

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

DIE GESCHICHTE  
DER ITALIENISCHEN  
KÜCHE - EIN COMIC

VON ETRUSKISCHEN TAGLIATELLE BIS ZU TIRAMISÙ







ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Redaktion  
**Paolo Petroni**

Wir danken den Mitgliedern des  
Studienzentrums der Akademie der  
italienischen Küche  
für ihre Geschichtsbeiträge:  
**Elisabetta Cocito, Gigi Padovani,  
Morello Pecchioli, Giancarlo Saran,  
Aldo E. Tammaro, Roberto Zottar**

Cover und Layout  
**JDT, Mailand**

Titelblattillustrationen  
**Federico Pietrobon**

Übersetzt von  
**Way2Global S.r.l. SB**

Die Ausgabe dieses eBooks ist auch dank  
der Förderung des italienischen  
Ministeriums für Auswärtige  
Angelegenheiten und Internationale  
Kooperation entstanden



Ministry of Foreign Affairs  
and International Cooperation

Deutsche Ausgabe  
© 2023 **Accademia Italiana della Cucina**

Originaltitel „**Storia della cucina italiana a fumetti**“  
© 2021 **Accademia Italiana della Cucina**

20124 Mailand, Via Napo Torriani, 31  
Tel.: 02 6698 7018  
[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)  
[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

Deutsche Erstausgabe: Januar 2023

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

DIE GESCHICHTE DER  
**ITALIENISCHEN  
KÜCHE**  
EIN COMIC

VON ETRUSKISCHEN TAGLIATELLE BIS ZU TIRAMISÙ

KONZERT UND LEITUNG  
PAOLO PETRONI

ILLUSTRATIONEN  
FEDERICO PIETROBON

HANDLUNG UND TEXTE  
MARCO MADOGGIO





## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Die **Akademie der italienischen Küche** wurde 1953 vom Journalisten und Schriftsteller Orio Vergani gegründet. Ihr Ziel ist es, italienische Traditionen in Italien und in der ganzen Welt zu schützen und zu fördern.

Heute hat die Akademie über 7500 Mitglieder in 50 Ländern. Die Mitglieder der Akademie, die nicht als professionelle Köch\*innen oder Gastronom\*innen arbeiten können, sind über 225 Vertretungen in Italien und 90 im Ausland aktiv.

Die Akademie präsentiert sich online auf ihrer Website ([www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)) und bietet eine **App** zum kostenlosen Download auf Tablets und Smartphones.



**Die italienische Küche ist heute eine der am weitesten verbreiteten und beliebtesten der Welt.** Die Zutaten für unsere Gerichte sind in jedem Land und in jeder Stadt erhältlich, und italienische Restaurants locken Gäste an, ganz gleich, wo sie sich befinden.

Dieser beeindruckende Erfolg ist das Ergebnis einer langen und komplexen Geschichte.

Die Wurzeln der **faszinierenden Erzählung der italienischen Küche, die zum ersten Mal in Form eines Comics vorliegt**, liegen weit in der Vergangenheit in der Antike. **Die Geschichte beginnt etwa vor 3000 Jahren mit den Etruskern**, die bereits Pasta und andere Gerichte zubereiteten, die bis heute beliebt sind; es geht weiter mit **den Römern, den Arabern auf Sizilien, dem Mittelalter und den üppigen Banketts der Renaissance**. Mit der Ankunft von Lebensmitteln vom amerikanischen Kontinent im 16. Jahrhundert änderten sich unsere Essgewohnheiten allerdings radikal.

**Tomaten, verschiedene Bohnen, Kartoffeln, Mais, Schokolade** und viele andere Zutaten **krempelten unsere Küche komplett um**. Es ist außerdem faszinierend zu verfolgen, wie **die Nahrungsmittelindustrie seit dem späten 19. Jahrhundert die Art und Weise, wie wir jeden Tag essen, vereinfacht, unterstützt und beeinflusst**.

Am Ende unserer Reise durch die Geschichte bieten wir einen kleinen Einblick in **die Gerichte, die heute unsere traditionelle Küche am ehesten repräsentieren**. Wir laden Sie herzlich ein, sie selbst auszuprobieren!

**Paolo Petroni**

Präsident der Akademie  
der italienischen Küche

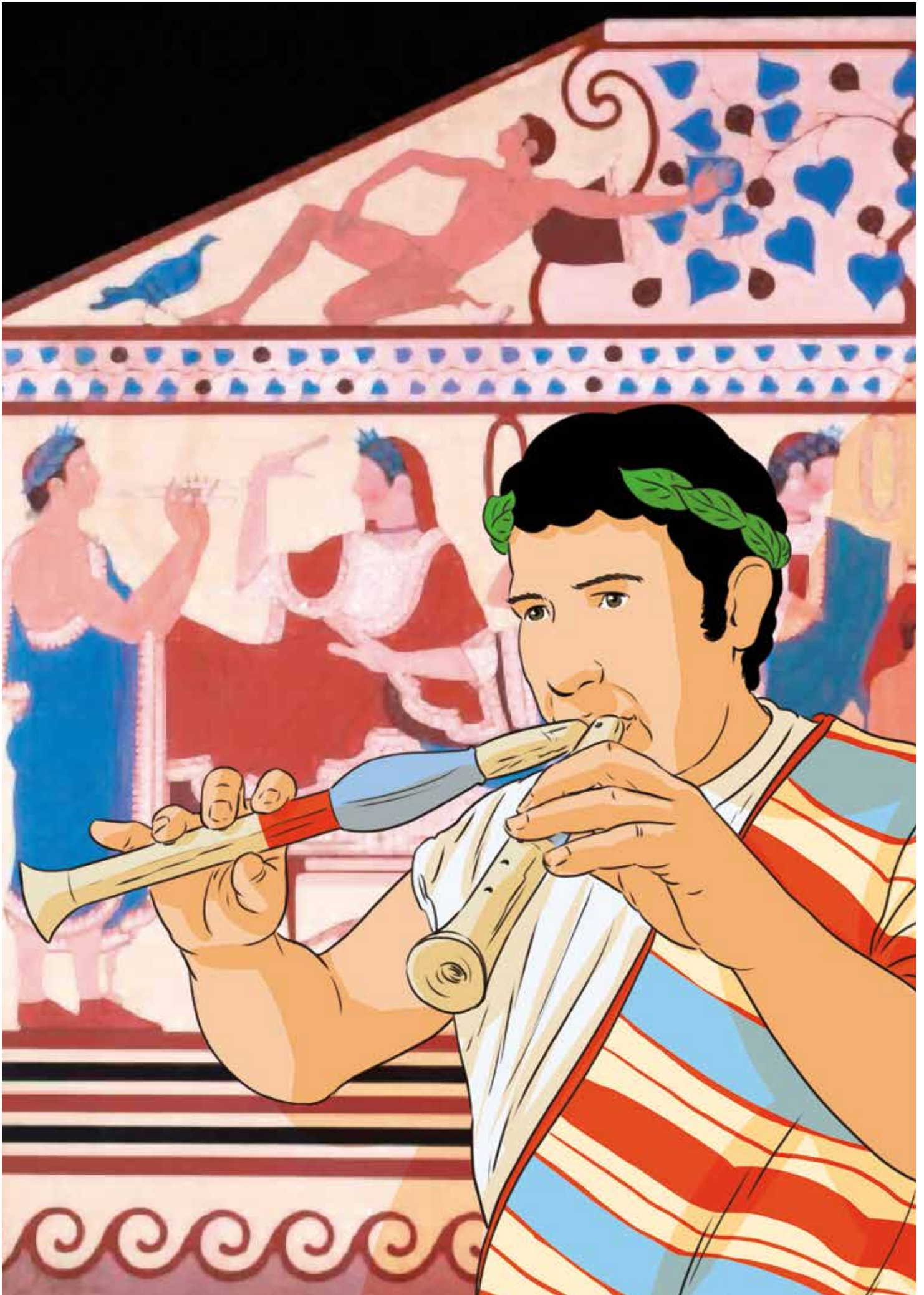




# INHALT

DIE ETRUSKER	9
DIE RÖMER	19
DAS MITTELALTER	25
DIE ARABER	33
DIE RENAISSANCE	42
LEBENSMITTEL AUS DER NEUEN WELT	58
DIE MITTELSCHICHT UND DIE GEBURT VON RESTAURANTS	82
DAS 20. JAHRHUNDERT UND DIE KÜCHE DER GEGENWART	116
TRADITIONELLE ITALIENISCHE GERICHTE	169





## DIE ETRUSKER

VOR 3000 JAHREN LEBTEN DIE ETRUSKER IN MITTELITALIEN. IN DER PHASE IHRER GRÖßTEN EXPANSION ERSTRECKTE SICH IHR TERRITORIUM VON DER PO-EBENE BIS NACH NEAPEL. ZU DIESER ZEIT, IM 5. JAHRHUNDERT V.CHR. WAR TARQUINIA EINE DER GRÖßTEN UND WICHTIGSTEN STÄDTE.



DANK DER GEMÄLDE UND FLACHRELIEFS, DIE IN DEN PRÄCHTIGEN GRABSTÄTTEN IN IHREN GROßARTIGEN NEKROPOLN GEFUNDEN WURDEN, KONNTEN WIR IHRE GESCHICHTE REKONSTRUIEREN.



DIE ETRUSKER WAREN EIN GROßARTIGES VOLK UND BETRIEBEN HANDEL, LANDWIRTSCHAFT (GERSTE, HART- UND WEICHWEIZEN) UND VIEHZUCHT.

AUCH DIE JAGD WAR WICHTIG. WILDVÖGEL WIE ENTEN, KRÄHEN UND SPATZEN WAREN FAVORITEN, EBENSO WILD WIE SCHWARZWILD, ROTWILD UND HASEN.

DIE VERSCHIEDENEN TIERE WURDEN MIT NETZEN, HUNDEN, BOGEN UND...

SCHLEIDERN  
GEFANGEN.

PAPA,  
ICH BIN  
BEREIT!

LASST  
DIE HUNDE  
LOS!

TREFFER!

ARF  
ARF ARF

GUTER SCHUSS!  
ARTHUMES\* HAT  
DEINE HAND  
GEFÜHRT!

EINE ENTE!  
LEG SIE  
ZU DEN ANDEREN.

DAS BANKETT  
HEUTE ABEND  
WIRD DES  
NEUEN LEBENS,  
DAS WIR FEIERN,  
WÜRDIG SEIN!

JA,  
HERR.

SEINE FRAU HATTE EINIGE  
TAGE ZUVOR IHREN ZWEITEN SOHN  
GEBOREN UND...

\*GÖTTIN DER JAGD

...EINER DER GRÜNDE FÜR EIN ÜPPIGES BANKETT WAR FÜR DIE ETRUSKER TATSÄCHLICH DIE GEBURT EINES NEUEN FAMILIENMITGLIEDS.

ANDERE WAREN ZU EHREN DER TOTEN, FÜR EINE HOCHZEIT, ZUR ANKUNFT EINES WICHTIGEN GASTES UND ZUR STÄRKUNG PERSÖNLICHER UND GESCHÄFTLICHER VERBINDUNGEN.



AUF DEM RÜCKWEG WOLLEN DIE JÄGER FISCH KAUFEN.



DENN MEERES- UND SÜßWASSERFISCHE WAREN EBENFALLS ESSENTIELL. GEFANGEN WURDEN VOR ALLEM TUNFISCH, BRASSEN, BARBEN, SCHWERTFISCH, MURÄNEN, KARPFFEN, HUMMER UND SCHALENTIERE.

MAN VERWENDETE ANGELN, SPEERE UND NETZE, JE NACH FISCHART UND ORT.



ALLE MORGENS ERJAGTEN UND GEKAUFTEN TIERE WERDEN ZUBEREITET UND DEN GÄSTEN ANGEBOTEN UND SO DAS BEREITS ÜPPIGE MAHL KOMPLETTIEREN.

WAS WIRD ES GEBEN? DAS WISSEN WIR BALD. DIE EXPEDITION IST FAST ZU HAUSE.



DIE FEUER IN DER KÜCHE WURDEN VOR DEM SONNENAUFGANG ENTFACHT UND ERLOSCHEN ERST ABENDS NACH DER ABREISE DER GÄSTE.

DIENER BRATEN WILDSCHWEIN AM SPIEß UND SCHMOREN ZIEGEN- UND SCHWEINEFLEISCH.

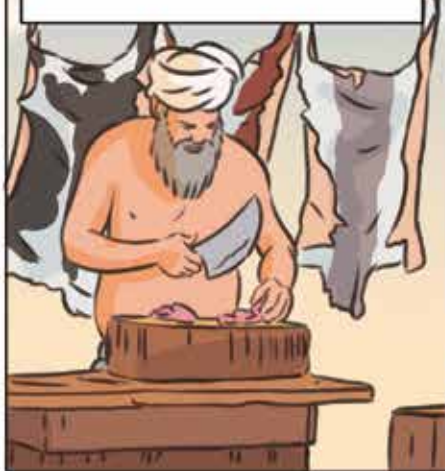


ZIEGEN WERDEN ZUSAMMEN MIT SCHAFEN GEHALTEN. AUS IHRER MILCH MACHTE MAN KÄSE, IHR FELL WURDE ZU WOLLE GESPONNEN.

GEGESSEN WERDEN AUßERDEM HÜHNER, SIEBENSCHLÄFER, IGEL UND STACHELSCHWEINE.

DAS FLEISCH BRAUCHT MEHR SAFT: ES IST ZU TROCKEN.

SOLL ICH MEHR FETT DAZUGEBEN?



RINDFLEISCH WAR ALLERDINGS NICHT VERBREITET, DA DIE OCHSEN BEI DER FELDDARBEIT GEBRAUCHT WURDEN.



NEIN, NUR ETWAS MEHR ÖL UND LORBEER.



PAPA, WO IST MAMA? ICH MUSS IHR ERZÄHLEN, WAS ICH GESCHOSSEN HABE!

SIE WIRD IN DER KÜCHE SEIN: SIE WILL JEDES GERICHT ABSCHMECKEN!



STIMMT!



WIE LÄUFT ES HIER?



DIE ZWIEBELN UND KAROTTEN SIND FERTIG. DIE ERBSEN SIND GESCHÄLT.

PERFEKT! VERGESST NICHT, DIE KAROTTEN MIT PETERSILIE UND KORIANDER ZU WÜRZEN...



UND DENKT AN MYRTENBEEREN UND KREUZKÜMMEL FÜR BRASSEN UND TUNFISCH.

JA, HERRIN...

OH, DIE SÜßE SAUCE!



MAMA, MAMA! ICH HABE EINE ENTE GESCHOSSEN!

WIRKLICH?!

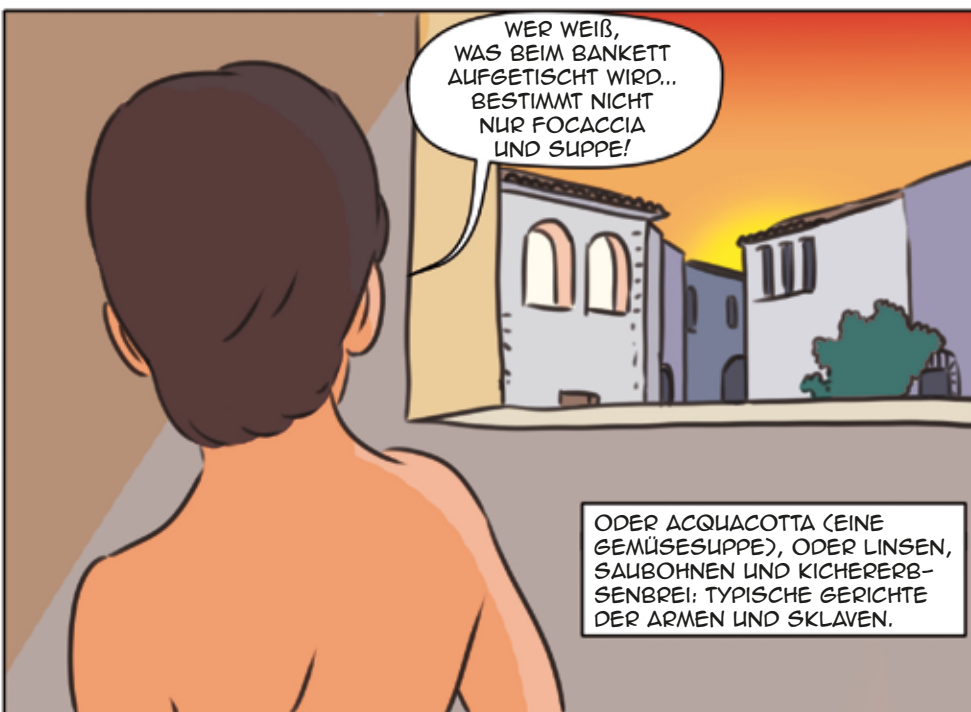
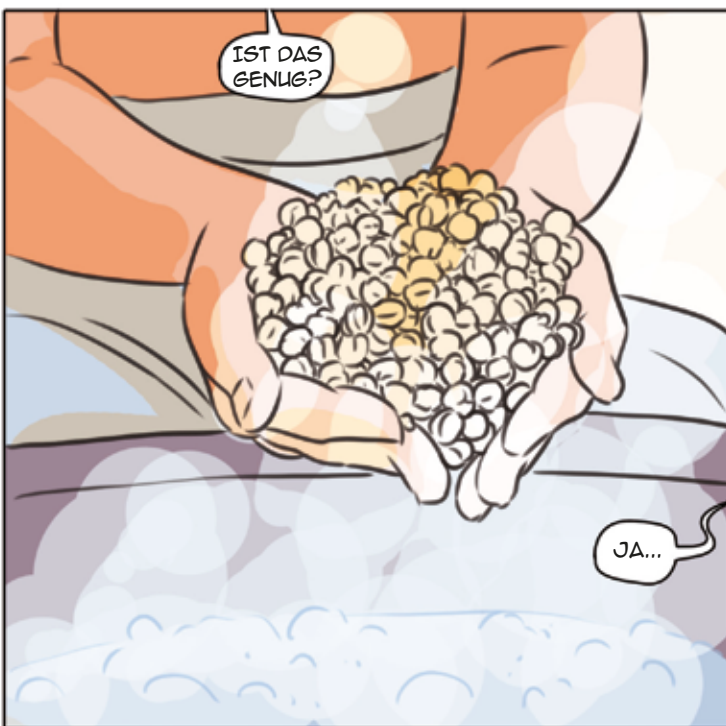


JA, MIT DER SCHLEUDER UND...



AH! KEINE SAUCEN! NICHT SÜß, NICHT SALZIG, NICHT WÜRZIG!

VOR DEM ESSEN WIRD NICHT GENASCHT!





DIE MUTTER HAT RECHT! DIE MÄGDE BEREITEN GERADE DIE ZUTATEN AUF DEM TISCH VOR.



SIE VERKNETEN SIE ZU EINEM KOMPAKTEN TEIG...



...ROLLEN DIESEN MIT EINEM WELHOLZ DÜNN AUS...

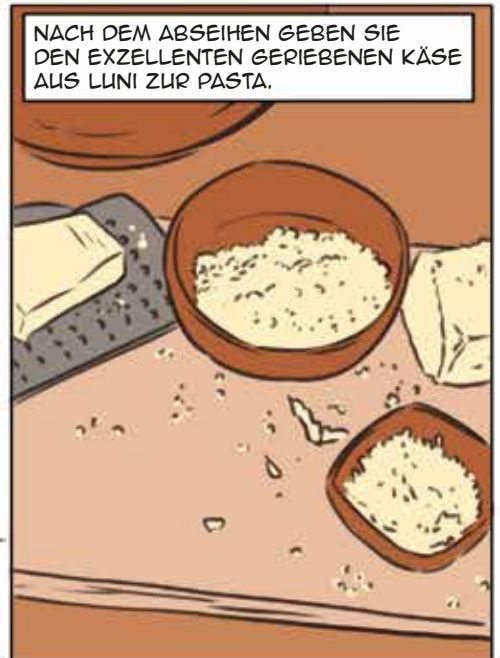


...SCHNEIDEN IHN MIT EINEM GEZAHNTEN SCHNEIDRAD IN STREIFEN...



... UND GAREN DANN DIE STREIFEN IN KOCHENDEM WASSER.

EINE UNGLAUBLICH MODERNE METHODE, REKONSTRUIERT MIT DEN FUNDSTÜCKEN AUS EINEM ETRUSKISCHEN GRAB BEI ORVIETO.



NACH DEM ABSEIHEN GEBEN SIE DEN EXZELLENTEN GERIEBENEN KÄSE AUS LUNI ZUR PASTA.



DIE GÄSTE SIND IM TRICLINIUM UND HABEN ES SICH AUF KLINE BEQUEM GEMACHT. WIR TRAGEN BALD DIE SPEISEN AUF!



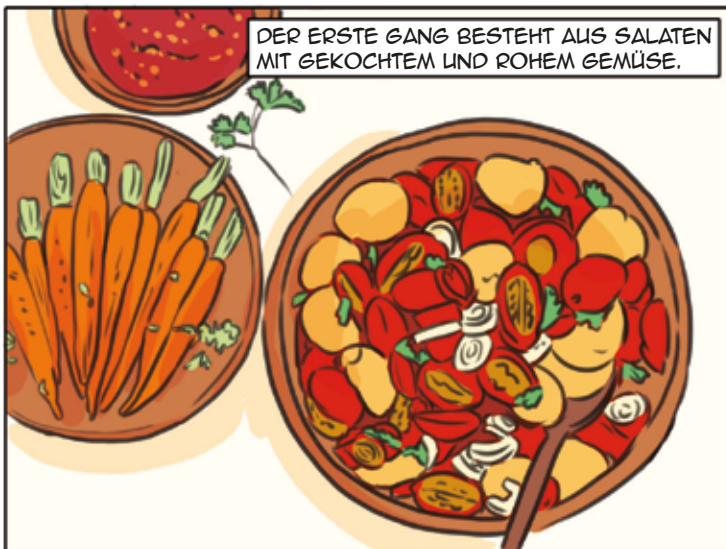
TATSÄCHLICH, ALLES IST BEREIT, MAN WARTET NUR NOCH AUF DAS ZEICHEN DES FAMILIENOVERHAUPTS...



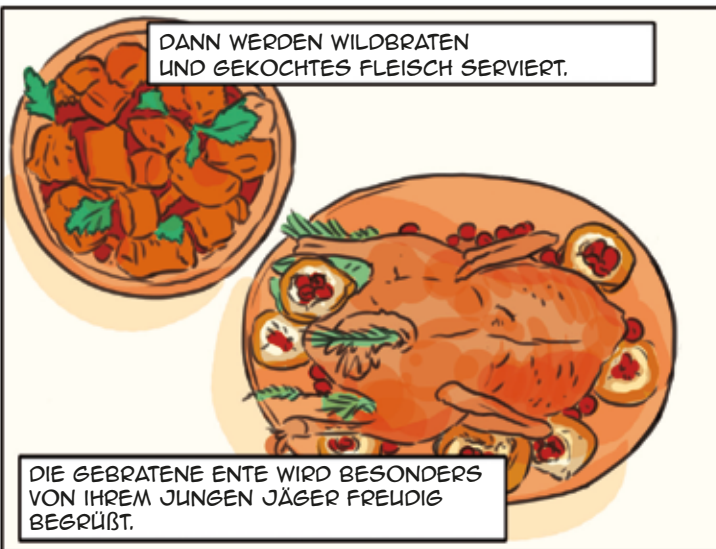
...DAS AUCH PÜNKTLICH KOMMT.



DER ERSTE GANG BESTEHT AUS SALATEN MIT GEKOCHTEM UND ROHEM GEMÜSE.

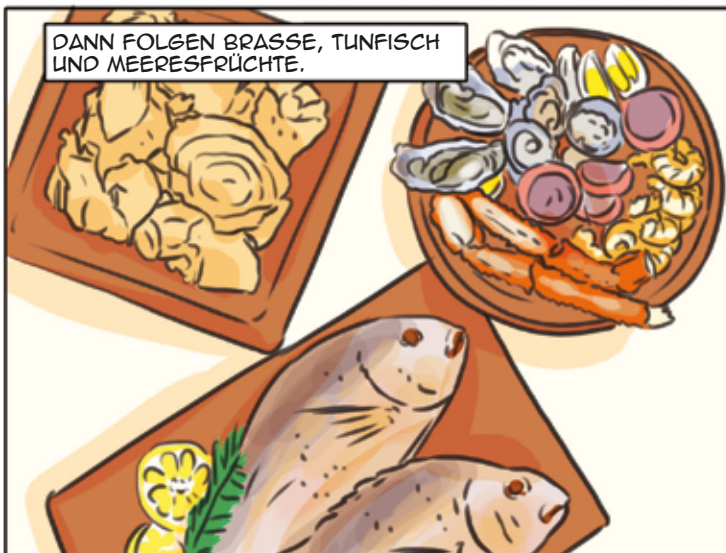


DANN WERDEN WILDBRATEN UND GEKOCHTES FLEISCH SERVIERT.

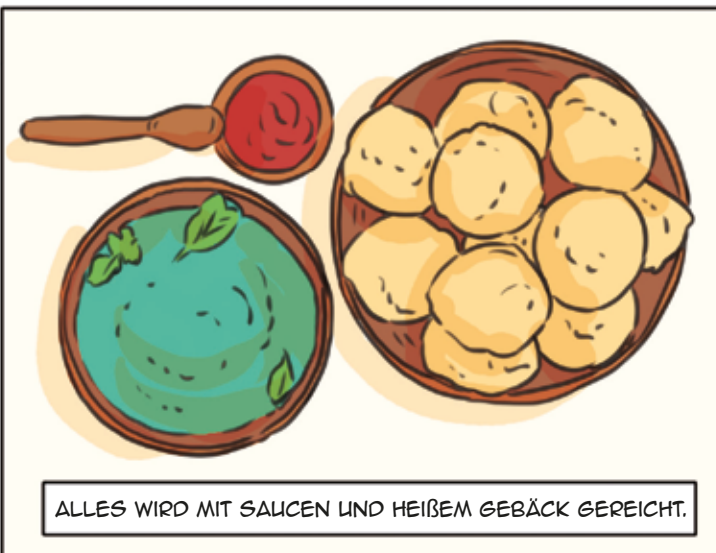


DIE GEBRATENE ENTE WIRD BESONDERS VON IHREM JUNGEN JÄGER FREUDIG BEGRÜßT.

DANN FOLGEN BRASSE, TUNFISCH UND MEERESFRÜCHTE.



ALLES WIRD MIT SAUCEN UND HEIßEM GEBÄCK GEREICHT.



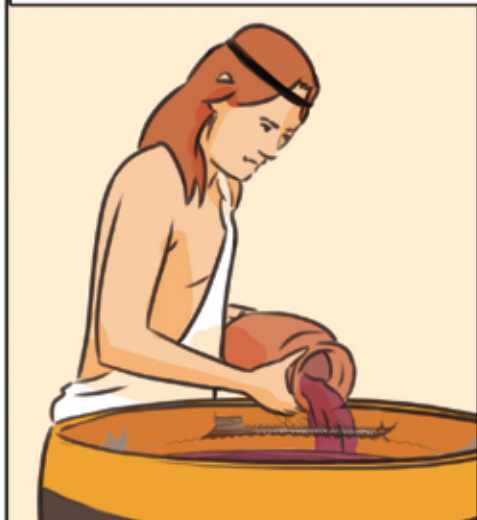
KLÄNGE VON ALLOS (EINER DOPPELFLÖTE), TAMBURIN UND LYRA SOWIE DIE GRAZILEN BEWEGUNGEN GRIECHISCHER TÄNZERINNEN BEGLEITEN DAS MAHL.



ZWISCHEN DEN GÄNGEN REICHEN DIENER SCHALEN MIT DUFTWASSER, DAMIT DIE GÄSTE SICH DIE HÄNDE WASCHEN KÖNNEN.



WEIN IST UNENTBEHRLICH. IN EINEM GEFÄß, DAS ALS ‚DINOS‘ BEZEICHNET WIRD, WIRD ER JE NACH STÄRKE VOM ‚LEITENDEN DIENER‘ MIT WASSER GEMISCHT.



EINER DER GÄSTE ERHEBT DAS GLAS.



AUF DAS NEUGEBORENE! MÖGEN TINIA\* UND DIE PENATEN\*\* IHN IMMER BESCHÜTZEN!

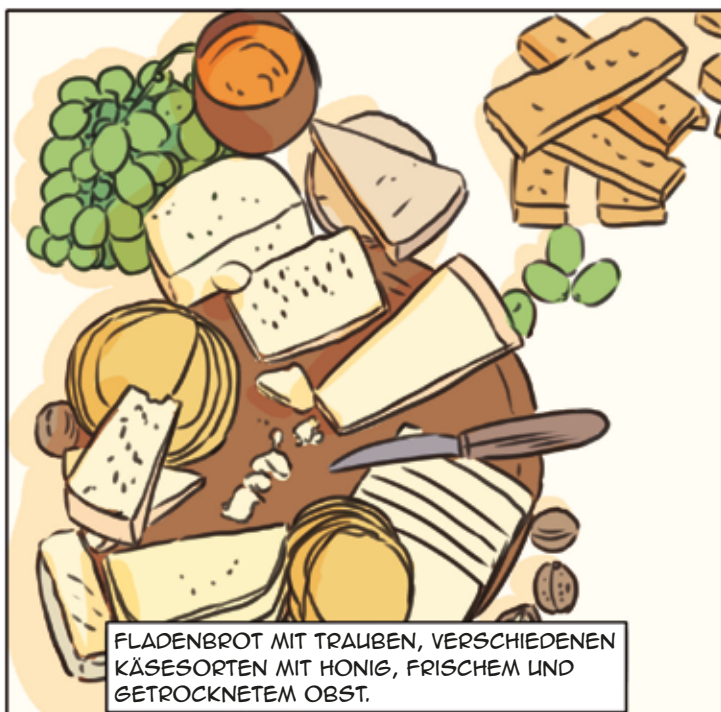
\*ZEUS; \*\*AHNENGEISTER, DIE DAS HEIM SCHÜTZEN



UND SCHLIEßLICH DER NACHTISCH.



KUCHEN GEFÜLLT MIT TRAUBEN, GRANATÄPFELN, PFLAUMEN. PFANNKUCHEN MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND HONIG.



FLADENBROT MIT TRAUBEN, VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN MIT HONIG, FRISCHEM UND GETROCKNETEM OBST.

