

Die Produkte mit **geschützter  
Ursprungsbezeichnung (g.U.)** und  
**geschützter geografischer Angabe  
(g.g.A.)** der Emilia-Romagna:

Hier entstanden, weltweit genossen.



 Regione Emilia-Romagna



I prodotti **DOP** e **IGP** dell' Emilia-Romagna:  
Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

# Regione Emilia-Romagna



**Die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) der Emilia-Romagna: Hier entstanden, weltweit genossen.**



## Die Produkte mit **geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)** und **geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)** der Emilia-Romagna:

Hier entstanden, weltweit genossen.

*„Das Land, die Weisheit derer, die die Erzeugnisse der Erde anbauen und verarbeiten, die Kultur der Landwirtschaft und der Gastronomie: diese Merkmale machen die Region Emilia-Romagna aus, die so reich an Sorten und Produkten ist, dass sie 44 DOP- und IGP-Produkte hat und sich eines Schatzes rühmen darf, der sich von den Hügeln des Apennins über die Ebene und den großen Fluss Po bis zum Meer erstreckt. Ein Besuchserlebnis das von Geschmack und gutem Essen geprägt ist, macht uns einzigartig und originell. Essen ist Leben und auch ein Gefühl, das uns täglich begleitet. Die Wertschätzung der Qualität ist das wahre Wesen der Emilia-Romagna.“*

**Alessio Mammi**

Landesrat für Landwirtschaft, Agrar- und Ernährungswirtschaft, Jagd und Fischerei



## Die EU-Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse

Verbraucher weltweit verlangen immer mehr nach traditionellen und hochwertigen europäischen Produkten, insbesondere nach solchen, die einen Zusammenhang mit ihrer geografischen Herkunft sowie traditionellem Fachwissen aufweisen. Aufgrund dieser wachsenden Nachfrage entstanden nicht nur Bedenken hinsichtlich der Gewährleistung eines gerechten Einkommens für Landwirte und Produzenten dieser Erzeugnisse, sondern auch das Bedürfnis, klare Informationen zu Produkten, die aufgrund ihres geografischen Ursprungs besondere Eigenschaften aufweisen, bereitzustellen, um so dem Verbraucher beim Kauf eine bewusstere Wahl zu ermöglichen.

Daher hat die Europäische Kommission verschiedene Bestimmungen in diesem Bereich erlassen. Im Agrar- und Lebensmittelsektor beispielsweise erfassen die Rechtsvorschriften im größeren Rahmen die Qualitätsregelungen für diesen Bereich, einschließlich der Ursprungsbezeichnungen und der garantiert traditionellen Spezialitäten, und erklären die Verwendung von Gütezeichen für jede Regelung sowie die Anwendung der verschiedenen Regelungen und bieten Leitlinien für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Zutaten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) enthalten.

„Erzeugnisse können mit einer geografischen Angabe versehen werden, wenn ein Zusammenhang mit dem Ort ihrer Erzeugung besteht. Die Anerkennung der geografischen Angabe ermöglicht es dem Verbraucher, Qualitätsprodukten zu vertrauen und sie von anderen zu unterscheiden, sowie den Produzenten, ihre Produkte besser zu vermarkten. Produkte, die als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen werden, weisen den stärksten Bezug zum Ort, in dem sie erzeugt werden, auf. Jeder Schritt der Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung muss in dem spezifischen Gebiet stattfinden. Die geschützte geografische Angabe unterstreicht im Gegensatz dazu den Zusammenhang zwischen dem spezifischen geografischen Gebiet und dem Namen des Produkts, bei dem eine besondere Qualität, das Ansehen oder andere Eigenschaften im Wesentlichen diesem geografischen Ursprung zuzuordnen sind.“ (übersetzt - ec.europa.eu).

Der Weinsektor wird hingegen durch spezifische Rechtsvorschriften bestimmt. Dazu zählen Regelungen zur gemeinsamen Marktorganisation und die Anwendung von EU-Qualitätsregelungen. Die wichtigste EU-Verordnung in diesem Bereich ist Nr. 1308/2013 vom 17. Dezember 2013.

Als Teil des Rechts des geistigen Eigentums sind geografische Angaben rechtlich gegen Nachahmung und Anspielung sowie widerrechtliche Aneignung in der EU und in Drittländern geschützt, in denen spezifische Partnerschaftsabkommen in Kraft getreten sind – wie beispielsweise das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen (WPA), das mit Kanada (CETA), mit Japan (EU-Japan WPA), mit Singapur (EU-Singapur WPA) und mit Vietnam (EU-Vietnam WPA) unterzeichnet wurde. Geografische Angaben aus Drittländern, die in ihrem Ursprungsland als solche anerkannt und angemeldet wurden, können auch als geografische Angaben eingetragen werden, wenn ihr Ursprungsland ein bilaterales oder regionales Abkommen mit der EU abgeschlossen hat, in dem auch der gegenseitige Schutz solcher Namen erfasst ist.

### DOP- und IGP-Produkte der Emilia-Romagna

Die 44 DOP- und IGP-Produkte der Emilia-Romagna (ausgenommen sind hier Weine) stellen weiterhin den wichtigsten Teil der italienischen Eintragungen (15%) dar. Der gesamte Exportwert italienischer Agrarprodukte mit den Qualitätszeichen DOP und IGP liegt bei ungefähr 3,6 Milliarden Euro und wenn man auch DOP- und IGP-Weinprodukte einbezieht, liegt er bei 9 Milliarden Euro (Ismea Qualivita Report 2019). Die wertmäßig wichtigsten DOP- und IGP-Produkte werden weiterhin – teilweise oder zur Gänze – in der Emilia-Romagna erzeugt: Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Mortadella Bologna IGP und Grana Padano DOP. Das starke und beständige Wachstum im Bereich der DOP- und IGP-Produkte trägt wesentlich zur guten Leistung des Agrar- und Lebensmittelsektors der Emilia-Romagna – insbesondere im Ausland – bei.

### Folgende Wirtschaftspartnerschaftsabkommen traten in Kraft:



CETA (trat vorläufig  
am 21.9.2018 in Kraft)



EU-Japan WPA  
(1.2.2019)



EU-Singapur WPA  
(21.11.2019)



EU-Vietnam WPA  
(1.8.2020)

## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

[www.balsamicotradizionale.it](http://www.balsamicotradizionale.it)



Das gesamte Herstellungsverfahren hat innerhalb des Gebiets der Provinz Modena zu erfolgen. Der traditionelle Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP ist untrennbar mit der Geschichte und der Kultur des Gebiets der Herzöge von Este verbunden. In der Vergangenheit wurde er als eine Art Medizin angesehen, die verschiedene Krankheiten zu heilen vermochte, und er war so selten und wertvoll, dass er als kostbares Geschenk betrachtet wurde.

Er wird ausschließlich aus dem Most der Lambrusco-Trauben sowie anderer lokaler Rebsorten gewonnen. Nach dem Keltern wird der Most zum Verdicken in Kesseln unter freiem Himmel gekocht. Daraufhin kommt es im eingekochten Most zu einer natürlichen Gärung mithilfe von Essigbakterien und Hefe. Es folgt nun eine Phase der Reifung, die grundlegend für die Bildung des für diesen Essig typischen Dufts ist. Danach kommt er zur Alterung

in Fässergruppen (Batterien) aus verschiedenen Holzarten, bei der die Eigenschaften des Balsamico optimal verfeinert werden. Die Farbe ist ein sattes, glänzendes Dunkelbraun, das Aroma wohlriechend, durchdringend und anhaltend mit einem harmonischen Säurespiel. Der Essig ist geschmacklich zwischen süß und sauer ausbalanciert. Der höchste Ausdruck seines Geschmacks entsteht in rohem Zustand auf rohem oder dampfgegartem Gemüse oder zu Risotto sowie zu Parmigiano Reggiano, Eis oder Obst (insbesondere Erdbeeren).



1



## Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

[www.acetobalsamicotradizionale.it](http://www.acetobalsamicotradizionale.it)



Dieser Balsamico-Essig wird in der Provinz Reggio Emilia hergestellt. Das erste historische Schreiben zum Aceto Balsamico stammt aus dem Jahr 1046, als der römisch-deutsche Kaiser Heinrich III. auf seiner Reise zur Krönung nach Rom in Piacenza Rast machte: Hier fragte er den Marquis Bonifacio, Vater von Mathilde von Canossa, nach einer Flasche des besonderen Essigs, von dem er gehört hatte, dass er dort am besten gemacht werde. Der italienische Autor Ludovico Ariosto, der aus Reggio Emilia war, schrieb über dieses Produkt: „In meinem Haus schmeckt mir eine geputzte, gekochte Rübe, die ich auf einen Holzstab stecke und mit Essig bestreiche, am besten.“ Der Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP entsteht ausschließlich durch die Vergärung des Zuckers und der Essigoxidation von gekochtem Traubenmost, der einem langen Alterungsprozess unterliegt. Das Geheimnis und „die

Weisheit“ des Balsamico aus Reggio Emilia liegen in der optimalen Alterung in Fässer aus verschiedenen Holzarten über mindestens zwölf Jahre. Die Verfeinerung des Bouquets, der intensiver, feiner und geschmacklich angenehmer wird, ist die komplexeste und schwierigste Phase und genau hier ist die Erfahrung des Essigmeisters ausschlaggebend.

Der Essig wird im Handel mit Siegeln in den Farben Langustenrot, Silber oder Gold angeboten, je nachdem welche Punkteanzahl der Essig bei der für die Vermarktung notwendigen sensorischen Analyse erreicht hat. Die Benennung „extra vecchio“ bezeichnet das Produkt „Oro“ (Gold), das mindestens 25 Jahre lang gereift ist.



## Aglio di Voghiera DOP

[www.agliodivoghiera.it](http://www.agliodivoghiera.it)



Dieser Knoblauch aus Voghiera hat eine lange Tradition und ist tief verwurzelt mit seinem Ursprungsgebiet, der Provinz Ferrara, und ihren Bewohnern. Seit Jahrhunderten wird er in der fruchtbaren Poebene im Raum Ferrara angebaut, einem Ökosystem, das sehr besondere klimatische Bedingungen aufweist und seit jeher für den Anbau von Knoblauch genutzt wurde. Schon zur Zeit des Adelsgeschlechts der Este war das damalige Gebiet Voghenza, heute Voghiera, dem Anbau von Gemüsepflanzen, Kräutern und vor allem Knoblauch gewidmet.

Dank dem leichten sand-, lehm- und schlammhaltigen Boden sind Qualität und Geschmack optimal im Gleichgewicht und die organoleptischen Eigenschaften des Knoblauchs aus Voghiera unübertroffen. Bereits beim ersten Bissen wird die Einzigartigkeit dieses Produkts erkennbar.

Der Knoblauch wird nicht durch den Samen der Pflanze vermehrt, sondern vegetativ durch das Stecken von Brutknöllchen (auch Bulbillen genannt). Jedes Jahr werden zwischen September und November die besten Brutknöllchen der vorherigen Ernte händisch ausgelesen und eingepflanzt. Die Reifung findet zwischen Juni und Juli statt und zu diesem Zeitpunkt erfolgt auch die Ernte. Die Zwiebel ist leuchtend weiß, homogen, groß und hat eine rundliche, regelmäßige Form, die am Wurzelansatz leicht abgeflacht ist. Sie besteht aus großen, regelmäßigen und dicht zusammenstehenden Zehen, die mit einer weißen oder rosa gestreiften Haut überzogen sind und nach außen charakteristisch gewölbt sind.



