

CULINARIA
Italia
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

INHALT

Abkürzungen und Mengenangaben	4	TRENTINO • ALTO ADIGE TRENTINO • SÜDTIROL	64	VAL D AOSTA AOSTATAL	
VORWORT	9	Kohl und Kartoffeln	68	Brotsuppen	
FRIULI • VENEZIA GIULIA		Brot, Knödel und Mehlsuppen	70	Roggenbrot	
FRIAUL • JULISCH VENETIKN	10	C erste	72	Alpenkäse	
Bohnensuppen	14	Den Winter austreiben	74	Typisches aus dem Aostatal	
Der größte Frico der Welt	15	Süd tiroler Bauernspeck	76	Aus Küche und Räucherammer	
Schweinefleisch	16	Polenta	77	Terrassen in schwindelnder Höhen	
Mais	18	Äpfel	78	Desserts	
An der Küste	20	Spirzenweine aus Südtirol	80	Kräuter gegen Kälte	
Weinbau im Grenzland	22	Teures Weinland im F.tschtal	82	Gran San Bernardo	
Süße Köstlichkeiten	24	LOMBARDIA LOMBARDEI	84	PIEMONTE PIF.MONT	
GRAPPA	26	Spargel	88	Castelmagno	
VENEZIA • VENETO		Risotto alla Milanese	90	Gorgonzola	
VENEDIG UND VENETIKN	30	Coroletta alla Milancsc	92	Trüffeln	
Harrys Bar	34	Das Feinkostimperium Peck	94	REISANBAU	
Die Osteria da Fiore	36	Wurst und Käse	96	REISSORTEN	
PANINI	38	Panettone	98	Fleisch und Geflügel	
Carnevale	40	Polci	99	Grissini	
Glas aus Murano	44	Die Lomellina	100	Dolci	
Bigoli — Hausgemachte Nudeln	46	Gänsezucht	101	Konfiserie	
Venezianische Polenta	47	IM RISTORANTE	102	Alessi — Design für die Küche	
Leben in der Lagune	48	DER ARBEITSTAG EINES KÜCHENCHEFS	104	Essig	
Fischhandel	50	Cremona und seine Köstlichkeiten	108	Piemont — Königreich des Nebbiolo	
Früchte des Meeres	52	Biscotti - Kekse	109	Barbera, Dolcetto, Gavi & Co.	
Gemüse aus der Po-Ebene	54	Die Gonzaga in Mantua	110	Wermut und Vermouth	
Fischerei und Jagd im Valle Salsa	58	Süßwasserfisch	113	LIGURIA UGURIF.N	
Weine aus dem Veneto	60	Das Veltm	114	Jagd auf den blauen Fisch	
Prosecco	62	Italiens kleine Champagne	116	Kolumbus' Kombüse	
		Weinbau in der Lombardei	117	Moderne Bordküchen	
		Camoari — was sonst?	118		

