

70 geniale
Rezepte!

Österreich: 4,99 EUR
Benelux: 5,80 EUR
Italien: 6,00 EUR
Schweiz: 9,70 CHF
Spanien: 6,00 EUR



ISSN 219

Ausgabe 05
August/Sept

NUR 4,99 EUR

so isst Italien

Für Ihre italienischen Momente

PIEMONTE
GENUSSREISE
VON DEN ALPEN
TÄLERN ZUM
LAGO MAGGIORE

Von der Sonne geküsst

Mediterrane Gerichte mit
Tomaten, Auberginen
und Artischocken

Bunte Kaffeezeit

Neue Rezepte für
Obstkuchen PLUS:
Grandiose Toppings

AMORE MIO!

Pizza & Pasta zum Verlieben

NUDELN SELBER MACHEN: Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung wird's zum Kinderspiel

30-MINUTEN-SOMMERKÜCHE: Wir servieren Tramezzini, Salat, Fisch & Co. - und zwar pronto!

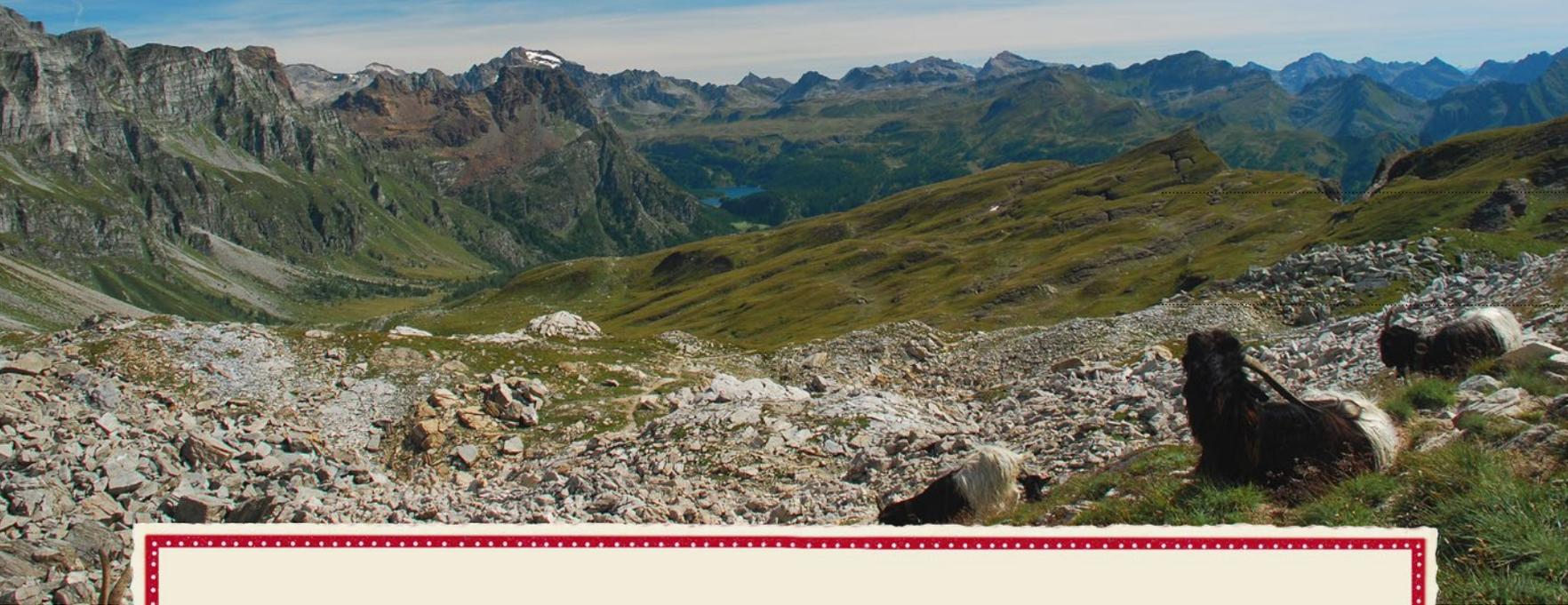
Pastasalat
mit Melone und
Mozzarella

Melone

Süße & herzhaft
Kreationen: herrlich
erfrischend

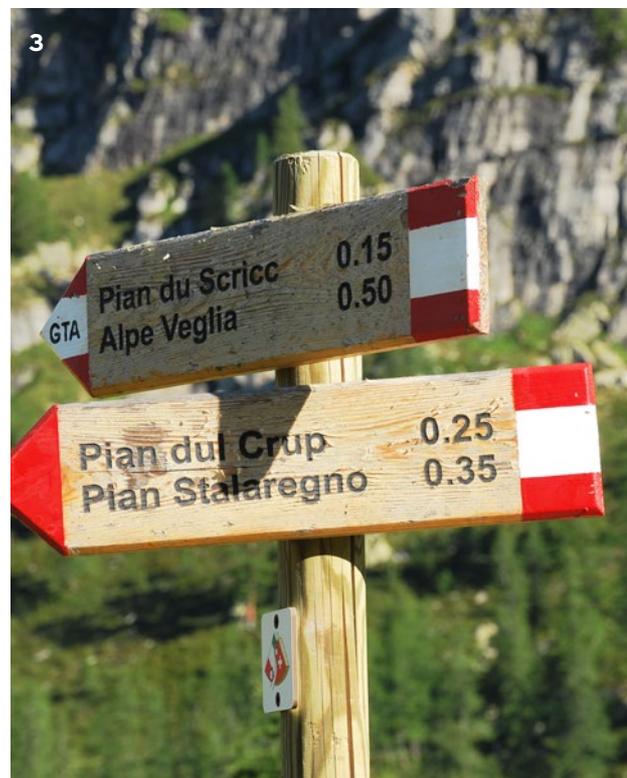


ALPENSCHÖNHEITEN
Das Buscagna-Tal im
Naturpark Alpe Veglia
Alpe Devero bietet
einzigartige Ausblicke



Auf Streifzug durch die OSSOLA-TÄLER

Das Gebiet nordwestlich des Lago Maggiore besticht nicht nur mit herrschaftlichen Bergen und anmutigen Tälern, sondern verzaubert auch mit zahlreichen regionalen Spezialitäten





STIMMUNGSVOLL
Eine Schifffahrt auf dem Lago Maggiore lohnt sich

Risotto mit Pesce Persico

Zubereitungszeit 40 Minuten
Für 4-6 Personen

ZUTATEN

- 100 g Butter
- 4 Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 500 g Risottoreis
- 100 ml trockener Weißwein