# Casciotta d'Urbino DOP

[www.casciottadiurbino.it](http://www.casciottadiurbino.it)



Dieser Käse kann auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. Hergestellt wurde er bereits im 15. Jahrhundert zur Zeit der Herzöge Montefeltro und Della Rovere, die der Käseherstellung besonderes Augenmerk schenkten und Rom und den Kirchenstaat damit belieferten. Das Produktionsgebiet ist die Provinz Pesaro und Urbino in den Marken, einschließlich der sieben Gemeinden, die im Jahr 2009 zur Emilia-Romagna wechselten.

Der Teig des Käses ist halbgar gekocht und wird aus 70-80 % Schafs- und 20-30 % Kuhvollmilch hergestellt. Nachdem er gesalzen wurde, reift der Käse bei einer Temperatur von 10 bis 14 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 80-90 % für 20-30 Tage. Der besondere Geschmack der Casciotta d'Urbino Dop stammt von den Bergkräutern im Produktionsgebiet, die das Futter der Schafe und Kühe darstellen.



Der Käse hat eine dünne, strohgelbe Rinde und die richtige Mischung aus Schafs- und Kuhmilch verleiht ihm einen weichen, bröckeligen und blass-strohgelben Teig, der die charakteristischen kleinen Löcher aufweist. Sein Aroma kann als mild beschrieben werden, eine Eigenschaft, die für diese Art der Herstellung typisch ist.





## Coppa Piacentina DOP

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Das Herstellungsgebiet dieser Schinkenspezialität umfasst das Gebiet der Provinz Piacenza bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meeresspiegel. Die klimatische und territoriale Beschaffenheit des Gebiets ist grundlegend für den unverwechselbaren Geschmack, der sie weltberühmt gemacht hat. Die Schweine müssen in den Regionen Lombardei oder Emilia-Romagna geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sein.

Spuren, dass Schweine in dieser Region lebten, gehen bis ins Neolithikum zurück. Schweineknochen wurden schon bei Ausgrabungen prähistorischen Hausrats gefunden. Schon zu Beginn des 15. Jahrhunderts unterschieden Händler aus Mailand und der Lombardei Schinken aus Piacenza von jenen aus anderen Orten der Poebene und bezeichneten diese als „roba de Piasenza“ (Dinge aus Piacenza).

Der Name dieses Produktes mit langer Tradition stammt von dem Teil des Schweines, aus dem es hergestellt wird: Coppa, dem Nacken des Schweines. Dieser besteht größtenteils aus magerem Fleisch, das von feinen Fettsträngen durchzogen ist. Die Reifung findet bei einer Temperatur zwischen 10 und 20 °C sowie einer Luftfeuchtigkeit zwischen 70 und 90 % statt und beträgt mindestens sechs Monate. Beim Anschnitt weisen die Scheiben eine einheitliche und kompakte Struktur auf und sind von leuchtend roter Farbe, die von rosig-weißen Fettteilen durchzogen wird.

Der Duft ist mild und unverkennbar. Der milde und feine Geschmack verfeinert sich mit fortschreitender Reifung.



# Culatello di Zibello DOP

[www.consorziodelculatellodizibello.it](http://www.consorziodelculatellodizibello.it)



Der Schinken „Culatello di Zibello“ entsteht im Gebiet um Parma am Ufer des Po, das von nebligen und kalten Wintern sowie heißen und sonnigen Sommern geprägt ist. Die Orte, in denen er hergestellt wird sind: Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa und Colorno. Der Wechsel zwischen trockenen und feuchten Klimaphasen ermöglicht eine langsame Reifung des Schinkens, bei der sich das unverwechselbar Aroma und Geschmack entwickeln, die den Culatello di Zibello DOP weltberühmt gemacht haben.

Die Schweine müssen die typischen Eigenschaften des schweren italienischen Landschweins aufweisen, das auch für die Produktion der Prosciutti DOP aus Parma und Modena verwendet wird. Der Culatello wird aus der Keule von ausgewachsenen Schweinen unter Trennung vom Knochen und Entfernung eines Teils hergestellt. Die Reifungsphase an Orten mit

ausreichend Luftzirkulation und einer Temperatur zwischen 13 und 17 °C muss mindestens zehn Monate ab der Salzung betragen. Die Form ähnelt einer großen Birne, das Mindestgewicht beträgt drei Kilo. Durch den hauchdünnen Schnitt entstehen weiche Scheiben, die größtenteils aus magerem Fleisch bestehen und einheitlich rot sind, während das Fett perlweiß ist. Der Geruch ist intensiv und charakteristisch, der Geschmack mild und fein mit einer hervorstechenden aromatischen Note.



## Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/formaggio-di-fossa-di-sogliano-dop>



Es handelt sich hierbei um einen Schafs-, Kuh- oder Mischkäse, der in den Apenninen an der Grenze zwischen Marken und Romagna hergestellt wird. Das Reifungsverfahren in Gruben stammt aus dem Mittelalter, als die Bauern die Lebensmittel in Hohlräumen, die sie in den Stein geschlagen hatten, vor den Überfällen der Invasoren, die zwischen Romagna und Marken streiften, versteckten.

Nach einer Alterung von 60 bis 240 Tage wird der Käse in Stoffsäcke gegeben, um dann in die in Sandsteinfelsen geschlagene Gruben hinuntergelassen zu werden. Die Gruben sind tief, nicht mehr als drei Meter breit und entweder birnenförmig oder haben die Form eines Kegelstumpfs. Sie werden vollständig gefüllt, sodass keine Hohlräume bleiben, mit Stroh bedeckt und dann mit Gips oder Mörtel aus Sandstein versiegelt. Die besonderen Bedingungen hinsichtlich der



Luftfeuchtigkeit und der Temperatur sowie das Fehlen von Sauerstoff verleihen dem Käse nach einer Reifung von 80 bis 100 Tagen den typischen und unverwechselbaren Geschmack und das einzigartige Aroma. Für die Einlagerung in den Gruben sind innerhalb eines Kalenderjahres zwei verschiedene Zeiträume – im Frühjahr und im Sommer – vorgesehen. Die Farbe des Formaggio di Fossa di Sogliano Dop variiert zwischen Elfenbeinweiß und Bernsteinengelb. Die Käselaike haben unregelmäßige Formen und wenig bis keine Kruste. Der Geschmack weist eine gewisse Schärfe auf und das starke und anhaltende Aroma eine Schwefel-, Schimmel- und Trüffelnote.



# Grana Padano DOP

[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)



Das Erzeugungsgebiet umfasst die Regionen Piemont, Lombardei, Venetien und teilweise Trentino Alto-Adige/Südtirol und Emilia Romagna. Die Entstehung des Grana Padano ist auf den Einfallsreichtum der Mönche des Zisterzienserordens zurückzuführen, die die Poebene urbar machten und so die Entwicklung der Viehzucht förderten. Die Milchproduktion überstieg den täglichen Bedarf der Bevölkerung und die einzige Konservierungsmöglichkeit lag in der Herstellung von Käse mit mittellanger Reifung.

Der Grana Padano Dop ist ein Hartkäse, der aus der Milch von Kühen hergestellt wird, deren Nahrung aus grünem oder konserviertem Futter entsprechend der Regelungen des Konsortiums des Grana Padano besteht.

Die natürliche Reifung der Laibe findet bei einer Temperatur zwischen 15 und 22 °C statt und dauert



9 bis 20 Monate. Die Käselaibe (die zwischen 24 und 40 kg schwer sind) werden einer Prüfung unterzogen und mit einem Brandzeichen versehen.

Der Grana Padano Dop ist einer der bekanntesten und am meisten geschätzten Käsesorten nicht nur in Italien, sondern auf der ganzen Welt. Die harte, glatte Rinde ist zwischen 4 und 8 mm dick und weist eine Farbe auf, die zwischen dunkelgelb und einem natürlichen goldgelb liegen kann. Der weiße bis strohgelbe Teig ist feinkörnig und unter dem Druck eines Messers bilden sich die typischen Splitter. Der Käse hat ein frisches Aroma und einen delikaten Geschmack.



## Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP

[www.brisighelladop.com](http://www.brisighelladop.com)

Dieses native Olivenöl extra wird in den Hügeln um Brisighella hergestellt, einem Dorf im Tal des Lamone in der Provinz Ravenna. Hier besteht aufgrund der elliptischen Form des Tals ein Schutz gegen die kalten Winde aus dem Osten und eine natürliche Barriere aus Gips gegen die aus dem Norden, sodass ein für den Anbau von Olivenbäumen ideales, gemäßigtes Mikroklima vorherrscht. Der Olivenbaum ist eine für die Vegetation der Hügel in der Romagna typische Pflanze, deren historische Bedeutung – vor allem in der Gegend von Brisighella - der Fund einer kleinen Ölpresse für den familiären Gebrauch römischen Ursprungs bezeugt. Die Olivenenernte erfolgt ab dem Zeitpunkt des Farbumschlags bis zum 20. Dezember und die Pressung muss innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte erfolgen. Das Öl hat eine smaragdgrüne Farbe mit gut sichtbaren goldenen Reflexen. Es besitzt besonders exklusive

Eigenschaften sowie ein fruchtiges Aroma mit Noten von Artischocke, Gras und Tomate. Das Produkt gleitet angenehm über den Gaumen

und weist einen mittleren bis starken, fruchtigen Geschmack nach Oliven auf, der sich mit einer mittelstarken bitteren und scharfen Note vermischt. Eine weitere Eigenschaft ist der geringe Säuregehalt, der den Wert von 0,3 % nicht überschreitet.

Brisighella Dop ist ein sehr hochwertiges Öl und es wird vor allem für das Verfeinern auserlesener Speisen verwendet. Am besten schmeckt es auf frischem Gemüse sowie gegrilltem oder gebratenem Fleisch und wird vorzugsweise nach dem Kochvorgang hinzugegeben.



## Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/olio-extravergine-di-oliva-colline-di-romagna-dop>



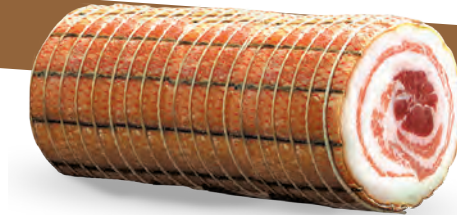
Die Erzeugunggebiete dieses Olivenöls liegen in den Provinzen Forlì-Cesena und Rimini. Das Vorkommen von Olivenbäumen auf den ersten Hügeln entlang der Adriaküsten geht auf die Villanovakultur zurück (Eisenzeit). Im Laufe der Zeit hat sich die Verbreitung der Olivenbäume aufgrund klimatischer Veränderungen nach Norden ausgedehnt. Es gibt zahlreiche Dokumente, die das Vorkommen des Olivenbaums im Gebiet um Rimini und die Bedeutung des Olivenöls für die ländliche Wirtschaft der Romagna nach der Wende zum 2. Jahrtausend bezeugen. Die besonderen klimatischen Bedingungen gemeinsam mit spezifischen landwirtschaftlichen Methoden begünstigen die Herstellung eines besonders wertvollen Öls, das sich durch seine chemischen und organoleptischen Eigenschaften auszeichnet.

