

Der offizielle Reiseführer
zu Cremonas Spezialitäten

Cremona stellt sich vor

Einführung	S. 3
Die Spezialitäten Cremona und Provinz zwischen Tradition und Gegenwart	S. 5
Wurstwaren und Fleisch	S. 7
Käse	S. 13
Gefüllte Teigwaren	S. 15
Süßes	S. 19
Honig	S. 23
Mostarda und Quittengelee	S. 23
Obst und Gemüse	S. 25



Einführung

Für eine Einrichtung wie die Handelskammer, deren Hauptzielsetzung in der Entwicklung der Wirtschaft und des Unternehmenssystems eines bestimmten Gebietes liegt, ist es ein besonderes Anliegen, die Lebensmittelspezialitäten dieser Gegend vorzustellen und zu würdigen, denn sie sind wie eine Visitenkarte, wie ein besonderes Wahrzeichen, das für ein weltweites Ansehen der Qualität italienischer Produkte sorgt.

Dabei handelt es sich aber keineswegs nur um wirtschaftliche Überlegungen, denn unsere Produkte sind Bestandteil unserer Geschichte und unserer Kultur und tragen - zusammen mit zahlreichen Kunstwerken, dem Handwerk und der Musik - zur Einzigartigkeit unserer Gegend bei, die es zu entdecken und zu würdigen gilt.

In diesem Bewusstsein veröffentlicht die Handelskammer Cremona, als Beweis für ihren Einsatz bei der Förderung typischer lokaler Erzeugnisse, die Broschüre "Cremona stellt sich vor" - eine eindrucksvolle kulinarische Entdeckungsreise.

Die Bilder auf den Seiten des vorliegenden Bandes lassen uns die beeindruckende Weite der Ebene und der bestellten Felder bewundern. Eben in dieser Umgebung, die reich an Ausgangsprodukten von ausgezeichneter Qualität ist, steht die Wiege der Cremoneser Küche, wo sich Tradition und Neuerung harmonisch miteinander verbinden, wo Düfte und Genüsse Ausdruck eines fruchtbaren Landstrichs sind.

Wir freuen uns daher besonders, Ihnen diese Veröffentlichung vorstellen zu dürfen: Anhand von leckeren Rezepten und einladenden Fotografien können ungewöhnliche oder längst vergessene Gerichte und Produkte aufs Neue entdeckt werden, mit dem Verständnis, dass die Küche eines der Elemente ist, die einen Landstrich kennzeichnen.

Gian Domenico Auricchio
Vorsitzender der Handelskammer

*“Ich nahm meinen Weg wieder auf, in
Richtung Poebene, von den schneebedeckten
Bergen hin zum bläulichen Dunst über den
Maisfeldern, von der herrlichen Reinheit von
Gipfeln und Tälern hin zur warmen, ruhigen
Unendlichkeit des grünen Landes am Po.”*

(Herman Hesse)



Cremona



Crema



Casalmaggiore

Geschichte und Gegenwart der typischen Produkte aus der Gegend um Cremona

“Ich nahm meinen Weg wieder auf, in Richtung Poebene, von den schneebedeckten Bergen hin zum bläulichen Dunst über den Maisfeldern, von der herrlichen Reinheit von Gipfeln und Tälern hin zur warmen, ruhigen Unendlichkeit des grünen Landes am Po”.

So beschrieb der deutsche Schriftsteller Hermann Hesse 1913 die Gegend um Cremona, als er auf der Reise durch Italien mit dem Zug von Bergamo nach Cremona reiste.

Die unendliche Weite der Ebene und der bestellten Felder beeindruckt den Besucher der Provinz Cremona auch noch heute und vermittelt ihm ein Gefühl der Ruhe und Gelassenheit. Die Gegend ist eben und wird intensiv bebaut, mit zahlreichen Flüssen, die sie begrenzen oder durchqueren, ist sie reich an Wasser.

Eine Landschaft, die ewig und unveränderlich zu sein scheint, aber das Werk einer andauernden, tiefgreifenden Arbeit des Menschen ist, der die Natur hier, stärker als anderswo, den Bedürfnissen der Land- und Viehwirtschaft unterworfen hat, Tätigkeiten, die seit jeher grundlegend für alle Volksstämme waren, die sich den Reichtum von Erde und Wasser zu Nutzen gemacht haben.

“Die Küche ist Tochter der Geographie, der Geschichte und der Wirtschaft, und in den langen Jahrhunderten unserer Kultur ist unser Tisch – dank der Fruchtbarkeit dieses Landes und seines Reichtums auch an Fischen – großzügig gedeckt worden und kennt keine Einseitigkeit.”

So schrieb Giovanni Nuvoletti, ein wahrer Gentleman, Schriftsteller und erfahrener Gastronom, und unterstrich damit die Vielfalt der Küche in der Gegend um Cremona: Eine Reise durch Zeit und Raum, durch das Gebiet der Flüsse Adda, Oglio, Serio und Po, zu Besuch an den Höfen der Renaissance oder auf Bauernhöfen, in einem harmonischen Wechsel von rustikalen, einfachen Gerichten und raffinierten Speisen, wo das Gleichgewicht zwischen Süßem und Salzigem immer gewahrt bleibt.

Die Cremoneser Küche ist reich und voller Phantasie. Sie hat die geduldige Arbeit der Käser zu nutzen gewusst, mit viel Intelligenz und Kreativität die Konservierungstechniken für Schlachtfleisch weiter entwickelt, die Kultur der Gewürzhändler auf die Erzeugnisse anzuwenden gewusst, die in ihren Läden vorhanden waren, um Spezialitäten zu schaffen, die - wie die Mostarda - Süßes und Scharfes miteinander vereinen oder - wie der Torrone - mit ihrer Mürbheit überzeugen. Auch hat sie die Erzeugnisse von Fischerei und Viehzucht geschickt zu nutzen und zu verarbeiten gewusst.



Wurstwaren und Fleisch

Wurstwaren und Fleisch

Schon zur Römerzeit war Cremona für seine Produktion von Schweinefleisch und seine große Herbstmesse bekannt, "zu der", wie bei Tacitus zu lesen ist, "ein Großteil Italiens zusammenströmte", um mit Vieh, und besonders mit Schweinen zu handeln.

Als der griechische Geschichtsschreiber Polybios im 2. Jh. v. Chr. auf den Spuren Hannibals und dessen Reise durch Italien wandelte und in die Nähe von Cremona kam, bemerkte er, dass "die große Menge an Schweinen, die in Italien zur Ernährung von Privatpersonen und Heeren geschlachtet werden, alle aus der Poebene kommen... wo Lebensmittel reichlich und zu günstigen Preisen vorhanden sind..."

