

944.50.5  
644.801(450)

*Martina Meuth*  
*Bernd Neuner-Duttenhofer*

# TOSKANA

Küche, Land und Leute

Photos von Ulrich Kerth

644.801

Kulinarische Landschaften

---

Droemer Knaur

# Inhalt

## Frühling: Seite 12-71

Monticchiello: Bauernküche · Monte Amiata · Saturnia und »Due Cippi« · Pitigliano · Argentario: einfache Fischküche · Etrusker in Populonia · Destillerie · Frühlingsküche · Menschen in San Gimignano · Im Weingut Monsanto · Markt in Greve · Viareggio: Strandleben, »Romano«: Fisch auf die feine Art

## Sommer: Seite 72-151

Volterra · Pisa: Markt und bei »Sergio« · Pecorino, Brot, Focaccia: auf die alte Art · Wein und Öl: Badia a Coltibuono, zu Gast bei Lorenza de' Medici · Im Weingut Castellare · Siena und der Palio, Essen in der Contrada · Küche der Verlorenen: Frateria di Padre Eligio in Cetona

## Herbst: Seite 152-191

Lunigiana: Käse an der Autobahn · Carrara: die Marmorbrüche · Lucca: bei »Solferino« · Montecatini: Badeleben · Florenz: Läden, Menschen, Produkte · Die Schlösser der Frescobaldi: Sekt, ländliche Küche und der Wein · Montagliari: Vin Santo · Montepulciano: der noble Wein und »La Diva«, die einfache Trattoria · Chianciano: »La Casanova«, elegante Küche · Bäuerliches Leben: Arbeit auf dem Feld, die echte Polenta, in der antiken Metzgerei · Montalcino und Sant' Antimo · »La Chiusa«, traditionelle Küche auf moderne Art

## Winter: Seite 192-245

Trattoria »Montagliari«, die Küche der Bauern · Baronessa Ricasoli, Casciano: die Küche des Adels · Arezzo: Markt · Tricafé: der beste Espresso Italiens · Catinari: das feinste Konfekt · »Procacci«, Florenz: die edelsten Brötchen · »Enoteca Pinchiorri«: regionale Küche im Luxusrestaurant · Gaiole, »Badia a Coltibuono«: ganz einfach, Winterküche · Artimino, »La Delfina«: Küche mit Geschichte

Landkarte der Weinbaugebiete	246
Adressverzeichnis	246
Landkarte Toskana	247
Ricette	248
Rezepte	249
Stichwortverzeichnis	250
Bibliographie	251