Bei der Ernte muss darauf geachtet werden, dass die Oliven nicht mit dem Boden in Berührung kommen und die Pressung muss innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte erfolgen. Die Gewinnung des Öls erfolgt ausschließlich mittels physikalischer und mechanischer Verfahren, die die Qualitätsmerkmale der Oliven nicht verändern. Die Verwendung jeglicher chemischen Produkte ist verboten. Die Farbe variiert zwischen grün und goldgelb; der Duft ist fruchtig mit Noten von Gras und Blättern. Der Geschmack ist leicht bitter oder scharf und wird von einem Duft nach Mandeln, Artischocken und Tomaten begleitet.



## Pancetta Piacentina DOP

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Das Erzeugungsgebiet der Pancetta Piacentina Dop umfasst das Gebiet der Provinz Piacenza bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meeresspiegel. Die Schweine, die für die Erzeugung verwendet werden, müssen aus der Emilia-Romagna oder der Lombardei stammen. Bereits in der Bronzezeit kannten die Einwohner des Po-Tals bei Piacenza die Vorzüge des Schweinefleisches, wie viele Artefakte aus damaliger Zeit bezeugen. Im letzten Jahrhundert begann die lokale Verarbeitung des Fleisches halbindustrielle Formen anzunehmen, auch wenn die Produktion weiterhin nach traditionellen, von Generation zu Generation weitergegebenen Methoden erfolgt.

Die Pancetta Piacentina Dop wird aus dem sogenannten „pancettone“, dem Bauch des Schweines, der vierseitig zugeschnitten wird, hergestellt. Das Fleisch wird daraufhin gesalzen und mit Pfeffer und Kräutern gewürzt. Nachdem

das Fleisch abgeschabt und massiert wurde, wird es – gegebenenfalls unter Zufügen von magerem Schweinefleisch – eingerollt und schließlich gebunden.

Die Reifung der Pancetta muss innerhalb der Provinz Piacenza stattfinden, wo diese dank der bewaldeten Gebiete und dem gemäßigten Klima langsam und stufenweise erfolgt und dem Endprodukt einen einzigartigen milden und würzigen Geschmack und einen angenehmen Duft nach Gewürzen verleiht. Geschnitten weist die Pancetta die typischen abwechselnden Schichten von rotem, rosa und weißem Fleische auf.



# Parmigiano Reggiano DOP

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)



Das Erzeugungsgebiet umfasst die Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena und Bologna (das Gebiet links des Reno) in der Emilia-Romagna sowie die Provinz Mantua (das Gebiet rechts des Po) in der Lombardei. Die Ursprünge reichen bis in das Mittelalter zurück, als die Mönche der Benediktiner- und Zisterzienserorden die Sümpfe trockenlegten und Weiden anlegten. Der Käse, der heutzutage hergestellt wird, entspricht noch in Aussehen und Geschmack dem vor acht Jahrhunderten, da sich die Erzeugungsgebiete nicht geändert haben und er noch nach den gleichen, traditionellen Verfahren hergestellt wird.

Der Parmigiano Reggiano Dop ist ein Hartkäse, der gekocht und nicht gepresst wird und der aus Rohmilch von Kühen aus dem Erzeugungsgebiet hergestellt wird. Die Ernährung der Tiere erfolgt nach einem genauen Regelwerk und besteht aus lokalem Viehfutter. Die Formen sind zylinderförmig und haben

einen Durchmesser zwischen 35 und 45 cm, eine Höhe zwischen 20 und 26 cm und ein Gewicht von mindestens 30 kg. Die Rinde ist strohgelb und das Innere variiert zwischen hellem und sattem Strohgelb.

Die Struktur des Käses ist feinkörnig und bricht in der typischen Splitterform; er schmeckt delikat und duftet angenehm, schmackhaft und nie scharf.

Der Parmigiano Reggiano Dop ist leicht verdaulich und reich an Nährstoffen und besitzt den einzigartigen Geschmack eines Produkts, das ohne Zusatzstoffe hergestellt wird und dessen hoher Gehalt an Proteinen, Vitaminen, Calcium und Mineralien ihn zu einem optimalen Lebensmittel für jedes Alter macht.



12





## Patata di Bologna DOP

[www.patatadibologna.it](http://www.patatadibologna.it)



Das Anbaugebiet der Kartoffel aus Bologna liegt in der gleichnamigen Provinz.

Die Kartoffel stammt ursprünglich aus den Anden zwischen Peru und Bolivien und wurde bereits im Laufe des 16. Jahrhunderts nach Europa eingeführt, auch wenn ihre Eigenschaften erst später wertgeschätzt wurden. Die Verbreitung der Kartoffel im Gebiet um Bologna geschah zu Beginn des 19. Jahrhunderts, doch erst im folgenden Jahrhundert wurde sie zu einer wichtigen Ressource für die ländliche Wirtschaft der gesamten Provinz – von den Tälern über die Hügel bis in die Berge.

Die Erzeugung der *Patata di Bologna* DOP erfolgt noch auf traditionelle Art und eine ihrer Eigenschaften ist die Vorbereitung des Bodens im Herbst zuvor, sodass der Regen im Winter die Erdschollen zerkleinern kann. Die Knollen weisen eine längliche, ovale Form, eine

glatte Schale und ein festes Fruchtfleisch auf, dessen Farbe zwischen weiß und hellgelb liegt. Die Ernte muss dann erfolgen, wenn die Kartoffel reif ist.

Die Kartoffel von Bologna, die für jede Zubereitung geeignet ist, verdankt ihre einzigartigen Eigenschaften der Zusammensetzung des Bodens, der besonders reich an Kalium, Phosphor und Stickstoff ist, sowie dem niederschlagsreichen Klima, der den Anbau in der ersten Wachstumsphase und zu Beginn der Knollenbildung begünstigt.



# Prosciutto di Modena DOP

[www.consorzioprosciuttomodena.it](http://www.consorzioprosciuttomodena.it)



Der Modena-Schinken wird in 34 Gemeinden im Hügelland um das Einzugsgebiet des Flusses Panaro in den Provinzen Bologna, Modena und Reggio Emilia hergestellt. Die Flussufer weisen die ökologischen und morphologischen Eigenschaften der Poebene auf. Die Schweinezucht entwickelte sich hier schon vor sehr langer Zeit: Die Menschen der Terramare-Kultur, die von 1650 bis 1150 v. Chr. das Gebiet besiedelten, betrieben Viehzucht und begannen nach der Entdeckung der Bedeutung des Salzes mit der Konservierung von Fleisch.

Das Erzeugnis stammt von Schweinen, die in Italien gehalten und geschlachtet wurden. Die Verarbeitung des Prosciutto di Modena Dop beginnt mit dem Zurichten des frischen Schweineschinkens, bei dem durch das Entfernen des Fettüberschusses und eines Teils der Schwarten die typische Birnenform entsteht. Der nächste Schritt ist die Salzung, die

innerhalb von zwanzig Tagen zwei Mal wiederholt wird. Nach einer Ruhephase werden die Schinken gewaschen und getrocknet. Es folgt die Reifung, die mindestens acht Monate beträgt (die jeweilige Dauer hängt aber vom Gewicht der Charge ab und kann entsprechend abgeändert werden). Das Gebiet des Apennins garantiert optimale Bedingungen für die Reifung dieses hervorragenden Produkts, zu dessen Eigenschaften das Gewicht zwischen 8 und 10 kg, die lebhaft rote Färbung an der Schnittstelle, der würzige aber nicht salzige Geschmack und das angenehme Aroma zählen.



# Prosciutto di Parma DOP

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)



Die Schweine, deren Fleisch für die Herstellung des Schinkens verwendet wird, müssen in Italien geboren und gehalten worden sein. Die gesamte Verarbeitung muss im typischen Erzeugungsgebiet stattfinden. Dieses umfasst lediglich einen Teil der Provinz Parma südlich der antiken Römerstraße Via Emilia bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meeresspiegel, wo die klimatischen Bedingungen optimal für das Trocknen und die Haltbarmachung der Schinken sind.

Der Prosciutto di Parma DOP ist ein Symbol für die Geschichte der Region, der Bevölkerung und ihrer Traditionen, die im Laufe der Jahrhunderte mit Leidenschaft ein gesundes Produkt mit einem feinen Geschmack schuf. Nach der Schlachtung werden die Schweineschinken zugeschnitten, um ihnen die typische runde Form zu verleihen und so auch die Salzung zu begünstigen. Während der Lufttrocknung werden die Schinken auf die „scalere“, traditionelle

Holzregale, gehängt und 6-7 Monate lang in großen Räumen mit gegenüberliegenden Fenstern gelagert, deren Öffnung anhand der inneren und äußeren klimatischen Bedingungen reguliert wird. Anschließend werden sie für die Reifung in die Keller gebracht.

Nach 12 Monaten wird das Brandsiegel „Corona Ducale“ (Herzogskrone) angebracht. Die sorgfältige Auswahl des verwendeten Rohstoffs, die Sorgfalt bei der Verarbeitung, das Gleichgewicht von Geschmack und Aroma sind Eigenschaften, die den Prosciutto di Parma zu einem Vertreter des Made in Italy sowie zu einem der weltweit bekanntesten und meist geschätzten Produkte machen.



# Provolone Valpadana DOP

[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it)



Die Gewinnung der Milch und die Verarbeitung des Käses finden im Gebiet um Piacenza in der Emilia Romagna sowie in einigen Bereichen der Regionen Lombardei und Venetien sowie der Provinz Trient statt.

Der Provolone entstand in der Mitte des 19. Jahrhunderts aus der Verbindung der Käsekultur der „pasta filata“ (gezogene Masse) aus Süditalien und des Molkereihandwerks der Poebene. Es handelt sich hierbei um einen halbfesten Pasta-filata-Käse aus Kuhvollmilch. Er wird in den Varianten mild und pikant hergestellt und kann auch geräuchert werden.

Durch die Zugabe von Kälberlab (für den milden Käse) sowie Lab von Zicklein oder Lämmern (für den pikanten) wird die Milch zu Käsebruch. Es folgt das Ausziehen der Masse, wobei der Käselaib durch entsprechende Formen seine Gestalt erhält.

Nach dem Salzen in der Lake, dem Trocknen und dem Einbinden beginnt die Reifung der Käselaibe. Innerhalb einiger Tage oder Monate reifen in dieser Phase die Zutaten des Käses und dank der Bakterienkulturen entsteht ein neuer Geschmack: der Provolone Valpadana Dop in den Varianten mild oder pikant.

Der Käse kann die Form einer Salamistange, eines Kegelstumpfs, einer Melone oder einer Birne haben und besitzt manchmal einen kleinen runden Kopf. Die Rinde ist glatt, dünn und hell- bis gelbgold, manchmal gelbbraun.