Zu jener Zeit war die Poebene nur zu einem Teil urbar gemacht und bebaut worden, die übrige Ebene war von Wäldern bedeckt, besonders von Eichen, und Eicheln sind eine wahre Köstlichkeit für Wildschweine und Schweine, die hier in freier Wildbahn grasen. So blieb es



dann auch während der Herrschaft der Langobarden und anschließend der Franken. Das Fleisch wurde dabei nicht nur sofort gegessen, sondern auch mit Hilfe von Salz und Gewürzen konserviert, welche Cremona und seine Umgebung über den Po erreichten, den großen und sicheren Verbindungsweg zum Meer.

Im 16. Jh. ist die Herstellung von Wurstwaren in Cremona und Umgebung umfangreich und durch historische Quellen belegt, ein Beweis für eine fest verwurzelte Tradition. So wird an die Erfindung der **Salsiccia Cremonese** (Cremoneser Fleischwurst) erinnert: "Einige Bürger aus Cremona, von denen die meisten sich seit jeher durch ihren Fleiß und ihre wunderbare Erfindungskraft ausgezeichnet hatten, erfanden eine Wurst aus Schweine- oder Rindfleisch und bereiteten diese als köstliche Speise für die Menschen zu. Das Fleisch wurde in kleine Stücke geschnitten, gehackt und mit Pfeffer oder Ingwerpulver, Zimt und Zimtblüten sowie mit anderen Gewürzen vermischt, in einen Tierdarm gepresst und sofort gekocht oder gebraten, um dann aufgetafelt und von den Gästen verzehrt zu werden. " "

L. Cavitelli, *Storia annalistica della città di*



Cremona, 1558

Im 16. Jh. wies Tommaso Garzoni (1549-1589) auf die Köstlichkeit der in Cremona hergestellten Mortadella hin, eine Tradition, die auch in den folgenden Jahrhunderten anhalten sollte, denn in einem Dokument von 1714 wird unter den Gaben für einen Rechtsanwalt in Mailand auch eine **Mortadella von Cremona** erwähnt, und in einer Handschrift eines anonymen Autors aus der ersten Hälfte des 19. Jh.s wird, zusammen mit anderen Rezepten, auch das Rezept für die *Mortadella di Cremona* erklärt. Heute ist Cremona Erzeugungsgebiet der **Mortadella Bologna IGP** (mit geschützter geographischer Angabe).

Unter den Gaben, die die Stadt Cremona in der zweiten Hälfte des 16. Jh.s zum Weihnachtsfest an die Vertreter der spanischen Regierung in Mailand schickte, waren fast immer zahlreiche Wurstwaren, dazu Süßes wie Torrone und Quittengelee.

Jahrhunderte sind vergangen, und noch heute ist der **Salame Cremona** (Cremoneser Salami, mit geschützter geografischer Angabe) unter den Wurstwaren eines der renommiertesten Erzeugnisse, nicht zuletzt auch aufgrund ihrer anspruchsvollen Zubereitung, da sie nur aus Fleisch von Schweinen gemacht werden darf, welche in den italienischen Regionen geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, die in den Herstellungsbestimmungen angegeben sind. Verwendet wird dazu mageres Fleisch, auch von der Keule, Körperfett und rosa, mit mageren Streifen durchsetzter Speck.

Das besondere Kennzeichen des **Salame Cremona** sind der Brei aus zerstoßenem Knoblauch, mit dem er bestrichen wird, und verschiedene Gewürze; auch Rot- oder Weißwein wird zum Teil verwendet. Als sich der Genueser Abt Carlo Innocenzo Frugoni (1692 - 1768) am Hofe der Farnese



in Parma aufhielt, ließ man ihn einen **Cotechino** (Schlackwurst) aus Casalmaggiore kosten, den er so hervorragend fand, dass er ihm ein Sonett widmete:

“Der Cotechino, der immer der beste war, der Cotechino, der eingesackt immer voller Tugend war - Casalmaggiore, bei dir wurde er hergestellt...“. Besonders renommiert ist der **Cotechino Cremonese Vaniglia**, der so heißt, weil sein Geschmack so zart ist, dass er an die Leichtigkeit und den Duft von Vanille erinnert, und nicht etwa, weil Vanille in der Fleischmasse enthalten wäre.

Der **Salame da Pentola** ("Kochtopf-Wurst", die früher zusammen mit Rind- und Hühnerfleisch für die Zubereitung der „drei Brühen“ verwendet wurde, in der die **Marubini von Cremona**, also gefüllte Teighütchen, gekocht wurden) wird aus magerem Fleisch aus der Vorderkeule des Schweins, mageren Speckstreifen und Bauchfleischfett, Salz, Pfeffer und Salpeter zubereitet, manchmal auch mit einer gepökelt und gekochten Zunge.

Der **Salame da Pentola** ist eine der unbedingten Zutaten zum **Gran Bollito Misto alla Cremonese** (Gemischtes Kochfleisch nach Cremoneser Art), zu dem sonst noch Rindfleisch, Kalbskopf und -zunge, Huhn oder Kapaun gehören.



Verarbeitungsphase des Salame Cremona



Gemischtes Kochfleisch nach Cremoneser Art

Schon im 19. Jh. war die Wurstwarenindustrie von einer "überdurchschnittlichen Perfektion", und auch heute noch stellen die Aufzucht von Schweinen und die Verarbeitung ihres Fleisches eine der besonderen Stärken der Cremoneser Wirtschaft dar. So wird das **Gran Suino Padano** (das schwere Schwein der Poebene), dessen Fleisch ausgezeichnet ist und das vorübergehend auf nationaler Ebene geschützt ist, bald die europäische Anerkennung als D.O.P.-Produkt (Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung) erhalten. In der Provinz Cremona sind zudem auch verschiedene traditionelle Produkte aus den anliegenden Provinzen zu finden. So der **Prosciutto Cotto** (gekochter

