

So schmeckt Italien

Wer liebt sie nicht – la dolce vita, die italienische Lebenskunst, zu der auch die geschätzte italienische Küche das Ihrige beiträgt. Wein aus der Toskana, Schinken aus Parma, Provolone aus Kampanien, Zampone aus der Emilia Romagna ... das Angebot an kulinarischen Gaumenfreuden ist vielseitig.

Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Provinz Ascoli Piceno stellte jetzt die Handelskammer der Region Marken, das im Osten Mittelitaliens liegt, in Zürich vor. Die Provinz grenzt im Norden und Nordwesten an die Provinz Macerata, im Osten an die Adria, im Süden an die Abruzzen (Provinz Teramo) und Latium (Provinz Rieti) und im Südwesten an Umbrien (Provinz Perugia). Ascoli Piceno gilt als Geheimtipp selbst für verwöhnte Kenner der italienischen Küche. Hier reifen nicht nur Trauben für vorzügliche, grosszügige Weine, sondern auch zarte Ascolaner Oliven für feinstes kaltgepresstes Öl. Die Hauptmerkmale der abwechslungsreichen Küche des Ascoli Piceno sind Einfachheit, Echtheit und gesunde Vielfalt an Gerichten, zubereitet aus den Produkten der Gegend. Sie ist auch die Wiege hochwertiger und erlesener Eierteigwaren wie etwa der **Maccheroncini di Campofilone**, deren Spuren bis auf das Jahr 400 zurückreichen. Die Teigwaren werden im Verhältnis von zehn Eiern pro Kilogramm Mehl zubereitet. Das lässt die Maccheroncini sehr porös werden, dadurch sind sie sehr gut in der Suppe oder auch trocken zu geniessen. Ein weiteres typisches Gericht der Region sind die Vincisgrassi, ein besonders üppiger Nudelauflauf. Die berühmte Streichsalami Ciauscolo schmeckt besonders gut auf geröstetem Brot. Ein typisches Dessert ist beispielsweise der Fristingo, der aus getrockneten Feigen, Nüssen, Mandeln und kandierten Früchten zubereitet wird. Über die Grenzen hinaus erlangte die Zuppa Inglese Bekanntheit.

Die Ursprünge des Weinbaus im Piceno reichen bis in die Antike zurück. Die Kunst des Weinbaus ist bis heute äusserst beliebt in der Region, die über ein besonders gut geeignetes Gelände verfügt. In den Achtzi-

gerjahren wurden die einheimischen Rebsorten wiederentdeckt. Die Region Marken besitzt verschiedene DOC-Weine, darunter einige traditionsreiche wie den Rosso Piceno und einige neueren Datums wie den Offida. *pd*

www.ap.camcom.it

Die Provinz Ascoli Piceno ist nicht nur landschaftlich reizvoll, sondern hat zudem viele kulinarische Spezialitäten zu bieten.



Die Erzeugerbetriebe

Weine

Az. Agr. Ciù Ciù

Az. Agr. Fiorano

Azienda Agricola La Fontursia

Azienda Agricola Pantalone

Carminucci Vinicola del Tesino srl

Corti Feudali di Casato spa

Fattoria Dezi

Midea Vini di Infriccioli G. & C. s.n.c.

Tenuta Cocci Grifoni

Terre Cortesi Monarco

Terrepicene spa

Velenosi srl

Villa Pigna Srl

www.ciuciu.com

www.agrifiorano.it

www.lafontursia.it

pantaloni@hotmail.it

www.carminucci.com

www.casatospa.it

fattoriadezi@hotmail.com

www.vinocotto.com

www.tenutacoccigrifoni.it

www.monarco.com

cosimo-azzarone@libero.it

www.velenosivini.com

www.villapigna.com

Spezialitäten

Azienda Agricola Catalini Sergio

Frantoio Agostini Alfredo snc

Frigostar srl

L'Ascolana di Sciamanna Danilo

Marcozzi Gabriele & C.

Sgattoni Surgelati Srl

www.aziendagricolacatalini.it

www.frantoioagostini.it

frigostar@tin.it

www.lascolana.com

www.antipasta.info

sgattonisurgelatisrl@tiscali.it