DER JUNGE - VON FEST UND MORGENLICHER JAGD NOCH VOLL DER EUPHORIE - WILL ENDLICH ZUM ERSTEN MAL WEIN PROBIEREN.



HALT, MEIN SOHN!  
DU BIST NOCH ZU JUNG  
FÜR WEIN.  
DEINE ZEIT KOMMT NOCH.  
SCHÜTTE IHN ZURÜCK!

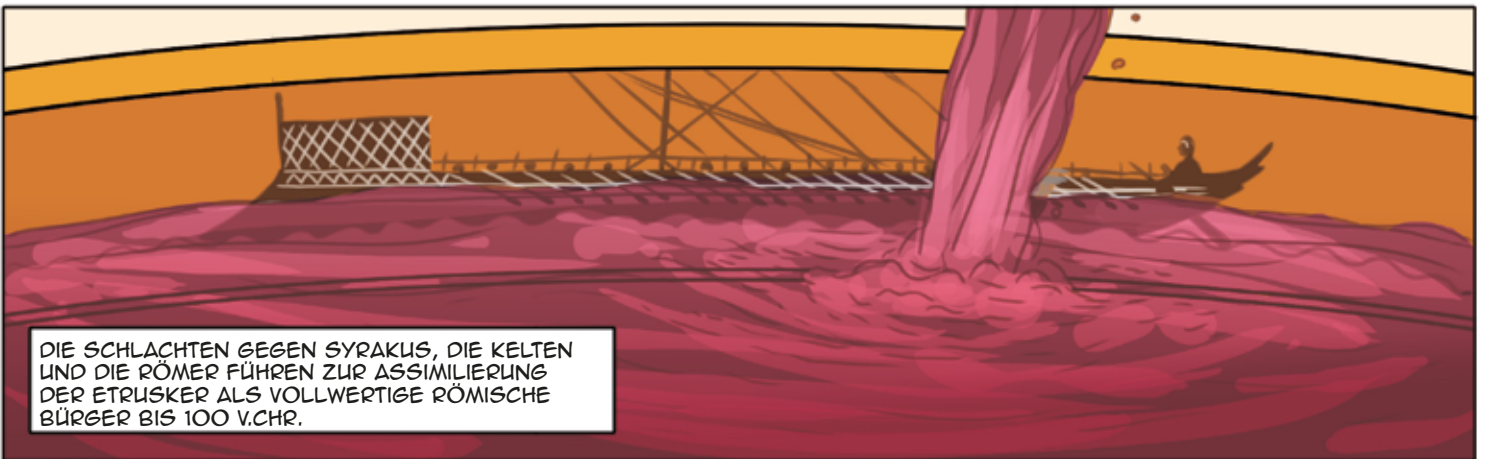


TATSÄCHLICH WIRD ER BEI WEITEREN BANKETTS NOCH DIE GELEGENHEIT HABEN, DOCH ES KOMMEN HARTE ZEITEN AUF SEIN VOLK ZU.



DIE GLANZVOLLSTE ZEIT DER ETRUSKER GEHT LANGSAM ZU ENDE - SO WIE DIESES BANKETT.

DIE SCHLACHTEN GEGEN SYRAKUS, DIE KELTEN UND DIE RÖMER FÜHREN ZUR ASSIMILIERUNG DER ETRUSKER ALS VOLLWERTIGE RÖMISCHE BÜRGER BIS 100 V.CHR.



EINE FORTSCHRITTLICHE ZIVILISATION, MIT EINER RAFFINIERTEN, VIELFÄLTIGEN UND KÖSTLICHEN KULINARIK, WIRD VERWÄSSERT, VERLIERT IHR UREIGENSTES AROMA FÜR IMMER, WIE DER WEIN, DER VERDÜNNT WURDE, WENN ER ZU STARK WAR.



# DIE RÖMER

DIE ETRUSKISCHE KÜCHE HAT DIE DER RÖMER STARK BEEINFLUSST. DIESE ERREICHTE IHRE GRÖßTE PRACHT IN DER KAISERZEIT. BESONDERS IN...

ROM. 90 V. CHR.

DASS WIR DIES UND ALLES ANDERE ÜBER DIE RÖMISCHE KÜCHE WISSEN, VERDANKEN WIR DER UNSCHÄTZBAREN ARBEIT DES RÖMISCHEN KOCHS UND SCHRIFTSTELLERS MARCUS GAVILIUS APICIUS.

DIE ETRUSKER LEHRTEN DIE RÖMER SOGAR DAS BROTBACKEN, DAS SICH VON EINFACHEM FLADENBROT AUS WILDEM GETREIDE ZU DEM BROT ENTWICKELTE, DAS WIR NOCH HEUTE ESSEN.



DAMALS GAB ES DREI ARTEN BROT:

DAS DUNKLE ‚PLEBEIUS‘ ODER ‚RUSTICUS‘, AUS VOLLKORN UND MANCHMAL HÜLSENFRÜCHTEN FÜR DIE ÄRMSTEN, DAS ‚SECUNDARIUS‘, AUS WEIßEM, NICHT SEHR FEINEM MEHL, UND DAS ‚PANIS CANDIDUS‘, AUS DEM FEINSTEN MEHL GANZ OHNE KLEIE.

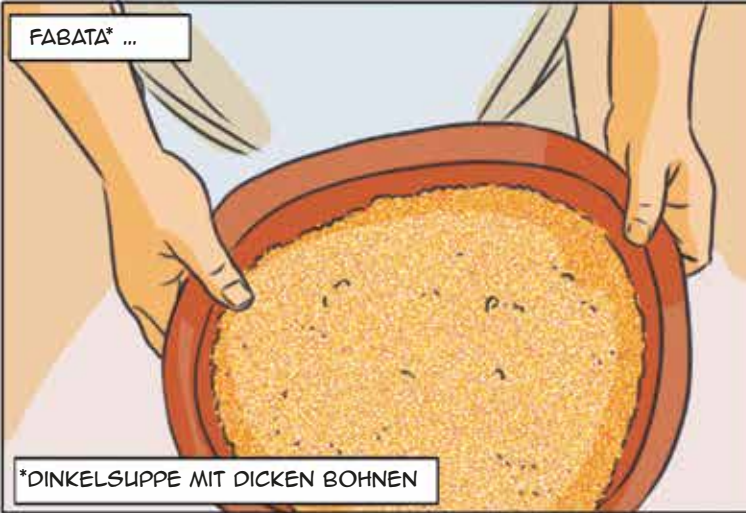


DOCH NICHT JEDER KONNTE SICH BROT LEISTEN. DIE ARMEN, DIE DIE OBEREN ETAGEN DER INSULAE\* BEWOHNTE, GABEN FAST IHREN GESAMTEN LOHN FÜR MIETE AUS. IHR FRÜHSTÜCK BESTAND ALSO IMMER AUS RESTEN VOM VORABEND.



\*TYPISCHE RÖMISCHE WOHNHÄUSER

FABATA\* ...

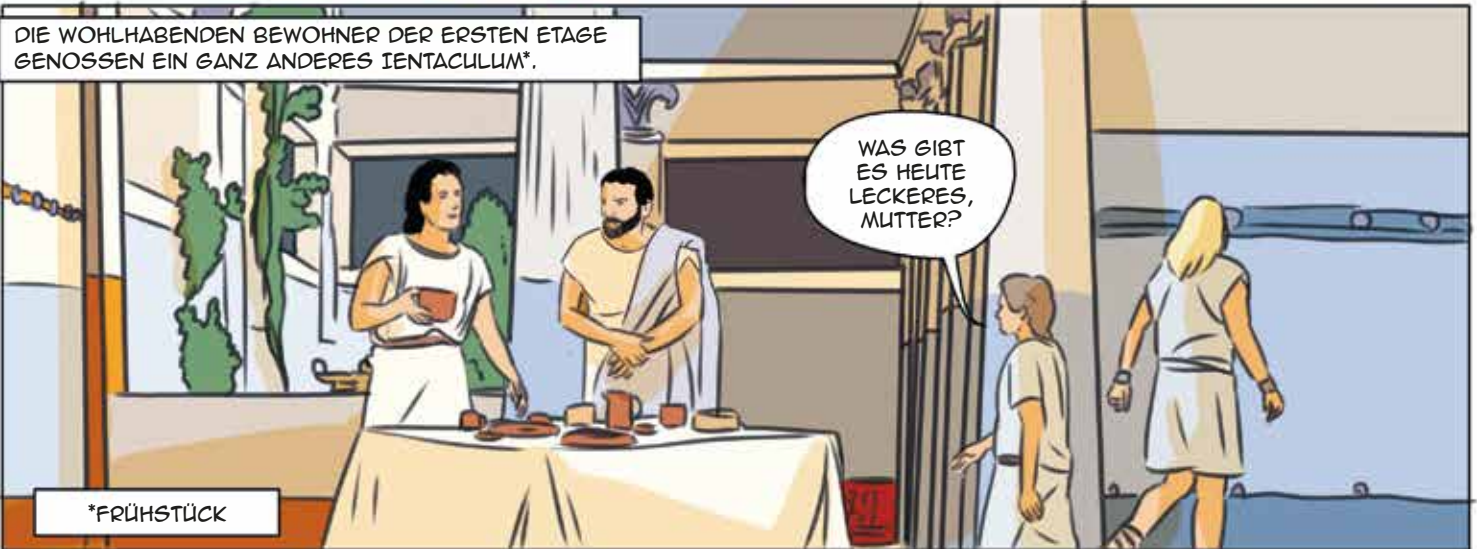


\*DINKELSUPPE MIT DICKEN BOHNEN

...SELBSTGEBACKENES SCHWARZBROT UND ETWAS KÄSE.



DIE WOHLHABENDEN BEWOHNER DER ERSTEN ETAGE GENOSSEN EIN GANZ ANDERES IENTACULUM\*.



WAS GIBT ES HEUTE LECKERES, MUTTER?

\*FRÜHSTÜCK

FÜR DICH BROT, HEIßES FLADENBROT, DAS DER PISTOR\* FRISCH GEBACKEN HAT, UND HONIG UND MILCH.



\*BÄCKER

DEIN VATER UND ICH ESSEN KÄSE, DATTELN, KAPERN UND EIN PAAR OLIVEN AUS GAETA.

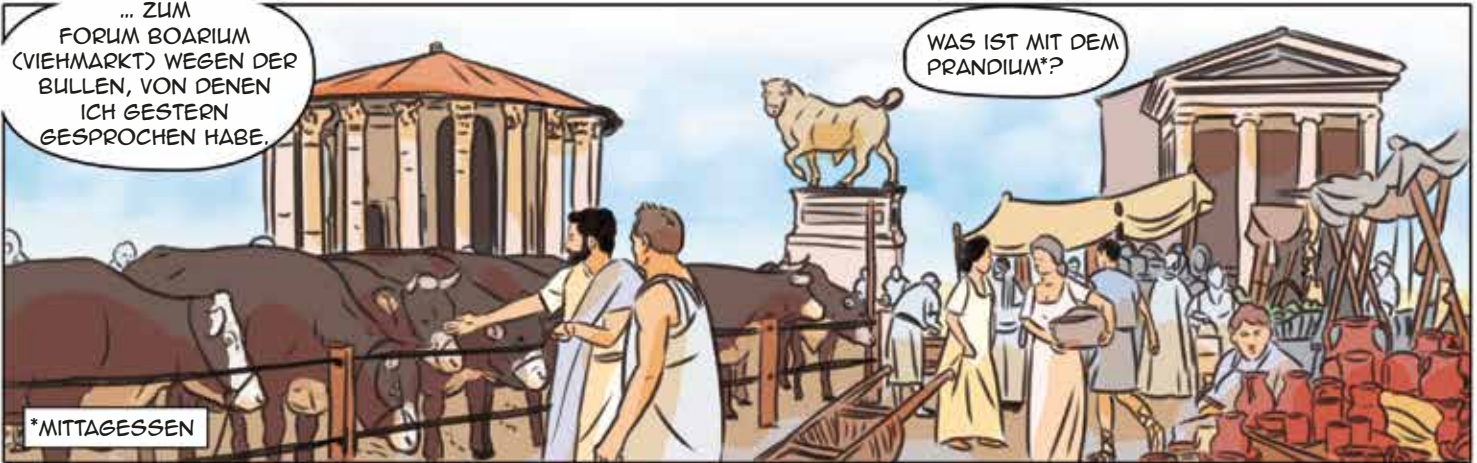
SCHLING' DOCH NICHT SO!



HEUTE IST DOCH DAS BANKETT, RICHTIG?

JA, ABER ERST MUSS ICH NOCH...





... ZUM FORUM BOARILUM (VIEHMARKT) WEGEN DER BULLEN, VON DENEN ICH GESTERN GESPROCHEN HABE.

WAS IST MIT DEM PRANDIUM\*?

\*MITTAGESSEN



ICH GEHE IN DIE CAUPONA\* VON DIESEM GRIECHEN.

ISS' ABER NICHT SCHON WIEDER FLEISCH. DORT SIND AUCH DINKEL, EIER UND ZWIEBELN, SEHR SEHR GUT.

\*TAVERNE



JA, LIEBES. DAS SEHE ICH DANN.

WIRT, ICH HÄTTE GERN ETWAS MULSUM\*, GRILLSPIEßE, EIN STÜCK KÄSE, OLIVEN UND TRAUBEN. DANKE!

\*HEIßER, GEWÜRZTER WEIN MIT HONIG



DANN GEHE ICH INS BAD...



...LUND DORT GIBT ES EINEN HERVORRAGENDEN THERMOPOLIUM\*, WO SIE EINE KÖSTLICHE FISCHSUPPE MACHEN!

\*EINE ART SCHNELLIMBISS



GUT, ABER BITTE VERGISS' NICHT, DASS WIR UM VIER ERWARTET WERDEN. SEI NICHT ZU SPÄT!

OH JE, ICH KOMME ZU SPÄT!



SIEHST DU? WIR KOMMEN ZU SPÄT! DU WEIßT DOCH, WIE SEHR ICH DAS HASSE!

TUT MIR LEID, LIEBES. ICH MACH' ES WIEDER GUT!

DIES IST EIN WICHTIGES BANKETT. WILL DEIN FREUND, DER SENATOR, HEUTE NICHT DIESEN FABELHAFTEN DEAL ABSCHLIEßEN?

IN DER TAT: WOHLHABENDE LEUTE IN WICHTIGEN POSITIONEN LUDEN FREUNDE UND BEKANNTE FAST JEDEN NACHMITTAG IN IHR DOMUS\* ZUM ESSEN EIN, AUCH AUS PERSÖNLICHEN UND GESCHÄFTLICHEN GRÜNDEN.

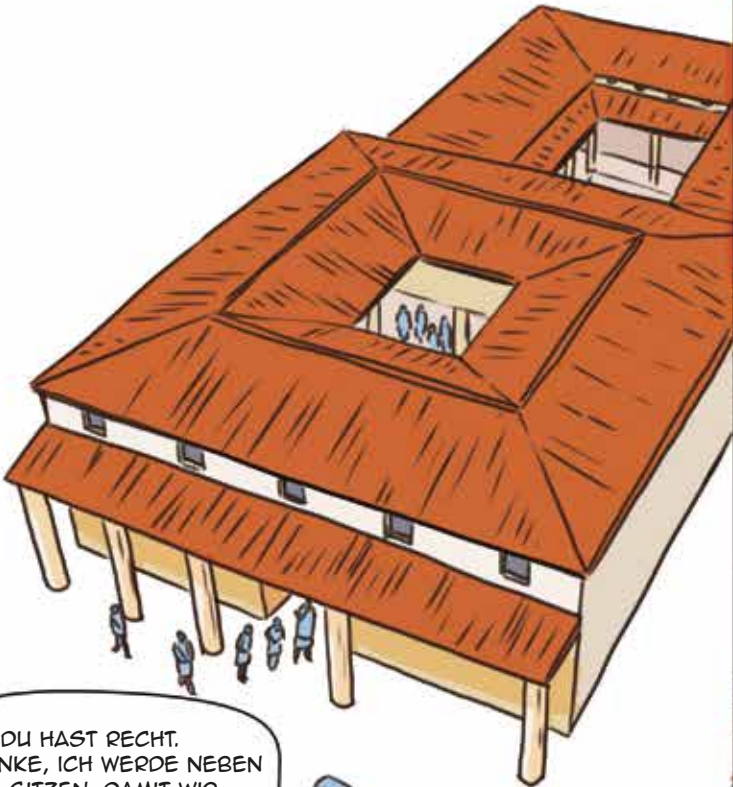
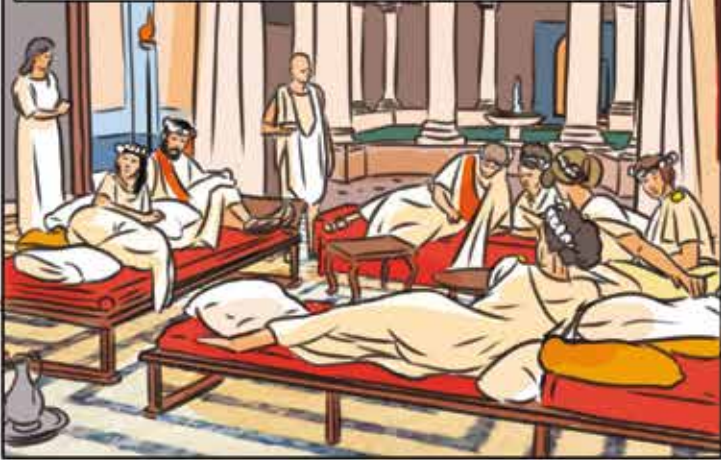
DIE GÄSTE GINGEN DURCHS ATRIUM\*, ZOGEN IHRE SANDALEN AUS UND SCHLÜPFTEN IN SOLAE, DIE VIEL BEQUEMER WAREN. DIENER BEGRÜßTEN SIE DANN MIT BLUMENKRÄNZEN.



FOLGE MIR BITTE INS TRICLINIUM\*\*.

\*INNENHOF; \*\*BANKETTSAAL

DIE GÄSTE MACHEN ES SICH GEMÄß DER SITZORDNUNG DES GASTGEBERS BEQUEM. DER EHEMANN HAT SEINEN GEWÜNSCHTEN PLATZ BEKOMMEN. ER UND DIE ANDEREN WARTEN AUF DEN BEGINN DES FESTMAHLS.

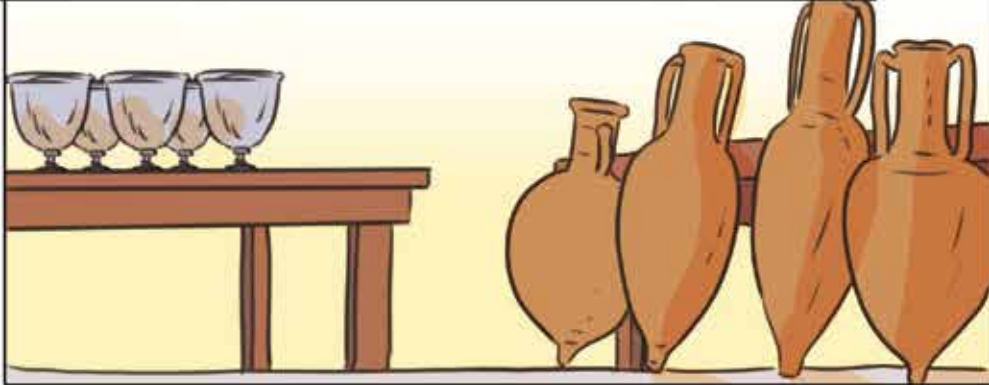


DU HAST RECHT. ICH DENKE, ICH WERDE NEBEN IHM SITZEN, DAMIT WIR DAS AUSFÜHRLICH BESPRECHEN KÖNNEN...

HOFFEN WIR DAS BESTE: WIR BRAUCHEN SESTERZI!

\*LUXURIÖSES STADTHAUS

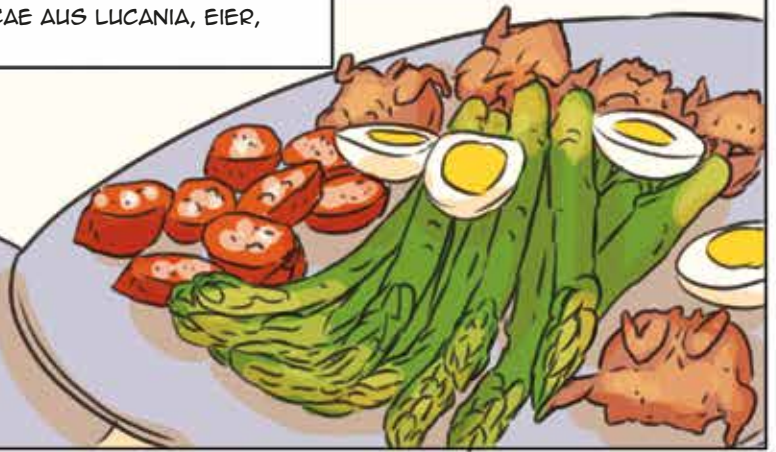
VOR DEM ESSEN SERVIEREN SKLAVEN VERSCHIEDENE WEINE, DIE ZU DEN SPEISEN GETRUNKEN WERDEN: MULSUM, FALERNUM, AGLIANICO, CECUBO...



WILLKOMMEN! ICH HOFFE, DASS ALLES ZU EUERER ZUFRIEDENHEIT IST, UND AUCH WENN ES NICHT MIT DEM BERÜHMTEN FEST DES TRIMALCHIO VERGLEICHBAR IST, WILL ICH DOCH ANKÜNDIGEN, DASS...

\*EINE FIGUR AUS DEM SATYRICON: EIN UNGLAUBLICH REICHER EHEMALIGER SKLAVE, DER FÜR SEINE FREUNDE EIN SPEKTAKULÄRES BANKETT GIBT.

...ES ALS GUSTATIO\* SEEIGEL, AUSTERN, SPARGEL, LUCANICAE AUS LUCANIA, EIER, DROSSELN UND HASEN EIBT.

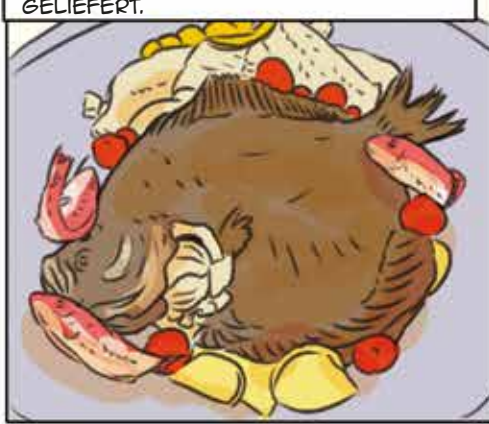


\*VORSPEISE

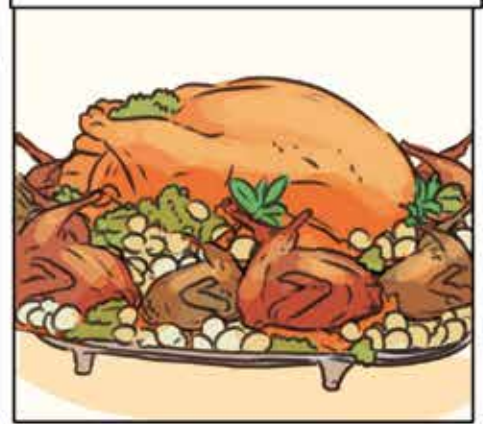
DER ERSTE GANG STARTET MIT SIZILIANISCHER MORÄNE, BRASSE, GÄRNELEN...



...BARBE, STEINBLUTT, SEEZUNGE UND HERVORRAGENDEM SEEHECHT, HEUTE FRISCH GEFANGEN UND AUS OSTIA GELIEFERT.



WEITER GEHT ES MIT WILD: FASAN MIT STEINPILZEN, GARTENGRASMÜCKEN, TAUBEN...



... ZARTEM SCHWEINEBRATEN, EIN PAAR SIEBENSCHLÄFFERN, HÜHNERPASTETE UND FICATUM\* HÖCHSTER QUALITÄT.



\*FEIGEN-GEMÄSTETE LEBER ODER MIT FEIGEN GEKOCHTE LEBER

ALLES GROBZÜGIG MIT KÖSTLICHEM GARUM\* GEWÜRZT. GENIEßT DAS FESTMAHL!



\*SAUCE AUS SONNENFERMENTIERTEN, GESALZENEN FISCHINNEREIEN, DIE AM HÄUFIGSTEN GENUTZTE SAUCE FÜR ALLE GERICHTE.

DAS BANKETT ERREICHT SEINEN HÖHEPUNKT: DIE GÄSTE UNTERHALTEN SICH, ERFREUEN SICH AN DEN DERISOIRES\* UND LAUSCHEN DER MUSIK UND DEN VERSEN, DIE VON DICHTERN DARGEBRACHT WERDEN.



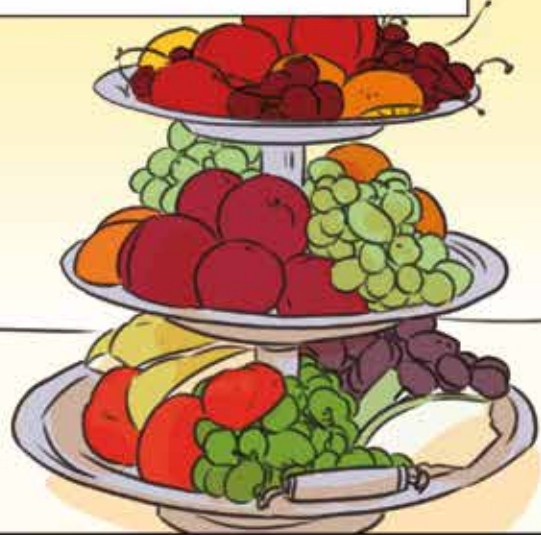
\*NARREN



ENDLICH DER LETZTE, SÜßE GANG! ER BESTEHT HAUPTSÄCHLICH AUS HONIG, DATTELN, GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND KÄSE, SERVIERT...



...MIT WAHRHAFT ARCHITEKTONISCHEN KOMPOSITIONEN AUS FRISCHEM OBST.



DAS BANKETT GEHT ZU ENDE. DIE GÄSTE BEENDEN IHR GEPLAUDER UND KEHREN VOR EINBRUCH DER DUNKELHEIT NACH HAUSE ZURÜCK.



WIE IST ES GELAUFEN?



WIR HABEN EINEN HERVORRAGENDEN DEAL GEMACHT! GENAU SO GUT WIE DAS ESSEN, DAS SERVIERT WURDE!

JA, ABER ICH HABE NICHTS VOM FICATUM UND DEN SIEBENSCHLÄFFERN BEKOMMEN, ICH SAß ZU WEIT WEG...

KEINE ANGST. ICH HABE LINS ETWAS ZUSAMMENPACKEN LASSEN!



EINE SPORTULA\*!

DU KANNST DAS MORGEN ZUM FRÜHSTÜCK ZUSAMMEN MIT UNSEREM SOHN IN RUHE GENIEßEN!

WAS SAGST DU... VERZEIHST DU MIR?

\*EIN LEINENBEUTEL, IN DEM RESTE AUFBEWAHRT WURDEN



HA HA HA, ABER SICHER!

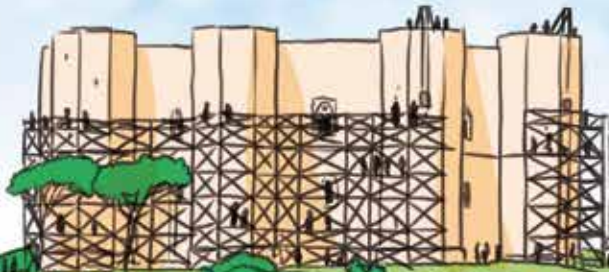


NACH DEM ZUSAMMENBRUCH DES RÖMISCHEN REICHES IM JAHR 476 N. CHR. BEGANN DAS MITTELALTER. DIESES JAHRTAUSEND GALT ALS DUNKLE ZEIT VOLLER INVASIONEN UND FÜRCHT. DENNOCH ERHELLEN VIELE HELLE LICHTBLICKE DIESE DUNKELHEIT...

... UND EINER DER BEDEUTENDSTEN CHARAKTERE MIT STRAHLKRAFT WAR FRIEDRICH II. VON SCHWABEN.

DAS LETZTE VON IHM ERBAUTE SCHLOß WURDE ZU EINEM BEISPIELLOSEN ZENTRUM FÜR KULTUR, WISSENSCHAFT UND FORSCHUNG.

APULIEN, CASTEL DEL MONTE, 1250 N. CHR.



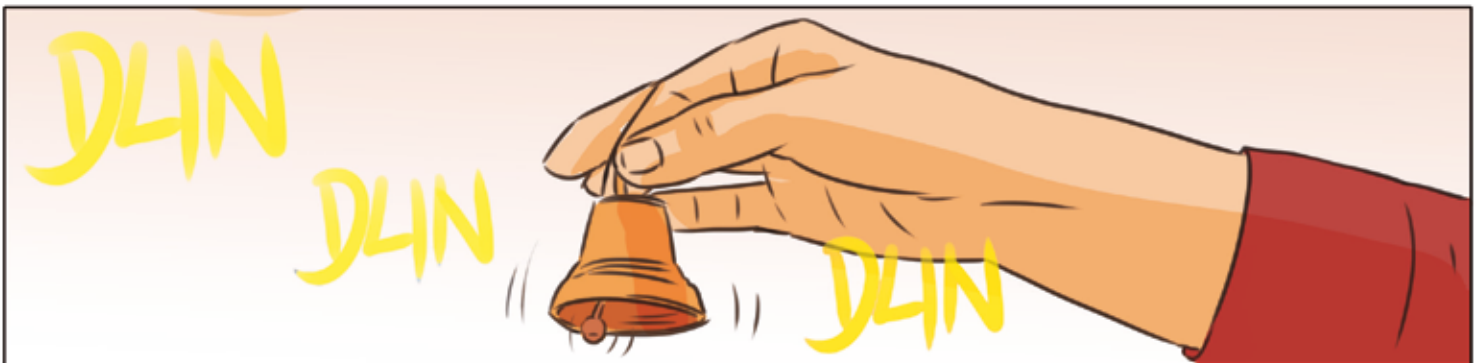
AUCH DIE KULINARISCHE ENTWICKLUNG VERLANGSAMTE SICH; TATSÄCHLICH KENNEN WIR KEIN KOCHBUCH AUS DIESER ZEIT. TROTZDEM GIBT ES EINIGE VERÄNDERUNGEN, WIE WIR GLEICH SEHEN WERDEN.