## Salame Piacentino DOP

[www.salumidoppiacentini.com](http://www.salumidoppiacentini.com)



Das Herstellungs- und Verarbeitungsgebiet umfasst die Provinz Piacenza bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meeresspiegel. Die klimatische und territoriale Beschaffenheit des Gebiets ist grundlegend für den unverwechselbaren Geschmack, der den Salame Piacentino Dop weltberühmt gemacht hat. Spuren des Vorkommens von Schweinen in dieser Region reichen bis ins Neolithikum zurück. Im Mittelalter erfuhr die Verarbeitung von Schweinefleisch eine bedeutende Entwicklung. Abbildungen dieser Tiere findet man auch im Inneren der Abtei San Colombano von Bobbio, im Trebbiatto in der Provinz Piacenza, auf einem Mosaik aus dem 7. Jahrhundert, das die Schlachtung des Schweines als heiligen Ritus zeigt.

Beim Salame Piacentino Dop handelt es sich um eine Wurstware, die durch die Verarbeitung der mageren sowie fetten (10-30 %) Fleischteile des schweren



italienischen Landschweins entsteht. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden während der Reifung, die mindesten 45 Tage ab der Salzung betragen muss, genau kontrolliert.

Der Anschnitt ist von kompakter Beschaffenheit und kräftig rot mit weißen bis rosa Fettagungen in Linsengröße.

Geschmack und Aroma sind angenehm und mild und hängen von der Reifezeit ab.



# Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

[www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it)



Das Erzeugungsgebiet umfasst das gesamte Territorium der Regionen Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Lazio und Molise.

Die Salami Cacciatori (dt. Jägersalami) haben antike Wurzeln, die sich bis zu den Etruskern zurückverfolgen lassen, und wurden von den Römern in ganz Italien bekannt gemacht. Die Erzeugung begann im Hügelland der Lombardei und breitete sich dann auf benachbarte Regionen aus. Aufgrund der Angewohnheit der Jäger, diese Erzeugnisse mit auf die Jagd zu nehmen, erhielten sie ihren Namen und ihre kleine Größe. Die Salami italiani alla cacciatora werden aus mageren und fetten Schweinefleischteilen hergestellt, die in Formen mit Löchern zwischen 3 und 8 mm zerkleinert und mit Salz, Pfeffer (in Körnern oder gemahlen) und

Knoblauch vermengt werden. Die Reifung dauert mindestens 10 Tage, wonach der Verzehr möglich ist. Dank ihrer typischen Stückgröße, die kleiner als die von andere Salamiarten ist, sind sie sehr praktisch und einfach zu genießen. Der kompakte und homogene Anschnitt ist rubinrot mit kleinen, gut verteilten Fettstückchen. Der Geschmack ist mild und delikates, das Aroma ist für das Produkt charakteristisch.



## Squacquerone di Romagna DOP



Das Erzeugungsgebiet des „Squacquerone di Romagna Dop“ umfasst die Provinzen Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini und Bologna sowie einen Teil der Provinz Ferrara. Es handelt sich hierbei um einen Käse, dessen Ursprung in der Antike liegt und der sehr stark mit der ländlichen Bevölkerung verbunden ist, wo er dank seiner mehrtägigen Haltbarkeit im Winter hergestellt und konsumiert wurde.

Bereits im 1. Jahrhundert nannte der Autor des *Satyricon*, Petron (27-66 v.Chr.), den *caseaum mollem* - den weichen Käse, den man als Urahn aller Frischkäsesorten - wie beispielsweise Squacquerone oder Stracchino - bezeichnen könnte.

Dieses Produkt ist ein Frischkäse mit kurzer Reifezeit, der aus Kuhvollmilch unter Beigabe von Milchfermenten erzeugt und mittels Kälberlab dickgelegt wird.



Nachdem der Käsebruch in die Formen gegeben wird, ruht er mindestens 24 Stunden zur Entmolkung der Masse. Es folgt die Salzung in der Lake und die Reifung, die bei einer Temperatur von 3-6 °C ein bis vier Tage dauert. Der Name stammt vom dialektalen Ausdruck aus der Romagna „squaqueron“, der die Fähigkeit beschreibt, viel Wasser zu enthalten, sowie die Unmöglichkeit einmal auf dem Teller eine exakte Form beizubehalten, da er wie eine weiche Creme zerläuft. Der Geschmack und das Aroma sind typisch für einen Frischkäse und weisen eine Grasnote auf. Der Geschmack ist angenehm mild mit leicht säuerlichen Nuancen.



# Aceto Balsamico di Modena IGP

[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)



Zum Erzeugungsgebiet zählen die Provinzen Modena und Reggio Emilia. Es handelt sich hierbei um Gebiete mit typischem, semi-kontinentalem Klima, geprägt durch kalten Winter, warmen und feuchten Sommer sowie milden Frühling und Herbst. All diese Eigenschaften beeinflussen grundlegend den Reifungsprozess und die Alterung des Aceto Balsamico. In Modena gab es immer schon verschiedene Arten von Essig, die nach alten Rezepturen und verschiedenen Verfahren und Alterungsmethoden aus Traubenmost hergestellt wurden.

Im 19. Jahrhundert begann der Aceto Balsamico di Modena auch auf internationaler Ebene bekannt und geschätzt zu werden.

Das Produkt wird aus teilvergorenem, eingekochtem oder eingedicktem Traubenmost unter Zugabe von

Weinessig hergestellt. Auf eine Veredelung in Holzbottichen von 60 Tagen folgt die Reifung in Fässern oder anderen Gefäßen aus hochwertigem Holz. Dauert die Reifung länger als drei Jahre, so kann der Essig als „invecchiato“ (alt) bezeichnet werden. Der Aceto Balsamico di Modena zeichnet sich durch sein klares und leuchtendes Aussehen und den süßsauren, ausgewogenen und angenehmen typischen Geschmack aus. Die Farbe ist tiefbraun und der Geruch ist anhaltend, intensiv und zart mit einer angenehmen Essignote.





## Agnello del Centro Italia IGP

[www.agnellodelcentroitalia.it/](http://www.agnellodelcentroitalia.it/)



Das Erzeugungsgebiet dieses Lammfleischs umfasst die Regionen Abruzzen, Latium, Marken, Toskana, Umbrien und in der Emilia-Romagna die Provinzen Bologna, Rimini, Forlì-Cesena und Ravenna sowie Teile der Provinzen Modena, Reggio Emilia und Parma. Die aktuellen lokalen Rassen, deren Lämmer über ein ausgezeichnetes Fleisch verfügen, haben sich aus den historisch in dem Gebiet lebenden, bestimmte Merkmale aufweisenden Rassen herausgebildet.

Die Lämmer dürfen bis zum Abstillen nur mit Muttermilch gesäugt werden. Anschließend besteht das Viehfutter aus wildwachsenden Pflanzen und Kräutern von Wiesen und Weiden. Die Tiere werden so gehalten, dass sie mindestens 8 Monate im Jahr im Freien auf Weiden leben können. Die Schlachtung muss innerhalb der ersten 12 Lebensmonate stattfinden. Die Schlachtkörper werden gemäß ihres Warmgewichts klassifiziert: „leichtes Lamm“

zwischen 8,01 und 13,0 kg, „schweres Lamm“ mit einem Gewicht von über 13,01 kg, „kastriert“ mit einem Gewicht von über 20,0 kg. Die Merkmale des Fleisches des Agnello del Centro Italia lassen sich durch eine rasche Gewichtszunahme bei hohem Ertrag kennzeichnen. Das Fleisch ist sehr weich, hellrosa mit einer ausgewogenen Fettauflage und einer geringen Menge an intramuskulärem Fettgewebe.



# Amarene Brusche di Modena IGP

[www.amarenebruschedimodena.it](http://www.amarenebruschedimodena.it)



Das Erzeugungsgebiet umfasst einige Bereiche der Ebene und das mittlere Hügelland der Provinzen Modena und Bologna. Die Konfitüre aus Sauerkirschen ist ein Produkt mit einer langen Tradition in der Gastronomie der Provinz Modena. Ende des 19. Jahrhunderts gab Pellegrino Artusi in seinem Kochbuch *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens* Anweisungen für die Zubereitung der typischen *Crostata* (einem Mürbeteigkuchen) mit Sauerkirschmarmelade. Der säuerliche Geschmack der Kirschen macht den Kuchen zu etwas Einzigartigem. Der Anbau der Kirschen war eigentlich eine Nische, aber Ende des 19. Jahrhunderts wurde er aufgrund der für seine Entwicklung optimalen Bedingungen intensiviert.

Die Konfitüre aus Amarene brusche di Modena Igp wird aus den Früchten des Sauerkirschbaums hergestellt. Aufgrund der großen Verfügbarkeit des

Produkts innerhalb kurzer Zeit, da die verschiedenen Sorten in nah beieinander liegenden Zeiträumen reifen, sowie der schwierigen Lagerung ist die Sauerkirsche nicht für den Handel als Frischprodukt geeignet. Dadurch wird ihre Verwendung als Zutat für Sirupe, Konserven, Konfitüren, Puddings und Torten begünstigt. Die Konfitüre weist eine weiche Konsistenz auf und ist rot-braun mit dunklen Reflexen. Der Geschmack ist geprägt durch die gute Balance zwischen süß und herb, wodurch sie sich deutlich von anderen Konfitüren unterscheidet.



## Anguria Reggiana IGP



Das Erzeugungsgebiet umfasst einen großen Teil der Ebene um Reggio Emilia. Die Beliebtheit in der Region und der Anbau von Wassermelonen wird auch durch Hütten bezeugt, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus natürlichen Materialien wie Holz oder Laubwerk errichtet wurden und in denen man Wassermelonen in Scheiben verkaufte und konsumierte.

Anguria reggiana Igp bezeichnet die Früchte der botanischen Art *Citrullus lanatus*, die in folgende Sorten unterteilt wird: runder Typ mit den Merkmalen der Sorte Asahi Miyako, ovaler Typ mit den Merkmalen der Sorte Crimson und länglicher Typ mit den Merkmalen der Sorte Sentinel. Das Gewicht variiert zwischen 5 und 12 kg für den runden Typ, 7 und 16 für den ovalen und 7 und 20 kg für den länglichen. Das Fruchtfleisch ist knackig, fest und weist eine kräftige rote Farbe auf.

Eine gemeinsame Eigenschaft der verschiedenen Sorten ist der höhere Zuckergehalt, der mindestens 11 °Brix bei der Sorte Asahi Miyako und 12 °Brix bei den anderen beiden Sorten beträgt.

Ein Merkmal, das die Wassermelone aus dem Gebiet von Reggio Emilia auszeichnet und die tiefe Verwurzelung mit der Region bezeugt, ist die ausgefeilte Anbautechnik, die insbesondere bei der Ernte oder „Loslösung“ zur Anwendung kommt. Diese erfolgt bei jeder Pflanze in mindestens drei Schritten, die sicherstellen sollen, dass die Frucht erst geerntet wird, wenn sie vollständig gereift und der Zuckergehalt am höchsten ist.



## Asparago Verde di Altedo IGP

<http://www.asparagoverdealtedoigp.it/it/>



Bei Spargel handelt es sich um den ersten Spross einer Pflanze, die ursprünglich aus Asien stammt, aber schon seit langer Zeit in Italien beheimatet ist. In den Wäldern und Pinienwäldern an der Küste findet man verschiedene wilde Sorten dieser Pflanze.

