



## Il Molino

In einer Welt, in der auch der Lebensmittelkonsum immer globalisierter wird, ist die Suche nach den eigenen Wurzeln und die Wertschätzung regionaler Feinkost von großer Bedeutung. Es ist eine Rückbesinnung auf alte Werte, die dem Konzept der Nahrung als „Freude des Lebens“ erneut einen Sinn geben. Rar gewordene Genüsse werden wieder kostbar und bereichern den Gaumen durch das Neu-Erleben alter Aromen.

Die Suche nach authentischen und typischen Speisen aus der italienischen Traditionsküche und deren Wiederbelebung war schon immer ein großes Anliegen des lombardischen Unternehmens „Il Molino“ aus der Provinz Mailand. Aus der Wiederentdeckung lokaler Feinkost entstand ein eigenständiges Projekt namens „Borghi d'Italia“ - „Aus den Dörfern Italiens“.

Es sind in der Tat die kleinen Orte, aus denen ganz besondere Rezepte und authentische Produkte stammen, die gleichzeitig lecker, natürlich und gesund sind. Der Einfallsreichtum der einfachen Küche hat zusammen mit den Gaben der Natur schon immer wahre Delikatessen erschaffen. Mit „Borghi d'Italia“ möchte „Il Molino“ diese Spezialitäten dem Markt anbieten und letztendlich auf die Tische der Konsumenten bringen.

Hierbei treffen moderne Produktionstechniken auf traditionelle Qualität. Die Produkte, die zu hundert Prozent in Handarbeit entstehen, werden von modernster Technik unterstützt, ohne dass dabei ihr traditioneller Charakter verloren geht.

Auf diese Art und Weise gewinnen die italienischen Traditionsprodukte an Wertschätzung, was besonders wichtig ist für die vielleicht weniger bekannten Spezialitäten aus dem mediterranen Süden. Es sind typisch regionale Produkte wie die Taralli aus Bari, die Friselle aus Apulien oder das Pane Carasau aus Sardinien, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Sie zeichnen sich durch die unverwechselbare Qualität des „fatto a mano“, des Handgemachten aus und werden streng nach traditionellen Rezepten gefertigt.

Einige der größten Delikatessen der italienischen Tradition und Gastronomiegeschichte werden auf diese Art und Weise über ihre lokalen Grenzen hinaus verbreitet. Es sind wahre Feinkostschätze, die sich der Welt öffnen und einem größeren Publikum von Konsumenten und Feinschmeckern bekannt gemacht werden. Was für ein großer Gewinn für alle, die die natürliche und immer wieder überraschende Raffinesse der regionalen italienischen Küche lieben und zu schätzen wissen.