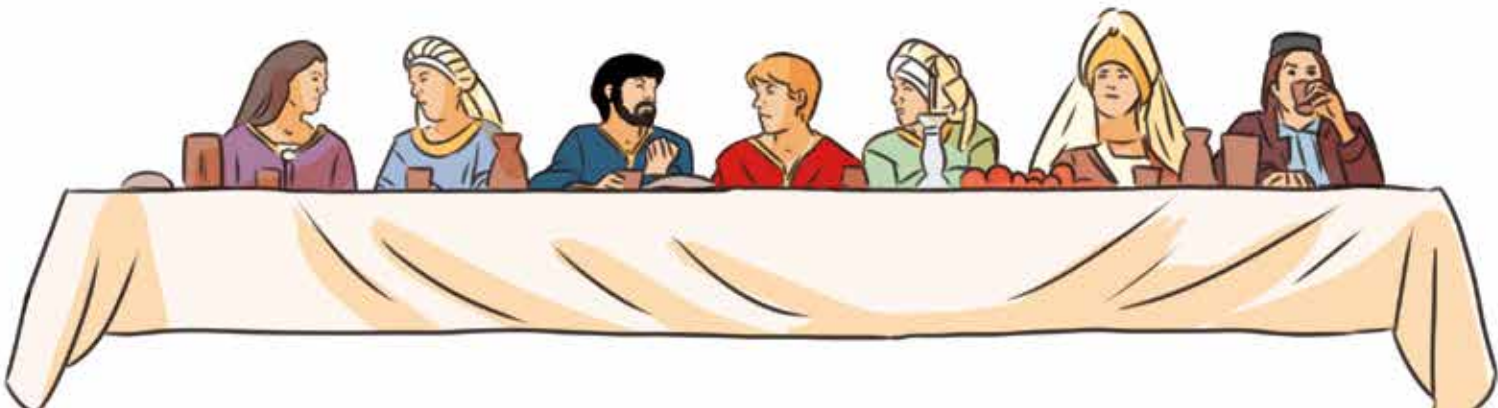
DIE ARBEITEN SIND FAST BEENDET.

JA: NUR NOCH EIN PAAR VERZIERUNGEN AUS BRECCIA CORALLINA-MARMOR UND DER FEINSCHLIFF AM BRUNNEN. WENN FRIEDRICH KOMMT, WIRD ER SICH FREUEN!





... AUF BEQUEMEN BÄNKEN SITZEN, AN EINEM LANGEN, VOLL GEDECKTEN TISCH.



ZUERST BEKOMMEN SIE KNOBLAUCH-KÜRBIS-SUPPE.

IGITT! ICH MAG KNOBLAUCH NICHT!

A man in a red tunic is shown eating from a white bowl. He has a displeased expression on his face.

SOLLTEST DU ABER! KNOBLAUCH IST GUT FÜR DEN MAGEN UND HILFT BEI FIEBER.

GANZ ANDERS ALS DIE KOHLSUPPE, DIE WIR VON UNSEREN FRAUEN JEDEN ABEND BEKOMMEN!

An older man with grey hair is speaking to a younger man who is looking at him with a skeptical expression.

LIND SIE ESSEN MIT POLIERTEN HOLZLÖFFELN.

A man in a red tunic is shown eating from a plate with a wooden spoon. He has a satisfied expression.

DANN KOMMT DER HAUPTGANG: FLEISCH!

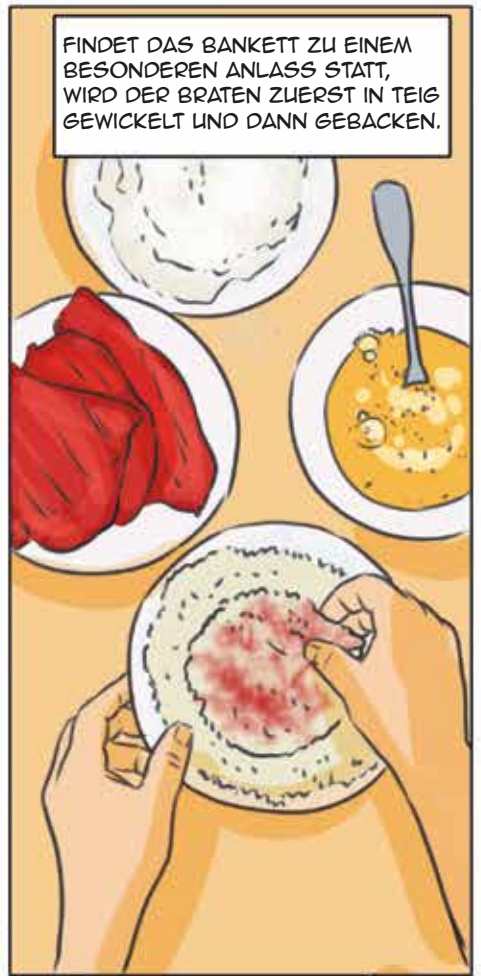
A large roasted pig is the centerpiece on a silver platter, surrounded by bread, vegetables, and other meats. A separate platter shows slices of pink meat with a dipping sauce.



DU WEIßT JA, DAS WIRD IMMER HART, DARUM LASSEN ES DIE EDELLEUTE ERST WEICHKOCHEN...



... UND DANN BRATEN.



FINDET DAS BANKETT ZU EINEM BESONDEREN ANLASS STATT, WIRD DER BRATEN ZUERST IN TEIG GEWICKELT UND DANN GEBACKEN.

OB ICH DAS JE EINMAL ESSEN WERDE? ICH KANN ES VON HIER AUS SCHON RIECHEN!



ES WIRD SORGFÄLTIG MIT ROSMARIN, SALBEI, THYMIAN UND ANDEREN GEWÜRZEN GEWÜRZT, ODER SÜß-SAUER GLASIIERT - DARUM RIECHST DU ES.



WIE MACHEN SIE DAS?

SIE MISCHEN DEN SAFT UNREIFER TRAUBEN MIT ZITRONENSAFT UND ZUCKER.



DAS FLEISCH WIRD GESCHNITTEN SERVIERT. DIE GÄSTE NEHMEN ES DANN MIT DER HAND...



... UND LEGEN ES AUF EINE SCHEIBE BROT, WIE AUF EIN KLEINES TABLETT.

ECHTES BROT! AUS DEM FEINSTEN, WEIßESTEN MEHL! NICHT WIE UNSERES!



ZUM SCHLUSS WERFEN SIE EIN PAAR SAUCENGETRÄNKTE STÜCKE UND KNOCHEN UNTER DEN TISCH... FÜR DIE HUNDE!



UND DANN?

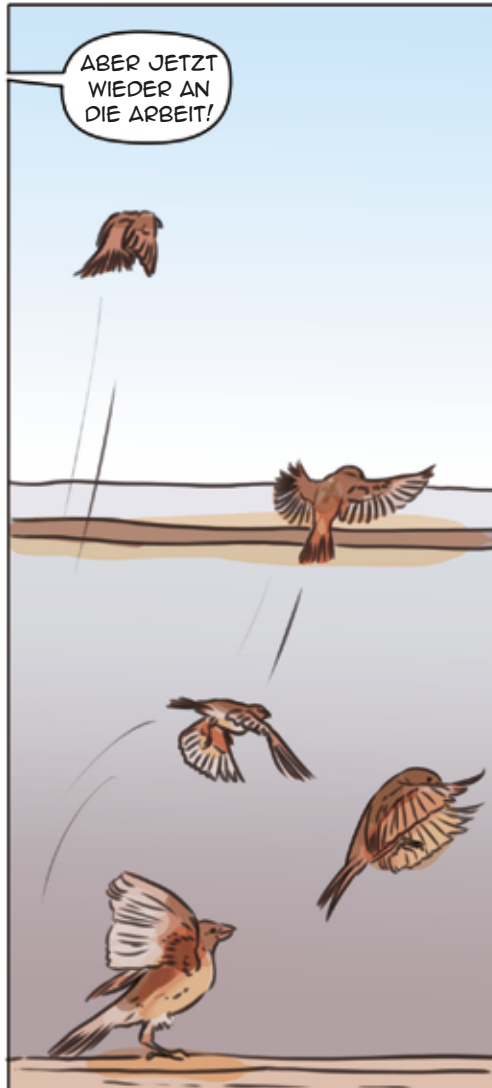
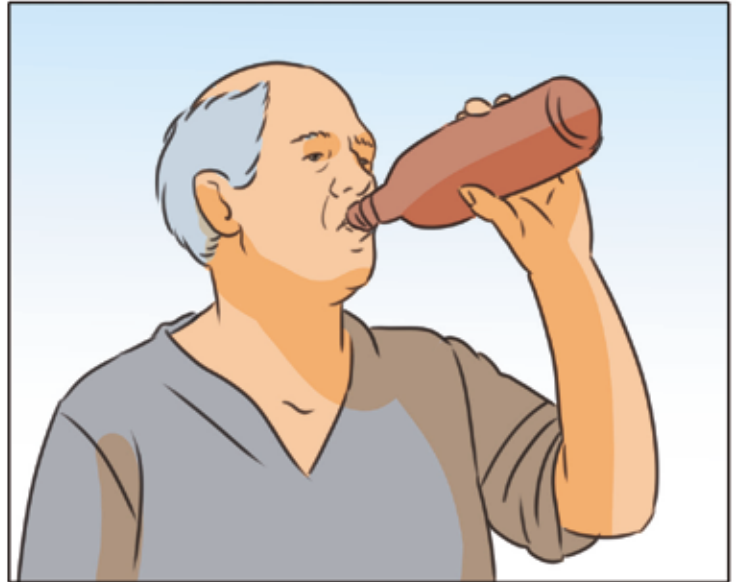
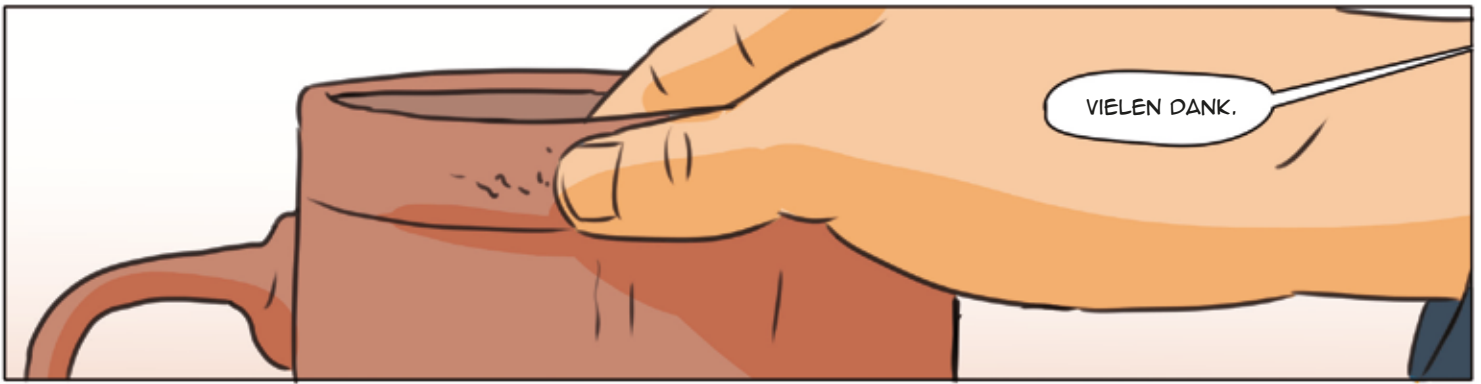


SIE WASCHEN IHRE HÄNDE IN SCHALEN MIT DUFTWASSER, DAMIT IHRE FINGER NICHT FETTIG SIND..



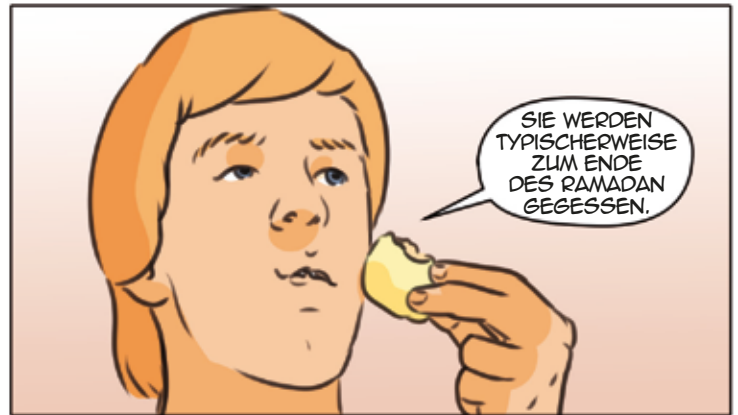
... UND SIE DIE WERTVOLLEN KRÜGE VOLLER ROT- ODER WEIßWEIN NICHT FALLENLASSEN. SIE TRINKEN NICHT EINFACH WASSER WIE WIR!

WÜRDET IHR MIR DEN KRUG REICHEN, WENN IHR FERTIG SEID, WERTE DAME?







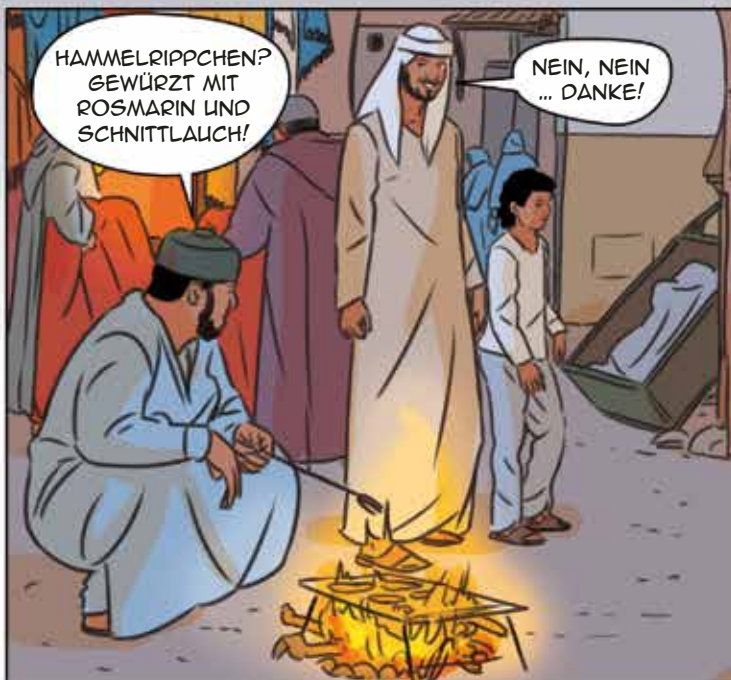


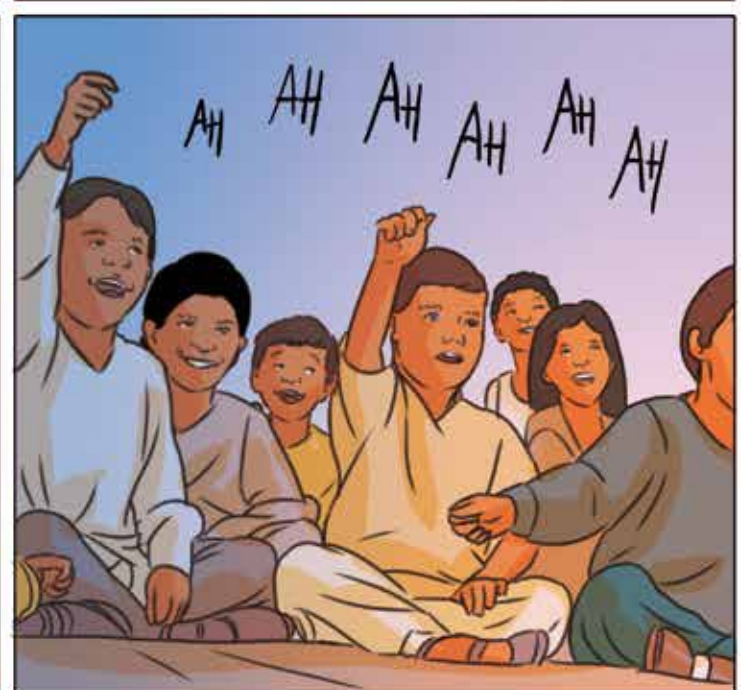
DIES IST PALERMO UM DAS JAHR 1000 N. CHR.

ES IST EID AL-FITR\*,  
DAS FESTMAHL AM ENDE  
DES RAMADAN.

... DER URURGROßVATER DES BÄCKERS IST NOCH KLEIN  
UND BEGLEITET SEINEN VATER AUF DIE STRAßE UM  
ZU FEIERN. DAS FEST DAUERT SCHON EINE WEILE.

\*FEST DES FASTENBRECHENS





SO RIEF DER GENERAL DEN LAGERKOCH ZU SICH UND BEFAHL IHM, EINE LÖSUNG ZU FINDEN. DER KOCH BEGANN SOFORT MIT DER ARBEIT UND FÜGTE DEM GERICHT WILDEN FENCHEL HINZU.



GEFOLGT VON ROSINEN, PINIENKERNEN (HERVORRAGEND BEI VERGIFTUNGEN), UND EINER PRISE SAFRAN.



MIT DIESER KOMBINATION SCHUF ER ETWAS GANZ BESONDERES. DIESER NEUE, SÜßERE, ORIENTALISCHE GESCHMACK VERBAND SICH PERFECT MIT DEM ORIGINALAROMA DES EINFACHEN GERICHTS DER FISCHER.



DER GENERAL PROBIERTE UND WAR BEGEISTERT! DER KOCH ERHIELT DIE HÖCHSTEN PRIVILEGIEN UND SEIN REZEPT WURDE GESCHICHTE: TATSÄCHLICH ESSEN WIR NOCH HEUTE VERMICELLI MIT SARDINEN UND FENCHEL!

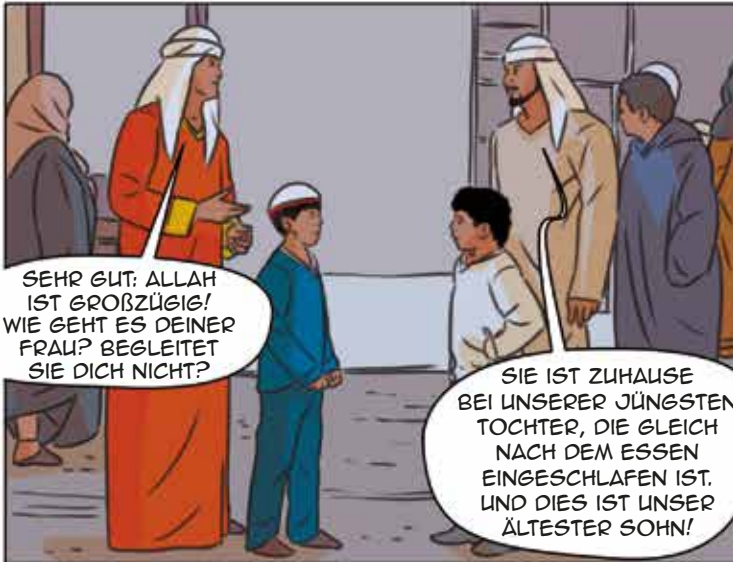


EID MUBARAK\*! WIE GEHT ES DIR?

EID MUBARAK, MEIN FREUND! GANZ GUT, UND DIR?



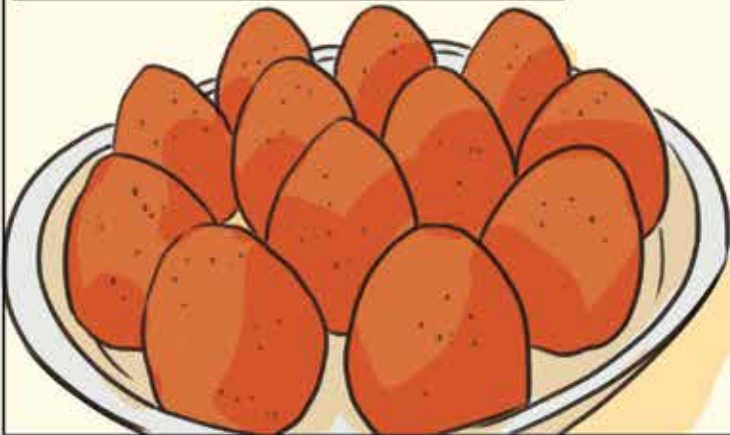
\*FESTLICHER GRÜß



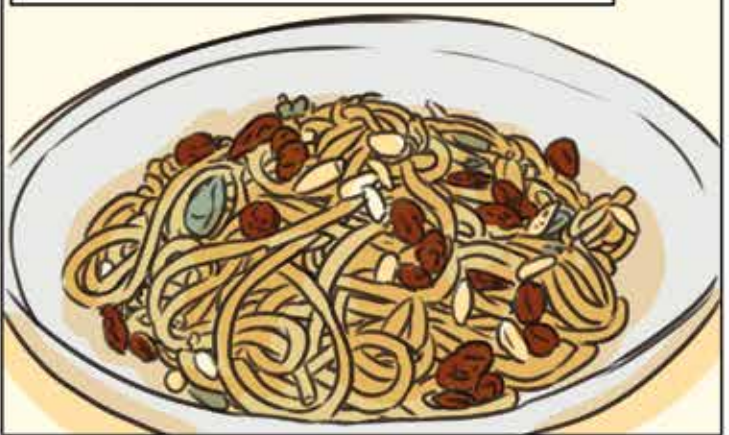


WIR HATTEN EIN GROSSES ESSEN MIT UNSEREN VERWANDTEN, WIE JEDES JAHR.

WIR HABEN SAFRANREIS-KUGELN MIT KÄSE- UND ERBSENFÜLLUNG GEGESSEN...



...VERMICELLI WIE IM SCHATTENSPIEL, MIT SARDINEN, PINIENKERNEN UND ROSINEN...



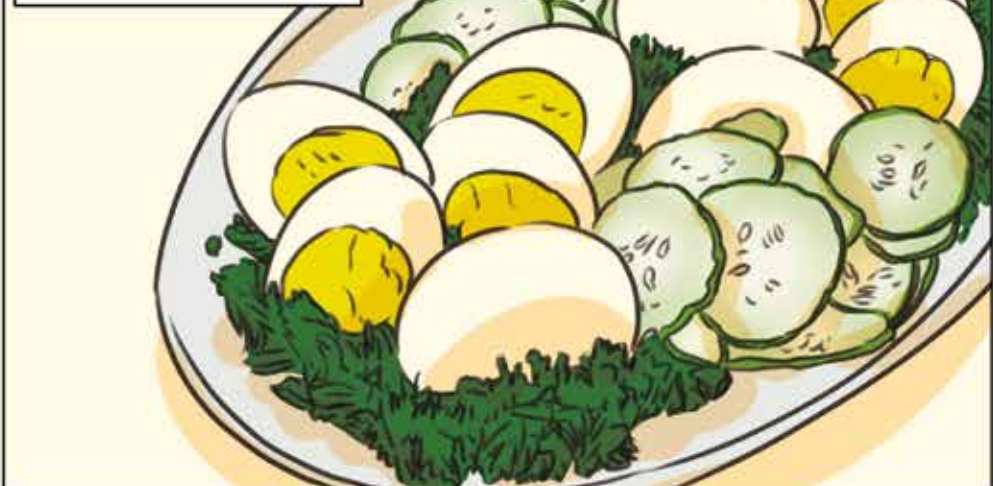
... COUSCOUS MIT AUBERGINEN UND ANDEREM GEMÜSE, AUCH WENN ICH ES LIEBER MIT FISCH ESSE!



DANN HAMMELFLEISCH MIT OLIVEN, GEWÜRZT MIT ZIMT UND NELKEN...



...GEKOCHTE EIER MIT SPINAT UND GÜRKEN...



SO VIEL ESSEN!

IM WINTER HÄTTE MEINE MUTTER NOCH SCHNEE MIT DEM SAFT FRISCHER ORANGEN UND ZITRONEN GETRÄNKT UND SORBET GEMACHT...



SIE MACHT AUCH SÜßIGKEITEN! IHRE CANNOLI SIND SO LECKER!



ZUM SCHLUSS GAB ES DATTELN, ORANGEN UND FEIGEN.



UND IHR?



ALSO WIR HABEN LINSENSUPPE, ETWAS HUHN UND EINE HANDVOLL DATTELN GEGESSEN.

IST DAS ALLES?



JA...

...MMM...





KINDER! WOLLT IHR ETWAS KÖSTLICHES PROBIEREN?

JA, BITTE!

KOMMT MIT.



HIER, BITTE!

WAS IST DAS?

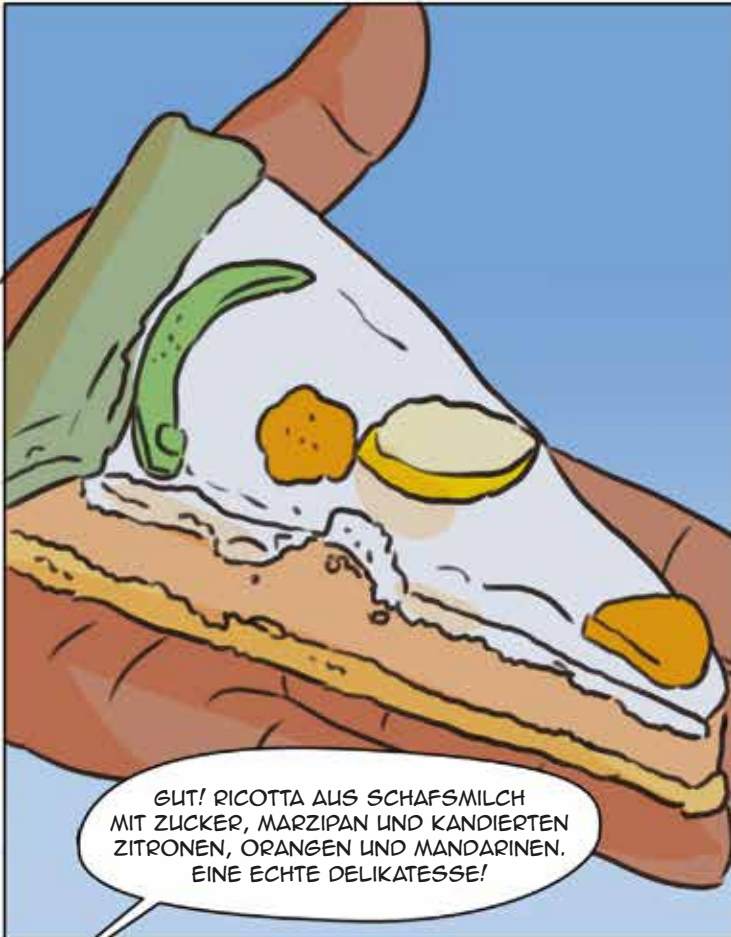
DIES SIND STIGGHIOLE; SPIÈBE MIT LAMMINNEREIEIEN, MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN. PROBIERT, ES WIRD EUCH SCHMECKEN!



UND KENNT IHR DIES?

NEIN!

ES IST CASSATA!



GUT! RICOTTA AUS SCHAFSMILCH MIT ZUCKER, MARZIPAN UND KANDIERTEN ZITRONEN, ORANGEN UND MANDARINEN. EINE ECHTE DELIKATESSE!



HERR, SIE SIND KÖSTLICH! SHUKRAN!



SHUKRAN JAZILAN\*!

HA HA HA, ABER SEHR GERN! ALLAH IST BARMHERZIG UND DAS SOLLTEN WIR AUCH SEIN!

\* VIELEN DANK





DARF ICH DICH AUCH ZU ETWAS EINLADEN? WIR KÖNNTEN IN DIE TAVERNE DORT DRÜBEN GEHEN: ICH HABE GEHÖRT, DASS SIE EINEN HERVORRAGENDEN ZIBIBBO IMPORTIEREN, EINEN SÜßEN WEIN DIREKT AUS CAP ZEBIB IN TUNESIEN, ABER...DAS GEHT JA NICHT...

STIMMT, WIR KÖNNEN KEINEN ALKOHOL TRINKEN!



SOLLEN WIR EINEN MINZTEE TRINKEN?



PERFEKT! LASS UNS GEHEN!

WARTE! WO SIND DIE KINDER?



HIER!



AH, JETZT STECKEN WIR FEST, MEIN FREUND. WER KÖNNTE SIE JETZT VON HIER WEGLOCKEN?

HA HA HA! DU HAST RECHT: ICH GLAUBE, UNSER TEE MUSS NOCH EINE GANZE WEILE WARTEN!

UND SO, MIT VIEL SPEKTAKEL, ESSEN UND MUSIK DAUERTE DAS FEST BIS ZUM SPÄTEN ABEND - DES NÄCHSTEN TAGES!





