

CALLWEY

ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA

LA
CUCINA

DIE
ORIGINALE
KÜCHE
ITALIENS

DAS EINZIGARTIGE KOCHBUCH MIT
2.000 REZEPTEN AUS ALLEN REGIONEN

„Milchblume“) mit niedrigem Fettgehalt.

✦ **FONTINA** ist ein Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Der authentischste kommt von den Hängen des Aostatales. Fontina schmilzt hervorragend und wird deshalb und aufgrund seines zart-buttrigen, nussigen Geschmacks sehr gerne in der Küche verwendet.

✦ **GORGONZOLA** ist der berühmteste Kuhmilch-Blauschimmelkäse Italiens mit Ursprung in der Lombardei. Er wird heute hauptsächlich im Piemont produziert. Die meisten Laibe reifen zwischen drei und sechs Monaten. *Gorgonzola dolce* bezeichnet den kurz gereiften Käse mit mild-süßlichem Geschmack. Die kräftigsten, ältesten Käse heißen *piccante*.

✦ **GRANA** ist die allgemeine Bezeichnung für einen zum Reiben geeigneten Hartkäse mit körniger Struktur. Die Originalrezepte verlangen oft nur Grana, das bedeutet, dass der in der Gegend übliche Hartkäse verwendet wird. Immer geeignet ist der weitverbreitete Parmigiano-Reggiano.

✦ **MONTASIO** ist ein fester Kuhmilchkäse, ähnlich dem Asiago, aus der italienischen Region Friaul-Julisch Venetien.

✦ **MOZZARELLA** ist eine der bekanntesten Käsesorten. Es gibt ihn in ganz Italien, die süditalienischen Sorten gelten als qualitativ am besten. *Mozzarella di Bufala Campana* wird aus Wasserbüffelmilch anstelle der heute meist üblichen Kuhmilch hergestellt. Büffelmilch ist etwas fetter und

Büffelmozzarella daher cremiger und herzhafter.

✦ **PARMIGIANO-REGGIANO** ist ein Hartkäse aus teilweise entrahmter Kuhmilch. Er wird nach einer jahrhundertealten Methode in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena und Bologna in der Emilia Romagna sowie in der Lombardei hergestellt.

✦ **PECORINO** bezeichnet die Vielzahl italienischer Schafmilchkäsesorten (*pecora* bedeutet „Schaf“). Am bekanntesten ist der würzig-scharfe *pecorino romano*. Er ist ideal zum Kochen und lässt sich wie Parmesan gut reiben. *Pecorino dolce* bezeichnet einen jungen, frischen Käse mit deutlich süßem Aroma und einer weicheren Konsistenz.

✦ **PROVOLONE** ist ein würzig-scharfer, fester Kuhmilchkäse, der ursprünglich aus der süditalienischen Region Basilikata stammt. Wie beim Gorgonzola erhalten die mildereren Sorten den Namenszusatz *dolce*, die reiferen, kräftigen heißen *piccante*. Beide Versionen sind zum Kochen sehr gut geeignet und werden auch geräuchert angeboten.

✦ **RICOTTA** bedeutet „nochmals gekocht“. Dieser milde, cremige weiße Frischkäse wird traditionell mit der Molke aus der Pecorino-Herstellung gewonnen. Heute verwendet man größtenteils Kuhmilchmolke. Der leicht körnige Käse schmeckt sehr mild und etwas säuerlich. *Ricotta salata* enthält Salz als natürlichen Konservierungsstoff. Er wird dadurch trockener und somit kräftiger.

✦ **ROBIOLA** ist ein cremiger Frischkäse aus Ziegenmilch, dem bei der Herstellung oft Kuh- und Schafmilch beigemischt wird. Robiola lagert nie länger als drei Wochen.

✦ **SCAMORZA** ist ein Kuhmilchkäse aus den Abruzzen und der Region Molise und gehört wie Mozzarella und Provolone zu der *pasta filata*, den Brühkäsesorten, die von Hand in Form gebracht werden. Scamorza schmeckt ähnlich wie Mozzarella sahnig-mild und wird teilweise geräuchert.

✦ **TALEGGIO** ist ein halbfester Kuhmilchkäse. Er hat einen zart-cremigen, aber kräftigen Geschmack und wird im Taleggiotal nördlich von Bergamo und an anderen Orten in der Lombardei sowie in der Provinz Treviso in Venetien hergestellt.