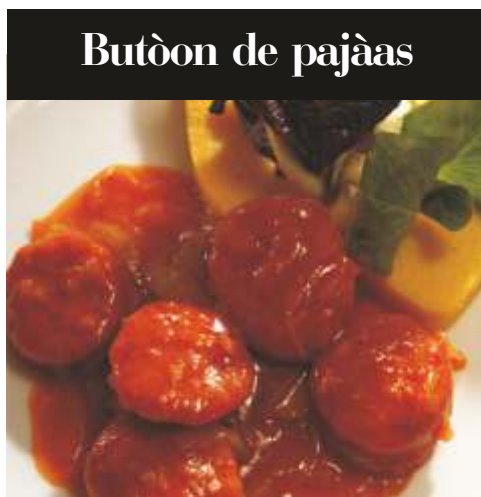
Schinken), der **Salame Brianza DOP**, der **Coppa di Parma IGP**, der **Cotechino Modena IGP**, der **Zampone Modena IGP**, der **Salame di Filzetta** (eine Wurst aus Schweinerückenstück, -nackten und -kopf, mit verschiedenen Gewürzen verarbeitet, je nach Hersteller), der **Salame Milano** (auch als "Crespone" bezeichnet), die **Greppole** (Grieben, die in Cremona auch Gratöon genannt werden), die **Luganega** (eine Wurst, deren Namen sich durch ihre schlanke, lange Form erklärt), die **Salamina Mista** (Mischwurst) und die **Verzini** (kleine Würste aus magerem und fettem Schweinefleisch, das - gehackt und geknetet - zu kleinen, etwa 50 Gramm schweren Würsten verarbeitet wird, die gekocht und meistens zusammen mit Wirsingkohl, auf Italienisch Verze, daher der Name, verzehrt werden). Würste und Verzini sind die Grundlagen verschiedener traditioneller Gerichte.

Butòon de pajàas

Zutaten (für sechs Personen):

4 frische Schweinefleischwürste
1 Zwiebel
250 g Tomatensoße ein halbes Glas
trockenen Weißwein
1 EL Schmalz
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Würste in Stücke von nicht mehr als 1 cm Länge schneiden. Die Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden und in einem breiten Tiegel mit Schmalz und Öl anbraten. Wenn die Zwiebel goldbraun ist, mit Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen, die Tomatensoße hinzugeben und auf kleiner Flamme etwa fünf Minuten lang köcheln lassen. Jetzt die Wurststückchen hinzugeben, möglichst als eine Schicht, und auf jeder Seite zwei Minuten kochen lassen. Auf Scheiben aus gerösteter Polenta (Maisbrei) servieren. Der ungewöhnliche Name (übersetzt: „Clownsknöpfe“) erklärt sich durch das



Aussehen, das die gekochten Wurststückchen annehmen. Das Gericht wurde wenige Tage nach der Schlachtung zubereitet, auch um zu sehen, wie gut der Schlachter war und ob die Wurst gut zu werden versprach.

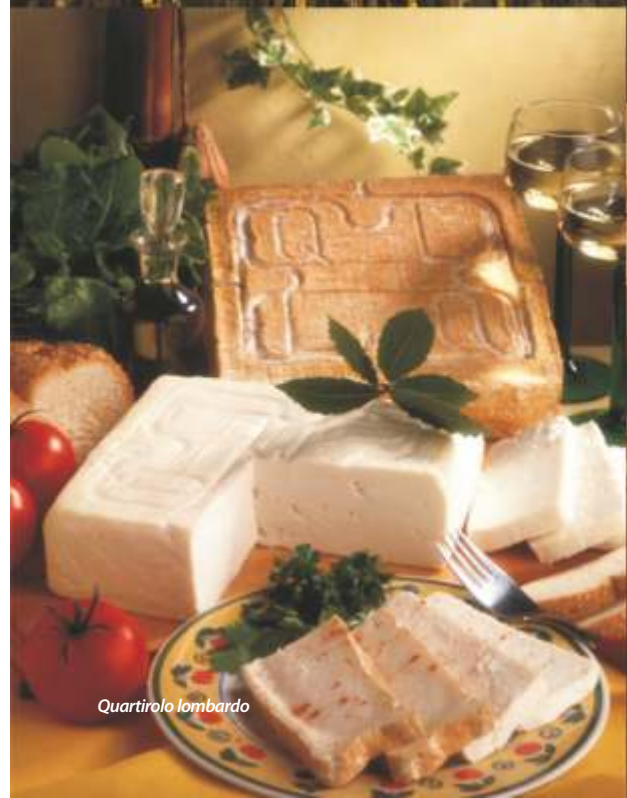
Ricette di osterie della Lombardia Cremona e il suo territorio, herausgegeben von M. Marini, Arcigola - Slow Food, Bra (CN) 1998, S. 85



Provolone



Salva cremasco



Quartirol lombardo



Taleggio

Cremona stellt
sich vor

Käse

Käse

Für sechs in der Gegend um Cremona erzeugte Käse gibt es die internationale Anerkennung als D.O.P.-Produkt (Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung): **Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo, Gorgonzola, und Salva Cremasco.**

Die Bezeichnung **Grana Padano** (Hartkäse aus der Poebene) kommt vom charakteristischen, körnigen (grana = die Körnung) Aussehen dieser Käsesorte.

Jahrhunderte alt ist sein Ruhm: So lobte Pantaleone da Confienza 1477 seine Vorzüglichkeit, die der Geschicklichkeit der Käser, den Verfahren bei der Erzeugung und den satten Weiden zu verdanken war: *“denn sie liegen an den Ufern des Po und sind fast überall mit nahrhaftem Gras bewachsen, das sich für die Käseerzeugung eignet. Für die Milch sind das ganz besondere Weiden.”*

Im Laufe der Zeit werden auch andere, früher handwerklich erzeugte Käsesorten auf industrieller Ebene hergestellt. So die **Butter**, die **Crescenza** (ein Weichkäse),



Verarbeitungsphase des Grana Padano



Mascarpone, Ricotta (ein quarkähnlicher Frischkäse) und der **Caprino** (ebenfalls ein Frischkäse) aus Kuh- und aus Ziegenmilch, der – je nach Art der Verarbeitung des Labs, die entweder durch Milchsäuregerinnung oder Gerinnung auf Labbasis, erfolgen kann, mehr (letzterer) oder weniger herzhaft ist. Besonders interessant ist die Geschichte des **Provolone**, eines typischen Schnitt-/Hartkäses aus Süditalien, der aufgrund der großen Milchmengen und ihrer guten Qualität seit dem 19. Jh. auch in Cremona erzeugt wird.