# DIE RENAISSANCE

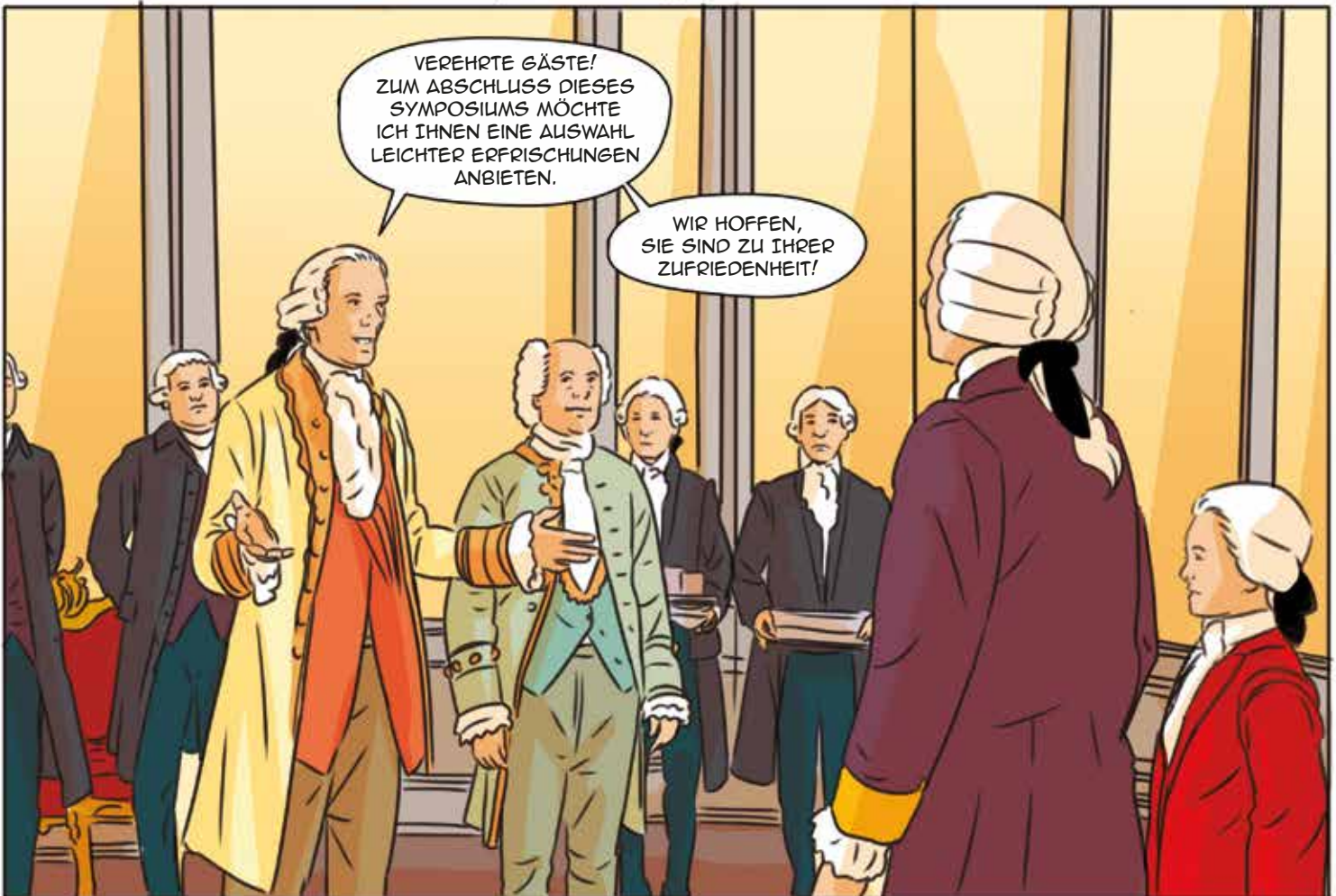
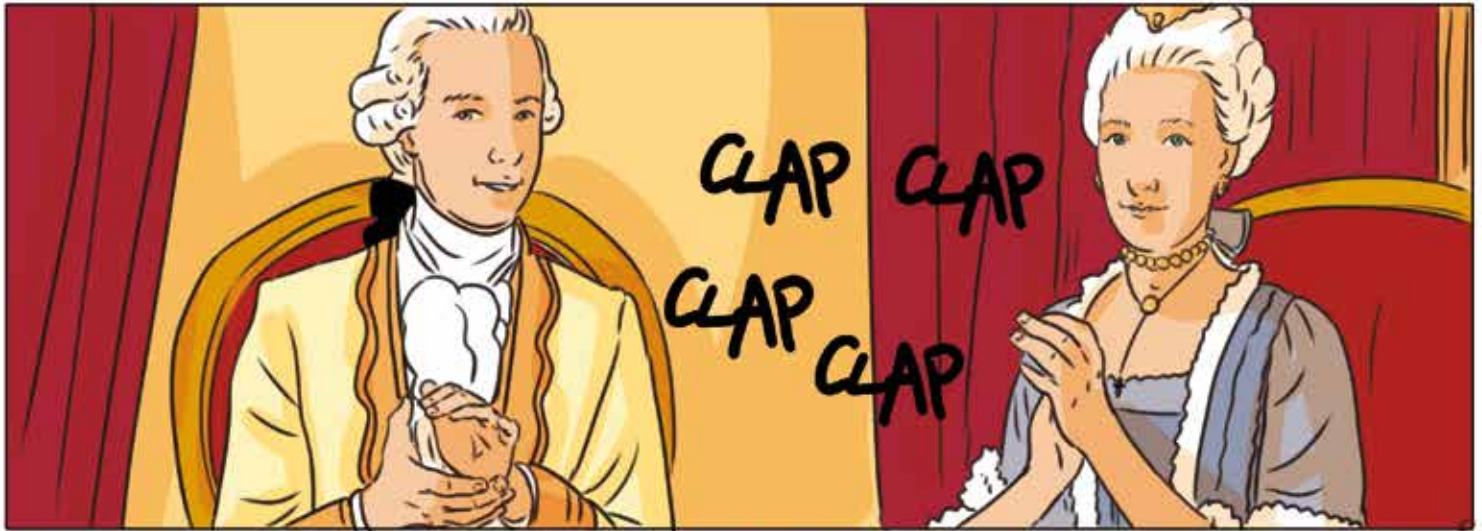
NACH DEM MITTELALTER BEGANN EINE ZEIT VOLLER ENTDECKUNGEN UND INNOVATIONEN.

SIE ERSTRECKTE SICH VON DEN FAHRTEN DES KOLUMBUS BIS ZUR FRANZÖSISCHEN REVOLUTION: DIE RENAISSANCE!

DIE NEUE ÄRA BEGANN IN FLORENZ.

FLORENZ IM JAHR 1770: EIN JUNGER WOLFGANG AMADEUS MOZART KOMMT ZUM ERSTEN MAL NACH ITALIEN. DER GROSHERZOG DER TOSKANA, PETER LEOPOLD, HATTE IHN EINGELADEN, IN DER VILLA POGGIO IMPERIALE ZU SPIELN.





VATER, HABEN SIE DIESE GABEL GESEHEN? SIE IST... SONDERBAR!



DU HAST RECHT. IN SALZBURG HABE ICH NOCH NIE EINE SOLCHE GABEL GESEHEN.



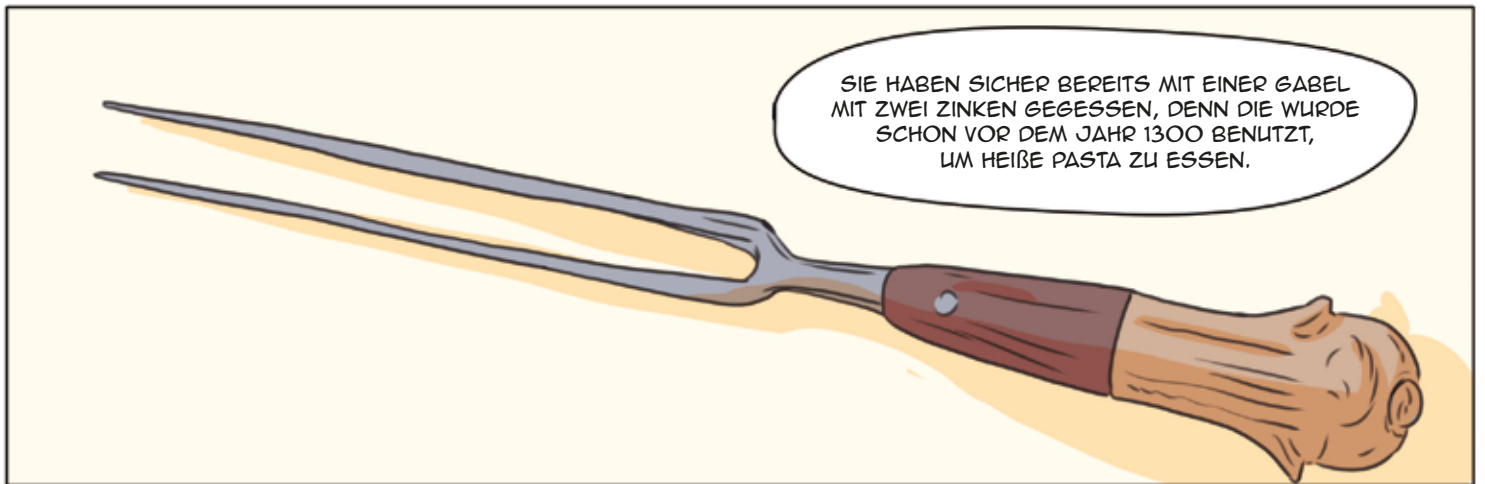
BITTE LASSEN SIE MICH IHREN URSPRUNG ERKLÄREN...



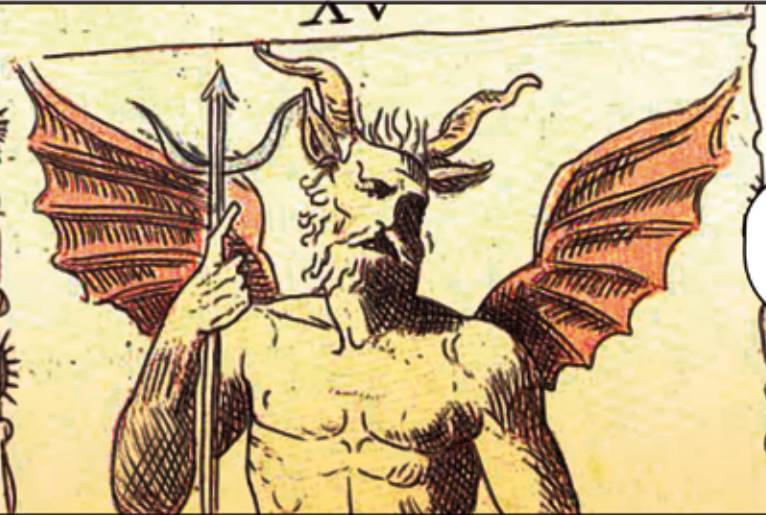
WIE SIE GANZ RICHTIG BEMERKT HABEN, HAT DIESE GABEL VIER ZINKEN. ALLERDINGS IST DAS EINE NEUE ENTWICKLUNG.



SIE HABEN SICHER BEREITS MIT EINER GABEL MIT ZWEI ZINKEN GEESSEN, DENN DIE WURDE SCHON VOR DEM JAHR 1300 BENUTZT, UM HEIßE PASTA ZU ESSEN.



SELTSAMERWEISE HAT SIE SICH HIER IN ITALIEN NUR SEHR LANGSAM DURCHGESETZT, WEIL DIE KIRCHE SICH GEGEN SIE AUSSPRACH.



BIS VOR WENIGEN MONATEN WAR SIE IN DEN KONVENTEN NOCH IMMER VERBOTEN, WEIL IHRE FORM AN DEN DREIZACK DES TEUFELS ERINNERT!

ZWISCHEN DER GABEL MIT ZWEI UND MIT VIER ZINKEN GAB ES EINE ZWISCHENVERSION MIT DREI ZINKEN.

1533 HEIRATETE CATERINA DE' MEDICI HEINRICH II VON FRANKREICH UND NAHM SIE DORTHIN MIT, NEBEN ETLICHEN ITALIENISCHEN KÖCHEN UND REZEPTEN.



SIE BRACHTE EINMAL EIN KLEINES ETUI ZU EINEM BANKETT MIT. SIE ÖFFNETE ES UND ZEIGTE DEN UNGLÄUBIGEN GÄSTEN DAS NEUE BESTECK! SEINEN GRIFF ZIERTE SOGAR DAS WAPPEN DER MEDICI.



IHR SOHN, HEINRICH III, VERSUCHTE, SIE AM HOF VERPFLICHTEND EINZUFÜHREN, UM 'SAUBERES ESSEN' ZU FÖRDERN, WIE ER ES AUSDRÜCKTE.



SCHLIEßLICH MACHTe GENNARO SPADACCINI, KÄMMERER VON FERDINAND IV VON BOURBON IN NEAPEL, DIE GABEL ZU DEM, WAS SIE JETZT IN DER HAND HALTEN. MIT IHR LÄSST SICH PASTA VIEL BESSER GREIFEN.



SIE SEHEN SELBST, DASS DAS EINE FANTASTISCHE IDEE WAR!





ICH STIMME ZU!



IHR ITALIENER SEID EIN AUßERORDENTLICH INNOVATIVES VOLK!

SIE SCHMEICHELN UNS ZU SEHR, DOCH ICH BIN GENEIGT, IHNEN ZUZUSTIMMEN, WENN ICH AN ANDERE, NOCH UNGLAUBLICHERE TECHNISCHE INNOVATIONEN IN DER KÜCHE DENKE.

DAS BESTE BEISPIEL IST DIE HOCHZEIT EINER WEITEREN MEDICI, MARIA...

... MIT HEINRICH IV VON FRANKREICH, DER SEINE EIGENE HOCHZEITSFEIER VERPASSTE, WEIL ER IM KRIEG WAR.

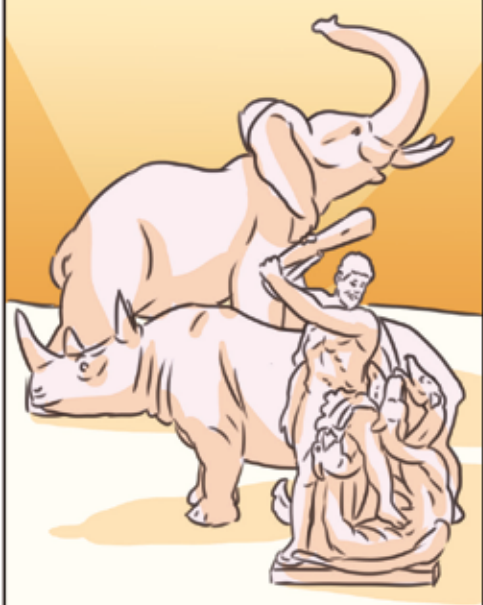


ES WAR DER 5. OKTOBER 1600.

MAN STELLE SICH VOR: GIGANTISCHE ZUCKERSTATUEN VON JAGDSZENEN, VIELFÄLTIGE TIERE UND SZENEN AUS EPISCHEN ERZÄHLUNGEN...

...TISCHTÜCHER MIT BLUMEN- UND TIERMOTIVEN...DIE BEI JEDEM FLECK MIT EINEM NEUEN, SAUBEREN TUCH BEDECKT WURDEN...

... WEIßE SERVIETTEN, AUF FANTASTISCHE WEISE GEFALTET UND UM MESSER MIT RUNDER SPITZE GESCHLUNGEN, DENN DAS ESSEN WURDE NICHT MEHR AUFGESPIESST; LÖFFEL UND GABEL WAREN JETZT UNVERZICHTBAR.



UND NOCH SO VIEL MEHR!





ES FAND IM GRÖßTEN SAAL DES PALAZZO VECCHIO STATT,  
DEM SALONE DEI 500.



DIE KÖNIGIN SAß AM HAUPTTISCH MIT SECHS GÄSTEN,  
DARUNTER KARDINÄLE, HERZOGINNEN UND GROßFÜRSTEN.



AN DEN WEITEREN, IM HUFENIS ANGEORDNETEN  
TISCHEN SAßEN 300 EDELFRAUEN.



UND AUF DEM TISCH IN DER MITTE LAG EIN LÖWE.  
AUF IHN WERDEN WIR SPÄTER ZURÜCKKOMMEN...

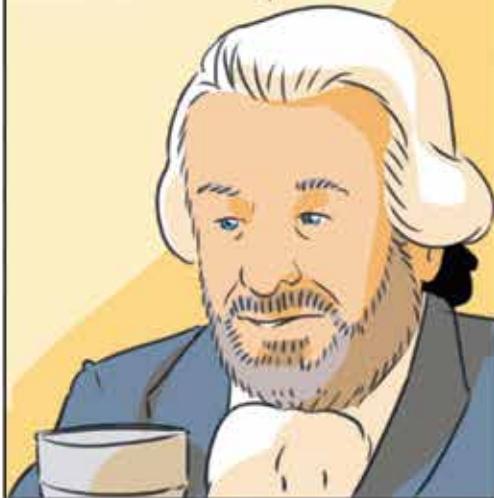


WIE BEI JEDEM WOHLANSTÄNDIGEN BANKETT GAB ES DIENER MIT GENAU ZUGEORDNETEN ROLLEN IN DER KUNST DES SCHÖNEN DIENENS.

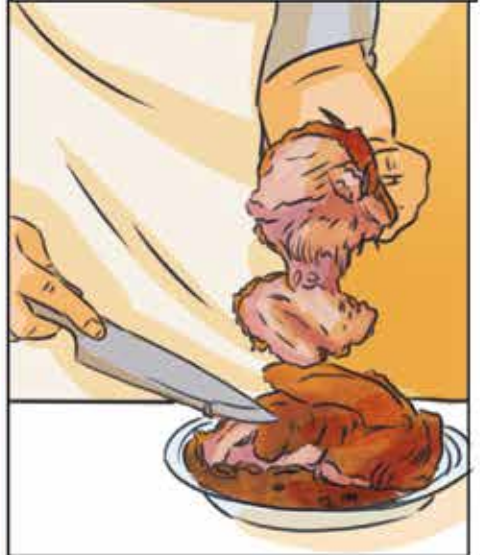


DER HOFMEISTER WAR FÜR DIE ORGANISATION DES MENÜS UND DIE SPEISENFORGE VERANTWORTLICH.

DER BEKANNTESTE WAR CRISTOFORO MESSISBUGO. ER ARBEITETE AM HOF VON FERRARA UND VERÖFFENTLICHTE 1549 EIN BUCH ÜBER BANKETTE, DAS BERÜHMT WURDE.



DER VORSCHNEIDER WAR GESCHULT DARIN, VERSCHIEDENE SPEISEN KORREKT ZU SCHNEIDEN. ER SCHNITT NACH EINEM PRÄZISEN RITUAL UND LEGTE DIE STÜCKE AUF EIN GROSSES TABLETT, VON DEM DIE GÄSTE SICH IHRE PORTION NAHMEN.



DER MUNDSCHENK SERVIERT DEN WEIN, DEN EIN DIENER VORBEREITET HATTE. DIESER KOSTETE DIE GETRÄNKE AUCH VOR, ZUR KONTROLLE IHRER QUALITÄT UND UM AUSZUSCHLIEßEN, DASS SIE VERGIFTET WAREN.



PAGEN ODER DIENER SERVIERTEN DIE SPEISEN AUF TABLETTS UND REICHTEN SCHALEN MIT BEDUFTEM WASSER ZUM HÄNDEWASCHEN.



IN DIESEM FALL WAREN ES 300 JUNGE LEUTE, EINGETEILT IN GRUPPEN MIT VERSCHIEDENFARBIGEN ANZÜGEN, VON 25 UNTEROFFIZIEREN ANGEFÜHRT, UND VON 25 KÜCHENAUFSEHERN UNTERSTÜTZT!

LUND ZUM SCHLUSS: DIE KÖCHE. SIE WAREN NICHT SEHR GEACHTET UND MAN SAH SIE BEI EINEM BANKETT NIE IM SAAL.



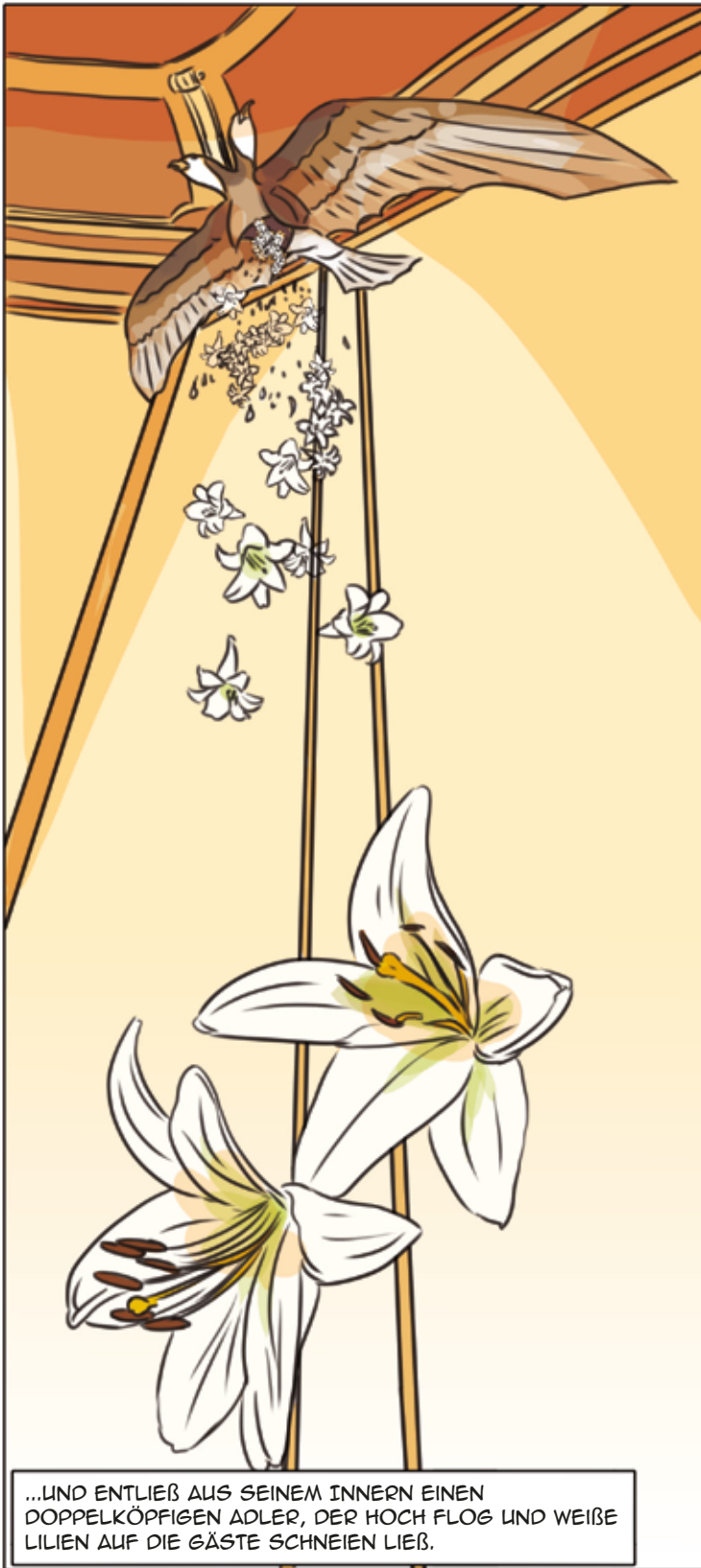
DOCH SIE WAREN AUCH TEIL DER BANKETT-BRIGADE, DIE MAN 'UFFICIO DI BOCCA' (WÖRTLICH: 'AMT DES MUNDSES') NANNT!

DOCH KOMMEN WIR ZURÜCK ZUM HOCHZEITSBANKETT LUND DEM LÖWEN. ALS SICH DIE KÖNIGIN SCHLIEßLICH SETZTE, GEFOLGT VON ALLEN GÄSTEN,

TLACK!!



...ÖFFNETE SICH DER LÖWE...



...UND ENTLIEß AUS SEINEM INNERN EINEN DOPPELKÖPFIGEN ADLER, DER HOCH FLOG UND WEIßE LILIEN AUF DIE GÄSTE SCHNEIEN LIEß.



ALLE WAREN ENTZÜCKT!

SELBST ALS DER ADLER...DAVONFLOG!



DAS IST UNGLAUBLICH!\*

DAS WAR NICHT ALLES! ZU EINEM BESTIMMTEN ZEITPUNKT WURDE ES DUNKEL IM SAAL UND ZWEI ROSÉFARBENE WOLKEN SCHWEBTEN VON HOCH OBEN HERAB.

\*AUSRUF IM ORIGINAL AUF DEUTSCH



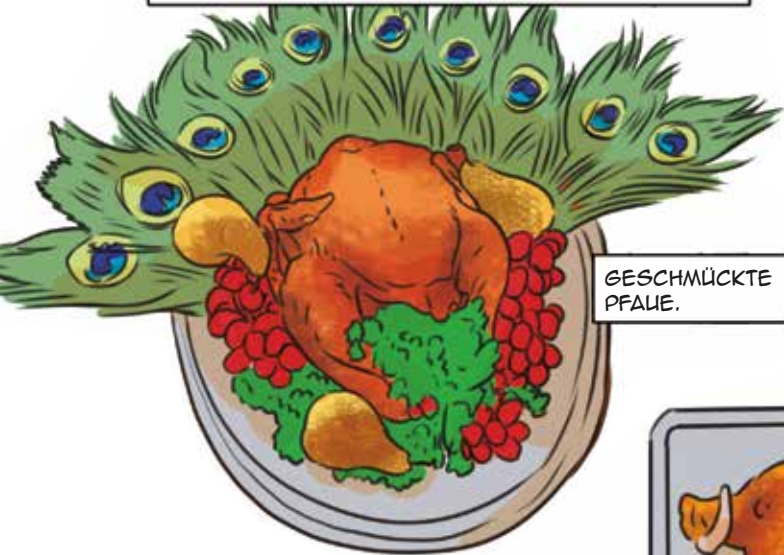
AUF IHNEN ZWEI DAMEN, ALS JUNO UND PALLAS GEKLEIDET, DIE ZU EHREN DER KÖNIGIN SANGEN.



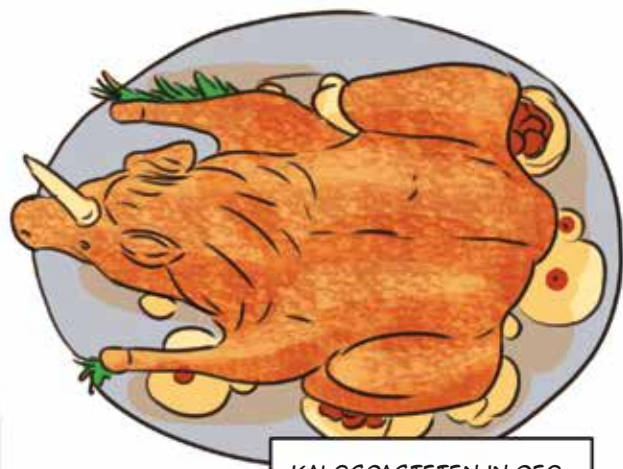
ALS DAS LICHT ZURÜCKKEHRTE, WAR AUF EINEM TISCH EIN KLEINER GARTEN GEWACHSEN, MIT WEGEN, BÜSCHEN, BRUNNEN UND SKULPTUREN AUS OBST UND SÜßIGKEITEN.

SOGAR MIT ZAHMEN, KLEINEN VÖGELN, DIE DIE KÖNIGIN IN IHREN HÄNDEN HIELT.

LIND NEBEN ALL DEM WAREN DA DIE SPEISEN SELBST!



GESCHMÜCKTE PFAUE.



KALBSPASTETEN IN DER FORM VON EINHÖRNERN.



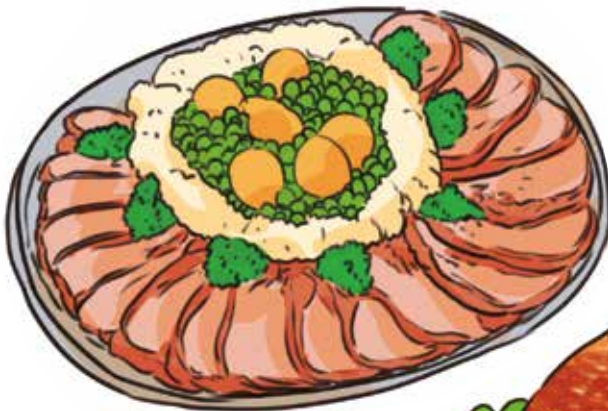
WILDSCHWEINPASTETEN IN DER FORM VON WILDSCHWEINEN.

ALLES GEWÜRZT MIT EINER SAUCE AUS ESSIG, ZUCKER UND ZIMT!

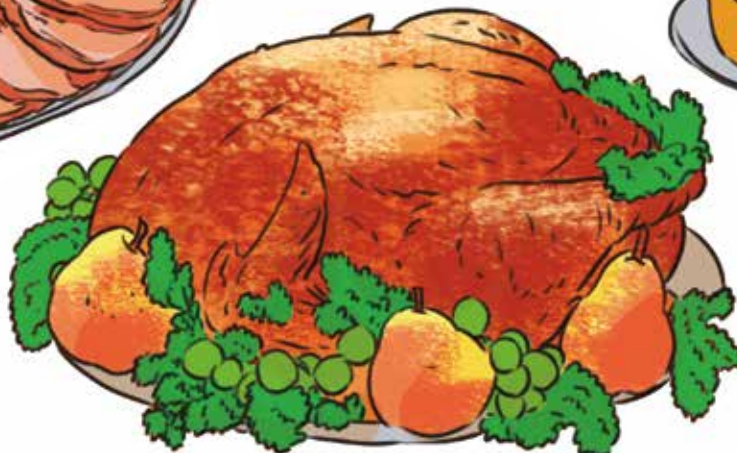


DIE KÖNIGIN LIEBTE ES!

DEKORIERTE OCHSENZUNGEN.



POULLARDEN MIT BIRNEN.

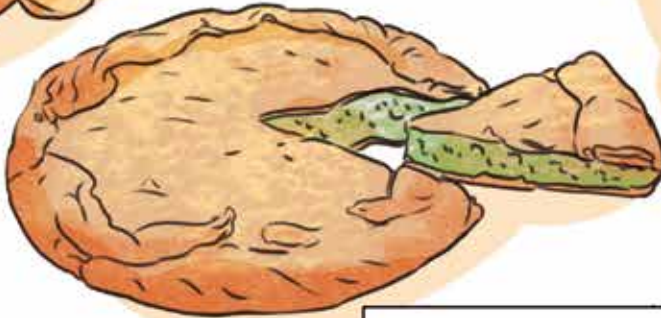
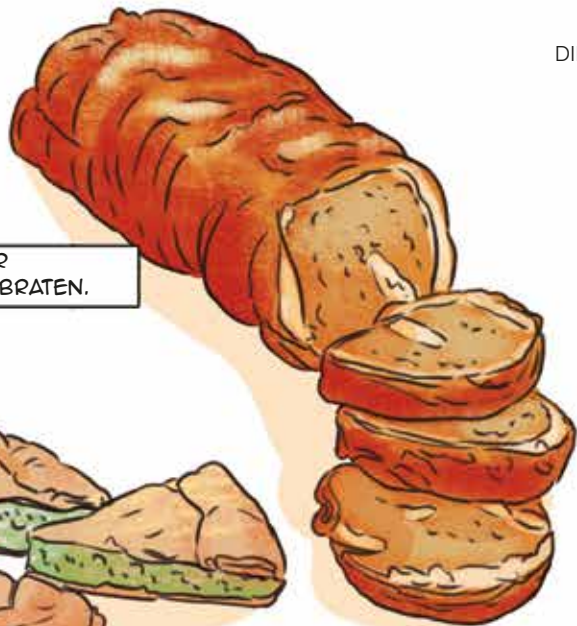


MIT FIGUREN GESCHMÜCKTE RÜHRKUCHEN.

ENGLISCHE PIES  
IN FISCHFORM.



GEFÜLLTER  
SCHWEINEBRATEN.



