

# Das Menü „Mantovano“

*Osteria Bortolino*

*Sign. Roberto empfiehlt*

**Polenta alla piastra**

con cuore di carciofo e scaglie di Grana

**Tortelli di zucca burro e salvia**

oder

**Bigoli con sugo di anatra**

**Guancia di maiale al domodoro e Lambrusco**

**Salame dolce e zabaglione**

Der Kochkurs findet an jedem ersten Samstag eines Monats statt.

Änderungen vorbehalten!

[www.artusi.de](http://www.artusi.de)

Tel. 0251-6068800

ARTUSI

*Kochkurs*

*Februar*

*2020*

*Combardia*

*geleitet von*  
*Salvatore Tinnirello*

## Storia della cucina Lombarda

Böse Zungen behaupten, dass die Lombardei und besonders das geschäftige Mailand keinerlei nennenswerte Beiträge zu den kulinarischen Spezialitäten Italiens geliefert hätten. Wirft man jedoch einen aufmerksamen Blick in die Kochtöpfe, so entdeckt man durchaus einen gemeinsamen Nenner der 9 Provinzen dieses Gebietes. Reis wird hier überall gern gegessen. Er kommt als nahrhafte Suppe oder locker-körniger Risotto auf den Tisch. Ebenfalls ist es Sitte, eine Mahlzeit mit einem Stück Käse –**robiola** oder **grana padano** – zu beenden.

### Spargel

Anders als in den Hochburgen des weißen Spargels lieben die Lombarden vor allem den grünen Spargel. Er schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch leichter zu ziehen als die weiße Sorte. Den grünen Spargel lässt man einfach im Sonnenlicht sprießen. Bereits die Griechen, Römer und Ägypter genossen den Spargel als hochgeschätztes Gemüse.

### Cremona und seine Köstlichkeiten

Die Stadt Cremona kann mit 2 Köstlichkeiten aufwarten : Dem **Torrone**, jener manchmal ziemlich klebrigen Süßigkeit aus Honig und Mandeln, und den **mostarda** genannten kandierten Früchten in scharfem Senf. Ob Cremona überhaupt die Urheberschaft des Torrone rechtmäßig zukommt, ist allerdings noch nicht so eindeutig geklärt.

## **Süßwasserfisch**

Die Lombardei ist von zahlreichen Seen und Flüssen durchzogen und bieten somit eine große Vielfalt an Süßwasserfischen. Da die natürlichen Vorkommen die Nachfrage nicht befriedigen konnten, beschäftigt man sich seit einiger Zeit mit der Fischzucht. So gibt es in der Provinz Brescia einen Betrieb, der neben einer Aufzuchtstation für Lachs- und Regenbogenforelle auch eigene Becken für Aale und sogar Störe unterhält.

## **Weinbau in der Lombardei**

Die Lombardei wurde lange Jahre von der Sektindustrie ganz Italiens als Grundweinlieferant genutzt, aber kaum einer ihrer Weine konnte bis über ihre Grenzen hinaus, Bekanntheit erlangen. Dabei werden in fast allen Teilen der Lombardei Reben kultiviert: vom Veltin über die westlichen Ufer des Gardasees, der Po Ebene bei Mantua und die Hügel südlich Pavias bis zu den Provinzen Bergamo und Brescia. Hier werden vor allem rote Rebsorten kultiviert : Barbera und Croatina sind am weitesten verbreitet.

## **Die italienische Bar**

Die echte italienische Bar ist den ganzen Tag über geöffnet und somit ein beliebter Anlaufpunkt zu jeder Stunde. Auf dem morgendlichen Weg zur Arbeit trinkt man hier im Stehen seinen *caffè latte*, einen Milchkaffee, der von einer kleinen, süßen *Brioche*, ein paar Keksen, oder auch gar nichts , begleitet wird. Das Frühstück hat in Italien keinen großen Stellenwert.