Der **Provolone**, in den Geschmacksrichtungen “dolce” (mild) oder “piccante” (herzhaft), ist ein Halbhartkäse aus Kuhvollmilch, dessen Erzeugung durch

die berühmte landwirtschaftliche Umfrage, die 1884 von Stefano Jacini koordiniert wurde, umfassend belegt ist. Der **Salva Cremasco** - ein abgelagerter, kompakter, ganz weißer Käse von hoher, quadratischer Form mit einer dunklen Rinde - ist als junger Käse sehr aromatisch und leicht säuerlich, bei längerer Lagerung erhält er einen unverwechselbar trockenen, herzhaften Geschmack. Klassisch wird der **Salva Cremasco** zusammen mit grünen, hörnchenförmigen Chilischoten serviert, die kurz in Essig "getaucht" und dann in Öl eingelegt werden. Andere ziehen es vor, ihn zusammen mit Mostarda, Quittengelee, Honig oder Pipeto (ein Püree aus Wirsingkohl, Knoblauch und Paniermehl) zu reichen. Der **Panerone von Pandino** ist ein Käse aus ganz frischer, nicht abgesehnter Kuhmilch (fast wie Sahne; daher auch sein Name, denn Sahne heißt auf Italienisch



Panerone von Pandino

panna) mit der charakteristischen Löcherbildung, der sowohl bei der Herstellung als auch während der Lagerung nie gesalzen wird.

Salva Cremasco mit grünen Chilischoten

Zutaten (für sechs Personen):

500 g Käse Salva Cremasco
200 g grüne Chilischoten
natives Olivenöl extra
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Käse in Würfel von ca. 0,5 cm Seitenlänge schneiden, die grob geschnittenen Chilischoten hinzufügen.

Etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren etwas natives Olivenöl extra und etwas Pfeffer dazu geben und vorsichtig mischen. Fertig!

Salva cremasco mit grünen Chilischoten



Cremona stellt
sich vor

Gefüllte Teigwaren

An den gefüllten Teigwaren aus der Provinz Cremona lassen sich die historischen Unterteilungen des Gebietes ablesen: Cremona und Umland standen in enger Verbindung mit Mailand, Crema und Umland mit Venedig, Casalmaggiore und Umland mit Mantua und dessen Traditionen.

Nur so ist zu erklären, dass es in der Provinz Cremona drei völlig verschiedene Arten gefüllter Teigwaren gibt: Die **Marubini von Cremona**, die mit Fleisch gefüllt sind und in den drei Brühen aus gekochtem Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch gekocht werden; die **Tortelli von Crema**, die "trocken" (ohne Brühe) gegessen werden und mit süßen



Marubini von Cremona



Marubini von Cremona

und salzigen Zutaten gefüllt sind, d.h. mit Amaretto-Keks, Sultaninen, kandiertem Zitronat, **Mostaccini** (Gewürzkekse) und Marsala-Wein, die sich alle zu einem ungewohnten Geschmack vermischen, der an die gewürzreiche Küche Venedigs oder an die der arabischen Mittelmeerländer erinnert; schließlich die **Blisgòn von Casalmaggiore**, mit Kürbisteig gefüllte Teigtaschen, die etwas größer als die aus Mantua sind und entweder mit Tomatensoße oder aber mit zerlassener Butter und Grana-Käse gereicht werden.

Die **Marubini** (die man seit dem 16. Jh. kennt, als in einem Testament ein „Teigrad zum Herstellen von Marubini“ genannt wurde), sind ein klassisches Gericht, dessen Rezept von der Accademia Italiana della Cucina (Italienische Kochakademie) notariell bestätigt wurde.

Und obwohl die **Marubini** ursprünglich von runder Form waren, sind heute auch viereckige und halbmondförmige Marubini zulässig. In den Gegenden in der Nähe von Mantua gibt es auch die um den Finger gewickelte Form.

In den Erinnerungen der Cremoneser Bürger sind **Marubini** mit Familienfesten, großen Tafeln, der



dampfenden Suppenschüssel bei feierlichen Anlässen und auch mit den Vorbereitungsarbeiten verbunden, an denen die ganze Familie beteiligt war... Das berichtet uns auch der Schauspieler Ugo Tognazzi, der zwar nicht mehr in Cremona lebte, aber nie seine Wurzeln vergaß und die Rezepte für zahlreiche traditionelle Gerichte neu interpretiert hat.

*“...die **Marubini**... sind eine Spezialität aus Cremona... Cremona, meine Liebe möchte ich fast sagen, denn immer öfter gehe ich auf die Suche nach antiken Düften, verloren gegangenen Gerichten, Kindheitserinnerungen... Diese Marubini wurden in einer ganz besonderen Brühe aus Kapaun, Ochschwanz und Perlhühnerrippen gekocht..und dann diese Brühe, bei der man sich an die dunklen, warmen Küchen von einst erinnerte, an die Suppen von Großmutter oder Tanten oder in den alten Landgasthöfen, wohin frierende, mit Schlamm verschmutzte Jäger kamen um sich aufzuwärmen...*

Das ist ein Gericht aus Cremona, an dem ich mich in meiner Kindheit oft erfreuen durfte, wenn sich Mütter, Großmütter, Tanten, Nachbarinnen in der Küche abwechselten...



Mostaccini

Genauso war es, denn diese Marubini lassen sich nur von einem koordinierten, gut eingespielten Team herstellen...“.

U. Tognazzi, Il rigettario - Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello, Fabbri, Mailand 1978, S. 128 - 131



Tortelli cremaschi



Torrone von Cremona

Cremona stellt
sich vor

Süßes

Die traditionellen Süßspeisen, Kuchen und Kekse aus der Küche Cremonas sind sehr einfach, ihre Zutaten stammen vor allem vom Bauernhof: Eier, Schmalz, weißes und gelbes Mehl und Obst.

Zu nennen sind Kekse - so die **Baci von Cremona** (Küsse aus Cremona, d.h. Doppelkekse aus einem Teig aus Mandelmakronen, zwischen denen sich eine Füllung aus Schokolade, Marmelade oder Schlagsahne befindet) und die **Bumbunéen** (trockene Kekse aus weißem und gelbem Mehl, mit zerstoßenen Pfefferminzbonbons und Zitronenschale aromatisiert) – und die Torten wie der **Bussolano von Soresina**, die **Torta Paradiso von Cremona** und die **Torta Cremona** (mit einer Glasur in Rautenform, aus Aprikosenmarmelade und Puderzucker) Typisch für Crema und seine Umgebung sind die **Treccia d'Oro** (aus einem Hefeteig, der mit kandierter Orange, Zitronat und Rosinen im Ofen gebacken wird), die **Spongarda** (ein sehr kompakter, reichhaltiger Kuchen, der zu den ältesten Italiens zählt) und die **Torta Bertolina** (mit



Treccia d'Oro von Crema



Spongarda von Crema

frischen Trauben gefüllt). In der Provinz Cremona gibt es dann noch, wie auch in anderen Gegenden der Lombardei, die **Torta di Mandorle** (Mandelkuchen) und die **Torta Sbrisolosa** (eine Art Streuselkuchen und enge Verwandte der Torta Sbrisolona aus Mantua).