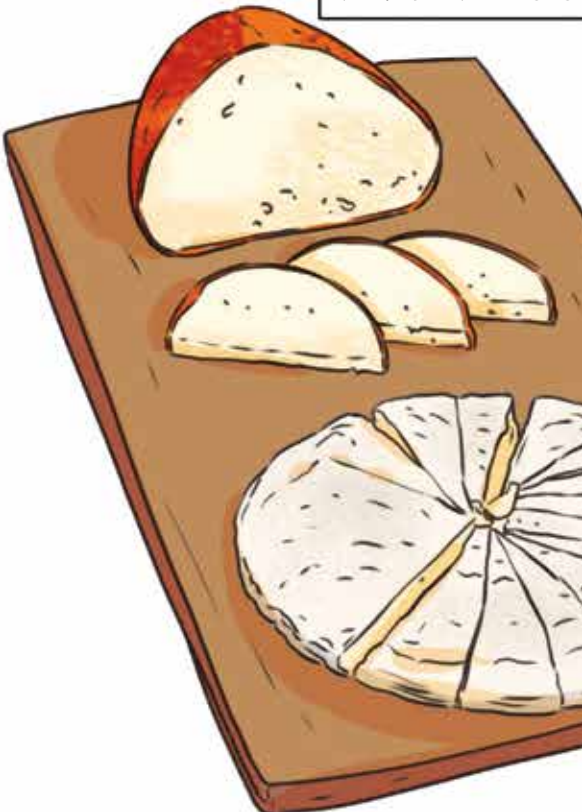
GRÜNE MAILÄNDER PASTETEN.

SELBST DIE GELADENEN HOCHZEITSGÄSTE AUF DEN SEITENBÄNKEN GENOSSEN JEDEN GANG.



JEDER Aß VON EINEM SEPARATEN TELLER. WIE SIE WISSEN, GALTEN ZU DER ZEIT BEREITS VERSCHIEDENE REGELN DER ETIKETTE, DIE DIE ADLIGEN BEFOLGTEN.

ALS NÄCHSTES WURDE KÄSE SERVIERT,  
DARUNTER RAVIGGIOLLO UND MARZOLINO.



DANN TRÜFFELKLÖBCHEN.



GEFOLGT VON GEKÜHLTEN QUITTEN.



INSGESAMT GAB ES 26 KALTE GERICHTE, 18 HEIßE VORSPEISEN, 10 HEIßE FLEISCHGERICHTE, KÄSE, OBST UND SÜßIGKEITEN!







BARTOLOMEO SACCHI, BEKANNT ALS PLATINA, SCHRIEB 1475 EIN BUCH IN LATEINISCHER SPRACHE ÜBER DAS VERNÜGEN DES ESSENS UND DIE GESUNDHEIT; DARIN WAREN AUCH REZEPTE DES MEISTERS MARTINO DE' ROSSI. ES WAR UNGLAUBLICH ERFOLGREICH UND WURDE AUF ITALIENISCH, FRANZÖSISCH UND DEUTSCH NEU AUFGELEGT.

DAS BUCH, DAS DU IN DER HAND HÄLTST UND FAST VERBRANNT HÄTTEST, IST EINE KOPIE DAVON.



VOR SACCHI GAB ES MARTINO DE' ROSSI, BEKANNT ALS MEISTER MARTINO. ER WURDE IM TESSIN GEBOREN UND KOCHTE FÜR KARDINAL LUDOVICO TREVISAN IN ROM. 1460 SCHRIEB ER DEN ERSTEN TEXT DER RENAISSANCE, DER VOM KOCHEN HANDELTE: LIBRO DE ARTE COQUINARIA.



BARTOLOMEO SCAPPI, DER PERSÖNLICHE KOCH VON PAPST PIUS V, SCHRIEB EINE WAHRHAFTIGE ENZYKLOPÄDIE MIT ÜBER 1000 REZEPTE MIT DEM TITEL L'OPERA (DAS WERK'), DIE 1570 VERÖFFENTLICHT WURDE, MIT WUNDERSCHÖNEN ZEICHNUNGEN VON KÜCHEN UND IHRER AUSSTATTUNG.

DANKE: JETZ VERSTEHE ICH VIEL BESSER!







WO WARST DU DENN? DU SOLLST DOCH NICHT EINFACH SO VERSCHWINDEN!



BITTE VERZEIHEN SIE MIR. ICH WAR IN DER KÜCHE... ICH BEKAM UNTERRICHT IN MUSIK!



IN DER KÜCHE?!



HA HA HA! MEISTER MOZART, IHR WERDET EIN REVOLUTIONÄR!

# LEBENSMITTEL AUS DER NEUEN WELT

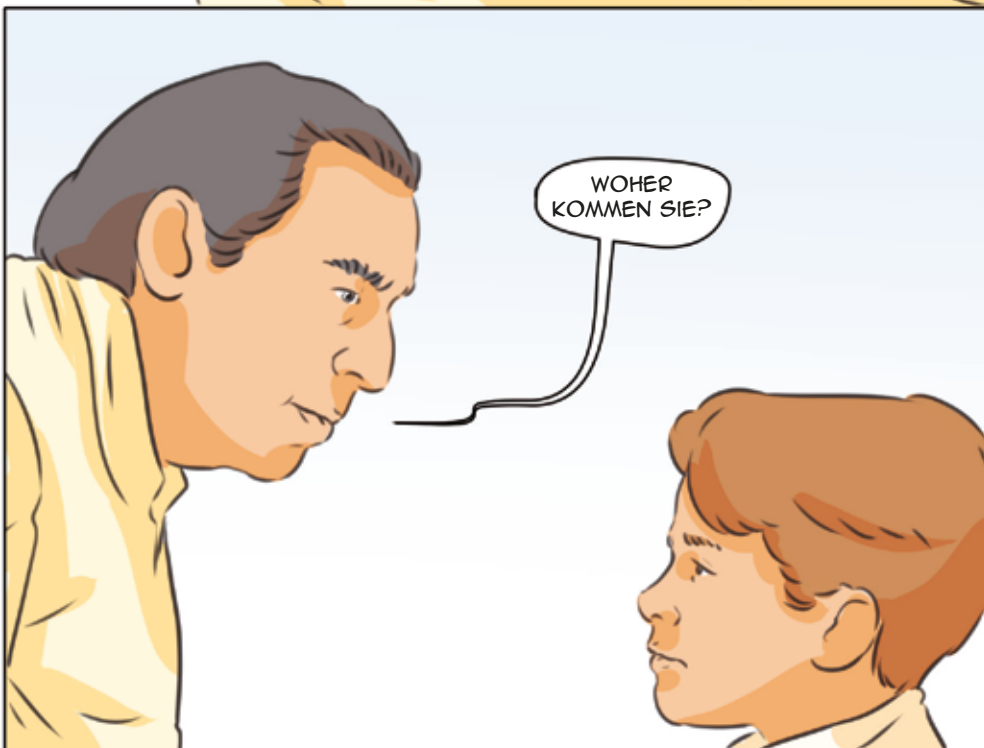
ALS DIE WELT AUF DIE INNOVATIVEN MEISTERWERKE DES KOMPONISTEN AUS ÖSTERREICH WARTETE, KAM ES AB 1700 ZU EINER WAHRHAFTIGEN REVOLUTION IN DER KÜCHE - IN GANZ EUROPA, GANZ BESONDERS ABER IN ITALIEN.



UM DIES BESSER ZU VERSEHEN, WOLLEN WIR NEAPEL IM JAHR 1839 BESUCHEN, ALS ES IM KÖNIGREICH BEIDER SIZILIEN LAG.

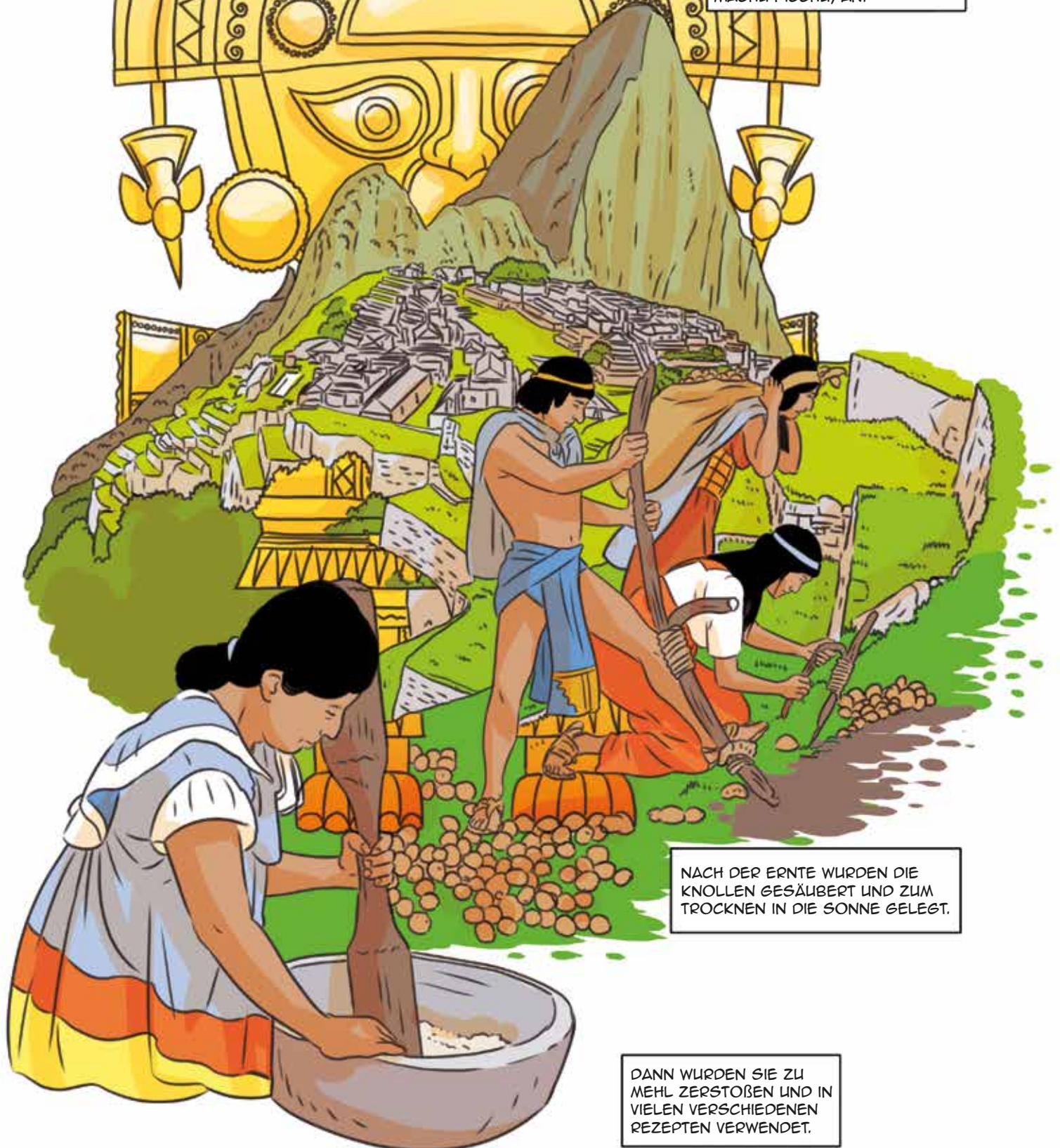


SAGEN SIE BITTE:  
SIND DIESE  
RÜBSTIELE FRISCH?




SIE KOMMEN VON SEHR WEIT WEG,  
AUS BERGEN, DIE MAN DIE ANDEN  
NENNT. SIE LIEGEN IN SÜDAMERIKA.

EIN VOLK MIT DEM NAMEN  
INKAS LEBTE DORT.  
SIE BAUTEN KARTOFFELN  
AUF DEN TERRASSENFELDERN  
RUND UM IHRE GRÖßTE STADT,  
MACHU PICCHU, AN.




NACH DER ERNTE WURDEN DIE  
KNOLLN GESÄUBERT UND ZUM  
TROCKNEN IN DIE SONNE GELEGT.

DANN WURDEN SIE ZU  
MEHL ZERSTOßEN UND IN  
VIELEN VERSCHIEDENEN  
REZEPTEN VERWENDET.



DIE SPANISCHEN KONQUISTADOREN BRACHTEN DIE KARTOFFELN NACH EUROPA, WO SIE WEGEN IHRES UNREGELMÄßIGEN AUSSEHENS ZUNÄCHST ARGWÖHNISCH EMPFANGEN WURDEN...



...UND SIE SCHMECKTEN SO WIDERLICH! DENN DIE LEUTE WUSSTEN NICHT, WIE SIE ZUBEREITET WURDEN UND KOCHTEN SIE MIT BLÄTTERN UND BLÜTEN, OBWOHL DIESE GIFTIG SIND!

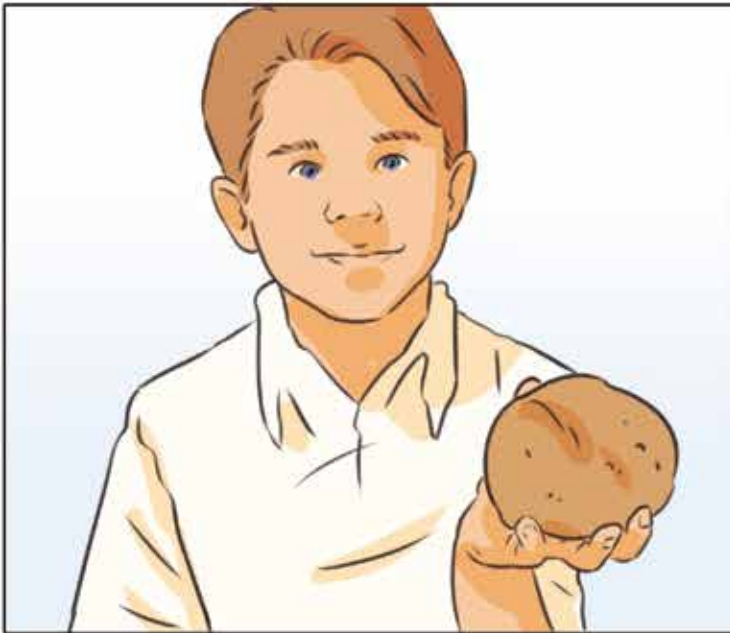


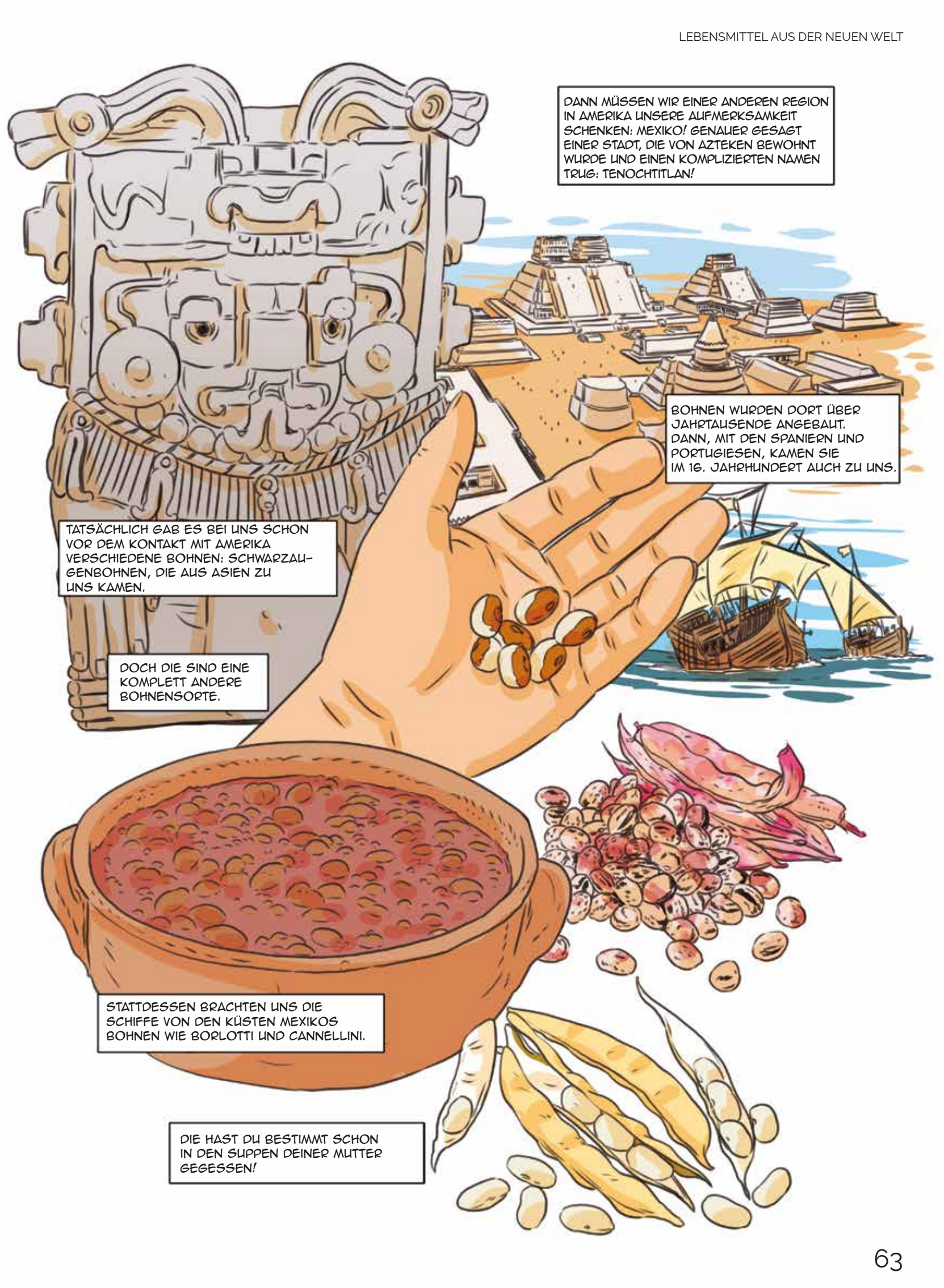
DOCH UM 1570 ÜBERKAMEN DIE KARMELETER ALS ERSTE IHR URSPRÜNGLICHES MISSTRAUEN UND BEGANNEN, SIE SYSTEMATISCHER ANZUBAUEN...



...ZUNÄCHST ALS VIEHFUTTER.

IN DER MITTE DES 18. JAHRHUNDERTS WURDEN KARTOFFELN SCHLIEßLICH ALLGEMEIN GESCHÄTZT UND VIELE VERSCHIEDENE ARTEN WURDEN ANGEBAUT. EINE DAVON HÄLTST DU JETZT IN DEINER HAND.





DANN MÜSSEN WIR EINER ANDEREN REGION IN AMERIKA UNSERE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN: MEXIKO! GENAUER GESAGT EINER STADT, DIE VON AZTEKEN BEWOHNT WURDE UND EINEN KOMPLIZIERTEN NAMEN TRUG: TENOCHTITLAN!

TATSÄCHLICH GAB ES BEI UNS SCHON VOR DEM KONTAKT MIT AMERIKA VERSCHIEDENE BOHNEN: SCHWARZALGENBOHNEN, DIE AUS ASIEN ZU UNS KAMEN.

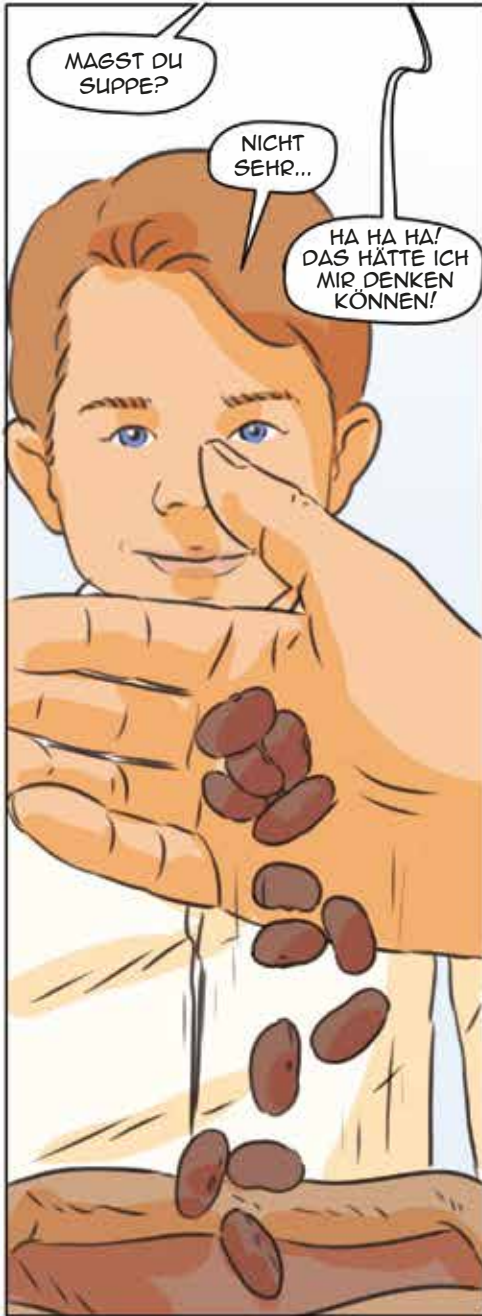
DOCH DIE SIND EINE KOMPLETT ANDERE BOHNENSORTE.

BOHNEN WURDEN DORT ÜBER JAHRTAUSENDE ANGEBAUT. DANN, MIT DEN SPANIERN UND PORTUGIESEN, KAMEN SIE IM 16. JAHRHUNDERT AUCH ZU UNS.

STATTDESSEN BRACHTEN UNS DIE SCHIFFE VON DEN KÜSTEN MEXIKOS BOHNEN WIE BORLOTTI UND CANNELLINI.

DIE HAST DU BESTIMMT SCHON IN DEN SUPPEN DEINER MUTTER GEGESSEN!

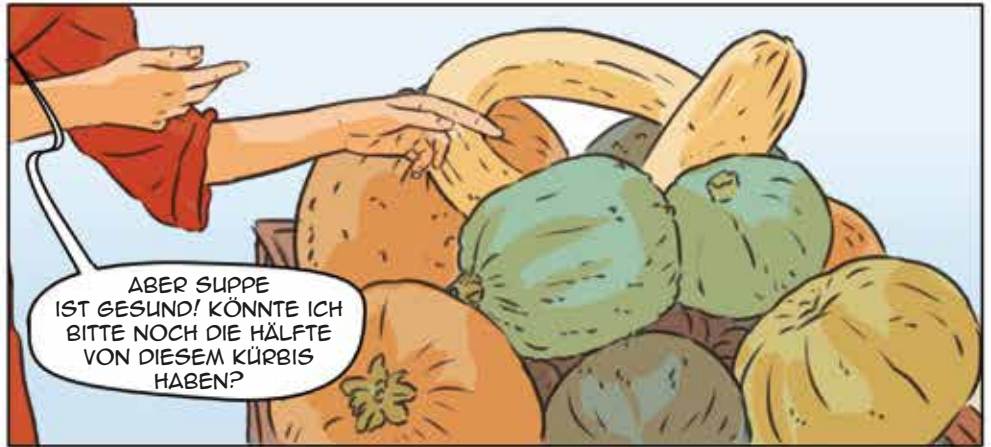




MAGST DU SUPPE?

NICHT SEHR...

HA HA HA! DAS HÄTTE ICH MIR DENKEN KÖNNEN!



ABER SUPPE IST GESUND! KÖNNTE ICH BITTE NOCH DIE HÄLFTE VON DIESEM KÜRBIS HABEN?



NATÜRLICH!



UND EIN PAAR TOMATEN.

HERVORRAGEND! AUREOUS-ÄPFEL FÜR DIE DAME!



WAS BEDEUTET AUREOUS'?

GOLDEN...



WARUM? SIE SIND DOCH ROT?

DA HAST DU RECHT, JUNGE. UM DAS ZU VERSTEHEN, MÜSSEN WIR SEHR WEIT ZURÜCKGEHEN...

... ZURÜCK ZU DEN AZTEKEN ODER DEN INKAS.

BEIDE VÖLKER BAUTEN TOMATEN AN.

WIE AUCH KARTOFFELN UND BOHNEN SIND TOMATENSAMEN ÜBER DEN OZEAN NACH EUROPA GEKOMMEN. SIE KAMEN UM 1540 MIT DEN SCHIFFEN DES BERÜHMTEN ABENTEURERS HERNÁN CORTÉS HIER AN.

DIE ERSTEN TOMATENPFLANZEN, DIE IN DER ALTEN WELT WUCHSEN, PRODUZIERTEN GELBE FRÜCHTE. DAHER IHR NAME 'POMO D'ORO', ALSO 'GOLDENER APFEL' AUF ITALIENISCH.

TOMATENPFLANZEN GALTEN ZUNÄCHST ALS ZIERPFLANZEN, IHRE FRÜCHTE HIELT MAN NICHT FÜR ESSBAR.

IN ITALIEN PFLANZTE MAN SIE ZUERST IM NORDEN AN, UM 1600 DANN AUCH HIER IM SÜDEN.

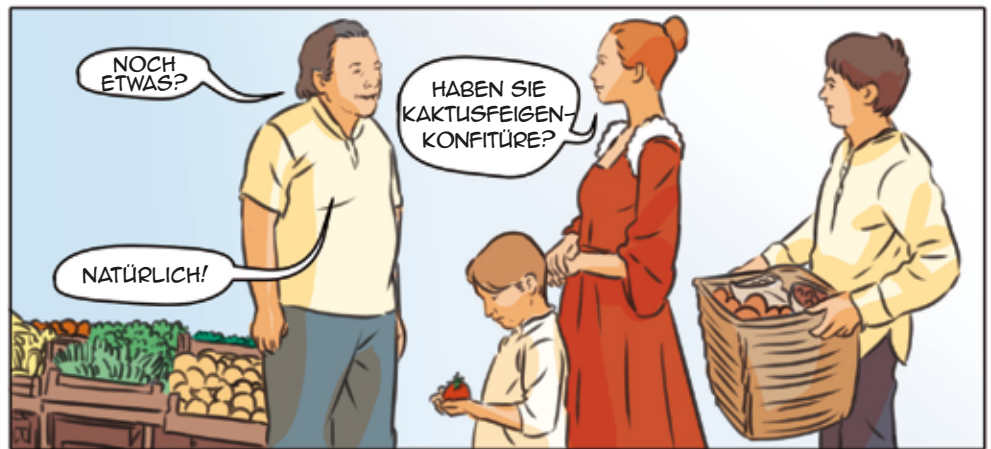


UM 1694, HIER IN UNSERER STADT, VERÖFFENTLICHTE ANTONIO LATINI SEIN KOCHBUCH, DER MODERNE SENESCHALL...



...DAS DAS ERSTE REZEPT FÜR „TOMATENSALUCE NACH SPANISCHER ART“ ENTHIELT, DAS ERSTE ‚OFFIZIELLE‘ REZEPT FÜR TOMATENSALUCE, DAS WIR KENNEN. ABER...SIE WURDE NOCH NICHT MIT PASTA BEGESSEN!





GANZ RICHTIG, MEIN JUNGE! SIE KOMMEN AUS DER MAYA-STADT PALENQUE!

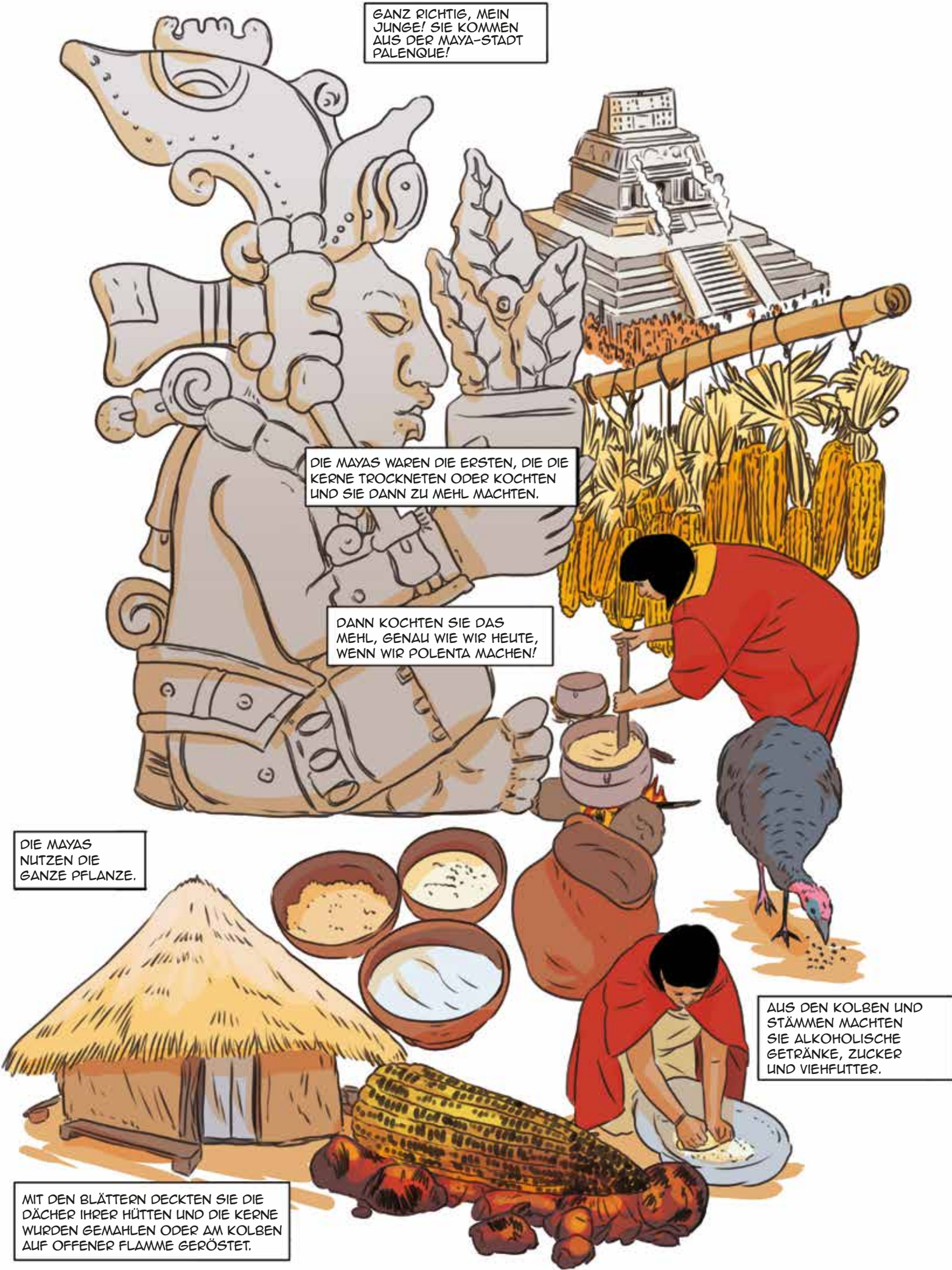
DIE MAYAS WAREN DIE ERSTEN, DIE DIE KERNE TROCKNETEN ODER KOCHTEN UND SIE DANN ZU MEHL MACHTEN.

