

Weine : *Bardolino Chiaretto*
Cerbiolo
Moscato

Menü : 1. *Crostini con Lardo di colonnata*
2. *Tortelli carrarini*
3. *Bisteca alla piastra su letto*
d'insalata e balsamico
4. *Torta di riso*

Il menu della „Stazione di colonnata“
La Sign. Bruna Guadagni
Inhaberin der Larderia in Colonnata

Der Kochkurs findet am ersten Samstag eines Monats statt.
Der nächste Kochkurs findet im Juli statt.

www.artusi.de
Tel. 0251-6068800

ARTUSI

Kochkurs

Juni
2019

Toscana

Geleitet von Salvatore Timmiello

Storia della cucina Toscana

Ausgewogen, einfach, bodenständig und doch raffiniert – das ist die Küche der Toskana. Ohne großes Aufsehen ist sie gradlinig, ehrlich und dennoch voller Witz und Ironie – eben wie die Menschen, die hier leben. Sanfte Hügel, Olivenhaine und stille Berge duften nach Laub und Kräutern.

Die kulinarische Kultur der großen Städte präsentiert sich zwar etwas luxuriöser als die ländliche Küche, doch das heißt nicht, dass hier mit üppigen Gerichten wie in der benachbarten Emilia-Romagna aufgewartet wird. Ansonsten pflegt man auch hier die toskanischen und streng an den Ideen der noch heute hochgehaltenen italienischen Renaissance orientierten Grundwerte der Einfachheit, Klarheit und Natürlichkeit.

Toskanisches Olivenöl

In der Toskana werden vor allem die Sorten Frantoio, Leccino, Moraiolo, und Pendolino angebaut. Jede Gegend hat ihre eigenen Methoden und Traditionen, die Haine zu bestellen, denn die Ölproduktion verlangt vor allem Gewissenhaftigkeit und Erfahrung. Die Eigenschaften des Öls hängen hauptsächlich vom Klima und von der Erntezeit der Oliven ab. Ein Öl aus milden, meist am Meer gelegenen Gebieten schmeckt weicher und runder als Öl aus den hügeligen Gegenden, wo die Temperaturen niedriger liegen und die Oliven nicht so reif werden.

Kräuter

Besonders die Toskana ist ein Kräuterparadies, denn hier wachsen viele Arten wild, und in den Städten lassen sich die Anwohner nicht nehmen, selbst auf dem kleinsten Balkon wenigstens Basilikum, Salbei und Rosmarin zu ziehen, um die duftenden Blätter und Stengel für ihren kulinarischen Einsatz parat zu haben.

Pilze

Pilze sind eine echte, mittelitalienische Leidenschaft. Eifrige Sammler durchstreifen vom Spätsommer bis Herbst die waldreichen Gegenden. Pfifferlinge, Morcheln, Edelreizker, Hallimasch und viele andere kann man unter den Bäumen und auf Wiesen finden.

Wein

Im 13. und 14. Jahrhundert begannen Adelsfamilien wie der Marchesi Antinori und Marchesi Frescobaldi damit, sich neben ihren vielfältigen Aktivitäten als Bankiers und Händler auch dem Weinhandel zu widmen.

Zusammen mit dem Piemont ist die Toskana die renommierteste Weinbauregion Italiens. Weinnamen wie Chianti, Brunello, Nobile di Mantepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Galestro oder Sassicaia sind auf der ganzen Welt bekannt.