

ITALIEN UND SEINE WELTBERÜHMTE KULINARIK

Italien ist weltweit für seine außergewöhnliche und vielfältige Landesküche bekannt. Jede der 20 italienischen Regionen verfügt über zahlreiche lokale Spezialitäten, einzigartige Gerichte und eine nahezu unbegrenzte Rezept-Vielfalt. Zeit für Kulinarik und Genuss sollte bei keinem Besuch fehlen.

Die feine Vielfalt Italiens

Italien ist seit jeher gleichbedeutend mit gutem Essen: Pizza, Pasta, Risotto, Tortellini oder Tiramisú, ... die Liste ließe sich endlos fortsetzen. Niemals fehlen darf dabei hochwertiges Olivenöl aus Ligurien, Apulien, Umbrien, Toskana oder vom

Gardasee. Weitere weltbekannte Spitzenprodukte sind Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di San Daniele oder Pesto Genovese. Exzellente Gaumenfreuden bietet im piemontesischen Alba die jährliche internationale Trüffelmesse. Aus dem Süden

Italiens stammt nicht nur die beliebte Pizza Margherita und die legendäre Mozzarella di Bufala DOP, sondern auch die weltberühmte „Dieta mediterranea“ – die UNESCO geschützte Mittelmeerdiet, die für einen gesunden, ballaststoffreichen Ernährungsstil steht.

Die Woche der italienischen Küche in der Welt

Die jährliche Veranstaltung „Settimana della Cucina Italiana nel Mondo“, die 2023 von 13. bis 19. November stattfindet, macht die Vielfalt und Kreativität der authentischen italienischen Küche erlebbar. Im Rahmen der Veranstaltung, die dieses Jahr unter dem Motto „A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto“ steht, finden weltweit zahlreiche Events statt, die Interessierten die authentische italienische Küche in Degustationen, Workshops und Kochkursen näherbringen.

Weitere Informationen auf www.italia.it

Höchste Qualität

Über 500 italienische Weine und unzählige weitere Lebensmittel sind DOP oder IGT zertifiziert oder tragen das Gütezeichen DOCG. Mit einem Glas Chianti, Brunello di Montalcino, Barbera, Barolo, Prosecco di Valdobbiadene oder Lambrusco lässt es sich perfekt auf das Dolce Vita anstoßen.