Der grüne Spargel von Altedo darf ausschließlich in der Ebene der Provinzen Bologna und Ferrara angebaut werden.

Er wird auf Sand- bzw. Sand-Löß-Böden angebaut; das Vermehrungsmaterial (Wurzelstöcke oder Keimlinge) wird in 25-35 cm tiefen Gräben gesteckt, die in Reihen mit jeweils mindestens einem Meter Abstand angelegt werden. Zwei Jahre nach dem Anbau kann man den Spargel, den fleischigen Spross der Pflanze, ernten. Diese Ernte kann zwischen 15 und 65 Tage dauern und ist abhängig vom Alter der Pflanze. Jedenfalls darf die Ernte nicht nach dem 20. Juni

stattfinden. Der Spargel wird zu Bündeln geschnürt und am unteren Ende mechanisch oder händisch auf eine einheitliche Länge gekürzt. Die Spargelstangen haben eine satte, grüne Farbe und einen etwa 4 cm langen weißen unteren Teil. Die Spitze ist fest und manchmal leicht gekrümmt. Der ausgezeichnete Geschmack ist frisch und angenehm. Am Gaumen erscheint er weich, delikats und faserfrei.



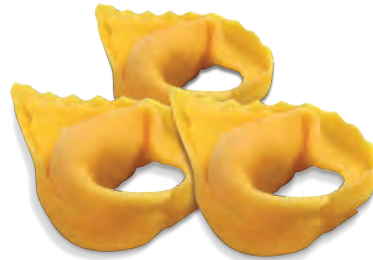
## Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilial-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilial-romagna/cappellacci-di-zucca-ferraresi-igp>



Es handelt sich hierbei um eine Spezialität des Gebiets um Ferrara: eine frische Teigware mit einer Füllung aus geröstetem gelben Moschuskürbis, die mit geriebenem Käse und Muskatnuss verfeinert wird. Die Cappellacci di Zucca Ferraresi haben im Laufe der Zeit einen hervorragenden Ruf erworben, nicht nur aufgrund ihrer originellen Form, sondern vor allem für ihre Verbindung zum Kürbis, der in der ländlichen Umgebung von Ferrara seit dem 16. Jahrhundert angebaut wurde.

In seinem Buch *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale* (Bankette, Zusammenstellung von Speisen und Organisation im Allgemeinen), das 1549 posthum veröffentlicht wurde, nennt Cristoforo da Messisbugo, der Koch der Herzöge von Este, diese Speise, die trotz der „ärmlichen“ Kürbisfüllung eine höchstangesehene Speise war und bei offiziellen Anlässen serviert wurde.



Die Cappellacci haben eine rundliche, gefaltete Form, die an die Strohhüte der Bauern erinnern soll. Sie sind zwischen 4 und 7 cm groß und ihre Farbe entspricht der von Eierteigwaren. Die Konsistenz des Teigs muss weich sein. Der Geschmack setzt sich aus der Mischung von weicher Teigware, dem süßen Geschmack des Kürbisses, dem salzigen Käse und der Muskatnuss zusammen.



## Ciliegia di Vignola IGP

[www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html](http://www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html)



Die Ursprünge des Anbaus der Kirsche von Vignola in der Provinz Modena lassen sich sehr weit zurückverfolgen und sind tief mit dem Gebiet verwurzelt. Das Anbaugebiet erstreckt sich auch auf einige Gemeinden der Provinz Bologna in der Nähe des Panaro-Tals bis zu einer Höhe von 950 m über dem Meeresspiegel. Das Gebiet wird durch ein frisches Klima mit reichlich Niederschlägen im Frühjahr und keine allzu trockenen Sommer gekennzeichnet.

Die Belege für den gleichzeitigen Anbau von Kirschen und Weinreben stammen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. In den darauffolgenden Jahren erfuhren die Produktion und der Verkauf der Kirschen von Vignola ein stetiges Wachstum. Je nach Sorte werden die Früchte zu unterschiedlichen Zeiten

geerntet: 1. Mai bis 30. Juni für frühe Sorten, 15. Mai bis 15. Juli für mittlere Sorten und 25. Mai bis 30. Juli für späte Sorten.

Die Kirsche Ciliegia di Vignola Igp, die je nach Sorte einen Mindestdurchmesser zwischen 20 und 23 mm hat, schmeckt süß und fruchtig. Das Fruchtfleisch ist fest und knackig, außer bei der Sorte „Mora di Vignola“. Die Haut ist leuchtend rot bis dunkelrot, außer bei der Sorte „Durone della Marca“, deren Farbe zwischen gelb und leuchtend rot variiert. Für den Verzehr müssen die Früchte sauber und gesund sein sowie einen Stängel aufweisen.



## Coppa di Parma IGP

[www.coppadiparmaigp.com](http://www.coppadiparmaigp.com)



Die Coppa di Parma wird aus dem Muskelfleisch vom Nacken des Schweines hergestellt.

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Provinzen Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantua und Pavia sowie die entlang des Po gelegenen Gemeinden der Provinzen Lodi, Mailand und Cremona. Historische Dokumente bezeugen, dass dieses Produkt bereits seit dem 17. Jahrhundert hergestellt wird.

Nach dem Zuschneiden folgt das Trockenpökeln, bei dem das Fleisch in entsprechende Zellen auf mehrgeschossige Regale gelegt wird. Nach dem Einsalzen werden natürliche Aromen, Pfeffer oder andere Gewürze beigefügt und das Erzeugnis wird mit einem natürlichen Rinder- oder Schweinedarm überzogen und händisch mit einer Schnur eingebunden. Daraufhin beginnt der Reifungsprozess. Der Geschmack hängt von der

Reifungszeit ab, die je nach Gewicht des Produkts mindestens 2 bis 3 Monate beträgt, und an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit (80%) stattfindet, die typisch für den nördlichen Teil der Provinz Parma ist. Durch den Wasserentzug erhält das Fleisch seinen Geschmack, sein Aroma und seinen Duft.

Die Coppa di Parma Igp hat eine zylindrische Form und ein Gewicht von mindestens 1,3 kg. Der Aufschnitt weist eine mittlere Festigkeit auf, ist nicht schmierig, das magere Fleisch ist rot, das fette eher rosig. Der Geschmack weist eine gute Würzigkeit auf, wodurch sich der typische Geschmack des Schweinefleisches voll entfalten kann.



## Coppia Ferrarese IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/coppia-ferrarese-igp>



Das Erzeugungsgebiet dieses Brots umfasst die gesamte Provinz Ferrara. Schon 1287 wurden die Bäcker in den Statuten der Gemeinde, in denen die seit langem angewandten Vorschriften zusammengefasst wurden, verpflichtet, das Brot mit kleinen Rändern („orletti“) herzustellen, woraus das „gedrehte“ Brot entstand, das als Vorläufer der klassischen Coppia Ferrarese gilt. Außerdem durfte das Brot, das immer mit dem Kennzeichen des Bäckers versehen war, während des Backens nicht an Gewicht verlieren und musste gut durchgebacken werden.

Die Bäcker folgen strengen Regelungen: die erlaubten Zutaten sind Weichweizenmehl des Typs 0, Wasser, Schweineschmalz, natives Olivenöl extra, Sauerteig, Bierhefe, Salz und Malz. Ein mittleres Teigstück und zwei gedrehte Teigstücke (crostini), die zu leichten, knusprigen Spitzen zusammenlaufen: ein



wahres gastronomisches Kunstwerk, das unzählige Imitationsversuche vermerkt. Der italienische Schriftsteller Riccardo Bacchelli schrieb dazu: „Es ist das beste Brot der Welt.“ Neben dem Geschmack liegt die Einzigartigkeit der Coppia Ferrarese in der Kombination aus trockener und knuspriger Konsistenz -ideal als Begleitung der Wurstwaren der Gastronomie von Ferrara – mit einem weichen Teil, der bestens für das Eintunken in Soßen und Suppen geeignet ist.





## Cotechino Modena IGP

[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)



Das Produktionsgebiet umfasst die gesamte Region Emilia-Romagna und einige Provinzen der Lombardei und von Venetien. Der historische Ursprung von Wurstwaren mit Schweineschwarte als Zutat geht auf das 16. Jahrhundert zurück und so wie auch der Zampone di Modena Igp stammt der Cotechino aus dem Jahr 1511. Zu jener Zeit belagerten die Truppen von Papst Julius II. die Stadt Mirandola. Die Bewohner des Gebiets um Modena füllten das magere Schweinefleisch, das letzte Gut, das ihnen geblieben war, in eine Hülle aus Schweinehaut, um es so zu konservieren.

Der Cotechino sollte eine Möglichkeit bieten, die Schwarte sowie das Schweinefleisch und -fett zu geschmackvollem konservierten Fleisch zu verarbeiten. Es handelt sich hierbei um ein Wursterzeugnis, das aus einer Mischung von Schweinefleisch besteht, mit Salz und Pfeffer

(manchmal in Körnern), andere Gewürze und Wein gewürzt und in Därme gefüllt wird.

Der Cotechino di Modena ist ein traditionelles Produkt der Emilia, das gekocht verzehrt wird, eine zylindrische Form aufweist und einfach geschnitten werden kann. Beim Anschnitt besteht es aus festen Scheiben mit gleichmäßiger Körnung, die rosa mit roten Teilen sind. Der typische Geschmack ist sehr intensiv und aromatisch.



# Fungo di Borgotaro IGP

[www.fungodiborgotaro.com](http://www.fungodiborgotaro.com)



Die geschützte geografische Angabe „Fungo di Borgotaro“ bezieht sich auf frische, wildwachsende Steinpilze in Laub- oder Nadelwäldern der folgenden Arten: *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus* und *Boletus edulis*.

Das Erzeugungsgebiet umfasst mehrere Berggemeinden in der Provinz Parma sowie zwei Gemeinden der toskanischen Provinz Massa-Carrara. Der Handel mit den Pilzen von Borgotaro entwickelte sich insbesondere im Laufe des 19. Jahrhunderts gemeinsam mit den ersten Versuchen, das Sammeln zu beschränken, um eine übermäßige Ausbeutung zu vermeiden. 1964 begannen die ersten Initiativen zur Valorisierung des Produkts. Eine Eigenschaft des Fungo di Borgotaro ist sein natürliches Auftreten in der Natur. In den Wäldern, in denen die Pilze wachsen, sind sorgfältige Arbeiten zwecks Ausdünnens der Unterholzvegetation erlaubt.

Die Pilze dürfen nur unter Einhaltung strenger Regelungen im Zeitraum zwischen 1. April und 30. November - je nach Sorte - geerntet werden. Der Fungo di Borgotaro IGP zeichnet sich durch seine abgerundete, fleischige Form und sein angenehmes Aroma nach Pilzen sowie dem aromatischen Geschmack aus. Die Qualität des Pilzes kommt am besten zum Ausdruck, wenn er gleich nach der Ernte verzehrt wird. Er kann aber auch einige Tage im Kühlschrank oder an kühlen Orten gelagert werden. Der Fungo di Borgotaro wird auch in getrockneter Form unter den Qualitätsbezeichnungen „extra“, „speciale“ und „commerciale“ vermarktet.