- 1,5 l heiße Gemüsebrühe oder Fischfond
- 800 g Saiblingfilet (Saibling kommt dem „Pesce Persico“ des Lago Maggiore geschmacklich sehr nahe)
- 2 EL Mehl
- 12 Salbeiblätter
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Die Hälfte der Butter erhitzen, die Schalotten bei mittlerer Hitze darin glasig andünsten. Den Reis dazugeben und mitdünsten, bis er ebenfalls glasig ist, dann alles mit Weißwein ablöschen. Einmal aufkochen lassen, dann 1 Kelle heiße Brühe zugeben und unter Rühren verkochen lassen. Nun immer wieder kellenweise heiße Brühe zugeben, das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Auf diese Weise unter Rühren ca. 20 Minuten garen, bis der Reis al dente und das Risotto cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Inzwischen die Fischfilets leicht mehlieren. Restliche Butter zusammen mit den Salbeiblättern in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin goldbraun anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Das Risotto in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und die gebratenen Fischfilets darauf anrichten. Alles mit der Salbutter beträufeln und sofort servieren.

Coimo – il Pane di Coimo – ganz hervorragend. Ursprünglich aus der Valle Viguzzo stammend, ist es inzwischen im gesamten Gebiet verbreitet. Die süße Variante des Pane di Coimo mit Rosinen und Nüssen heißt Crescenzin und wird vornehmlich an Feiertagen genossen.

