

# Casa Cologna

NIEUWSBRIEF  
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

> JUNI  
2017



**STAD VAN DE  
MAAND**

Campotosto

**RECEPT VAN DE  
MAAND**

Cappuccino freddo

**NIEUWS VAN DE  
MAAND**

Sagre



## CAMPOTOSTO

Campotosto, in het hart van het Nationale Park van de Gran Sasso en de Monti della Laga, is vooral bekend om drie dingen: het meer, de mortadella en, helaas ook, de aardbevingen in 2009 en 2016.

Het Lago di Campotosto is een groot niet natuurlijk meer, dat hoog ligt: maar liefst 1300 meter boven de zeespiegel. Men is begonnen met de aanleg ervan in de dertiger jaren, om hydro-elektrische energie op te wekken voor de omgeving. Het is nu beschermd gebied, omdat het rijke flora en fauna kent. Langs de evers van het meer zijn vele plekken voor kampeerders en campers. Het is ook een geliefd gebied voor mensen die houden van surfen en kanovaren.

In Campotosto en omgeving wordt al ruim vijf eeuwen lang een bepaalde mortadella gemaakt, die typisch voor de streek is. Ze worden ook wel 'coglioni di mulo' (ballen van een ezel) genoemd, maar het typische zit 'm niet in vorm. De mortadella wordt gemaakt van varkens, die in het gebied van de Monti della Laga gehouden worden. Elke worst weegt ongeveer 330 gram, is eivormig en heeft een fijne structuur. Midden door de worst loopt een stuk spek en dat maakt de worst anders dan de andere. Als je de worst doorsnijdt, is ie rood-roze van kleur, terwijl in het midden duidelijk de witte strook spek te zien is. De mortadella's worden niet in grote hoeveelheden gemaakt: er zijn niet veel 'Campotostari' die de traditie voortzetten.



## Cappuccino freddo

### Cappuccino freddo

70 gram suiker

Een eetlepel oploskoffie

Dit samen voegen.

150 gr ijsblokjes toevoegen en met een stevige machine hakken (blender o.i.d.)

Doe het dan over in een kom

360 ml verse volle melk

toevoegen, dit met een mixer door elkaar mengen.

Giet het over in kopjes en

bedek het met een

slagroomtoefje. Paar

chocolade koffie boontjes erop

en je hebt een heerlijk fris

nagerecht of tussendoortje!



<i>Caffetteria</i>	
Caffè	€ 0,90
Decaffeinato	€ 1,00
Marocchino	€ 1,00
Caffè Treviso	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 1,50
Caffè Freddo	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,10
Cappuccino Orzo o Deca	€ 1,50
Cappuccino Ginseng	€ 1,80
Cappuccino Freddo	€ 1,50
Caffelatte	€ 1,50
Latte Macchiato	€ 1,00
Latte	€ 1,00
Caffè Latte Freddo	€ 2,00
Infuso	€ 1,50
Cioccolato Caldo	€ 1,80
Thè Freddo	€ 1,70







## NIEUWS

### Sagre e feste

in de zomer heb je in Italië allerlei feesten. Sagra della birra, festa di pizza, sagra di polenta, sagra di sagre (feest van de feesten ;) sagra di lu stennemasse (feest van de deegroller, in dialect) sagra di arrosticini, sagra degli spaghetti, kortom als je het kunt eten of drinken wordt er wel een feest aan gekoppeld. Er staan dan op een plein in de dorpjes lange tafels met banken (zoals bij bierfeesten) er zijn kraampjes waar je het eten kunt krijgen en natuurlijk een bar voor het drinken. Vaak is er ook live muziek en dat samen met een heerlijke temperatuur maakt het erg sfeervol. Je schuift aan waar plek is. In juni beginnen de feesten te komen en het gaat door tot in de herfst, feest van de truffel of van de kastanjes...

In de maanden juli en augustus is er altijd wel ergens in de buurt een feest.