Olivenöl	172	Pilze	235	LAZIO • ROMA	
Pesto und andere Saucen	174	Die Rinder aus dem Chianj-T.il	236	LATIUM • ROM	
Pasta und Focaccia	176	Die Rinder der Maremma	237	Die Küche der alten Römer	
Gemüse	178	Schweinefleisch	238	Römische Gastlichkeit	
Desserts	180	STILLEBEN	242	ANTIPASTI	
Weinbau im Land der Seefahrer	182	Der Palio di Siena	244	KAFFEE	
		Panforte	245	DIE ESPRESSO-MASCHINE	
EMILIA-ROMAGNA	184	WEINBAU IN ITALIEN	246	Artischocken	
Tcigwaren	188	Superstar Chianti	248	Eine Nudelpassion	
DIE NUDEL AN SICH...	190	Brunello und andere Weine	250	Die Küche der Päpste	
Uarilla	196			Bartolomeo Scappi	
Parmigiano Reggiano	198	UMBRIA	252	Der Campo de' Fiori	
Prusciutto di Parma	200	UMBRIEN	256	La dolce vita	
Culatello	201	Norcineria	258	Die Nachfahren des Falerners	
Bologna, la Grassa	202	Das schwarze Gold aus Norcia	260	ABRUZZO • MOLISE	
Christoforo <i>th</i> Messisbugo	206	Linsen aus Castelluccio	261	ABRUZZEN • MOLISE	
Valli di Coniaccchio	208	Dinkel	262	Schafe und Ziegen	
Moderne Nahrungsmittelindustrie	210	Süßwasserfisch	264	Chitarra, Ccpha und Rintrocilo	
Süßes	212	Spirituelles und leibliches Wohl	267	Safran	
Aceto balsamico	214	Perugia - die Stadt der Schokolade	268	Aus Metzgerei und Molkerei	
Wein	216	Das Weinmuseum von Torgiano	269	Bonbons, Dragees und Konfekt	
		Von Orvieto bis Montefalco		Bunte Kunstwerke	
TOSCANA		MARCHE	270	Zwischen Norden und Süden	
TOSKANA	218	MARKEN	274	CAMPANIA	
Brot	222	Fischsuppen und andere Köstlichkeiten	276	KAMPANIEN	
MYTHOS ÖL	224	Beatrices Lieblingsgerichte	277	Maccheroni und Spaghetti	
Toskanisches Olivenöl	225	Urbino	278	TOMATEN	
OLIVENERNTE	226	Gioacchino Rossini	280	Pizza	
Die Küche der Renaissance	228	Käse	281	Miesmuscheln und anderes Meeresgetier	348
Kräuter	230	Wurst- und Schinkenspezialitäten	282	Mozzarella	351
Pinzinjonio	232	Die gefüllten Oliven aus Ascoli Piceno	284	Capri	352
Gemüsespezialitäten	233	Süßes	286	Nüsse aus Irpinien	354
Käse	234	Adriaweine zwischen Nord und Süd			

Baba und Pastiera	354	Schwertfischfang	408	FISCH VORBEREITEN
Im Schatten des Vesuv	356	MEERESFRÜCHTE VORBEREITEN	412	UTENSILIEN ZUR FISCHZUBEREITUNG
Wenige Perlen am Vulkan	357	Zitruslikör	414	Langusten
		Süßes	415	Obst und Gemüse
PUGLIA APULIEN	358	Melonen	416	Süßigkeiten
Weizen	362	Kalabriens Weine	418	Sonneninsel mit Weinbau
Öffentliche und geheime Öfen	364			11 vino dello zio
Pasta	366	SICILIA SIZILIEN	420	WASSER
Gemüse und Hülsenfrüchte	368	Thunfisch	424	
Olivenöl	369	Fisch aus drei Meeren	426	
Miesmuschelfarmen	370	Salz	428	ANHANG
Austern	372	Primi Piatti ans neun Provinzen	430	KÜCHENTALIENISCH
Trabucchi	374	Opulente Küche	432	KÜCHENTECHNIKEN
Tafeltrauben	376	Kürbis und Zucchini	436	BIBLIOGRAPHIE
Der Garten Eden der Römer	378	Sizilianische Gernüseküche	437	BILDNACHWEIS
		Zitrusfrüchte	438	TEXTNACHWEIS
BASILICATA BASILIKATA	380	Kaktusfeigen	442	DANK
Peperoncino	384	Heute wird's was geben ...	443	REGISTER
Die Lucanica	386	Das süße Kirchenjahr	444	ÜBERSICHTSKARTE
Glückliche Schweine	387	Marzipan aus Martorana	446	
Brot	388	EIS	448	
Süßwaren	389	Weinbau	450	
Nudeln hausgemacht	390	Marsala	452	
Lamm	392			
HONIG	394	SARDEGNA SARDINIEN	454	
Hellenischer Wein	396	Hirtenküche	458	
		Sardisches Brot	460	
CALABRIA KALABRIEN	398	Carta da Musica	460	
Auberginen	402	Die Festtagsnudel	462	
Vom Ritus des Brotbackens	404	Pasta	463	
Frühstücken gibt Kraft	406	Käse und Wurst	464	
Bohnen	407	Frischer Fang	466	