEN-SPECIAL ITALIEN

ITALIEN

NR. 2 • REISEN • KÜCHE • KULTUR • MODE • DESIGN

Die 25 schönsten Reiseziele

♦ VIELE REZEPTE, HEISSE TIPPS & NÜTZLICHE

ADRESSEN



D: € 5,90 A: € 6,-
BE: € 5,90 LU: € 6





„Bis der Reis tanzt“

Mit dem Piemont wird gern der Genuss verbunden. Fast hinter jeder noch so unscheinbaren Fassade verbergen sich das Talent und die Inspiration Jahrhunderte alter Traditionen, die sich in köstlichen Rezepten niedergeschlagen haben. Zu den kulinarischen Höhepunkten gesellt sich auch moderne Technik, die ebenfalls eine lange Geschichte kennt.

TEXT EDDA HEYKEN

Nicht nur Liebe, sondern auch Kultur geht durch den Magen. Im Piemont herrscht seit einiger Zeit eine wahre Renaissance der alten piemontesischen Rezepte vor. In der Küche werden diese auf eine zeitgenössische Manier interpretiert, ohne dabei an Charme oder Authentizität zu verlieren. Vor allem dem Risotto kommt eine besondere Bedeutung zu: So einfach wie auch vielseitig zuzubereiten, ist es ein Gericht der Phantasie, weil man seiner Inspiration und seinem Geschmack freien Lauf lassen kann. Das anschließende gemeinsame Speisen aus einer Schüssel ist gleichsam der Höhepunkt des italienischen familiengeprägten Lebensgefühls. Natürlich steht bei dieser Rückbesinnung auf die kulturellen Wurzeln die Vielfalt des Piemont im Mittelpunkt. Produkte aus der Region sind dabei selbstverständlich. Einer der größten Schätze Piemonts und Italiens ist der weiße Trüffel. Ab Mai entscheidet sich, ob dieser Pilz gedeiht, wie groß der Trüffel wird und welche Qualität er bekommt. Dann schläft und reift er den Sommer über, um im Oktober von der feinen Nase eines Hundes erschnüffelt zu werden – übrigens: die Hunde riechen den Trüffel zwar gerne, mögen ihn aber nicht. Und dann wird auch nicht lange gezögert, es wird in großem Stil gehandelt und anschließend verziert der Edelpilz Gerichte aller Art. Bereit, um jedermann in eine wahre Genussexstasy zu versetzen.

Wir wandeln weiter auf den Spuren der Vergangenheit des Risottos. Um 1400 wurde erstmals in Lucedio Reis gepflanzt. Mönche kultivierten damals den ersten Anbau, aus dem der heute so berühmte Carnaroli-Reis stammt. In der nahe gelegenen Wassermühle wurde noch bis vor einigen Jahren der Reis aus dieser Gegend gesammelt, gemahlen und gelangte so zu seinem strahlend weißen Aussehen. Verständlich also, dass der Risotto im Piemont auf eine lange Geschichte zurückblickt und einen identitätsstiftenden Charakter für Land und Leute hat.

Auch der Familienbetrieb Lagostina ist Teil der Geschichte. Schon seit 1901 erfüllen sie mit ihren hochwertigen Kochgeschirren die Wünsche der italienischen Köche und Hausfrauen. Jeder Italiener hat seine eigene Lagostina-Geschichte, seien es Kindheitserinnerungen oder Anekdoten aus der heimischen Küche; die Firma aus dem Herzen des Piemont ist mittlerweile ein Bestandteil jeder Familie geworden. Lagostina setzt auf eine einfache Handhabung.

Echtes Dolce Vita

Mit einem patentierten Mehrschichtenboden wird eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und somit ein perfektes Kochergebnis erreicht – in jeder Küche.

Die Symbiose von Funktionalität und Eleganz spricht aus jedem einzelnen Produkt, doch ein Topf vereint die Ziele Lagostinas wie kein anderer: La Risottiera. Der Risottotopf verbindet italienische Kochtradition mit zeitgenössischem Geschmack und betont darüber hinaus die Beziehung zur Region. Konzipiert für jedermann und einfach zu handhaben, gelingt der Risotto nun kinderleicht. Die Ecken sind abgerundet, damit der Reis nicht beschädigt wird und der ebenso stilvolle wie praktische Deckel aus Kirschholz zeichnet das Produkt nicht nur als idealen Geschenkartikel aus, sondern schlägt auch den Bogen zu einer nachhaltigen Produktion.

Doch zurück zum Risotto. Was ist das Geheimnis? Die Sterneköchin Luisa Valazza verrät uns: „Ich toaste den Reis mit roten Zwiebeln und Weißwein an – bis der Reis tanzt. Dann gebe ich die Zutaten je nach Geschmack und Phantasie dazu, aber sie müssen schon gekocht sein, sonst brechen sie und machen das Risotto pampig. Und die goldene Regel: Nicht rühren, das Risotto findet seinen Weg.“ Eine Empfehlung, die auch nach hunderten von Jahren noch beweist, dass Tradition und Moderne viel näher beieinander liegen, als man denkt. ♦



ADRESSEN:

Al Sorriso

Via Roma 18
28018 Soriso
www.alsorriso.com

Ristorante Balin

Fraz. Castell' Apertole 6
13046 Livorno Ferraris
www.balinrist.it

Trattoria i Bologna

Via Nicola 4
14030 Rocchetta Tanaro
www.trattoiribologna.it

Lidrovolante Internet Caffé

Piazzale Lido 6
Stresa
www.lidrovolante.com

BEZUGSQUELLE:

www.lagostina.de



Lagostina
1901

Pure Lebensfreude und echtes dolce vita erlebbar durch die beliebten Liköre Galliano Vanilla (30% Vol.), Galliano L'Autentico (42,3% Vol.) oder Galliano Ristretto (30% Vol.) Der Klassiker Galliano Vanilla ist einzigartig im Geschmack und unverkennbar dank seiner außergewöhnlichen Kombination von Duft und Aroma. Der süßliche Geschmack, der mit feinen Noten von Anis und Kräutern unterlegt ist, wird durch die aromatische Stärke von Vanille und 30 Vol.-% erzeugt.

Im Abgang bleibt ein intensiver und warmer Vanillegeschmack. Ob pur, in Cocktails mit anderen Spirituosen, Likören, Soda, Säften oder Kaffee, Galliano Vanilla ist immer ein Genuss. Der Galliano L'Autentico überzeugt mit der ursprünglichen Galliano Rezeptur aus dem Jahr 1896. Mit 42,3 Vol.% ist er deutlich kräftiger und würziger als der Galliano Vanilla. Sein vielfältiges Geschmacksbild basiert auf über 30 Kräutern und Gewürzen, die der Urvater Arturo Vaccari sorgfältig für diesen Likör aussuchte. Die bedeutendsten Zutaten sind Vanille, Anis, Pfefferminze, Lavendel und Zimt. Auch Galliano L'Autentico und Ristretto können zu vielfältigen Cocktails und



Longdrinks kombiniert werden. Durch die außergewöhnlichen Möglichkeiten, die die drei Galliano Sorten bieten, haben sich einige der besten italienischen Bartender weltweit zu einer Vielzahl an Cocktailrezepten inspirieren lassen.

Cocktail-Inspirationen finden Sie unter
www.galliano.com