In jüngster Zeit sind auch weitere Produkte der Tradition entdeckt worden, wie der **Kastanienmehlkuchen** (patùna), die **Isolini** aus Isola Dovarese, die **Castagnccio** (oder die **patuna**) die **Uféle** aus Calvatone, das **Pan Cremona**, das **Pan Torrone**, die **Torta von Castelleone**, die **Torta de Riòlta**, das **Dolce dei Gonzaga** aus Vescovato und die **Torronina**. Besonders beliebt sind die exquisiten **Graffioni**, das sind Pralinen mit einer unregelmäßigen Oberfläche, die heute von den handwerklichen Konditoreien und den örtlichen Süßwarenindustrien hergestellt werden, früher aber auch zu Hause zubereitet wurden, wie uns die nachstehenden Zeilen beweisen.

"... Als ich schon in die Mittelschule ging,

hatte [meine Mutter], daran erinnere ich mich, von einer Bekannten gelernt, die sogenannten Boeri herzustellen, das sind Pralinen mit einer Kirsche darin. Ich erinnere mich, dass sie es so machte: Die in Alkohol eingelegten Kirschen wurden aus dem Alkohol genommen, gut getrocknet und dann über eine Schicht aus besonders vorbereitetem Zucker gerollt, den man folgendermaßen ansetzte:

Man gibt 1 kg Zucker und 1 Liter Wasser in einen Topf, vermischt alles gut und bringt es zum Kochen, mischt weiter und nimmt den Topf zum richtigen Zeitpunkt von der Flamme, d.h. dann, wenn der entstandene Sirup an einem Eisenring, den man darin eintaucht, eine hauchdünne Zuckerschicht entstehen lässt, als wären es Seifenblasen... wenn man bläst, muss sich eine Blase aus durchsichtigem Zucker bilden. Dann nimmt man den Sirup also vom Feuer, gießt ihn auf eine Marmorplatte und knetet ihn zu einem Teig. Der Zucker ist nicht mehr durchsichtig, sondern wird mattweiß und fest. Am Tag darauf nimmt man mit einem Esslöffel etwas von diesem Zucker, setzt ihn in einem Töpfchen auf kleine Flamme, bis der Zucker wieder sirupartig wird, und legt jeweils eine Kirsche hinein und dreht sie mit Hilfe eines kleinen Eisenrings so, dass sie ganz von dickflüssigem, weißem Zucker umhüllt ist. Dann lässt man alles abkühlen: Die Kirsche kühlt ab und der Zucker wird fest. Und jetzt zur Schokolade: Sie muss schmelzen, ohne dass auch nur ein Tropfen Wasser dazu gegeben wird. Die mit Zucker umhüllte Kirsche wird jetzt in Schokolade gewälzt und dann auf eine Marmor- oder Glasplatte gesetzt.

Wenn die Schokolade um die Kirsche fest geworden ist, müssen die Pralinen umgedreht und das kleine Loch am Boden mit weiterer Schokolade verstopft werden. Nach einigen Minuten wird die Schokolade wieder fest. Nach zehn Tagen wird der Zucker in der Schokoladenkugel flüssig, der Boero kann gegessen werden...“

Bericht von M. (1935 in Cremona geboren), in C.



Torrone von Cremona

Bertinelli Spotti und A. Saronni, *I Cremonesi a tavola - ieri e oggi*, CremonaBooks, Cremona 2005

Auch der **Crocante** (Krokant), eine volkstümliche Süßigkeit aus karamellisiertem Zucker und Mandeln (klassische Art) oder Nüssen, was eine sehr häufige Abwandlung ist, wurde zu Hause gemacht. Und wenn man nicht über die nötige Ausrüstung verfügte, wurde der karamellierte Zucker einfach auf die Marmorplatte des Nachttischs gegossen. Doch die bekannteste Süßigkeit ist sicherlich der **Torrone di Cremona**.

Wie der **Torrone** nach Cremona gekommen ist, muss noch erforscht werden. Der Legende nach soll er für das große Festmahl anlässlich der Hochzeit zwischen Bianca Maria Visconti und Francesco Sforza am 25. Oktober 1441 kreiert worden sein, doch das ist eine reine Erfindung aus dem 20. Jh. von zwei großen Cremoneser Süßwarenindustriellen, die sich die romantische Atmosphäre der herzoglichen Hochzeit zu Nutze machen und die Phantasie des Volkes erregen wollten. Glaubhafter ist die Version, dass im Cremona des 13. Jh.s, unter der Herrschaft von Kaiser Friedrich II., auch arabische Köche arbeiteten, und man weiß, dass der Torrone aus



Krokant

den arabischen Ländern stammt und im ganzen Mittelmeerraum verbreitet war. Aus dem 16. Jh. stammen die ältesten Dokumente, die belegen, dass in Cremona Aroma- und Gewürzhändler eine Süßigkeit herstellten, die man **Torrone** nannte. Sie wurde in Schachteln aufbewahrt, die man traditionsgemäß zu Weihnachten verschenkte, oder aber der **Torrone** wurde zu öffentlichen und privaten festlichen Mahlzeiten gereicht.

“... Die wahre Methode, um den (weißen) Torrone nach Cremoneser Art zu machen, etwas sehr Feines...”

*Man nimmt die Mandeln und häutet sie, dann werden sie im Ofen geröstet...
Und dann nimmt man weißen Honig: Ein Pfund Honig und ein Pfund
Mandeln und ein Eiweiß, das sind die Mengen.*

Dann gibt man den Honig in einen Topf und zerstampft ihn mit einem Stößel [Stampfer, oder auch mit einer Art Schaufel mit langem Griff], und wenn der Honig sehr gut zerkleinert ist [er muss auf dem Feuer stehen und anfangen zu kochen] muss man das steif geschlagene Eiweiß und Rosenwasser dazu geben und weiter mit dem Rührlöffel [ein langer, an einer Seite abgeflachter Stab zum Umrühren] rühren, immer bei gutem Feuer, den Honig rühren ohne je aufzuhören, solange bis er ganz weiß wie Schnee wird. Dazu muss man eine gute, kräftige Hilfe haben, denn wenn der Honig fest wird, wird es schwer ihn zu rühren, man muss ihn aber unbedingt rühren, so dass man Dienstmänner braucht, denn das Rühren darf nicht weniger als drei ganze Stunden dauern.