DANN KOCHTEN SIE DAS MEHL, GENAU WIE WIR HEUTE, WENN WIR POLENTA MACHEN!

DIE MAYAS NUTZEN DIE GANZE PFLANZE.

AUS DEN KOLBEN UND STÄMMEN MACHTEN SIE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, ZUCKER UND VIEHFUTTER.

MIT DEN BLÄTTERN DECKTEN SIE DIE DÄCHER IHRER HÜTTEN UND DIE KERNE WURDEN GEMAHLEN ODER AM KOLBEN AUF OFFENER FLAMME GERÖSTET.



DAS WORT ‚MAIS‘ KOMMT VON ‚MAHIZ‘. SO NANNTTE ES DAS TAINO-VOLK VON HISPANIOLA, ALS CHRISTOPH KOLUMBUS DORT ANKAM.



KOLUMBUS ERHIELT ES ALS GESCHENK VON IHNEN; IM FRÜHEN 16. JAHRHUNDERT VERBREITETE ES SICH IN EUROPA UND KAM VON SÜDEN HER AUCH NACH ITALIEN.

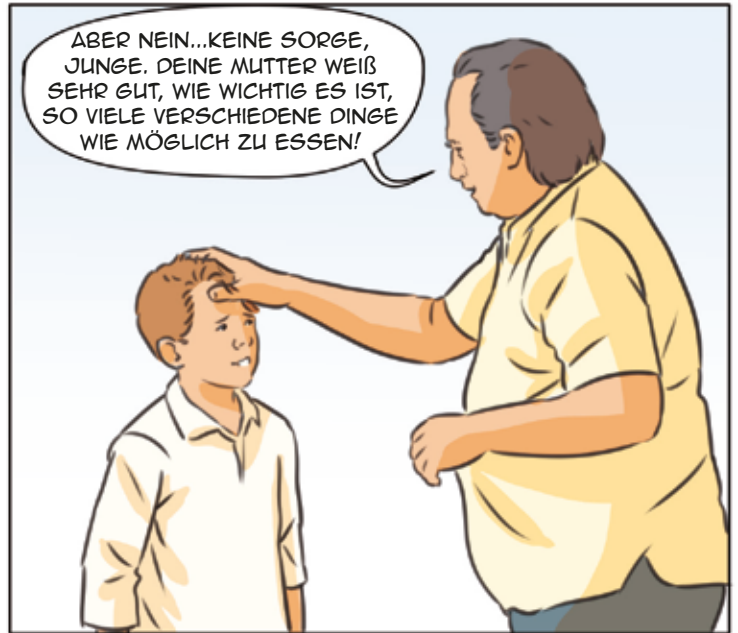
WIR NENNEN ES AUCH ‚GRANTURCO‘ (‚TÜRKISCHES KORN‘). ‚TÜRKISCH‘ BEDEUTET HIER, DASS ES AUS EINEM FREMDEN LAND KOMMT.

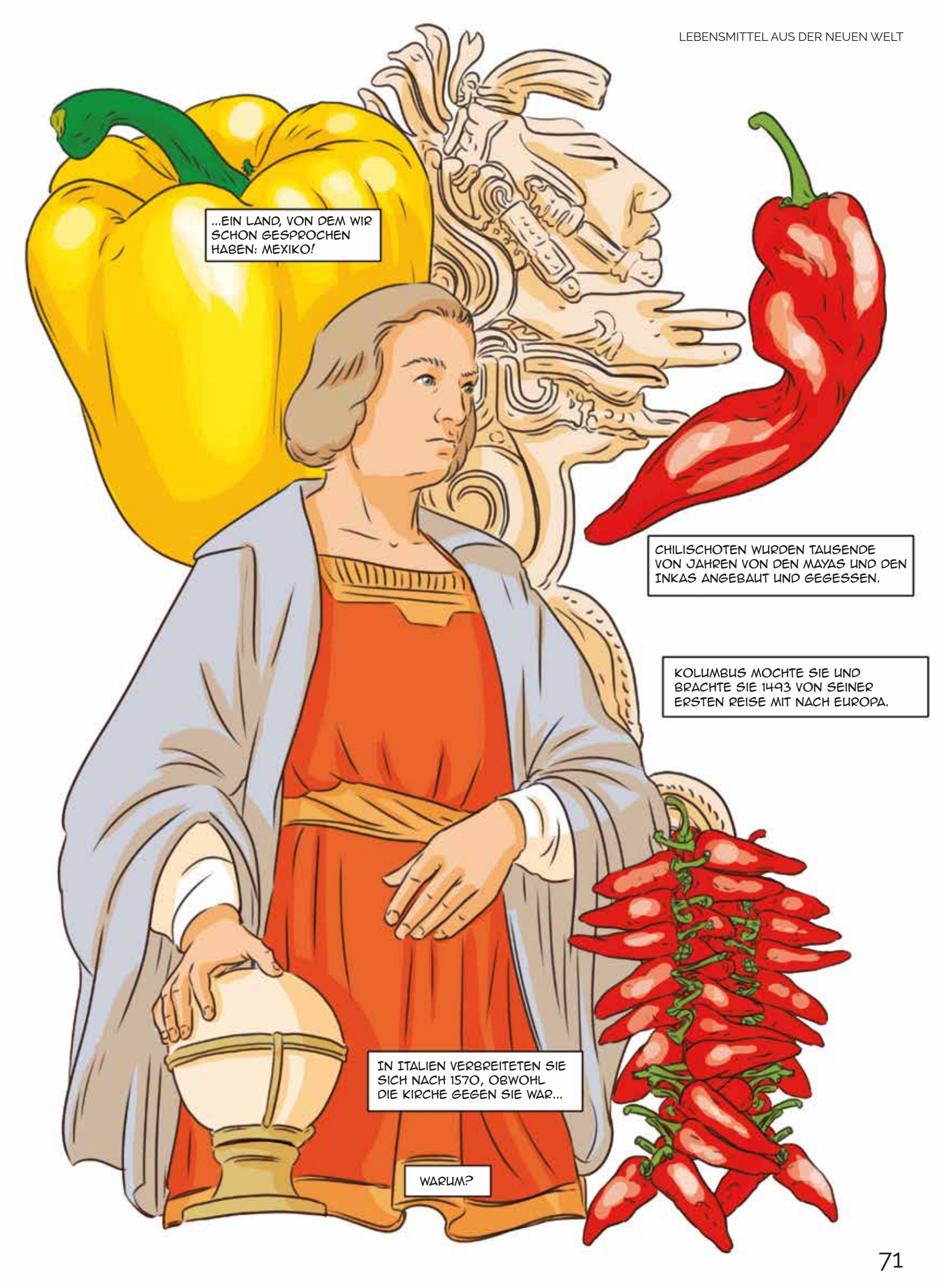
ABER WIE WIR JETZT WISSEN, KOMMT ES SICHER NICHT AUS DER TÜRKEI!



MAIS WURDE ZU EINEM GRUNDNAHRUNGSMITTEL DER NORDITALIENISCHEN BAUERN.

WEGEN DER EINSEITIGEN ERNÄHRUNG WAR IN DIESEN GEGENDEN PELLAGRA (EINE DURCH VITAMIN B-MANGEL AUSGELÖSTE KRANKHEIT) WEIT VERBREITET.





...EIN LAND, VON DEM WIR  
SCHON GESPROCHEN  
HABEN: MEXIKO!

CHILISCHOTEN WURDEN TAUSENDE  
VON JAHREN VON DEN MAYAS UND DEN  
INKAS ANGEBAUT UND GEGESSEN.

KOLUMBUS MOCHTE SIE UND  
BRACHTÉ SIE 1493 VON SEINER  
ERSTEN REISE MIT NACH EUROPA.

IN ITALIEN VERBREITETEN SIE  
SICH NACH 1570, OBWOHL  
DIE KIRCHE GEGEN SIE WAR...

WARUM?





DANN ZURÜCK NACH MEXIKO! NICHT ZU DEN MAYAS, SONDERN ZU DEN AZTEKEN. GENAUER: AN DEN HOF IHRES GRÖßTEN KÖNIGS, MONTEZUMA!

IN SEINEM REICH WURDEN TRUTHÄHNE FÜR VERSCHIEDENE ZWECKE GEHALTEN. ZUM BEISPIEL DIENEN IHRE FEDERN ALS VERZIERUNGEN...

...ODER FÜR PFEILE...

...WÄHREND IHR FLEISCH GEKOCHT WURDE.

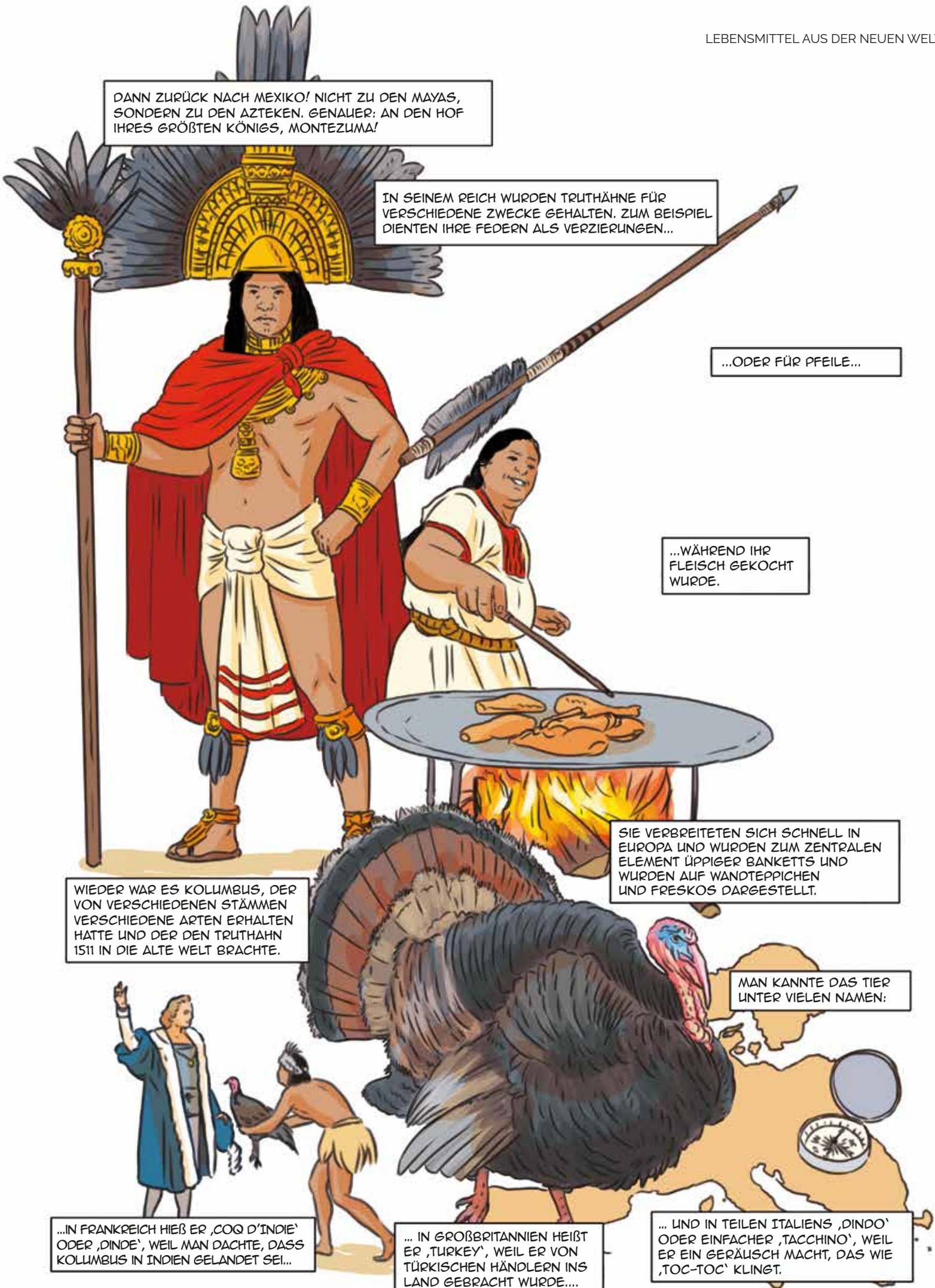
SIE VERBREITETEN SICH SCHNELL IN EUROPA UND WURDEN ZUM ZENTRALEN ELEMENT LÜPPIGER BANKETTS UND WURDEN AUF WANDTEPPICHEN UND FRESKOS DARGESTELLT.

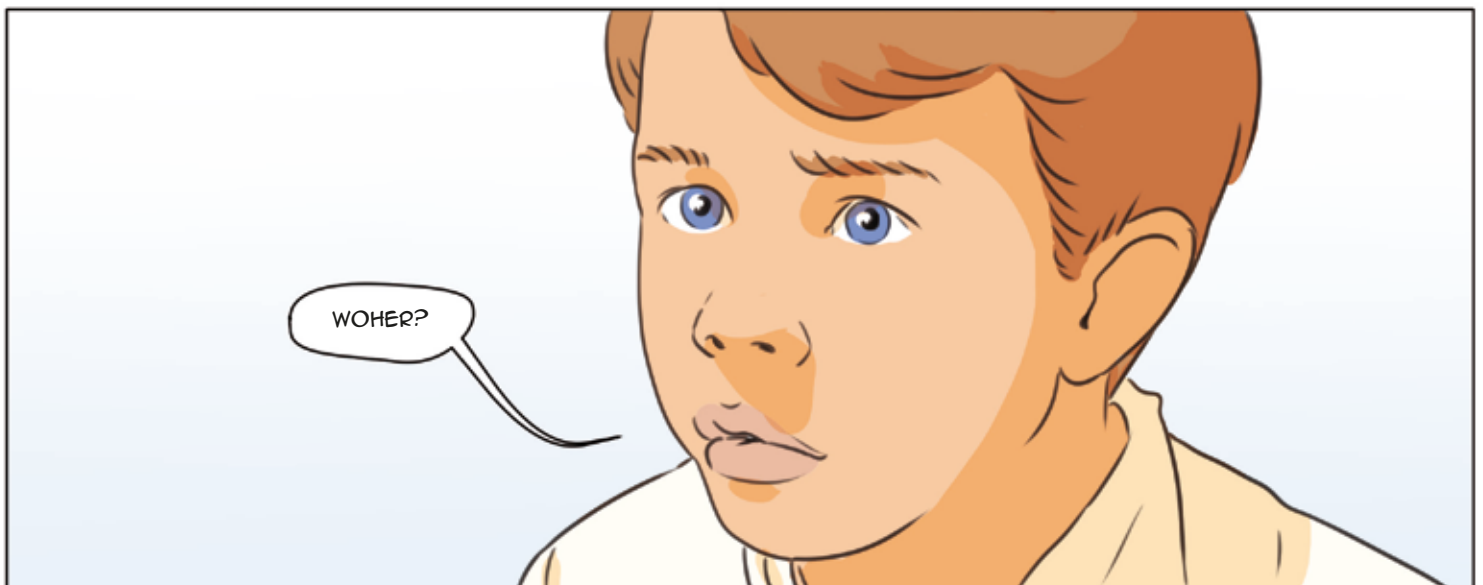
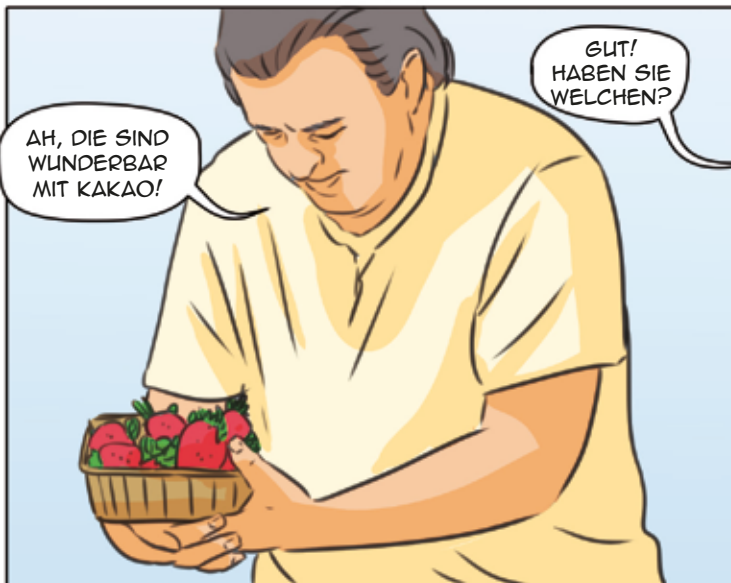
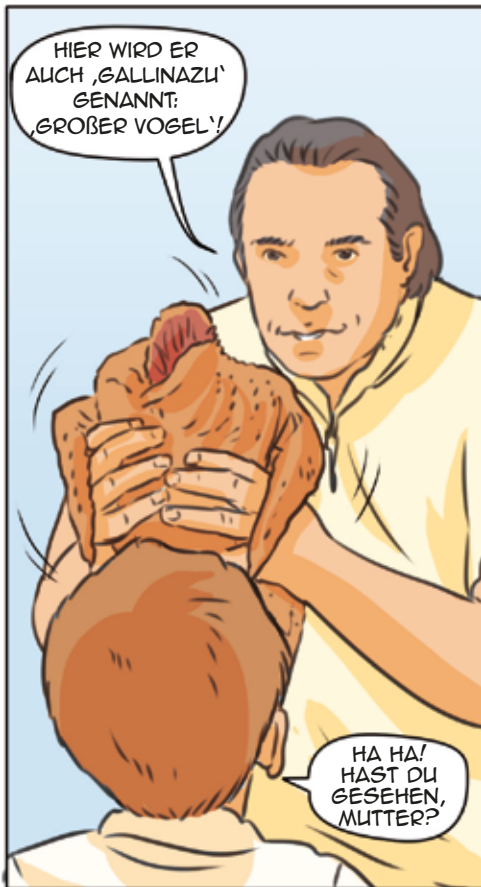
MAN KANNT DAS TIER UNTER VIELEN NAMEN:

...IN FRANKREICH HIEß ER ‚COG D’INDIE‘ ODER ‚DINDE‘, WEIL MAN DACHTE, DASS KOLUMBUS IN INDIEN GELANDET SEI...

... IN GROßBRITANNIEN HEIßT ER ‚TURKEY‘, WEIL ER VON TÜRKISCHEN HÄNDLERN INS LAND GEBRACHT WURDE....

... UND IN TEILEN ITALIENS ‚DINDO‘ ODER EINFACHER ‚TACCHINO‘, WEIL ER EIN GERÄUSCH MACHT, DAS WIE ‚TOC-TOC‘ KLINGT.





HA HA! ICH  
ERKLÄRE ES DIR!

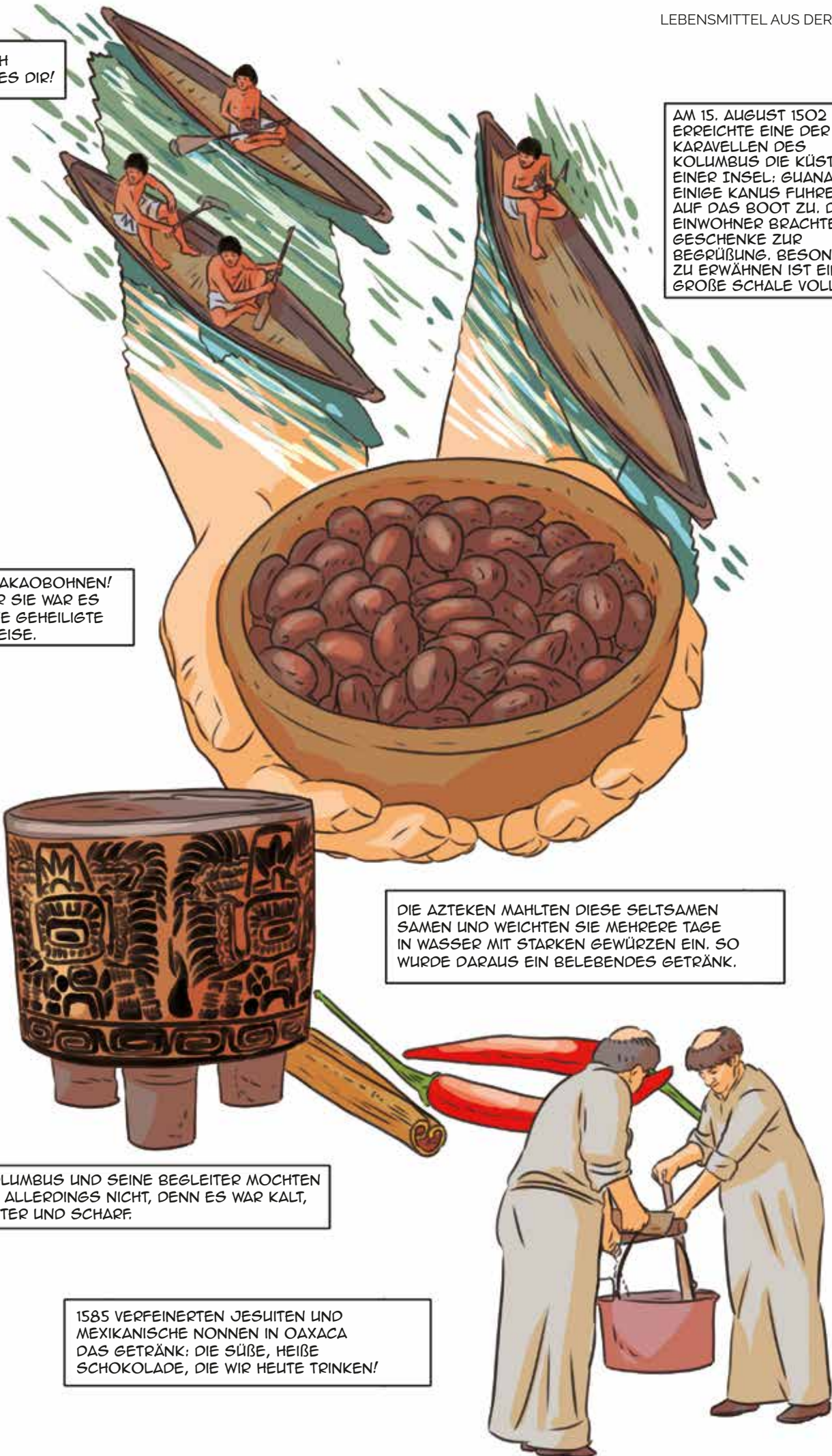
AM 15. AUGUST 1502  
ERREICHTE EINE DER  
KARAVELLEN DES  
KOLUMBUS DIE KÜSTE  
EINER INSEL: GUANAHA.  
EINIGE KANUS FÜHREN  
AUF DAS BOOT ZU. DIE  
EINWOHNER BRACHTEN  
GESCHENKE ZUR  
BEGRÜßUNG. BESONDERS  
ZU ERWÄHNEN IST EINE  
GROSSE SCHALE VOLLER...

...KAKAOBOHNEN!  
FÜR SIE WAR ES  
EINE GEHEILIGTE  
SPEISE.

DIE AZTEKEN MAHLTEN DIESE SELTSAMEN  
SAMEN UND WEICHTEN SIE MEHRERE TAGE  
IN WASSER MIT STARKEN GEWÜRZEN EIN. SO  
WURDE DARAUS EIN BELEBENDES GETRÄNK.

KOLUMBUS UND SEINE BEGLEITER MOCHTEN  
ES ALLERDINGS NICHT, DENN ES WAR KALT,  
BITTER UND SCHARF.

1585 VERFEINERTEN JESUITEN UND  
MEXIKANISCHE NONNEN IN OAXACA  
DAS GETRÄNK: DIE SÜßE, HEIßE  
SCHOKOLADE, DIE WIR HEUTE TRINKEN!







HIER SIND DIE EINKÄUFE.

HERVORRA-  
GENDE WAHL,  
MEINE DAME.



LASSEN SIE DAS HIN? VIELLEICHT SOLLTE ICH ES IHNEN ÜBERLASSEN, SCHLIEßLICH SIND SIE DER KOCH. UND ICH GEHE UND ENTSCHEIDE MICH FÜR EIN KLEID...

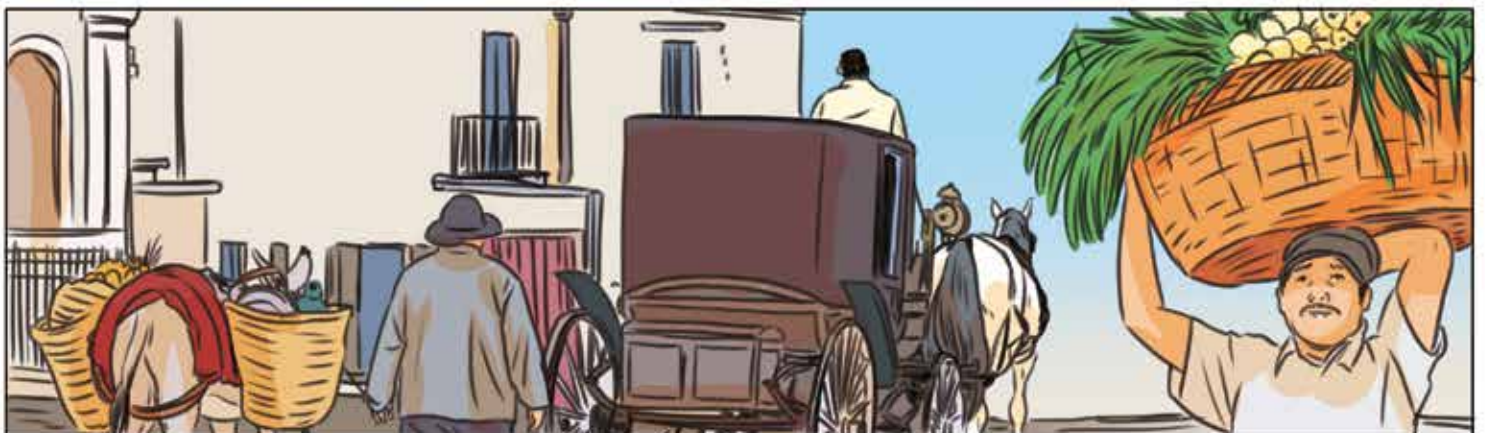
DENKEN SIE, ICH BEKOMME DAS HIN? VIELLEICHT SOLLTE ICH ES IHNEN ÜBERLASSEN, SCHLIEßLICH SIND SIE DER KOCH. UND ICH GEHE UND ENTSCHEIDE MICH FÜR EIN KLEID...



ES GIBT KEIN SCHÖNERES GESCHENK ALS FÜR JEMANDEN ZU KOCHEN! ES WIRD EIN FESTMAHL, DAS IHR GÄTTE UND DIE GÄSTE NIEMALS VERGESSEN WERDEN!



NUR MUT! NIMM EINFACH CAVALCANTIS KOCHBUCH UND FANG AN. ICH BIN HIER, WENN DU MICH BRAUCHST.





DIE FRISCHE BOHNENSUPPE IST WÜRZIG, ABER NICHT ZU SCHARF.



DIE VERMICELLI MIT TOMATENSAUCE, AUCH WENN DIE KOMBINATION VON SAUCE UND PASTA NEU IST, SIND GENAU NACH REZEPT ZUBEREITET.



DIE GEBACKENE POLENTA HAT DIE RICHTIGE KONSISTENZ.



DER TRUTHAHN IST PERFEKT ZUBEREITET, MIT DER RICHTIGEN MENGE KARTOFFELN UND ERBSEN.





DIE GEFÜLLTEN, GEBACKENEN PAPRIKA SIND HERRLICH AROMATISCH UND IHRE FÜLLUNG IST WOHLSCMECKEND UND SÜß.



DIE VERSCHIEDENEN KÄSE SIND EINE WUNDERBARE ERGÄNZUNG ZUR KAKTUSFEIGEN-KONFITÜRE.



DIE EXOTISCHEN FRÜCHTE UND DIE ERDNÜSSE SIND KUNSTVOLL ANGERICHTET...



...UND DIE HEIßE SCHOKOLADE HAT DIE IDEALE KONSISTENZ.



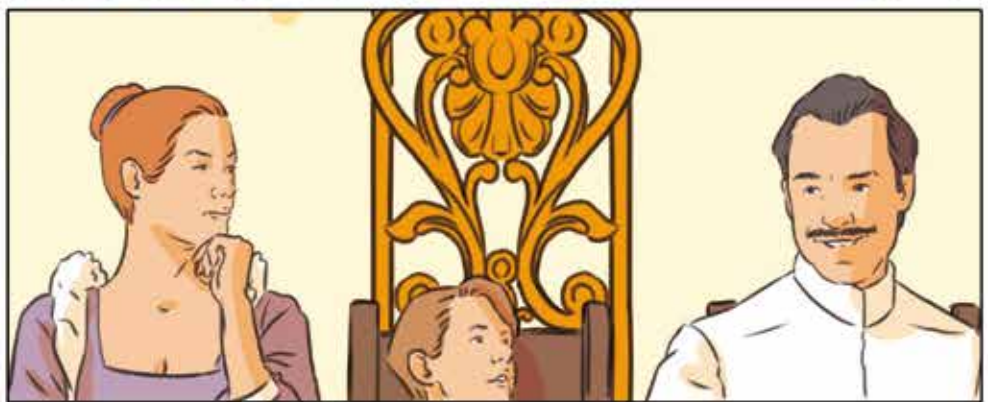
DER KAFFEE IST VIELLEICHT ÜBERFLÜSSIG, ABER KEIN NEAPOLITANER KOMMT GANZ OHNE KAFFEE AUS!

