

# Allgegenwärtig: erstklassiges Olivenöl



Olivenöl galt seit je her als unabkömmlich.

Unentbehrlich in der Küche und sogar als medizinisches Heilmittel. Noch heute beginnt bei den älteren Generationen jeder Tag mit einem Löffel Olivenöl auf nüchternen Magen. Und in der Gastronomie, die an unumstösslichen Traditionen festhält und diese auch in Zukunft aufrecht zu erhalten weiss, gehört auf jeden frisch gedeckten Tisch eine Schale mit bestem Olivenöl, einer Schale mit etwas Fleur de Sel und einer mit im Mörser zerstoßenem Pfeffer.

Dazu wird Weissbrot gereicht, und eine Flasche mit quellfrischem Wasser gehört ebenso dazu. Je nach Region wird anstelle des Weissbrotes ein örtliches, in dicken Scheiben gegrilltes Bauernbrot serviert, das am Tisch mit einer Knoblauchzehe eingerieben und mit Olivenöl beträufelt wird - man nennt dies **bruschetta**. Die Variation in der Toskana heisst **fettuna**, auf die zusätzlich eine zerdrückte Tomatenscheibe aufgestrichen wird. Als **crostini** wiederum bezeichnet man die Variation eines Toastbrötchens, das je nach Region mit einer Pastete (z.B. Hühnerleber) oder etwa mit sautierten Steinpilzen bedeckt wird; pässlich sind ebenfalls Variationen mit Tomaten und Mozzarella, Sardellen und Oregano. An originellen und vielseitigen Variationen sind dabei keinerlei Grenzen gesetzt. **Nur etwas fehlt nie: das Olivenöl!**

... natürlich darf auch schon hier ein Glas Wein oder Prosecco die Tafelrunde beglücken ...

## Variationen aus dem Norden...

Im Norden Italiens, werden hauptsächlich **affettati** – delikate Schinken wie den aus Parma oder den San Daniele aus dem Friaul mit Melonenschnitzen oder Feigen gereicht; sie gehören in die Kategorie der gepökelten Fleischwaren, genannt prosciutto. Zu den vielen Variationen, darunter auch leckere Wurstwaren, gesellen sich ebenso luftgetrocknetes Rindfleisch – genannt bresaola, das mit Olivenöl, etwas Zitronensaft beträufelt und mit grob gemahlenem Pfeffer serviert wird. Auch eine Versuchung wert: Coppa (mit etwas Muskatnuss) oder pressata (Schweinskopfsülze aus Siena)...

## ...und dem Süden...

Dem Süden dürften eher die Spezialitäten aus Gemüse zugeordnet werden, **antipasti misti**, gemischte Vorspeisenteller aus Artischocken, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Tomaten etc. Wobei auch da Kombinationen mit Fleisch-/Wurstfüllungen kreierte werden, feine Salate angerichtet und Meeresfrüchte hinzukommen. Aromatische Käse (frisch oder gereift) vom Schaf, der Ziege, Kuh oder vom Büffel sind dabei sehr willkommene Zutaten. In keiner dieser Variationen darf aber das feine Olivenöl fehlen!