Als Hauptspeise servieren die hiesigen Gastwirte gern die leckeren Gnocchi all’Ossolana. Kürbispüree und Kastanienmehl verleihen dem Basis-Kartoffelteig einen ganz besonderen Pfiff. Sind die Gnocchi fertig geformt, werden sie kurz in Salzwasser gegart und anschließend gemeinsam mit kleinen Würfeln aus Bergkäse in Salbeibutter geschwenkt. Zu diesem Essen sollte man auf jeden Fall ein Gläschen Prünent oder Balöss probieren.

Vom Gebirge an den See

Wen es nach so viel Berg und Tal ans Wasser zieht, der sollte sich ein bisschen weiter Richtung Osten orientieren und einen Ausflug zum herrlichen Lago Maggiore unternehmen. An seiner breitesten Stelle öffnet sich der See zum Golfo Borromeo mit seinen drei schönen Borromäischen Inseln – der Isola Bella, der Isola Madre und der Isola dei Pescatori.

Benannt nach den Fischern, die schon seit Jahrhunderten hier leben, besticht die Isola dei Pescatori mit ihren schönen Häusern und engen Gassen, mit ihrem charakteristischen Glockenturm, der Kirche San Vittore und den vielen bunten Booten an ihrem Ufer. Und wie

sollte es anders sein: In den Restaurants der Fischerinsel kann man sehr gute und frische Fischgerichte genießen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem cremigen Risotto al Pesce Persico (Rezept s. links), das durch die Zugabe von Weißwein, Butter und Salbei eine sehr edle Note bekommt? Der Saibling unserer Breiten kommt dem Pesce Persico aus dem Lago Maggiore geschmacklich übrigens besonders nahe.

Feine Plätzchen und Seeblick – der pure Genuss

Nach einem Abstecher zu den Inseln geht es für den Nachtschiff zurück an Land – genauer gesagt zunächst nach Stresa. Die „Perle des Verbano“ ist nämlich nicht nur für ihre vornehmen Jugendstilhotels bekannt, sondern auch für die köstlichen Margheritine di Stresa. Die feinen Mürbeteigplätzchen mit einem Hauch Vanille und Zitrone haben eine lange Tradition: Erstmals gebacken wurden sie im Jahre 1857 anlässlich der Erstkommunion der späteren Königin und Namensgeberin für das Gebäck, Margherita di Savoia.

Und auch die Fugascine vom nahegelegenen Lago di Mergozzo machen sich blendend als süßer Abschluss. Besonders empfehlenswert ist es, diese auch als Dolce di San Elisabetta bekannte Köstlichkeit bei einem kräftigen Espresso auf Mergozzos stimmungsvoller Seepromenade mit Blick auf den ruhigen See zu genießen.

PUBLIKUMSMAGNETEN
Die Borromäischen
Inseln sind ein perfektes
Ausflugsziel



Kleiner Abstecher zum **LAGO MAGGIORE**

1 ERFRISCHEND Ein Crodino auf Eis und Zitrone lässt die Lebensgeister wiederkehren **2 ABENDSTUNDE** Domodossolas malerische Piazza Mercato lädt zum Verweilen ein **3 KÖNIGLICH** Die traditionellen, feinen Margheritine di Stresa eignen sich für den süßen Abschluss

WISSENSWERTES

- Viele weitere Informationen rund um die kulinarischen, kulturellen und landschaftlichen Highlights der Ossola-Täler und des Lago Maggiore erhalten Sie auf dem offiziellen deutschsprachigen Portal der Region, unter www.derlagomaggiore.de
- Ebenso gibt die Tourismuszentrale vor Ort Auskunft zum See und seinen Bergen: Distretto turistico dei Laghi
Via dell'Industria 25 | 28924 Verbania Fondotoce, Italien
Tel.: +39 0323 30416 | Fax: + 39 0323 934335
E-Mail: infoturismo@distrettolaghi.it | www.distrettolaghi.it
- Im Rahmen des Interreg-Projekts „Treno DomoAlpi“ wurden im Sommer 2014 zahlreiche Fahrrad-, Wander- und Kultur-routen für die italienische Provinz Verbano-Cusio-Ossola entwickelt, deren Ausgangs- und Endpunkte bequem und umweltverträglich per Zug, Bus oder Schiff erreichbar sind. Infos hierzu finden Sie unter <http://domoalpi.illagomaggiore.com>