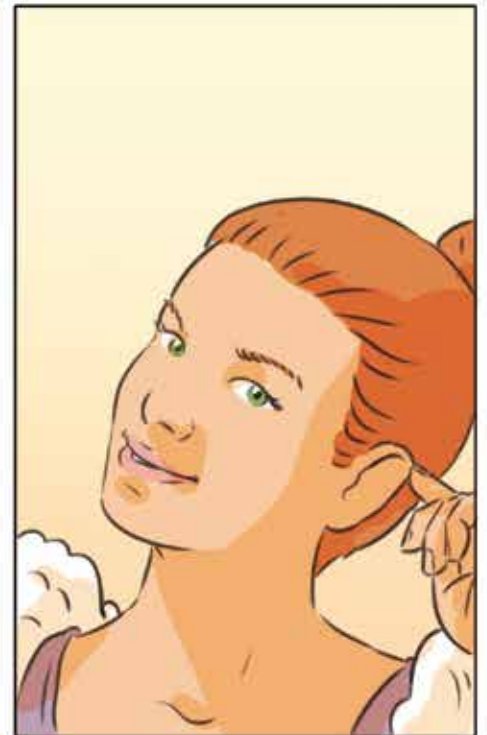


DOCH JETZ MACHEN SIE SICH FERTIG, IHRE GÄSTE WARTEN SCHON!

HA HA HA! SIE HABEN RECHT! VIELEN DANK FÜR ALLES.



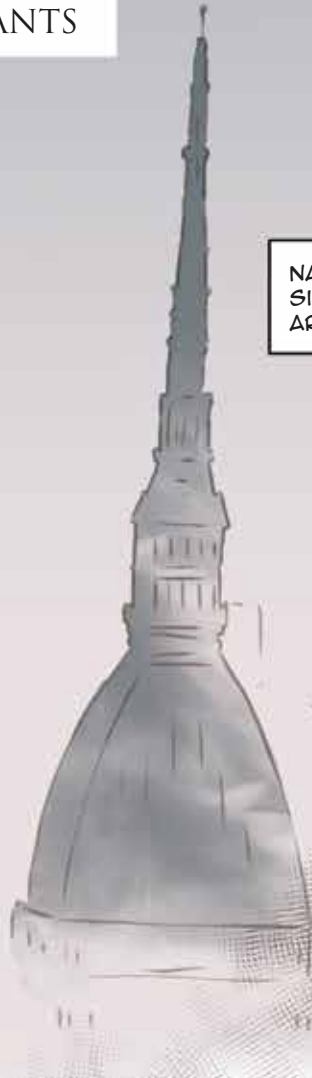




## DIE MITTELSCHICHT UND DIE GEBURT VON RESTAURANTS

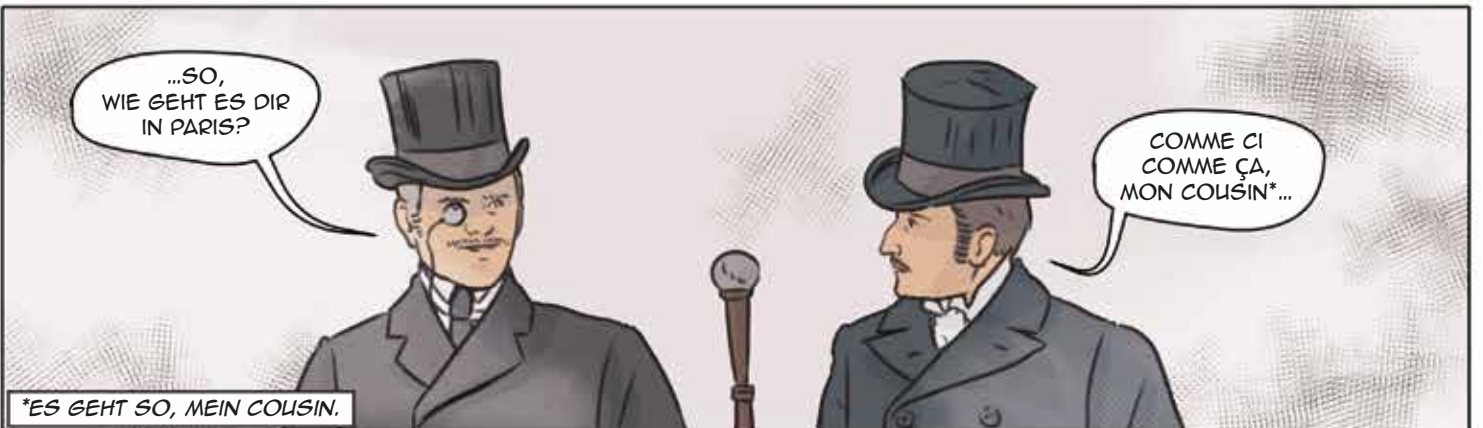
TURIN IM HERBST 1891.

NACH DER FRANZÖSISCHEN REVOLUTION ENTWICKELTE SICH IN EUROPA NEBEN DEN BAUERN UND DER ARISTOKRATIE EIN ‚DRITTER STAND‘: DIE MITTELSCHICHT.

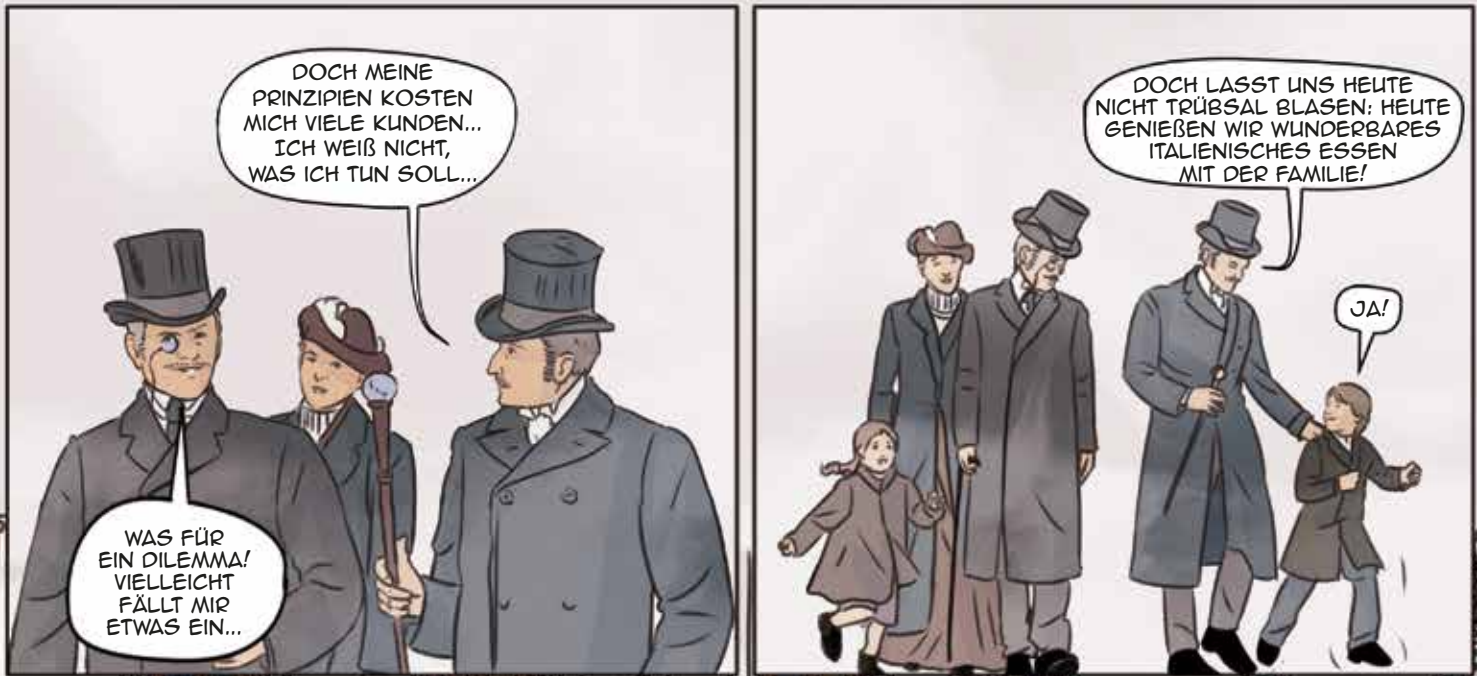


IHRE MITGLIEDER WAREN ANGESTELLTE, HÄNDLER,  
HANDWERKER, RECHTSANWÄLTE UND LEHRER.













...ABER MOMENT. FANGEN WIR VORNE AN.

1765 ERÖFFNETE EIN GEWISSER MONSIEUR BOULANGER EIN LOKAL IN DER NÄHE DES LOUVRE.

ER SCHRIEB EIN ZITAT AUS DEM MATTHÄUSEVANGELIUM AN SEINE FASSADE, UM KUNDEN ANZULOCKEN: „KOMMT ALLE HER ZU MIR, DIE IHR EUCH ABMÜHT UND UNTER EURER LAST LEIDET! ICH WERDE EUCH RUHE GEBEN.“

*Venez vous tous qui êtes fatigués et je vous donnerai du repos.*

ER SERVIETE STÄRKENDE BRÜHEN AUS FLEISCH, GEWÜRZEN UND GEMÜSE UNTER DEM NAMEN ‚BOUILLON RESTAURANT‘...

...UND HERZHAFTHE GERICHTE WIE HAMMELFLEISCH IN WEIßER SAUCE.



ES WAR EIN SOFORTIGER ERFOLG LIND WURDE IN GANZ PARIS IMITIERT.

DAS ESSEN WURDE IMMER MEHR VERFEINERT LIND IN EINER RUHIGEN, SAUBEREN UMGEBUNG SERVIERT.

GEESSEN WURDE NICHT MEHR AN DER BAR ODER EINEM GEMEINSCHAFTLICHEN TISCH, SONDERN AN SEPARATEN, SORGFÄLTIG BEDECKTEN TISCHEN.



WIE ICH SCHON SAGTE, WURDE DIE SPEISEKARTE AUFGESCHRIEBEN, GERAHMT LIND AM EINGANG AUFBEHÄNGT.

DAS FÜHRTE DAZU, DASS DIE RECHNUNG NACH DEM ESSEN GESTELLT WURDE LIND DER GAST BEZAHLTE, BEVOR ER GING. DAS IST HEUTE NOCH SO.





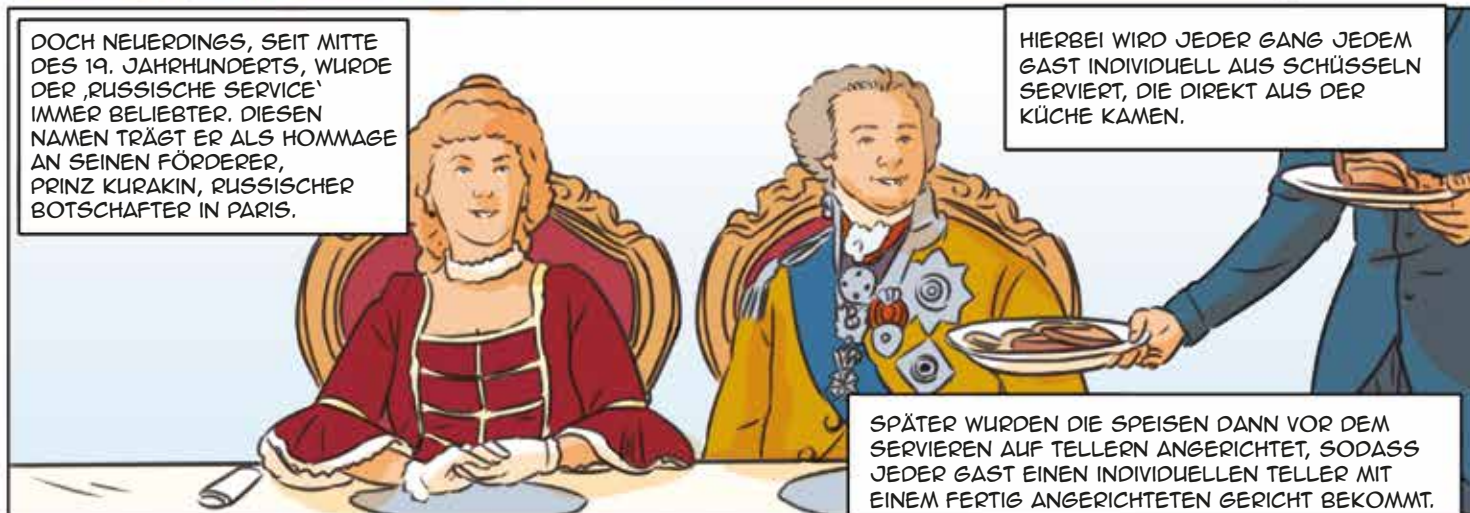
DIESE INNOVATIONEN ÄNDERTEN AUCH GEWOHNHEITEN, ESSENSZEITEN UND DIE ART UND WEISE, WIE ESSEN AM TISCH SERVIERT WURDE...

WIE DAS?



DER SO GENANNT 'FRANZÖSISCHE SERVICE' HERRSCHTE IN GANZ EUROPA VOR, BEI BANKETTS AM HOF UND BEIM ADEL, BIS ZUM ENDE DES 18. JAHRHUNDERTS.

DIE GERICHTE WURDEN ALLE ZEITGLEICH AUFGETRAGEN UND DIE GÄSTE NAHMEN SICH DAS, WAS SIE GERN AßEN.



DOCH NEUERDINGS, SEIT MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS, WURDE DER 'RUSSISCHE SERVICE' IMMER BELIEBTER. DIESEN NAMEN TRÄGT ER ALS HOMMAGE AN SEINEN FÖRDERER, PRINZ KURAKIN, RUSSISCHER BOTSCHAFTER IN PARIS.

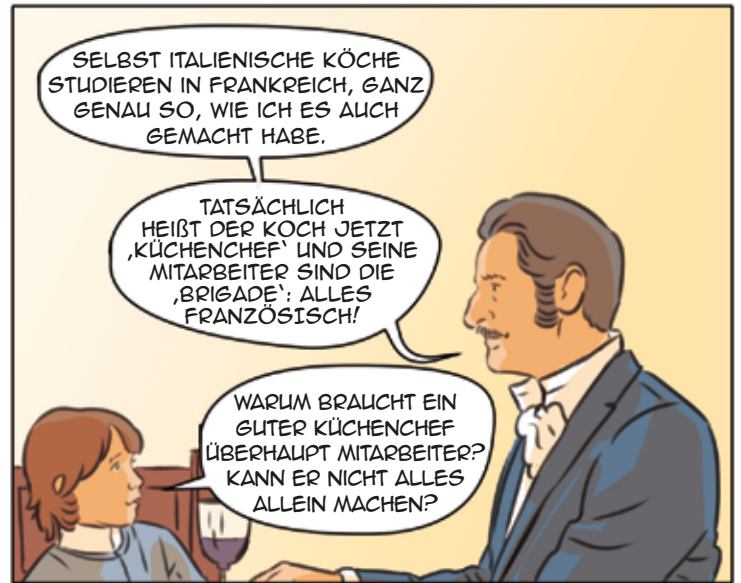
HIERBEI WIRD JEDER GANG JEDEM GAST INDIVIDUELL AUS SCHÜSSELN SERVIERT, DIE DIREKT AUS DER KÜCHE KAMEN.

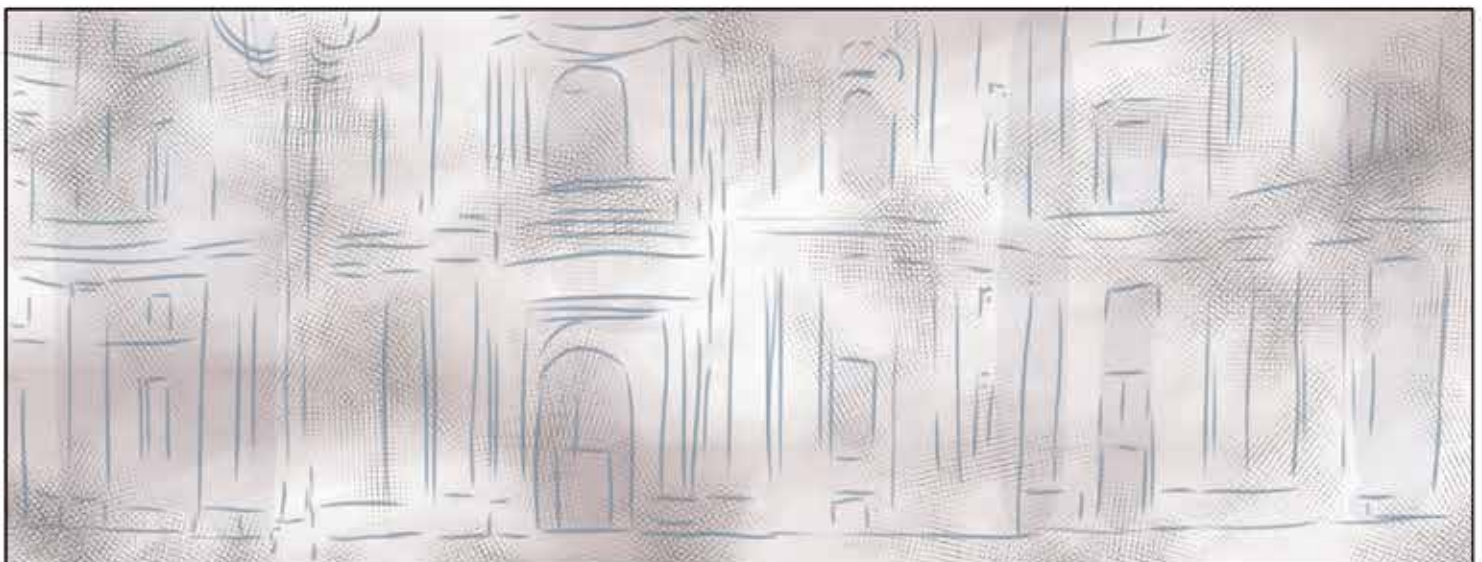
SPÄTER WURDEN DIE SPEISEN DANN VOR DEM SERVIEREN AUF TELLERN ANGERICHTET, SODASS JEDER GAST EINEN INDIVIDUELLEN TELLER MIT EINEM FERTIG ANGERICHTETEN GERICHT BEKOMMT.

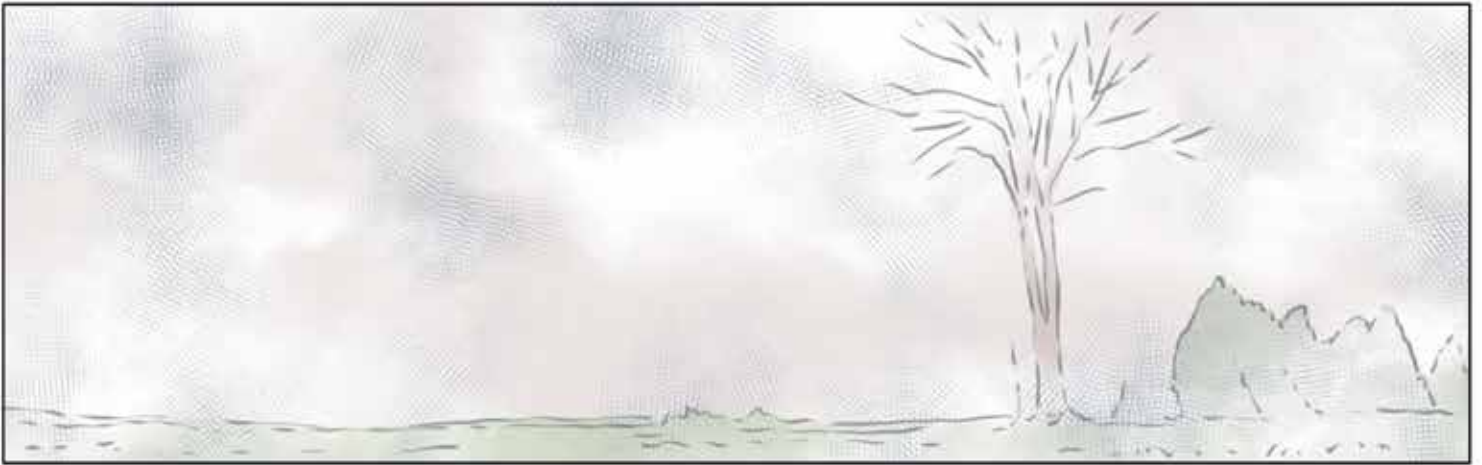


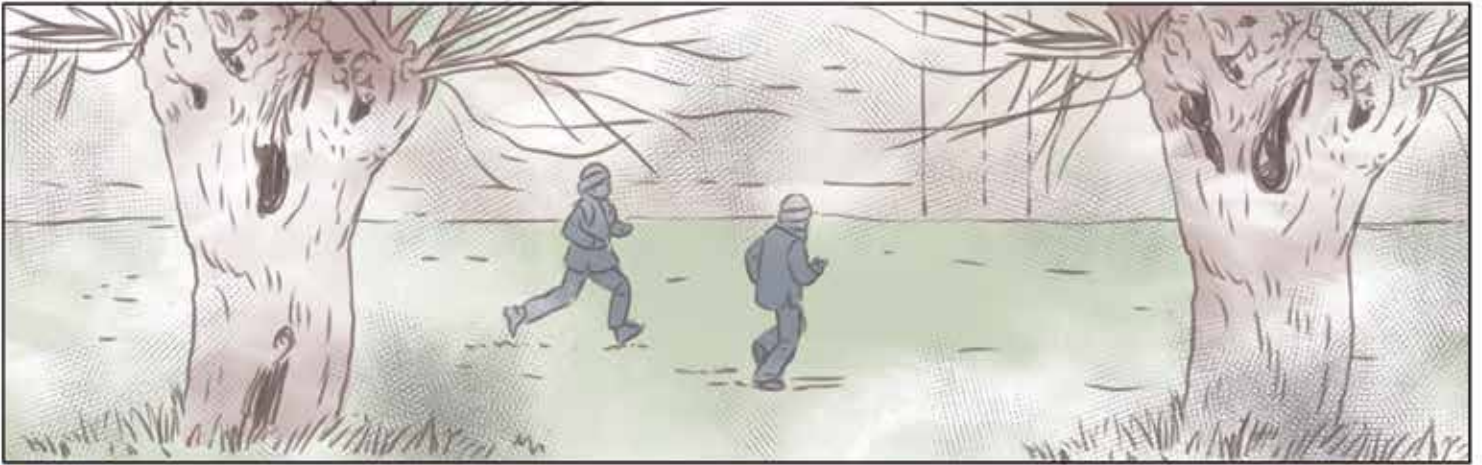
ABER AUCH WENN DIESE ART DES SERVIERENS JETZT 'RUSSISCH' IST, DOMINIEREN NACH WIE VOR DIE FRANZOSEN DIE GASTRONOMISCHEN GEPFLOGENHEITEN.

DAS HEIßT: SAUCEN ZU JEDEM GERICHT, KÄSE ZUM ABSCHLUSS JEDES ESSENS...









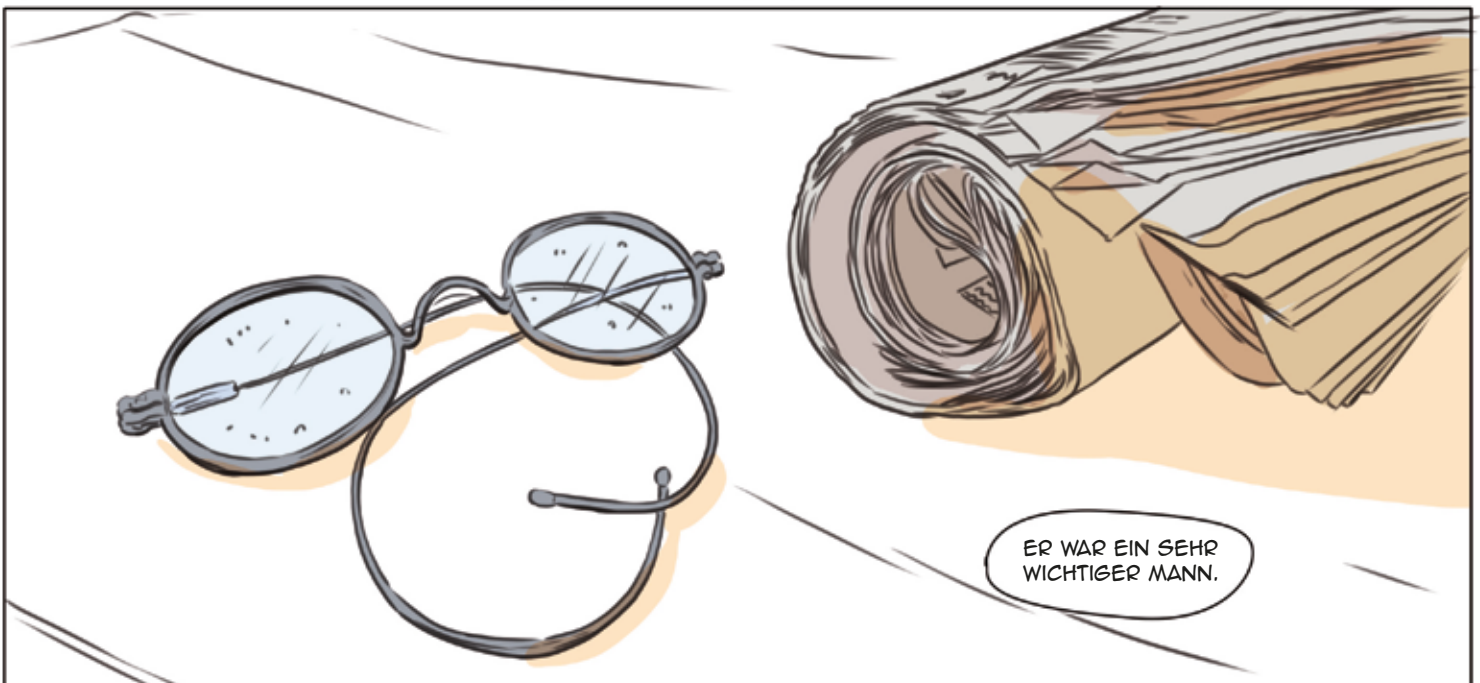
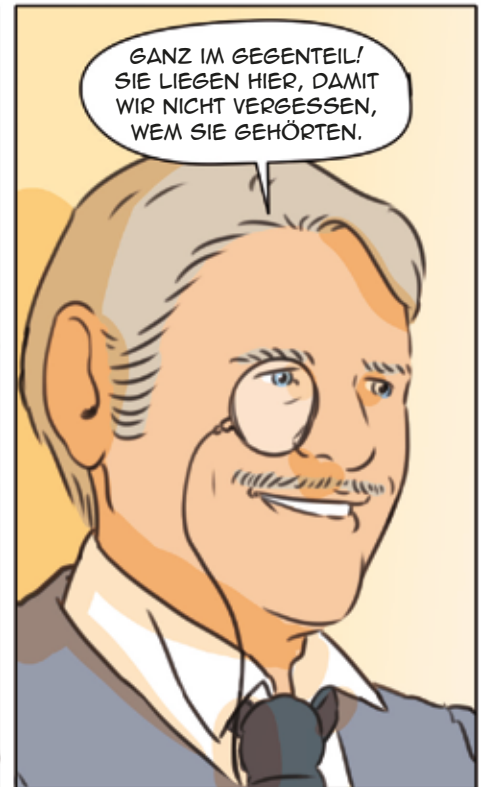


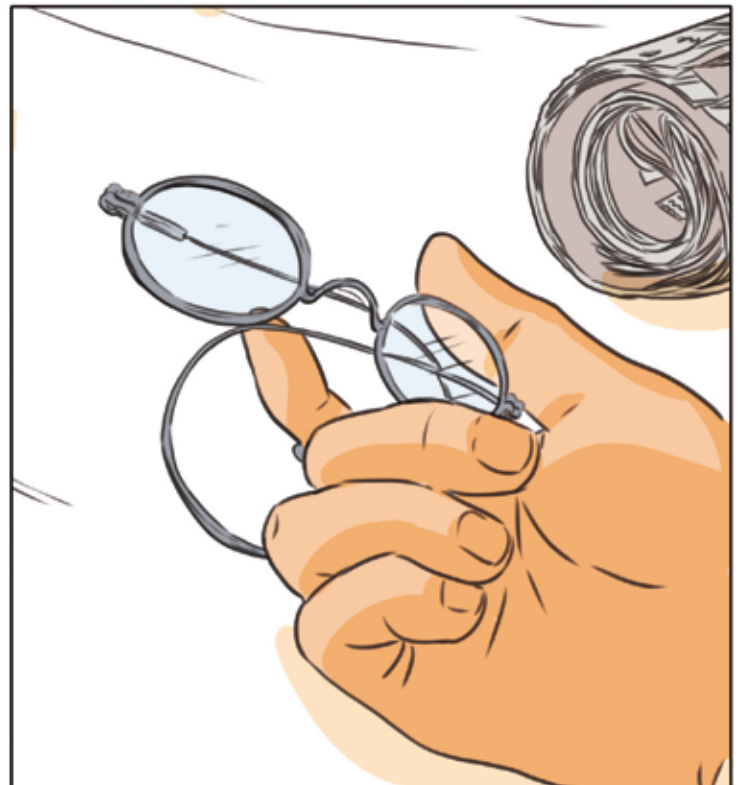
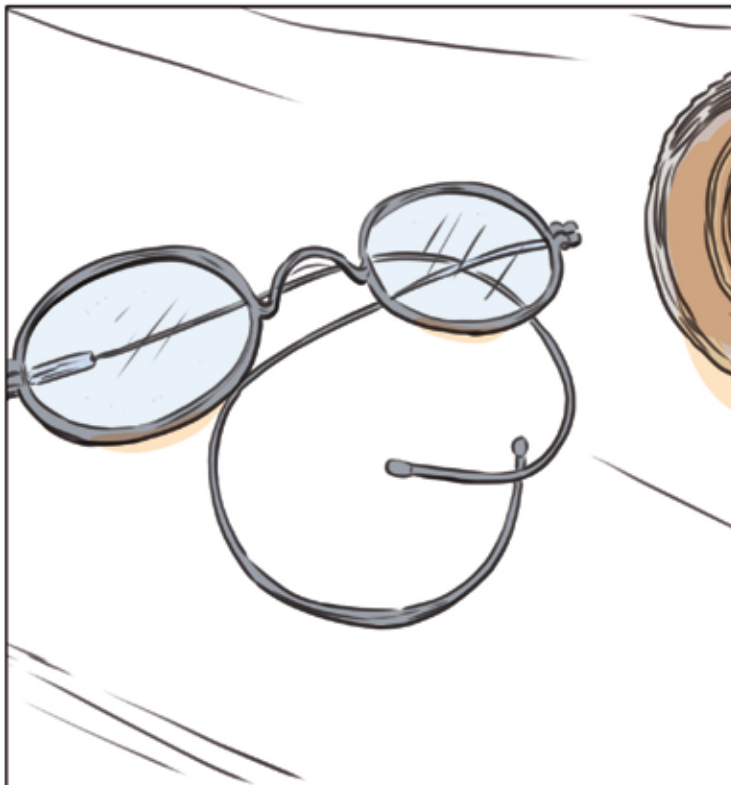


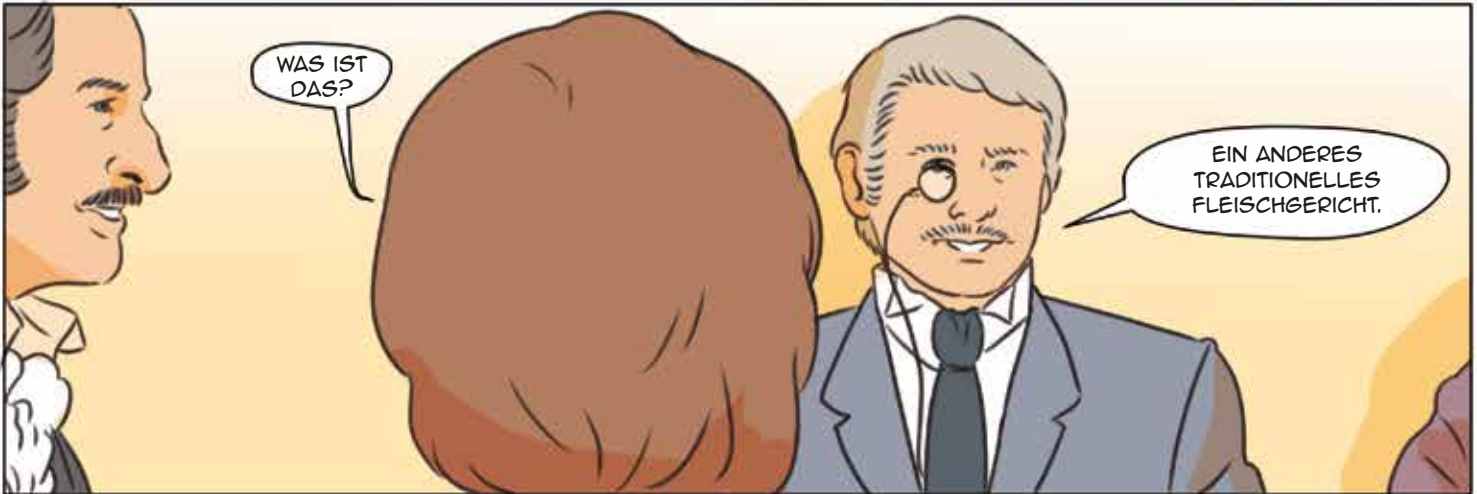
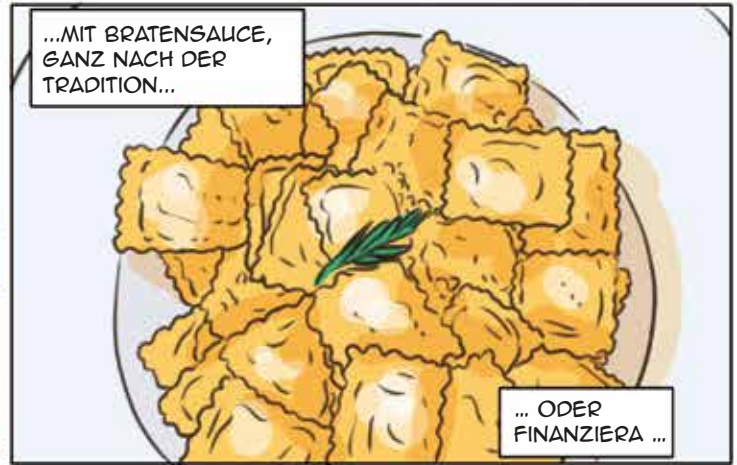












MEIN VATER ERZÄHLTE MIR, DASS ER DAS RESTAURANT CAMBIO BESUCHTE, WENN ES RÜHIGER WAR. ER HATTE SEINEN EIGENEN TISCH, DEN MIT DER BRILLE UND DER ZEITUNG.