Und wenn man sieht, dass der Honig gar ist, muss man die vorbereiteten Mandeln zur Hand haben und sie hineinwerfen und mit Hilfe des Stößels mit dem Honig vermischen, wobei vor den Mandeln unbedingt vier oder fünf Körnchen von mit Zucker zerstoßenem Moschus [ein aromatischer Stoff, der in der Vergangenheit nicht nur zur Herstellung von Kosmetika, sondern auch in der Küche verwendet wurde] und eine Unze einer in kleine Stücke geschnittenen Zimtstange dazuzugeben sind, dann die Mandeln, wenn der Honig gar ist. Jetzt muss man mehr Feuer geben, damit die Mandeln sich mit dem Honig vermischen; Schachteln müssen bereit stehen, auf dem Boden muss eine Oblate liegen [eine dünne Hostie, leicht wie eine Wolke], dann muss man den Torrone mit Hilfe eines Holzstabs und der Hand nehmen, schnell machen und in die Schachteln füllen. Man muss dazu ein Pfund Mandeln, ein Pfund Honig und ein Eiweiß nehmen. Und zum Rühren braucht man einen guten Stößel, der von einem, mit einem Loch versehenen Brett gehalten wird [das an der Wand befestigt ist und in dem sich das Ende des „Stößels“ befindet, um die Drehbewegung zu unterstützen]. Dieser Stößel muss einen breiten, runden, großen Griff haben, der gut in der Hand liegt.

Rezept eines anonymen Konditormeisters aus dem 17. Jh. Handschrift aus dem 17. Jh., aufbewahrt in der Stadtbibliothek von Piacenza; Abschrift von A. Foglia.



Verarbeitungsphasen des Torrone



Mostarda von Cremona

Honig

Auch die Erzeugung von **Honig** hat in Cremona eine lange Tradition. In seiner *Naturalis Historia* erzählt Plinius der Ältere von einem System, das die Imker an den Ufern des Po benutzten, um besten Honig zu erzeugen. Die Bienenkörbe wurden auf besondere Boote geladen, die den Po befuhren, so dass die Bienen zu immer neuen Ufern längs des Flusses kamen. *“Wenn die Boote dann tiefer im Wasser lagen, bis zu dem Zeichen, das feststellen ließ, dass die Bienenkörbe voll waren, wurden die Leinen los gemacht und man kehrte zu den früheren Wiesen zurück.“*

Obwohl Ende des 19. Jhs auf Seiten der Torrone-Industrie eine große Nachfrage bestand, war die Honigproduktion eher gering. Dann aber übernahmen die Landwirte diese alte Tätigkeit, die ihnen zu einem guten zusätzlichen Verdienst verhalf, und 1930 waren 60% der Bienenstöcke moderner, rationaler Art.



Der heute in der gesamten Provinz erzeugte **Honig** stammt aus lokalen Zuchten. So gibt es Löwenzahn-, Mehrblüten-, Akazien- (oder Robinien-), Linden-, Sonnenblumen-, Kleeblüten- und Honigtau-honig (aus Pflanzensaft von anderen Insekten produziert und von Bienen gesammelt und bereitet); einige Erzeuger stellen ihre Bienenkörbe auch an verschiedenen Orten auf (nicht mehr auf Booten), um so Honige aus Pflanzenblüten anderer Gegenden zu erzeugen, zum Beispiel aus Kastanienblüten in den Wäldern der Provinz Piacenza.

Mostarda und Quittengelee

Die **Mostarda di Cremona** (Senffrüchte) wird im Allgemeinen aus ganzen, kandierten Früchten hergestellt und ist sicher eines der bekanntesten Produkte Cremonas in Italien und weltweit.

Es folgt eine malerische, aber sehr genaue Beschreibung einer englischen Touristin, der man in einem Restaurant der Stadt Mostarda als Beilage zu einer Auswahl an Kochfleisch servierte:

“Es handelt sich um ein Gericht aus in Sirup kandierte Obst...wobei dem Sirup etwas ... Senf in Pulverform zugegeben wurde. Es wird als Beilage zu Fleisch gereicht...um diesem einen süß-würzigen Geschmack zu verleihen und ein Feuer zu entfachen, das wie das Feuer des Mondlichts auf dem Wasser angenehm und erfrischend wirkt. Die Früchte leuchten wie Onyx; eine größere Birne kommt in ihrer Farbe dem Rosenquarz gleich, dazu eine grün melierte Feige, die wie ein rissiger Smaragd aussieht, eine rund gebogene Kürbisscheibe,

die wie ein Chrysopras braun-rötlich gemasert ist, und eine halbe Aprikose, die in Topaz gehauen zu sein scheint. Viel zu schön, um gegessen zu werden.

Bevor ich anfangen, denke ich über die verschiedenen, funkelnden Farbtöne nach und stelle fest, dass die Farben der Cremoneser Mostarda denen auf den Gemälden des Veronese gleichkommen. Ein äußerst raffiniertes Gericht, barock, süß, voller Körper, brennend und pikant.“

E. Templeton, *The surprise of Cremona*, London 1954, S. 42-44

Von pikanten Soßen aus Wein oder Most und Senf (die italienische Bezeichnung **“Mostarda”** kommt wahrscheinlich von *“mustum ardens“*, brennender Most, also Traubensaft, in dem das Feuer des darin aufgelösten Senfs entfacht wird), jedoch noch ohne Obst, ist schon in den Rezeptsammlungen aus dem 14. und 15. Jh. die Rede, wie in der Sammlung von Meister Martino, dem Inspirator Platinas (Vorsteher der Apostolischen Vatikanischen Bibliothek).

Das erste Rezept: Pour faire Mostarda de Cremone [wie man Cremoneser Mostarda macht] erscheint in einem 1604 gedruckten Buch: *Ouverture de Cuisine* von Lancelot de Casteau, Koch des Bischofsfürsten von Lüttich, zu dem die Affaitati, reiche Kaufleute aus Cremona, die Ende des 16. Jh.s besonders in Flandern tätig waren, enge Geschäftsbeziehungen unterhielten. Unter den Zutaten werden kandierte Früchte, Senf, Zucker und ein pflanzlicher Farbstoff, der Lackmus, genannt, der dem Ganzen eine schöne rote Farbe verleihen würde; wie klare Edelsteine,...da gibt es einige runde Kirschen mit unregelmäßiger Oberfläche wie antike Korallen, eine kleine, grüne Birne,



Mostarda von Cremona und Käse

wobei diese aufgrund ihrer Größen als Beilage zu Braten, Thunfisch in Butter oder gekochtem Hai zu empfehlen sind.