## Marrone di Castel del Rio IGP

[www.marronedicasteldelrio.it](http://www.marronedicasteldelrio.it)



Das Erzeugungsgebiet der Edelkastanie von Castel del Rio liegt in der Provinz Bologna und umfasst fast das gesamte Hügel- und Gebirgsland im Raum Imola. Die Geschichte von Castel del Rio ist stark mit der der Edelkastanie verknüpft. Um das Jahr 1000 nahmen in den Apenninen die Kastanienwälder den Platz der Eichenwälder ein und die Kastanienbäume wurden zu einer so wichtigen Nahrungsquelle, dass sie von der Bevölkerung als „Brotbaum“ bezeichnet wurden.

Der Kastanienbaum ist eine typische Pflanzenart der apenninischen Fauna. Hochwachsend, robust und langlebig hat er in Castel del Rio sehr günstige Umweltbedingungen vorgefunden.

Die Bezeichnung „Marrone di Castel del Rio Igp“ bezieht sich auf die frische Frucht von Kastanienbäumen der Art *Castanea sativa* M. der

Sorten: Marrone Domestico, Marrone Nostrano und Marrone di San Michele.

Die Kastanienwälder, die für ihre Erzeugung vorgesehen sind, befinden sich auf einer Höhe zwischen 200 und 800 Metern. Die Früchte werden händisch vom Boden gesammelt, wenn sich die Hülle selbstständig öffnet. Die Ernte beginnt normalerweise im Oktober. Die Edelkastanie von Castel del Rio hat eine regelmäßige elliptische Form, wenig ausgeprägte Spitzen, eine Seite ist leicht abgeflacht, die andere hingegen konvex.



# Melone Mantovano IGP

[www.melonemantovano.it](http://www.melonemantovano.it)



Im Erzeugungsgebiet der Zuckermelone aus Mantua, das einige Gemeinden der Provinzen Mantua, Cremona, Modena, Ferrara und Bologna umfasst, begünstigen die klimatischen Bedingungen diese Form des Anbaus und ermöglichen so das Entstehen eines Produkts von höchster Qualität. Das durch kalte Winter und warme, feuchte Sommer mit relativ einheitlichen Temperaturen geprägte Klima fördert die Entwicklung der Pflanzen sowie eine gleichmäßige Blüte und einen gleichmäßigen Fruchtansatz.

Der historische Ursprung des Melonenanbaus lässt sich in diesen Gebieten sehr weit zurückverfolgen und ist in zahlreichen historischen und literarischen Quellen belegt, wie beispielsweise in Dokumenten im Archiv der Gonzaga aus dem 15. Jahrhundert.

„Melone Mantovano Igp“ bezeichnet die Varietäten glatt oder Netzmelone, wobei letztere weiter verbreitet ist. Das Produkt wird Anfang April gesät, bei der Verwendung von Setzlingen werden diese zwischen Februar und Juli umgesetzt. Der Geschmack ist typisch, das saftige gelb-orangefarbene bis lachsfarbene Fruchtfleisch ist besonders dick, faserig und fest. Die Zuckermelone aus Mantua weist einen erhöhten Zuckergehalt sowie einen mittleren Gehalt an Mineralsalzen und Kalium auf, der im Allgemeinen höher als in anderen Melonenanbaugebieten ist. Das Mindestgewicht beträgt 800 g und der Mindestumfang 10 cm.



# Mortadella Bologna IGP

[www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com)



Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Mortadella di Bologna Igp umfasst die Regionen Emilia-Romagna, Piemont, Lombardei, Venetien, Toskana, Marken und Latium sowie die Provinz Trient. Die Ursprünge gehen wahrscheinlich auf die Zeit der Etrusker zurück und die Bezeichnung könnte von den lateinischen Ausdrücken mortatium (im Mörser zerkleinertes Fleisch,) oder murtada (ein Wursterzeugnis, das mit Myrtenbeeren verfeinert wird) stammen.

Die Mortadella di Bologna ist ein Wursterzeugnis, das aus fein gemahlenem Schweinefleisch unter Zugabe von Speck besteht und leicht mit Gewürzen verfeinert wird.

Die Garung erfolgt in Heißluftöfen, wodurch die Mortadella ihren typischen Geschmack und ihre Geschmeidigkeit erhält. Die Garzeit ist abhängig

vom Gewicht der Mortadella. Daraufhin wird die Mortadella mit kaltem Wasser abgekühlt und in einer Kühlzelle gelagert.

Heutzutage ist die Mortadella ein typisches Erzeugnis der Stadt Bologna, sodass sie in manchen Ländern sogar „Bologna“ genannt wird. Die zylindrische oder ovale Form, die rosa Färbung und der intensive, leicht würzige Duft machen die Mortadella zu einem einzigartigen Produkt im Bereich der Wursterzeugnisse. Beim Anschnitt ist die Oberfläche samtig, der Geschmack delikats und frei von Raucharomen.



33



## Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemia-romagna/pampapato-o-pampepato-di-ferrara-igp>



Es handelt sich hierbei um eine kreisförmige Backware aus der Provinz Ferrara mit einem flachen Boden und einer konvexen Oberfläche, die mit Zartbitterschokolade überzogen wird.

Ihr Ursprung geht zurück auf das 16. Jahrhundert und soll mit den Klausurnonnen des Klosters Corpus Domini in Ferrara verbunden sein. Das Produkt stammt von der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Tradition der Zubereitung süßen oder gewürzten Brotes mit verschiedenen Zutaten für das Weihnachtsfest, das wenig Fett enthält, um so auch während der Fastentage gegessen werden zu können. Der Pampapato di Ferrara gewann im Laufe der Zeit so sehr an Prestige, das man ihn als eines Papstes würdig ansah. Es erhielt daher die Form der Kopfbedeckung eines Kardinals. Erst 1902 wurde das Gewürzbrot mit Schokolade überzogen – einer Zutat, die man im 16. Jahrhundert noch nicht gekannt hatte.

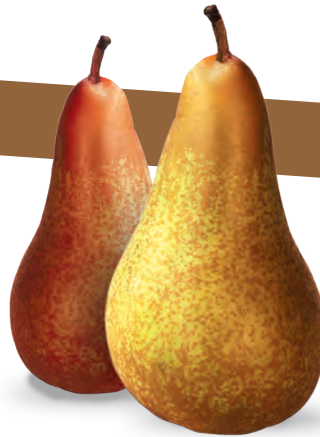


Der Teig ist braun und kompakt mit gut verteilten getrockneten und kandierten Früchten. Der Kontrast zwischen der Knackigkeit der Glasur und der getrockneten Früchte einerseits und dem weichen Teig andererseits macht dieses Produkt zu etwas Besonderem. Der Geschmack und der Duft werden von der Schokolade beherrscht, die nach und nach durch eine zarte Gewürznote (insbesondere Muskatnuss und Zimt) sowie dem Aroma von kandierten Früchten und gebrannten Mandeln ergänzt wird. Es ist eine der wenigen Backwaren ohne Fett, da weder Milch noch Butter, Öl oder Schmalz enthalten sind.



## Pera dell'Emilia-Romagna IGP

[www.peradellemiliaromagnaigp.it](http://www.peradellemiliaromagnaigp.it)



Die geschützte geographische Angabe bezeichnet die Früchte folgender Birnensorten: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, William, Santa Maria und Carmen.

Das Erzeugungsgebiet umfasst verschiedene Gemeinden in den Provinzen Reggio-Emilia, Ferrara, Modena, Ravenna und Bologna. Die ersten geschichtlichen Quellen über den Anbau der Birne gehen zurück auf das Jahr 1300, als der Anbau in einem Traktat des Agrarwissenschaftlers Petrus de Crescentiis aus Bologna genannt wurde.

Schon seit dem 17. Jahrhundert gab es in der Romagna und der Emilia Hügel mit Obstgärten, doch erst im 20. Jahrhundert erreichte der Anbau seine größte Expansion. Die geeigneten Böden sind fest oder von mittlerer Dichte. Der Einsatz

von Pflanzenschutzmitteln ist nach Möglichkeit auf Maßnahmen des integrierten oder biologischen Pflanzenschutzes einzuschränken. Die zulässige Höchstproduktion beträgt 550 Doppelzentner pro Hektar. In der Emilia-Romagna werden 70% der italienischen Birnen angebaut. Die Boden- und Klimaverhältnisse im Erzeugungsgebiet sowie die Professionalität der Erzeuger sind entscheidend für die hohe Produktivität und Qualität der Birnen. Jede Sorte ist für unterschiedliche Verwendungen in der Gastronomie geeignet und wird von Köchen und Gastronomen zunehmend geschätzt.



## Pesca e Nettareina di Romagna IGP

<https://pescanettarinadiromagna.it/>



Der Pfirsich und die Nektarine der Romagna treten als gelbfleischige oder weißfleischige Sorte auf. Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf zahlreiche Gemeinden der Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ferrara und Ravenna. Die Ursprünge des Anbaus der Pfirsiche und Nektarinen der Romagna gehen zurück auf das 19. Jahrhundert, als das Gebiet zu einem wichtigen Referenzgebiet für die Anfänge des italienischen Obstanbaus auf industrieller Ebene wurde. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln muss nach Möglichkeit auf Maßnahmen des integrierten oder biologischen Pflanzenschutzes beschränkt werden und die Früchte werden erst geerntet, wenn sie vollständig gereift sind.

Eine eventuelle Konservierung der Früchte muss mittels Kühlung stattfinden. Das Produkt gelangt zwischen Juni und September in den Handel.

Im Unterschied zum Pfirsich, der durch eine samtige Schale gekennzeichnet ist, ist die Schale der Nektarine glatt und fest. Beide Fruchtarten weisen eine saftige Konsistenz auf und einen süßen, zuckerhaltigen Geschmack. Der Pfirsich ist reif, wenn die Grundfarbe gelb ist und er bei einem leichten Druck mit der Handfläche weich erscheint. Der Duft dieser Produkte ist intensiv und charakteristisch.





## Piadina Romagnola IGP

[www.consorziopiadinaromagnola.it/](http://www.consorziopiadinaromagnola.it/)



Die „Piadina“ oder „Piada Romagnola“ wird in den Provinzen Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna und Bologna hergestellt. Ihre Ursprünge gehen sehr weit zurück und ihre Entstehung erzählt die Geschichte der Bewohner der Romagna. Die ersten, die eine frühe Version zubereiteten, waren die Etrusker, die Pioniere im Anbau und der Verarbeitung von Getreide waren. Sie stellten „sfarinate“ her (einfache Fladen, die durch die Mischung von verschiedenen Mehlsorten und Wasser ohne Zugabe von Hefe zu einem Teig verarbeitet und auf heißem Stein gebacken wurden), die der heutigen Piadina ähnelten. Es handelt sich um eine einfache Speise, die im Laufe der Jahrhunderte dem Gebiet der Romagna eine Identität verlieh und es unter einem einzigen Emblem verband. Zuerst war die Piadina ein Symbol des rustikalen Landlebens – ein Brot der Armen – und wurde dann zu einer weit verbreiteten Spezialität. Im Küstengebiet – vor

allem in der Provinz Rimini – hat die Variante „Piadina Romagnola alla Riminese“, die etwas dünner und geschmeidiger ist, Verbreitung und Anerkennung gefunden.

