

DER GESCHMACK DES JAHRES

## Cassata - Torte oder Eisbombe?

### Eine sizilianische Spezialität im Gewand Venedigs

Venezianische Eiskunst und sizilianische Tradition gehen beim „Gusto dell'anno“ 2011 eine ganz besonders wohlschmeckende Verbindung ein. Anlässlich des 10-jährigen Bestehens der Initiative, alljährlich eine Favoriteneisorte zu küren, hat sich der Vorstand des Verbands Uniteis letztes Jahr für die Geschmacksrichtung Cassata entschieden. Die dahinter stehende Ursprungsspezialität ist schon seit langem in der ganzen Welt bekannt und eignet sich daher besonders gut, um das Jubiläum der Initiative in Deutschland zu feiern.

Mit der Wahl der Sorte Cassata wird nicht nur die ganz große kulinarische Tradition Italiens gewürdigt, sondern gleichzeitig auch an die sizilianischen Ursprünge des handwerklich hergestellten Speiseeises erinnert. Die Basis der elegant-süßen Geschmacksrichtung besteht aus Schafsrìcotta und einer italienischen Biskuit-Art, dem sogenannten Pan di Spagna. Dazu kommen eine Mandel-

paste, kandierte Früchte, Zimt und Zuckerguss. In Sizilien kam die Cassata erstmals unter der Herrschaft der Sarazenen auf, ungefähr zwischen 831 und 1071.

Der Name Cassata kommt wahrscheinlich aus dem Arabischen (qas'at, übersetzt: runde Schüssel) oder auch von torta di cacio (Käsetorte). Früher wurde Cassata nur in Klöstern und in Herrenhäusern hergestellt. Nach einem Dokument der Synode von Mazara del Vallo aus dem Jahre 1575 sei die Cassata „unverzichtbar beim Osterfest“, und es hieß daraufhin in Sizilien: „Klätlich, der an Ostern keine Cassata isst“. Anderen Quellen zufolge sei damals den Klosterfrauen die Zubereitung der Cassata in der Osterwoche verboten worden, da sie sie über Gebühr vom Gebet abhielt. Anfänglich war sie eine äußerlich schlichte Köstlichkeit, erst Ende des 19. Jahrhunderts verzierte sie der palermitanische Konditor Salvatore Gulí mit einer prächtigen Dekoration, natürlich

aus den selben Zutaten bestehend, also aus kandierten Früchten, Mandeln oder Schokoladencreme. Je nach Rezept werden der Cassata noch Pistazien oder Pinienkerne, Stückchen von Bitterschokolade, Zimt, Orangenblütenwasser, Maraschino oder Likör aus Orangen hinzugegeben.

Aus dieser Zeit stammt das Erscheinungsbild der sizilianischen Süßspeise, so wie man sie heute kennt. Die Wahl einer althergebrachten Delikatesse als Ausgangspunkt für die Kreation einer neuen Eissorte wurde von Eismeistern getroffen, die sich der kulinarischen Tradition ihres Landes bewusst sind und die sich darüber hinaus sicher sind, dass ihre neue Komposition am Markt Erfolg haben wird. Cassata ist in jedem Fall eine Geschmacksrichtung für Italienkenner und -liebhaber. Man kann sie für sich stehend, einfach mit einem ausgezeichneten Espresso oder aber in exklusiv für sie kreierten Eisbechern genießen. Schmecken wird sie wohl in allen Varianten.





Cassata in vielen Varianten: Unten rechts das handwerkliche Speiseeis nach der Rezeptur von Uniteis, oben eine Eisbomben-Interpretation der gehobenen Gastronomie, unten das Original aus Sizilien.

Auf der Mostra Internazionale di Gelato, der weltgrößten, alljährlich im November in Longarone stattfindenden Speiseeismesse, wurde die neue Geschmacksrichtung vorgestellt, in ihren verschiedenen Spielarten ausprobiert und entwickelt. Eine Kommission von Fachleuten, darunter Eismeister, Journalisten aus dem Gastronomiebereich sowie der Vorstand von Uniteis e.V., haben sich dann für eine Rezeptur entschieden, die nun an alle Mitglieder des Verbandes der italienischen Speiseeishersteller in

Deutschland für diese Saison weitergegeben wurde.

Die Initiative „Eis des Jahres“ feiert in diesem Jahr ihren 10ten Geburtstag. Nach prämierten Geschmacksrichtungen wie Zucca (Kürbiseis – 2001), Torroncino (Mandel-Honigeis – 2004) und Prosecco (2009) richten sich in diesem Jahr nun alle Augen auf die Cassata. Mit der Wahl dieser Sorte wird das 10-jährige Jubiläum auf ganz besondere Weise gefeiert: sie ist nämlich eine, die allen Eisliebhabern gefallen dürfte, ob nun den jüngeren oder den älteren.



## Cassata und Zucotto

Bereits seit längerer Zeit gibt es Cassata und Zucotto in Deutschland. Meistens handelt es sich bei Cassata um eine Eisbombe, die schichtweise aus Vanille-, Himbeer- und Schokoladeneis und kandierten Früchten besteht.

Zucotto ist der Cassata ähnlich, aber auch der Zuppa Inglese und dem Tiramisù verwandt. Er wird in einer kuppelförmigen Form hergestellt, die mit Biskuit oder Löffelbiskuits ausgelegt wird, die mit Rum oder Likören getränkt sind. Darauf kommt eine dicke Schicht aus geschlagener Ricotta, Mascarpone-Creme oder Sahne, teilweise aromatisiert mit Vanille oder Schokolade, kandierten Früchten, Nüssen oder Kastanien, den Abschluss bildet eine weitere Lage Biskuit.

Beim Dessert-Spezialisten bindi Deutschland findet sich beides: Die Cassata in zwei Rezept-Varianten (Artigianale und Pistacchio) und Zucotto als Eisbombe mit einer Füllung von Schokoladencreme, Vanillecreme, kandierten Orangenschalenstückchen und Schokoladensplittern, umhüllt vom einer dünnen Biskuitschicht. Der Zucotto ist bis zu 3 Stunden standfest, also bestens für Dessert-Buffets geeignet.

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