Die Kunst, Mostarda herzustellen, die im Mittelalter in den Läden der Gewürzhändler in einigen Städten der Lombardei gepflegt wurde, hat sich in Cremona auch in den späteren Jahrhunderten erhalten und wurde in Drogerien und Apotheken gepflegt. Anfang des 20. Jhs begann man, Mostarda auf industrieller Ebene herzustellen, unter Marken, die noch heute tätig und berühmt sind. Im 16. Jh. waren Cremona und Umland auch für die Herstellung von Obstkonserven aus Quitten bekannt, und noch heute werden hier sowohl die **Cotognata** (Quittengelee) als auch die **Conserva Senapata** (konservierte Quitten mit Zugabe von Senf) hergestellt, die beide in den charakteristischen Holzschachteln verkauft werden.



Mostarda von Cremona und gemischtes Kochfleisch

Obst und Gemüse

Obst und Gemüse

Unter den traditionellen landwirtschaftlichen Produkten der Provinz Cremona sind die **Melonen von Casteldidone** sicherlich die bekanntesten (die im Produktionsgebiet des Melone Mantovano die geschützte geografische Angabe erhält) gestellt wurde. Bei der Melone, einer sehr schmackhaften, duftenden, nicht sehr großen Frucht von länglicher Form, mit intensiv gelbem bis kräftig orangem Fruchtfleisch, ist es wie beim Schwein: Nichts wird weggeworfen, denn in der Küche wird nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Kerne und die Schale verwendet.

So erklärt der Marquis Vincenzo Tanara, der zu Beginn des 18. Jhs in Bologna geboren war, sich für die Gastronomie begeisterte und



Melonen von Casteldidone



Wassermelonen





Villa Mina della Scala - Douglas Scotti, Casteldidone

Cremona stellt
sich vor

Autor des berühmten landwirtschaftlichen Traktats: *L'Economia del Cittadino in Villa* (1644) war, wie man eine gute Melone aussuchen muss: *“Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla, haec sunt peponis signa futura boni“*: Die Zeichen, die auf eine gute Melone hinweisen, sind die “Blüte“ (also der Teil der Frucht, von dem der Stiel abgeht und der gut sichtbar und zart sein muss), der Fuß (d.h. der Stiel, der dick und von bitterem Geschmack sein muss), das Gewicht, der Duft, die Runzligkeit der Schale und das Fehlen jeglicher Resonanz (wenn man leicht mit den Fingerknöcheln dagegen schlägt).



Mousse aus Casteldidone-Melonen

Zutaten:

<i>Sahne</i>	<i>g 250</i>
<i>Eidotter</i>	<i>g 110</i>
<i>Fischleim</i>	<i>g 30</i>
<i>Kristallzucker</i>	<i>g 200</i>
<i>Weißer Schokolade</i>	<i>g 70</i>
<i>Melonenfruchtfleisch</i>	<i>g 260</i>
<i>Eiweiß</i>	<i>g 80</i>
<i>Vanille soviel wie nötig</i>	
<i>1 Scheibe Biskuitboden</i>	

Die Sahne mit der Vanille und 70 g Zucker zum Kochen bringen. Abkühlen lassen. Die lauwarme Sahne über die schon verrührten Eidotter gießen und den vorher in kaltes Wasser gelegten und ausgewrungenen Fischleim sowie die zerbröckelte weiße Schokolade einmischen.

Mousse aus Casteldidone-Melonen



Die zerquirte Melone zu geben. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu Schnee schlagen und diesen vorsichtig unter das Mus heben. In Formen oder Kreise gießen, auf deren Boden eine Scheibe Biskuitboden liegt. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Mit Obst und Gelatine garnieren.



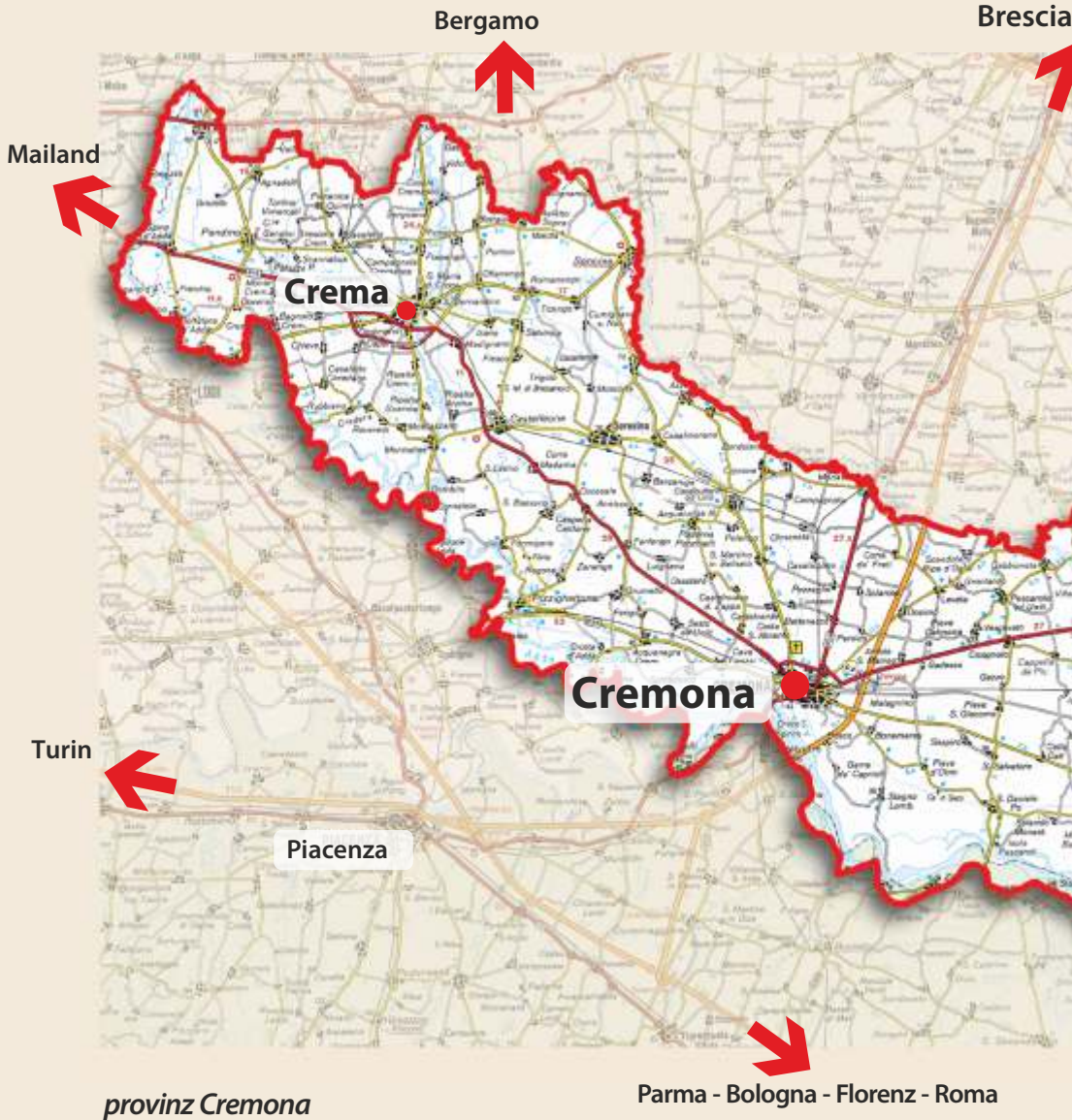
Zu Beginn des 20. Jh.s unterstrich die Handelskammer in ihren regelmäßigen Wirtschaftsberichten zu den Ressourcen der Provinz die Bedeutung des Anbaus von **Melonen** und **Wassermelonen** in der Gegend um Casalmaggiore, mit der Angabe, dass sich 1913 der Anbau dieser Früchte auf 400 Hektar erstreckte.