Die Piadina Romagnola hat vier Grundzutaten: Weichweizenmehl, Wasser (so viel wie notwendig ist, um einen gleichmäßigen Teig zu erhalten), Salz und Fett (Schweineschmalz und/oder Olivenöl und/oder natives Olivenöl extra). Der Teig, der in Form von Laiben oder Kugeln portioniert wird, wird daraufhin manuell mit einem Nudelholz oder mechanisch ausgerollt.

Die Teigscheibe wird auf beiden Seiten für insgesamt 4 Minuten auf einer Bratplatte gebacken.



# Riso del Delta del Po IGP

[www.risodeltapoigp.it](http://www.risodeltapoigp.it)



Das typische Anbauggebiet des Reises des Po-Deltas erstreckt sich über ca. 9500 Hektar am äußersten Ende der Poebene an der Grenze zwischen den Regionen Venetien und Emilia-Romagna in Gegenden, die durch angeschwemmtes Material des Po sowie nachfolgende Urbarmachung entstanden. Der Anbau von Reis im Po-Delta ist seit dem 15. Jahrhundert dokumentiert: 1475 nannte ihn der Herzog Galeazzo Maria Sforza in einem Brief und später, 1495, Ludovico Muratori in seinen Aufzeichnungen über die Stadt Ferrara. Der Anbau von Reis infolge der systematischen Urbarmachung war der erste Schritt in Richtung einer landwirtschaftlichen Aufwertung der neuen Böden, die gleichzeitig auch für andere Formen des Anbaus fruchtbar gemacht wurden.

Die Aussaat kann entweder direkt in das überflutete Feld erfolgen oder auf das vorbereitete trockene Feld, das anschließend sofort überflutet wird.

Die Restfeuchte im getrockneten Reis vor der industriellen Verarbeitung darf 14 % nicht übersteigen.

Das Produkt wird als „Riso del Delta del Po“ g.g.A. in den Sorten Carnaroli, Volano, Baldo, Arborio, Cammeo, Karnak, Telemaco, Caravaggio und Keope in Verkehr gebracht.



## Salama da Sugo IGP

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/salama-da-sugo-igp>



Es handelt sich hierbei um ein sehr besonderes, für die Stadt Ferrara typisches Wursterzeugnis. Die Ursprünge des Namens gehen sehr weit zurück: zum ersten Mal wird es in einem Brief von Lorenzo de Medici an den Herzog Ercole I. d'Este genannt, in dem er dem Fürsten für die „Salama da Sugo“ dankt, die ihn sehr erfreut hat. Dieses Wurstprodukt besteht aus einer Mischung verschiedener Schweinefleischstücke (Backe, Nacken, Bauchspeck, Schulter, Zunge, Leber), die gehackt und mit verschiedenen Gewürzen (Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken und Muskatnuss) und Rotwein vermennt werden. Die Masse wird anschließend in eine Schweineblase gefüllt und oben geschnürt, sodass sie eine Form erhält, die an eine Melone mit 6-8 Segmenten erinnert. Die Salama da Sugo wird dann für einen Zeitraum von mindesten 6 Monaten gereift.



Der Geschmack ist würzig und voll, mit einem langanhaltenden, aromatischen Nachgeschmack. Das gekochte Erzeugnis ist von dunkelbrauner Farbe und hat einen intensiven, sehr würzigen Duft. Die Konsistenz ist weich und körnig.



# Salame Cremona IGP

[www.salamecremona.it](http://www.salamecremona.it)



Das Erzeugungsgebiet umfasst die Regionen Piemont, Emilia-Romagna, Lombardei und Venetien, deren Gemeinsamkeit die hohe Luftfeuchtigkeit, der geringe Wind, kalter und nebliger Winter und Herbst, gemäßigter und niederschlagsreicher Frühling und warmer Sommer sind. Diese Eigenschaften haben die Verbreitung der Schweinezucht begünstigt und bieten die besten Bedingungen für eine optimale Reifung des Produkts. Im Staatsarchiv von Cremona verwahrte Quellen aus der Renaissance belegen den Brauch der Herstellung dieser Wurstware in Klöstern zum Eigenbedarf und zur Verteilung an die Bevölkerung an Feiertagen. Er war auch überregional bekannt und wurden von Adeligen und wohlhabenden Schichten geschätzt.

Das Fleisch wird gehackt und mit Salz, schwarzen Pfefferkörnern, zerstoßenem Knoblauch und weiteren

möglichen Zutaten wie stillem Weiß- oder Rotwein und Konservierungsmittel vermischt. Der Salame wird in natürliche Därme abgefüllt und anschließend eingebunden und getrocknet. Die Reifungsdauer variiert zwischen mindestens fünf Wochen für die kleineren Produkte und vier Monaten für die größeren. Der Salame Cremona Igp ist beim Anschnitt weich mit festen, gleichmäßigen Scheiben in einem intensiven Rot, das in den fetteren Bereichen ins Weiße übergeht. Am Gaumen schmeckt er aromatisch und würzig.



## Salame Felino IGP

[www.salamefelino.com](http://www.salamefelino.com)



Felino ist ein kleiner Ort an den Hängen des Baganza-Tals, das durch Hügellandschaften und Ebenen gekennzeichnet und reich an Wäldern ist, in denen schon seit Jahrtausenden Schweineherden lebten. Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf alle Gemeinden der Provinz Parma, wo es seit jeher Brauch ist, Salami aus ausschließlich Schweinefleisch herzustellen (die lateinische Wurzel „als“ für Salz verwandelte sich in „sal“).

Der Salame Felino verdankt seine Qualität der Kombination aus bestem Schweinefleisch und für den natürlichen Reifungsprozess wichtigen mikroklimatischen Bedingungen, die ideale Temperaturen und einen passenden Grad an Feuchtigkeit und Belüftung bieten. Das gehackte Produkt wird mit Salz, gemahlenen oder ganzen Pfefferkörnern und zerstoßenem Knoblauch vermengt und anschließend in Schweinenaturdärme

abgefüllt und mit einer Schnur abgebunden. Der Salame Felino Igp hat eine zylindrische Form mit einem verdickten und einem sich verjüngenden Ende und einem Gewicht zwischen 200 g und 4,5 kg. Die Konsistenz ist fest und das delikate Aroma und der milde Geschmack sind für dieses Produkt kennzeichnend.

Die Lagerung sollte an einem feuchten und kühlen Ort erfolgen.

Nach der Tradition sollte er schräg geschnitten werden, um die Körnung hervorzuheben.



# Scalagno di Romagna IGP

<https://www.facebook.com/consorzioscalognoromagna/>



Die Romagna-Schalotte wird in einigen Gemeinden der Provinzen Ravenna (Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo), Forlì-Cesena (Modigliana, Tredozio) und Bologna (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano) hergestellt. Ursprünglich aus dem Mittleren Osten (sein Name soll von der Stadt Askalon im antiken Palästina stammen) wurde der Scalagno schon von Ovid und Plinius dem Älteren erwähnt. In der Romagna wurde er zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführt und zugleich Teil der lokalen Gastronomiekultur.

Die Pflanze nimmt erhebliche Mengen an Schwefel auf, der im Gebiet der Vena del Gesso in der Romagna sehr oft auftritt und von dem sich auch der Geschmack und Geruch ableitet. „Scalagno di Romagna Igp“ kann als frisches Produkt in Gebinden zu 500g oder getrocknet als Zopf oder in kleinen

Packungen gekauft werden. Die Bulben des Scalagno di Romagna haben eine längliche, bauchige Form mit einer äußeren zähen Schale. Die Farbe der Schale liegt zwischen gelb und lederfarben sowie rot, braun oder grau, während der innere fleischige Teil zwischen weiß und violett gestreift variiert.

Die Wurzeln der Pflanze sind lang und dicht, die Blätter sind ebenfalls lang, röhrig und hellgrün. Bei der Ernte sind die Schalotten miteinander in variierender Zahl durch ihr Wurzelwerk verbunden.

Eine weitere Besonderheit des Scalagno di Romagna ist, dass er keine Blütenstände bildet.



## Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

[www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)



Die Ursprünge des weißen Jungrinds des Zentralapennins gehen auf die vorrömische Zeit zurück. Bereits die Etrusker widmeten sich im Apennin der Zucht von Rinderassen, deren Eigenschaften Gemeinsamkeit mit den heutigen Rassen aufwiesen. Das betroffene geographische Gebiet erstreckt sich entlang der zentralitalienischen Gebirgskette des Apennins und umfasst die Regionen Umbrien, Marken, Abruzzen und Molise und in der Emilia-Romagna das gesamte Gebiet der Provinzen Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini sowie Teile von Kampanien, Latium und Toscana. In der Vergangenheit wurden diese Tiere für die Arbeit auf den Feldern eingesetzt. Die Selektion der Tiere zur Verbesserung der Eigenschaften im Zusammenhang mit der Fleischproduktion begann im 19. Jahrhundert.

Die Kälber werden bis zum Abstillen von den Müttern auf natürliche Weise gesäugt. Anschließend besteht

ihre Grundnahrung aus frischem oder gelagertem Weidefutter von wildwachsenden oder angelegten Wiesen oder von typischen, aus dem geographischen Gebiet stammenden Pflanzen. Die Haltung kann auf der Weide oder in Haltungsgebäuden stattfinden. Als „Vitellone“ wird das Jungrind bezeichnet, das zwischen 12 und 24 Monate alt ist. In diesem Alter bleibt das Fleisch der Rassen Chianina, Marchigiana und Romagnola sehr mager und nährstoffreich und weist eine Zusammensetzung der Fettsäuren auf, wie sie für eine gesunde Ernährung empfohlen wird.



# Zampone Modena IGP

[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)



Das Erzeugungsgebiet des Zampone di Modena umfasst die gesamte Region Emilia-Romagna und einige Bereiche der Lombardei und von Venetien. Die Ursprünge gehen zurück auf das Jahr 1511 als die päpstlichen Truppen die Stadt Mirandola in der Provinz Modena belagerten.

Der Zampone di Modena Igp ist ein Wursterzeugnis aus Schweinefleisch und -schwarte. Die Fleischmischung setzt gemäß den alten Rezepturen aus quergestreiften Muskeln, Schweinefett und Schwarte zusammen. Der Masse werden Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken und aromatische Kräuter beigemischt. Darüber hinaus können Wein, Wasser nach den bewährten Herstellungsverfahren, natürliche Aromen, Gewürze und Gewürzkräuter verwendet werden. Diese Mischung wird in eine natürliche Hülle aus der Haut des Spitzbeins

einschließlich der Endglieder gefüllt und am oberen Ende verschnürt.

Der Zampone verfügt über derartige Nährwerte, dass er sich für eine ausgewogene Ernährung eignet. Im Vergleich zu früher wurde der Fett- und Natriumgehalt bedeutend gesenkt. Der Geschmack ist voll und reichhaltig und es entsteht sofort ein Gefühl von Genugtuung. Das Produkt wird roh zum Garen oder vorgegart verkauft und wird meist zu Neujahr mit Linsen oder Kartoffelpüree serviert.





