



## 6 - Lokale Spezialitäten

An den Verkaufsstellen und in den Restaurants im Gebiet von Locana können Sie die wohlschmeckenden und unverfälschten lokalen Spezialitäten erwerben und probieren. Es sind gleichzeitig robuste und einfache Produkte, genau wie das Leben in den Bergen, wo sie zum größten Teil herkommen: Waldbeeren für Torten, Kräuter und Kastanien für Omeletts und Suppen, Pilze als Beilagen.

Alle Pilzliebhaber sollten sich den Klapperschwamm nicht entgehen lassen, der in dieser Gegend Querin heißt und offiziell die Bezeichnung *Polyporus frondosus* trägt und dem Ende September ein eigenes Volksfest gewidmet ist. Es ist ein wunderschöner Pilz mit einer rundlichen und blätterreichen Form aus einer Anhäufung von kleinen Hütchen. Bekannt und geschätzt seit den Zeiten des antiken Roms, wächst er am Fuße von Laubbäumen, vorwiegend Kastanien, wo ein Myzel auch Jahrhunderte lang weiterleben kann. Dies wissen die Bewohner dieser Orte sehr genau und haben sie erst einmal einen Standort gefunden, hüten Sie dieses Geheimnis eifersüchtig!

Auch die Rezepte, genau wie die Zutaten, sind in dieser Gegend robust und einfach: Bohnensuppe mit Speckschwarte, Schweineleber-Spießchen und Blutwurst, Grießbrei oder Gerichte, die oftmals aus Sparsamkeit entstanden sind, wie süße oder salzige Brotkrusten oder auch Brotsuppen... Denn das Leben in den Bergen, das ist ja bekannt, ist nicht sehr reich... Und zum Glück sind vor einigen Jahrhunderten aus der Neuen Welt Mais und Kartoffeln hierher gelangt! Diese Produkte, dank derer einige dramatische Jahre des Mangels überstanden werden konnten, haben nach und nach ihren Eingang in die lokale Küche gefunden, als ob sie schon immer dazu gehörten.

Daher bereitet man die Polenta zusammen mit Fleisch, Pilzen, Kürbis oder als „Polenta concia“ mit Butter und Käse zu, während Kartoffeln mit Gulasch und in Suppen gegessen oder mit Makkaroni gemischt werden. Abgeschmeckt wird mit dem „Brus“, einem aus dem Ricotta gewonnenen Käse, mit dem Veracòl, dem Serum des Ricotta-Käses, und dem Buœrèt, dem nach dem Buttern verbleibenden Serum. Dies wird sogar bei einigen Würsten hinzugegeben, um ein wenig am Fleisch zu sparen...

Weiter ist für die Bergwelt auch die Ziege sehr typisch: Geschickt klettert sie zwischen den Steinen, sie benötigt auf der Alm keinerlei Begleitung und erzeugt eine wunderbare Milch mit einem niedrigen Cholesteringehalt. Aus der Milch lassen sich Käse herstellen, die als Weichkäse oder abgelagert eine Köstlichkeit sind: die „Tumin“. Und wenn die Ziege keine Milch mehr gibt, wird das Fleisch verwendet: So zum Beispiel für Ziegengulasch, natürlich mit Polenta, für die typischen Würste mit Kartoffeln, oder auch für die „Mocetta“, eine Art sehr mageres und schmackhaftes Salzfleisch.

Die Mocetta und die Hartwürste können auch aus Rindfleisch und gelegentlich auch aus Esselfleisch hergestellt werden. Und dann gibt es natürlich Wild- und Hausschweine: Die Königin der Hartwürste. Die so genannten „Salami della Duja“ werden in Fett aufbewahrt, während die „Struncàda“ ein besonders Salzfleisch ist, das in einem Tontopf zusammen mit Salz, Bergkräutern und Honig aufbewahrt wird

Köstlich ist auch der Speck, der mit Bergkräutern oder mit Haselnüssen aromatisiert wird, oder der mit einem leichten Knoblauchduft versehene Bauchspeck.

Der Honig aus den lokalen Bienenkörben ist äußerst wohlduftend und wird während der dritten Juliwoche mit einem Volksfest in Pratolungo gefeiert, wo er gemäß eines lokalen Rezeptes zusammen mit Walnüssen und Haselnüssen in Gläser abgefüllt angeboten wird.

Aus der Milch der Almkühe, die sich von Bergblumen und Berggräsern ernähren, werden Ricotta, Butter, Brus und wunderbare Käse hergestellt, in erster Linie die berühmten Toma-Käse aus dem Nationalpark Gran Paradiso. Der so genannte „Toma-Käse mit der roten Kruste“ aus dem oberen Orco-Tal wird bereits seit 1475 gepriesen, als ein Herr Pantaleone da Confienza ihm ein ganzes Kapitel in seiner Abhandlung über Käse aus dem Piemont widmete.