In jüngerer Zeit hat sich, ebenfalls in der Gegend um Casalmaggiore, der Anbau von **Tomaten** bewährt.

Ein anderes, besonders geschätztes Produkt aus der Provinz Cremona sind die **Soncino-Wurzeln**, lange Pfahlwurzeln einer Pflanze aus der Familie der schirmförmigen Pflanzen, weiß und leicht bitter im Geschmack, reich an Mineralien (Eisen, Phosphor, Magnesium und Natrium) und einer besonderen Substanz, Inulin, zur Entgiftung von Leber und Darm. Früher verwendete man diese Wurzeln nur als Beilage, meist gekocht und mit Öl und Essig angemacht; heute werden sie auch getrocknet und zum Aperitif gereicht oder geröstet, um Aufgüsse zuzubereiten, deren Geschmack an den von Kaffee erinnert. Ihr Anbau und ihr Genuss sind antiken Ursprungs, wie einige Bilder aus dem 16. und 17. Jh. beweisen, die in der Pinakothek des Städtischen Museums Ala Ponzone in Cremona zu sehen sind. Dabei handelt es sich nicht nur um Stilleben wie beim *Bündel aus Rüben, Disteln, Wurzeln und Knoblauch* von Pietro Martire Alberti, der 1631 in Cremona tätig war, sondern auch um bizarrere, merkwürdige Bilder wie das von Giuseppe Arcimboldo (1526 – 1593), das einen *Scherz mit Gemüse* darzustellen scheint, sich aber als Umkehrbild in einen grotesken "Gemüsehändler" verwandelt.



G. Arcimboldo, Der Gemüsehändler, Städtisches Museum Ala Ponzzone, Cremona



Brescia

Gardasee

Verona
Venedig

Mantua

Casalmaggiore

ITALIEN

Lombardei

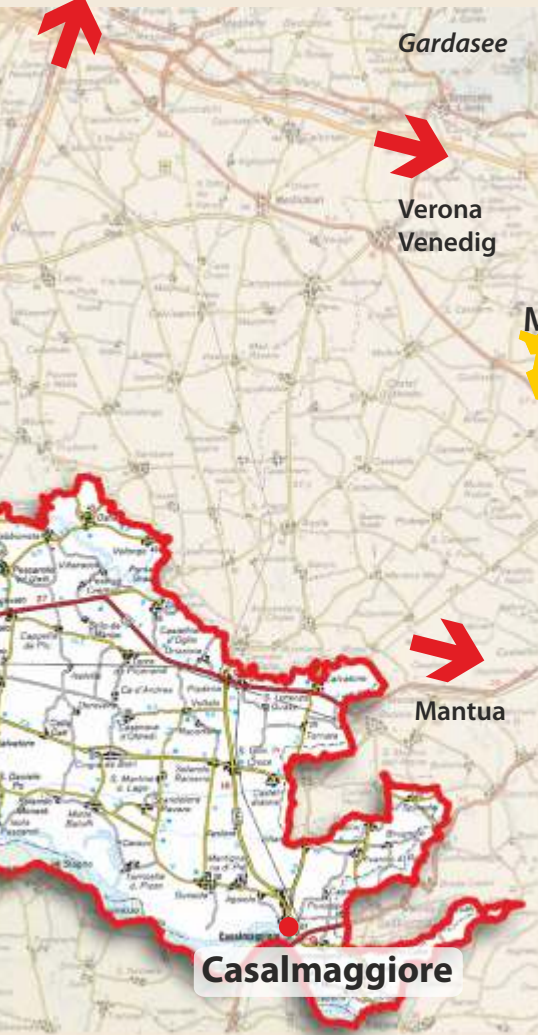
Mailand

Cremona

Venedig

Florenz

Roma



*Camera di Commercio
Piazza Stradivari 5
26100 Cremona
Tel. +39 0372 490224-212
www.cciaa.cremona.it
prodottitipici@cr.camcom.it*

*Texte von:
Carla Bertinelli Spotti*

*Das Foto des Deckblatts ist aus
dem Archiv Fremdenverkehr Stadt
Cremona*

*Die Fotos der Produkte sind von
Adverphoto von Oscar Pegorini,
Cremona*

*Die Fotos der Landschaften sind
von Luigi Briselli*

*Das Foto des Gemüsehändlers von
S. 29 konnte mit Genehmigung des
Museumssystems von Cremona
veröffentlicht werden.*

*Graphik von:
Studio Franzini, Cremona*

*Druck:
Fantigrafica, Cremona*

*Ein besonderer Dank geht an die
Restaurantbesitzer, Hersteller und
Konsortien, die sich für die Fotos
zur Verfügung gestellt haben.*

*Ende der Drucklegung
Mai 2017*