

Il Tempo

Freitag den 13 Februar 2004

Der Geschmack

Der mysteriöse Likör der Dante Alighieri den Kopf drehen ließ

Der wundervolle Naturpark der Abbazia di Piastra in Tolentino (Macerata) längs der Schnellstrasse nach Foligno, ist die Szene der zweiten Tappe des Salotti di Papillon (14/15 Februar www.clubpapillon.it). Es handelt sich um ein Ereignis, dass von den vielen Liebhabern und Arbeitern im gastonomischen Sektor nicht verpasst werden sollte. Eine ‚full-immersion‘ von zwei Tagen im Namen des Geschmacks, und ereignisreichen Momenten die an Poesie und Musik gebunden sind, geführte Degustationen, die den vielen anwesenden Wein- und Lebensmittelherstellern und ihren Produkten und Qualitätsweinen (über 200) als Rahmen dienen werden. Inmitten dieser Produkte möchten wir den speziellen Olivenlikör als besondere Ausnahme signalisieren, ein antiker natürlicher Likör der schon von Dante Alighieri im XXI Paradiesgesang der Göttlichen Komödie erwähnt wurde. Dieser Likör wird von Giuliano Berloni hergestellt (mit Hilfe seiner Frau), die in Tavernelle di Serrungarina (PU) einen biologischen Olivenhang von zehn Hektar betreiben, und damit ein hervorragendes extranatives Olivenöl herstellen. Eine Wahl der Lebensweise für die sie die Hauptstadt verlassen haben, um sich in dieser ruhigen Ecke der Marken ganz dem Geist und Körper ihrer Olivenbäume zu widmen. Es handelt sich also um eine gewonnene Wette, die auch mit dem Erfolg dieses Likör (in Italien und im Ausland) zusammenhängt, ein delikater und leichter Likör mit einem besonders lieblichen und ehrlichem Nachgeschmack, entzündungshemmenden und verdauungsanregenden Eigenschaften, weshalb er sich auch als optimaler Verdauungsschnaps eignet. Es ist sinnlos Giuliano nach dem Geheimnis oder dem Rezept zu fragen: der einzige Hinweis der gegeben wird, ist dass dieser Likör aus einer Mischung von Alkohol, für einige Monate darin eingelegten Blättern und Rinde des Olivenbaumes und natürlichen Aromen gemacht wird. Um nun den Typ zu beschreiben ist zu sagen, dass Einige ihn mit Nusslikör oder Myrtenlikör aus Sardinien vergleichen. Man kann den Olivenlikör gekühlt im Sommer oder im Winter heiß wie unseren Punsch genießen, auch wenn wir ihn zu Eis empfehlen.