

## PRESSEMITTEILUNG

Berlin, den 18. 11.2021

### Brescia: Weihnachtskuchen und Konditorkunst

**Die Lombardei ist eine Hochburg der Konditorkunst. Das beweist die jüngste „süße“ Ausgabe des Restaurantführers Gambero Rosso. In „Pasticceri & Pasticceria 2021“ sahen die lombardische Stadt Brescia und ihre Provinz jede Menge Auszeichnungen ab.**

Mehl, Zucker, Butter, Eier und Hefe – es sind nur wenige und vor allem ganz einfache Zutaten, die es für diesen Kuchen braucht. Das Geheimnis liegt in der Zubereitung. Die Bossolà, der typische Weihnachtskuchen der lombardischen Stadt Brescia, erfordert Muße und eine Portion Leidenschaft. Denn bevor die Form in den Ofen geschoben wird, gilt es, gleich mehrere Hefeteige herzustellen – mit mehr und weniger Eiern und mit unterschiedlicher Ruhezeit. Ausdauer ist gefragt, um die verschiedenen Teige Schritt für Schritt zu verbinden. Eine Viertelstunde! lang sollen jeweils zwei Teige zu einer Masse verknetet werden. Hat mal alles richtig gemacht, wird die Mühe mit einem unwiderstehlichen Ergebnis belohnt – am Ende des Tages steht ein goldgelber, locker-wattweicher Topfkuchen auf dem Tisch.

Die Pracht wird mit Puderzucker eingestäubt und fertig ist das Gebäck, das man in Brescia so gern in der Weihnachtszeit isst. Selbstgemacht oder vom Konditor geholt ist die Bossolà ein beliebtes Mitbringsel, eine süße Aufmerksamkeit, die man Gastgeber\*innen überreicht. Süßmälchen vernaschen den Weihnachtskuchen schon zum Frühstück. Klassisch wird er jedoch nach einem guten Essen als Dessert verspeist. Ausgezeichnet passt ein Passito dazu, ein Likörwein aus sonnengetrockneten Trauben.

#### Glückskuchen und „vergoldete“ Torten

Möglicherweise ist das Rezept für die Bossolà vor langer Zeit aus der Republik Venedig nach Brescia gelangt. Denkbar auch, dass diese spezielle Backtradition in eine noch fernere Vergangenheit zurückreicht. Wirklich nachverfolgen lässt sich die Herkunft der Bossolà nicht mehr. Tatsache aber ist, dass dieser besondere Topfkuchen einen festen Platz in den Legenden hat, die sich die Menschen in den Valli Bresciane – den Bergtälern der heutigen Provinz Brescia, erzählten. Die Bossolà – ein Symbol für Glück und Hoffnung. Fest steht auch, dass man sich in vielen Profi-Backstuben der Stadt und der Provinz Brescia vom Allerheiligsten-Feiertag Ende Oktober bis weit in den Januar hinein dieser lokalen Spezialität widmet.

Als Großmeister nicht nur der luftig-Lockeren Kuchenspezialität, sondern der Konditorkunst im Allgemeinen, gilt Iginio Massari. Mehr als 300 nationale und internationale Wettbewerbe seiner Zunft hat der gebürtige Brescianer mit seinen süßen, Gaumen und Augen gleichermaßen betörenden Kreationen bereits gewonnen. Mit seiner Pasticceria Veneto, die er seit 1971 betreibt, hat es der inzwischen 79-jährige gerade erst wieder zu höchsten Ehren gebracht. In seiner Ausgabe

„Pasticceri & Pasticceria 2021“ (Konditoren & Konditoreien 2021) hat der renommierte Restaurantführer Gambero Rosso Massaris Konditorei mit „Drei Torten in Gold“ geadelt.

#### Exzellente Patisserie auch in der Provinz

Damit führt der Super-Bäcker aus Brescia das landesweite Ranking an. Durch seine Erfolge auf internationalem Parkett habe er wie kein anderer italienische Konditor-Kunst in aller Welt bekannt gemacht, befand die Jury. Die Bossolà bietet Massari – neben anderen süßen Hefeteig-Herrlichkeiten wie Panettone und Pandoro Tradizionale – in seiner Konditorei nicht nur im Winter an. Er zumindest sehe keinen Grund, warum sich der Mensch so etwas Gutes nicht zu jeder Jahreszeit gönnen sollte, sagt der Meisterkonditor – und viele seiner Kunden sehen das offenbar genauso.

## PRESSEMITTEILUNG

Auszeichnungen wurden auch einer ganzen Reihe weiterer Pâtisseries in der 200 000-Einwohner-Stadt und den umliegenden Gemeinden zuteil. Mit „Zwei Torten“ können sich in der Provinz Brescia aktuell zehn Konditoreien schmücken – Bedussi, Garzoni,

Piccinelli und San Carlo in Brescia, Sirani in Bagnolo Mella, FN Nazzari in Iseo am Iseosee, Chantilly in Lumezzane, Creazioni und Di Novo in Manerba sowie Andreoletti in Offlaga. Mit „einer Torte“ ging das L’Elite in Cologne ebenfalls ins Verzeichnis der Besten ein. Auch auf das Krönchen für Federica D’Alpaos ist die Gardasee-Provinz Brescia stolz. D’Alpaos, Pâtisserie-Chefin im Hotel Lido 84 in Gardone Riviera, hat es im Ranking der Küchenkonditoren auf einen Spitzenplatz geschafft.

---

### **Tipp:**

Richtig „süß“ ist es, Leckermäulchen im Familien- oder Freundeskreis zum Fest eine Bossolà di Brescia zu überreichen. Wenn Sie es mal ausprobieren möchten – Iginio Massari hat uns sein (für den Hausgebrauch etwas vereinfachtes) Rezept verraten: Sie finden es separat im angehängten PDF.

Weitere Informationen [www.visitbrescia.it/de](http://www.visitbrescia.it/de)