## Liste der Produkte mit geografischer Ursprungsbezeichnung (it.: DOP)

<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP</b>	<b>1</b>
<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP</b>	<b>2</b>
<b>Aglio di Voghiera DOP</b>	<b>3</b>
<b>Casciotta d'Urbino DOP</b>	<b>4</b>
<b>Coppa Piacentina DOP</b>	<b>5</b>
<b>Culatello di Zibello DOP</b>	<b>6</b>
<b>Formaggio di Fossa di Sogliano DOP</b>	<b>7</b>
<b>Grana Padano DOP</b>	<b>8</b>
<b>Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP</b>	<b>9</b>
<b>Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP</b>	<b>10</b>
<b>Pancetta Piacentina DOP</b>	<b>11</b>
<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	<b>12</b>
<b>Patata di Bologna DOP</b>	<b>13</b>
<b>Prosciutto di Modena DOP</b>	<b>14</b>
<b>Prosciutto di Parma DOP</b>	<b>15</b>
<b>Provolone Valpadana DOP</b>	<b>16</b>
<b>Salame Piacentino DOP</b>	<b>17</b>
<b>Salamini Italiani alla Cacciatora DOP</b>	<b>18</b>
<b>Squacquerone di Romagna DOP</b>	<b>19</b>

## Liste der Produkte mit geschützter geografischer Angabe (it.: IGP)

<b>Aceto Balsamico di Modena IGP</b>	<b>20</b>
<b>Agnello del Centro Italia IGP</b>	<b>21</b>
<b>Amarene Brusche di Modena IGP</b>	<b>22</b>
<b>Anguria Reggiana IGP</b>	<b>23</b>
<b>Asparago Verde di Altedo IGP</b>	<b>24</b>
<b>Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP</b>	<b>25</b>
<b>Ciliegia di Vignola IGP</b>	<b>26</b>
<b>Coppa di Parma IGP</b>	<b>27</b>
<b>Coppia Ferrarese IGP</b>	<b>28</b>
<b>Cotechino Modena IGP</b>	<b>29</b>
<b>Fungo di Borgotaro IGP</b>	<b>30</b>
<b>Marrone di Castel del Rio IGP</b>	<b>31</b>
<b>Melone Mantovano IGP</b>	<b>32</b>
<b>Mortadella Bologna IGP</b>	<b>33</b>
<b>Pampapato o Pampepato di Ferrara IGP</b>	<b>34</b>
<b>Pera dell'Emilia-Romagna IGP</b>	<b>35</b>
<b>Pesca e Nettarina di Romagna IGP</b>	<b>36</b>
<b>Piadina Romagnola IGP</b>	<b>37</b>
<b>Riso del Delta del Po IGP</b>	<b>38</b>
<b>Salama da Sugo IGP</b>	<b>39</b>
<b>Salame Cremona IGP</b>	<b>40</b>
<b>Salame Felino IGP</b>	<b>41</b>
<b>Scalognò di Romagna IGP</b>	<b>42</b>
<b>Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP</b>	<b>43</b>
<b>Zampone Modena IGP</b>	<b>44</b>



Wein

## Wein

Die Region Emilia-Romagna erstreckt sich über eine Fläche von 22.117 km<sup>2</sup> mit einer Breite von etwa 200 km, von den Tälern bei Piacenza bis zu den Hügeln oberhalb von Rimini an der Küste der Adria. Nahtlos fließen entlang der alten Römerstraße **Via Emilia** die unterschiedlichen Landschaftsformen ineinander. Im Süden wird die Landschaft durch Hügel geprägt, die schroff am Horizont emporragen. Innerhalb weniger Minuten kühlt die Luft ab und sieht man nach Norden über die Ebene der Emilia und den Fluss Po, kann man die Alpen erblicken. Die Emilia-Romagna ist in der Tat ein komplexes Gebiet, das sich von Hügel zu Hügel wandelt, gemeinsam mit den Menschen, dem Essen, den Dialekten und natürlich dem Wein.

Die sieben **berühmtesten Weine** der Region entlang der Via Emilia sind: Albana, Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia und Gutturmo.



**Albana:** Albana ist die **klassische Traube der Romagna**. **Variante Spumante:** Dieser goldgelbe Schaumwein, hergestellt nach Champagner-Methode, besitzt einen süßen, angenehmen und samtigen Geschmack. Bei einer Trinktemperatur von 8 °C eignet er sich bestens zu Torten und Desserts. **Variante Albana lieblich/süß:** Stillwein, unverwechselbares Aroma, fruchtiger und angenehmer Geschmack. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert eignet er sich perfekt zu verschiedenen

Arten von Torten. **Variante Albana Passito:** Dieser seltenere, goldgelbe Wein mit bernsteinfarbenen Reflexen verfügt über ein intensives Aroma und einem samtigen Geschmack.



**Sangiovese:** Die Romagna ist der südöstliche Teil der Region Emilia-Romagna. Dieses Gebiet ist sehr vielfältig und erstreckt sich über ein Gebiet von etwa 8.000 km<sup>2</sup> – von den Küstengebieten bei Rimini und Riccione bis nach Bologna im Osten. Dieser rubinrote Wein besitzt eine intensive Farbe und ein besonderes Bukett, das an den süßen Duft nach Veilchen erinnert. Er ist trocken mit aromatischem Geschmack. **Bestens geeignet** zu Pastagerichten, gebratenem Geflügel, gekochtem Fleisch und Gegrilltem. Serviertemperatur: 18 °C. Flaschen, die mindestens 24 Monate gereift sind, werden als „Riserva“ gekennzeichnet.



**Pignoletto:** in den Hügeln **südlich und westlich von Bologna**, im Zentrum der Region, wurden immer schon ausgezeichnete Weine erzeugt. Die Höhe von bis zu 450 Metern über dem Meeresspiegel (Monte San Pietro) sowie die Böden und das Mikroklima spielen bei der Produktion des Weines eine wichtige Rolle. Dieser Wein besitzt eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität, die

manchmal grüne Reflexe aufweist. Das Aroma ist delikates und unverwechselbar. Der Geschmack ist fein, gut ausgewogen und charakteristisch. Serviertemperatur: 10 °C. Ausgezeichnet als Aperitif geeignet und **empfohlen** zu getoastetem Brot mit Trüffel, Tortellini in Brühe, mit Kürbis gefüllten Tortellini, frittierten Meeresfrüchten und Fisch im Allgemeinen.



**Fortana:** entlang der Adriaküste, in der Gegend von Ferrara, liegt das Gebiet der **Vini delle Sabbie** (Sandweine), wo Weinreben unter duftenden Birsen und mediterranen Büschen angebaut werden. Die Reben beziehen die Nahrung aus Wurzeln, die in den Sand eingesenkt sind, wo sie im Laufe der Jahre dem Angriff der Rebblaus widerstanden haben. Dank der starken Identität der so gewonnenen Weine konnte eine neue kontrollierte Ursprungsbezeichnung für den sogenannten Bosco Eliceo DOC, kreiert werden. Die dafür typischste Rebsorte ist die **Fortana**, die auch als **Uva D'Oro** (goldene Traube) nach *Côte d'Or* in Burgund bekannt ist, denn Renee de France brachte diese Rebsorte dem Herzog D'Este als Geschenk mit. Der Wein hat eine wenig kräftige rubinrote Farbe und kann aufgrund der salzigen Nuancen und einer leichten Säure gut zu Wurstaufschnitt, wie z.B. der typischen *Salama da Sugo* (einer

typischen Salami von Ferrara), zu Aal und Fischsuppen gereicht werden. Die perlende Version eignet sich perfekt für fettreiche und gebratene Speisen. Der Wein ist bei einer Temperatur von 12-14 °C zu genießen.



**Lambrusco:** das Gebiet der **Provinz Modena** wird durch die Flüsse Panaro und Secchia, die im Norden in den Po fließen, sowie durch den Apennin im Süden geprägt. **S. Croce** und **Sorbara** sind Weine mit lebendiger Perlage und rubin- oder granatroter Farbe von unterschiedlicher Intensität. Die Weine werden **zu folgenden Speisen empfohlen:** Nudelgerichte, gekochtes Fleisch, Käse und Wurstaufschnitt. **Grasparossa** ist ein Wein mit großzügiger Perlage und intensiver rubinroter Farbe. Aroma: weiniger Duft, intensives Bukett mit unverwechselbaren Fruchtnuancen. Serviertemperatur: 10-12 °C. **Empfohlen zu:** Fleischgerichten, gekochtem Fleisch, Käse und Wurstaufschnitt.



**Malvasia:** das Gebiet der **Colli di Parma** ist ein bezauberndes Stück Land zwischen den Flüssen Enza und Strano. Der Wein weist meist eine intensive strohgelbe Farbe, einen unverwechselbaren und intensiven Duft auf. Der Geschmack ist aromatisch

und frisch. Es gibt ihn als süßen oder angenehm trockenen, lieblichen oder auch perligen Wein. **Er eignet sich am besten zu kalten italienischen Antipasti**, Reissalaten und leichten ersten Gängen. Die süße Variante eignet sich perfekt zu Kuchen. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 10 °C.



**Gutturnio:** die **Colli Piacentini** bilden vier Täler. Der Gutturnio ist eine Cuvée aus **Barbera** und **Croatina**, der lokal als Bonarda bezeichnet wird. Traditionell ist er ein Perlwein, er wird aber auch als stiller Wein hergestellt. Obwohl er meist jung getrunken wird, eignet er sich auch zur Alterung (**Gutturnio Riserva**). Die Farbe ist leuchtend rubinrot von unterschiedlicher Intensität. Aroma: weinig und unverwechselbar. Geschmack: frisch, jung. Perlage: lebendig. Serviertemperatur: 14 °C. **Empfohlen zu:** Suppen, gebratenen Gerichten, gekochtem Schweinefleisch. Er eignet sich auch ausgezeichnet zu Ente in Salzkruste.



























Mehr Informationen finden Sie in unserer WINE & FOOD EMILIA-ROMAGNA APP

<https://url.emr.it/ek868m7n>





## Liste der Weine mit geografischer Ursprungsbezeichnung der Emilia-Romagna

- |   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|    | Gutturnio D.O.P.                         |    | Lambrusco di Sorbara D.O.P.                 |    | Colli di Faenza D.O.P.                                  |
|    | Ortrugo dei Colli Piacentini             |    | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. |    | Colli Romagna Centrale D.O.P.                           |
|    | Colli Piacentini D.O.P.                  |    | Reno D.O.P.                                 |    | Colli di Rimini D.O.P.                                  |
|    | Colli di Parma D.O.P.                    |    | Pignoletto D.O.P.                           |    | Romagna D.O.P. Sangiovese                               |
|  | Reggiano D.O.P.                          |  | Colli Bolognesi D.O.P.                      |  | Romagna D.O.P. Albana<br>Romagna D.O.P. Albana Spumante |
|  | Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P.   |  | Colli Bolognesi D.O.P. Pignoletto           |  | Romagna D.O.P. Trebbiano                                |
|  | Modena o di Modena D.O.P.                |  | Bosco Eliceo D.O.P.                         |  | Romagna D.O.P. Pagadebit                                |
|  | Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.P. |  | Colli d'Imola D.O.P.                        |  | Romagna D.O.P. Cagnina                                  |



in Zusammenarbeit mit