MANCHMAL STAND ER EINFACH WÄHREND DES ESSENS AUF UND GING.



ER STAND AUF..



...NAHM SEINE ZEITUNG...



...BEZAHLTE, VERABSCHIEDETE SICH UND GING.





ICH VERSTAND DIESES VERHALTEN, ALS MEIN VATER MICH WÄHREND EINES ESSENS AUF...



...EIN TASCHENTUCH AUFMERKSAM MACHTE, ... MIT DEM JEMAND AUS EINEM FENSTER DES PALAZZO CARIGNANO WINKTE.



ICH SAH ES...

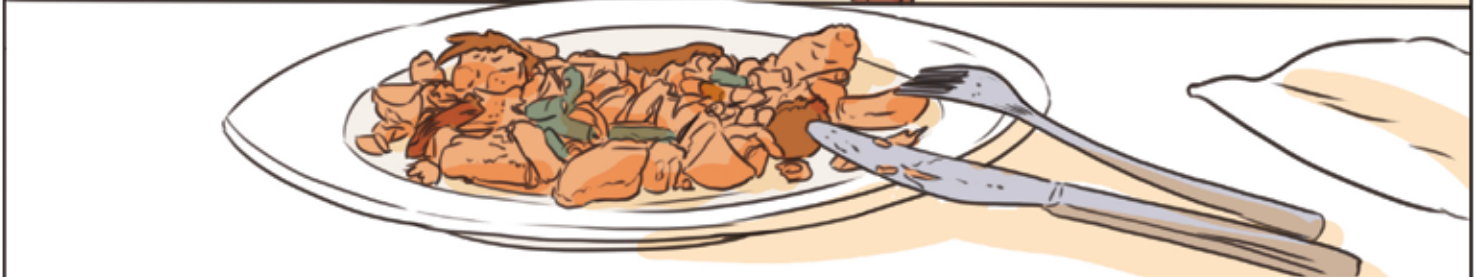


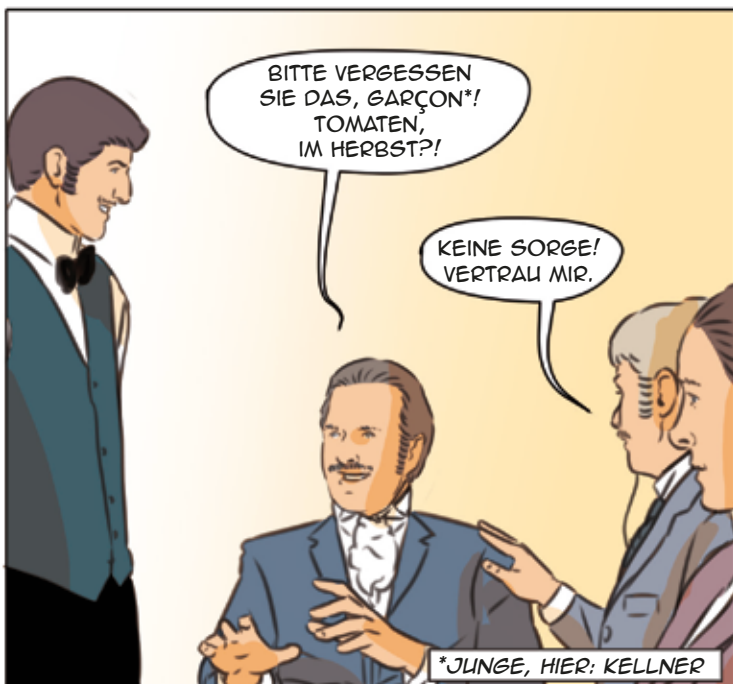
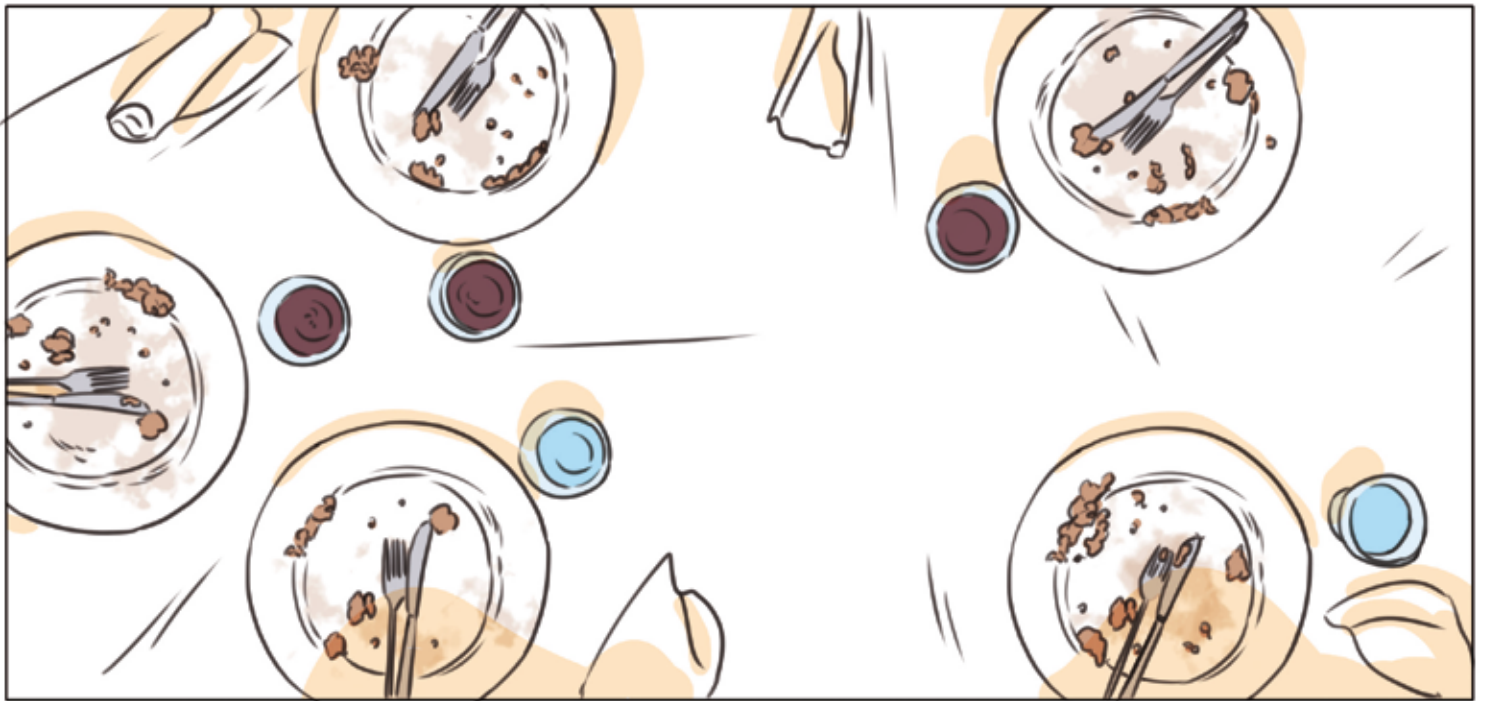
...UND MERKTE, DASS CAVOUR ES AUCH GESEHEN HATTE.

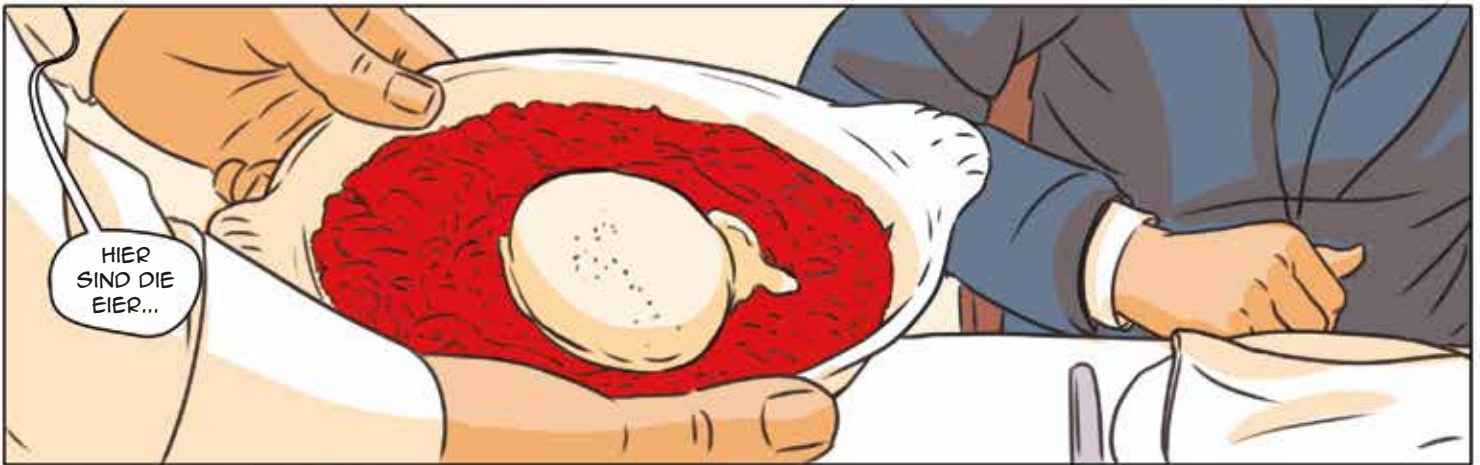


ER VERLIEß DAS RESTAURANT SOFORT. DAS TASCHENTUCH BEDEUTETE, DASS SEINE ANWESENHEIT DORT DRINGEND ERFORDERLICH WAR.

CAVOUR LIEBTE DAS ESSEN, ABER SEIN LAND LIEBTE ER NOCH MEHR!











SUPERBE!  
ICH HABE VON DIESEN  
KONSERVENDOSEN GEHÖRT,  
KONNTE ABER NICHT GLAUBEN,  
DASS SIE DIE BESTE ART  
UND WEISE ZUR KONSERVIERUNG  
VON LEBENSMITTELN SIND!

HIER, BITTE.



\*HERVORRAGEND

ICH WÜRD E IHNEN  
GERN UNSEREN  
KÜCHENCHEF  
VORSTELLEN!

ES IST MIR EIN  
VERGNÜGEN!  
ICH HABE AUCH  
EIN RESTAURANT...  
IN PARIS!



AH, DAS VILLE  
LUMIÈRE! LEIDER  
WAR ICH NOCH NIE  
DORT...

WENN SIE MIR DIESE  
ERSTAUNLICHE ERFINDUNG  
ERKLÄREN, DANN LADE ICH  
SIE GERN FÜR EINE WOCHE  
IN MEIN HAUS EIN!





WIE KÖNNTE ICH EIN SO FREUNDLICHES ANGEBOT AUSSCHLAGEN?

ICH WEIß, DASS ALLES HIER IN TURIN BEGANN, ALS FRANCESCO CIRIO 1856 ERBSEN IN EINER DOSE KONSERVIERTE...



...UND ZWAR MIT DER METHODE, DIE NICOLAS APPERT 1795 ERFUNDEN HATTE

ES WAR EIN VOLLER ERFOLG!

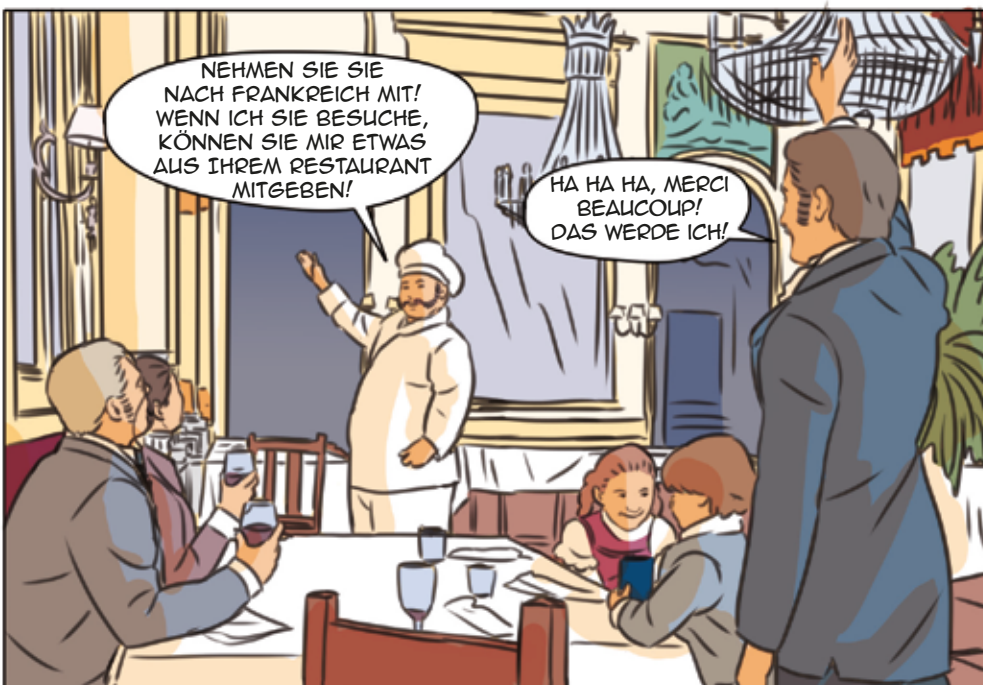


1875 ZOG CIRIO NACH CASTELLAMMARE DI STABIA UND BEGANN, GESCHÄLTE TOMATEN IN DOSEN ZU KONSERVIEREN. DIE KONSERVIERUNG BESTIMMTER LEBENSMITTEL ÄNDERTE SICH DAMIT FÜR IMMER!



ET BON. VERZEIHEN SIE MIR, ABER ICH MUSS WIEDER AN MEINEN HERD, NICHT, DASS NOCH ETWAS ANBRENNT.

VERGESSEN SIE IHRE DOSE NICHT!



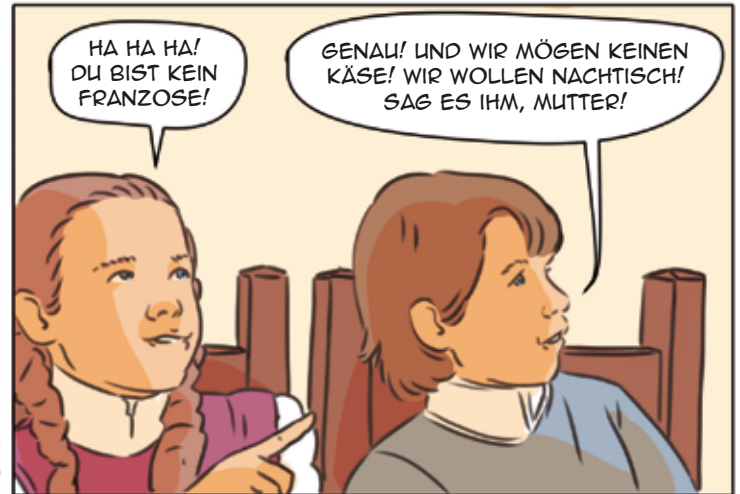
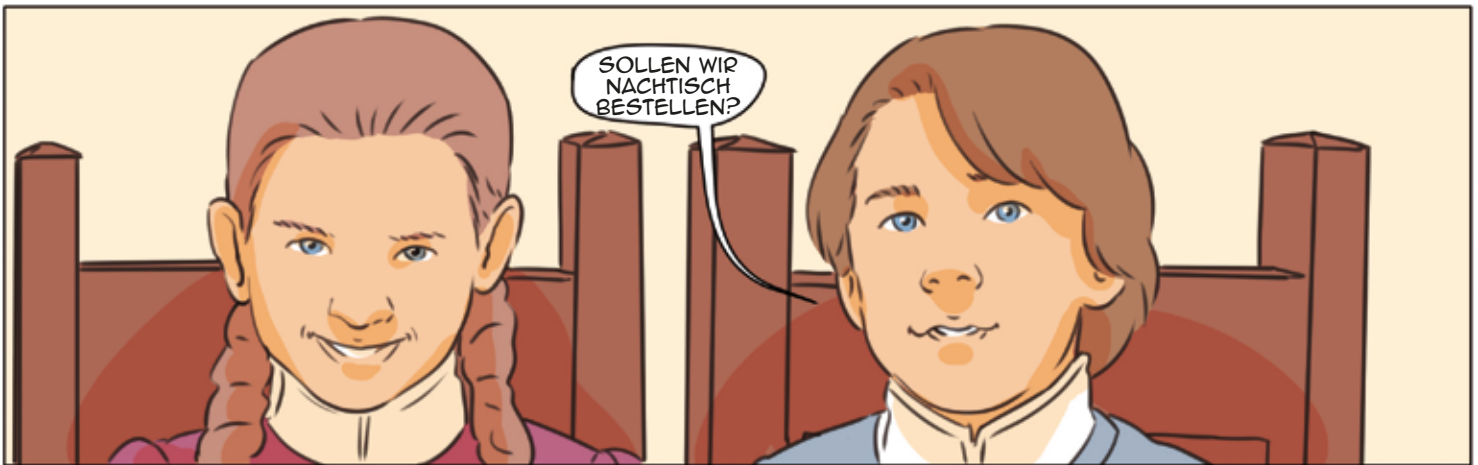
NEHMEN SIE SIE NACH FRANKREICH MIT! WENN ICH SIE BESUCHE, KÖNNEN SIE MIR ETWAS AUS IHREM RESTAURANT MITGEBEN!

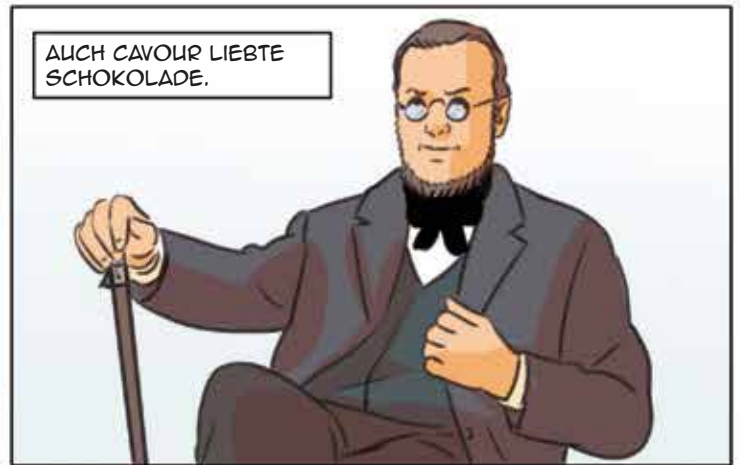
HA HA HA, MERCI BEAUCOUP! DAS WERDE ICH!



LIND DIR AUCH VIELEN DANK, MEIN LIEBER COUSIN! DU HAST MIR DIE AUGEN GEÖFFNET - LIND MEINEN GAUMEN!

ICH WERDE JETZT AUCH KONSERVEN FÜR MEIN RESTAURANT BESTELLEN, DANN WOLLEN WIR MAL SEHEN, WER MEHR KUNDEN ANZIEHT!







... SONDERN GING LIEBER IN EIN CAFÉ, DAS AL BICERIN, UND GENOSS DORT DAS STILLE VERGNÜGEN EINES GETRÄNKS MIT DEM NAMEN ‚BICERIN‘!



DIESES KÖSTLICHE GETRÄNK BESTAND AUS DREI GESCHICHTETEN ZUTATEN: KAFFEE, HEIßER SCHOKOLADE UND SAHNE!

... DAZU GAB ES ‚KEKSE ZUM EINTUNKEN‘.



CAVOUR ABER LIEBTE NICHT NUR SCHOKOLADE. OFFIZIELLE DOKUMENTE HABEN UNS VERRATEN,



DASS ER PERSÖNLICH EINE BESTELLUNG BEIM STRATTA KAFFEEHAUS NOTIERTE, EINER BEKANNTEN BÄCKEREI, DIE AUCH DEN KÖNIGLICHEN HOF BELIEFERTE.



ER BESTELLTE: 29 KILOS GLASIERTE MARONEN,



... 18 KILOS SORBET...



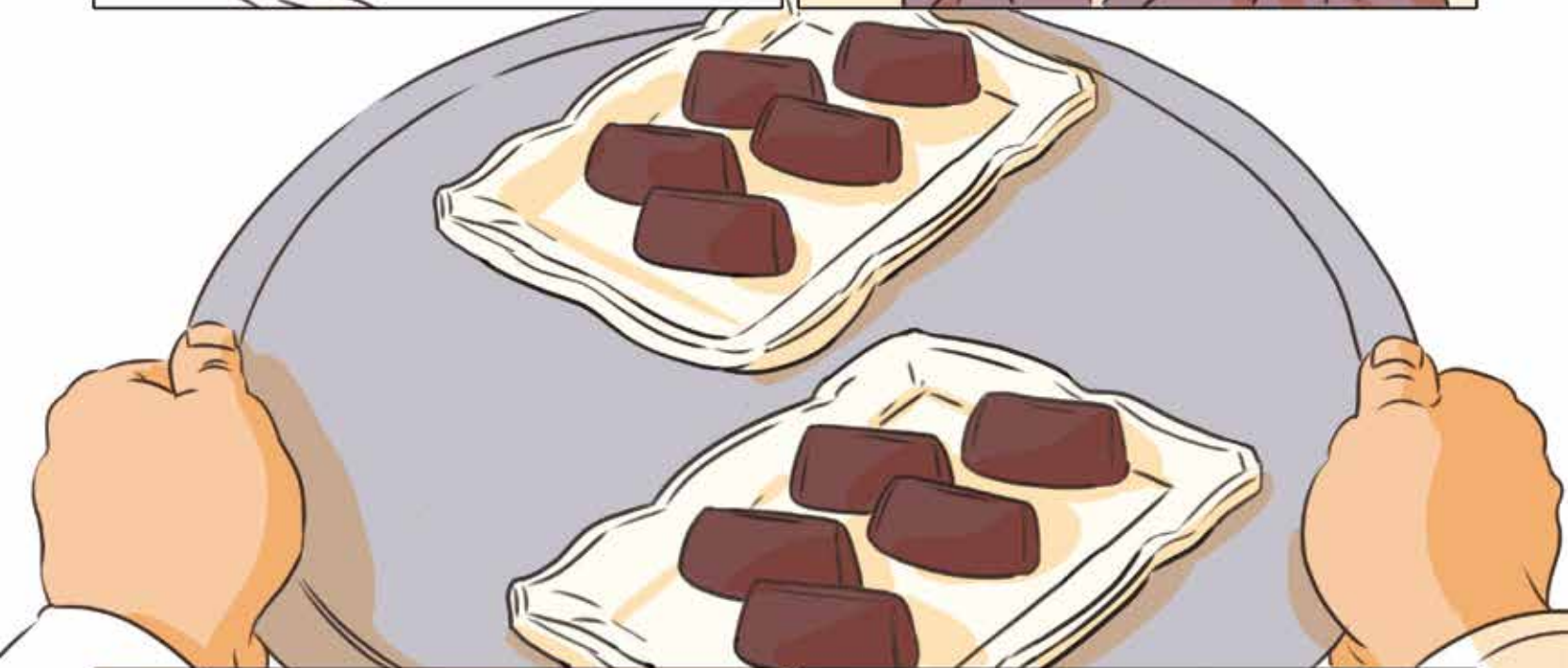
... 37 KILOS KARELLISIERTE FRÜCHTE...

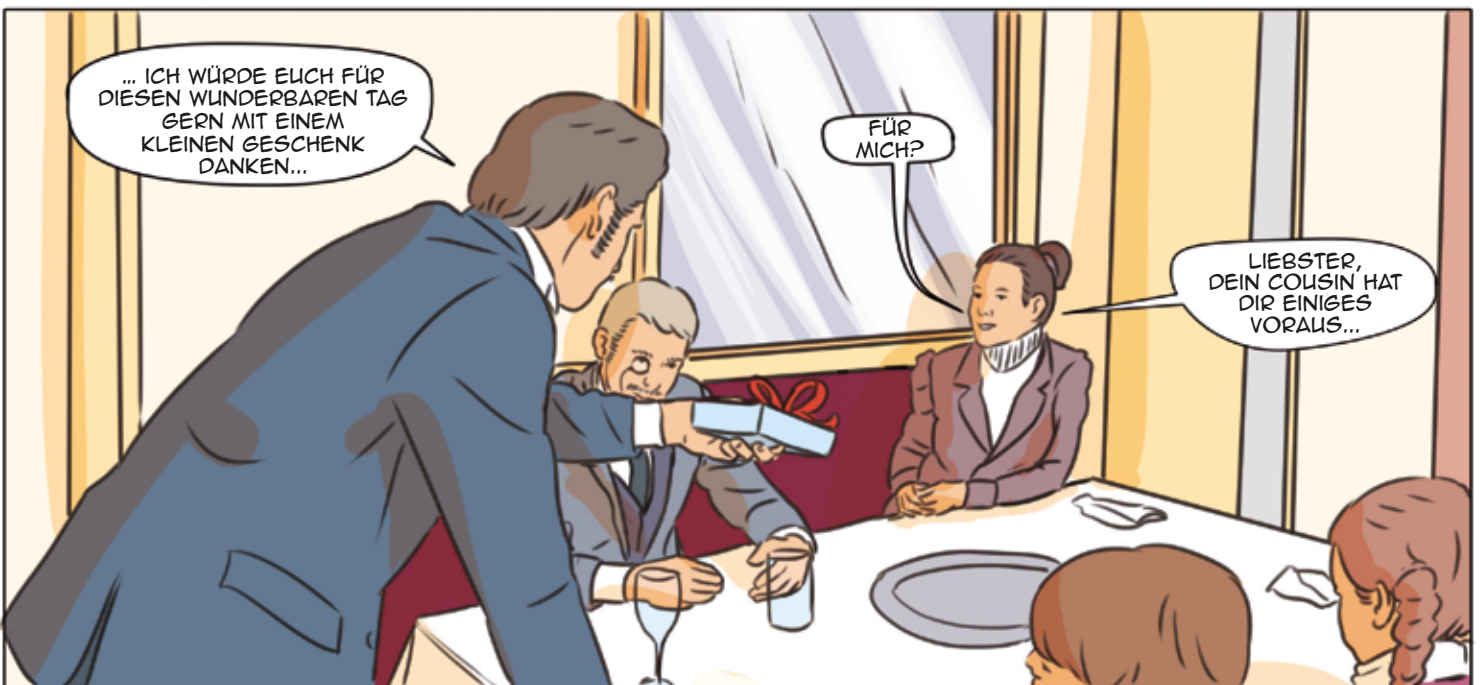


... UND EINE GROßE MENGE AN MARMELADEN, MERINGUES UND VERSCHIEDENES GEBÄCK.

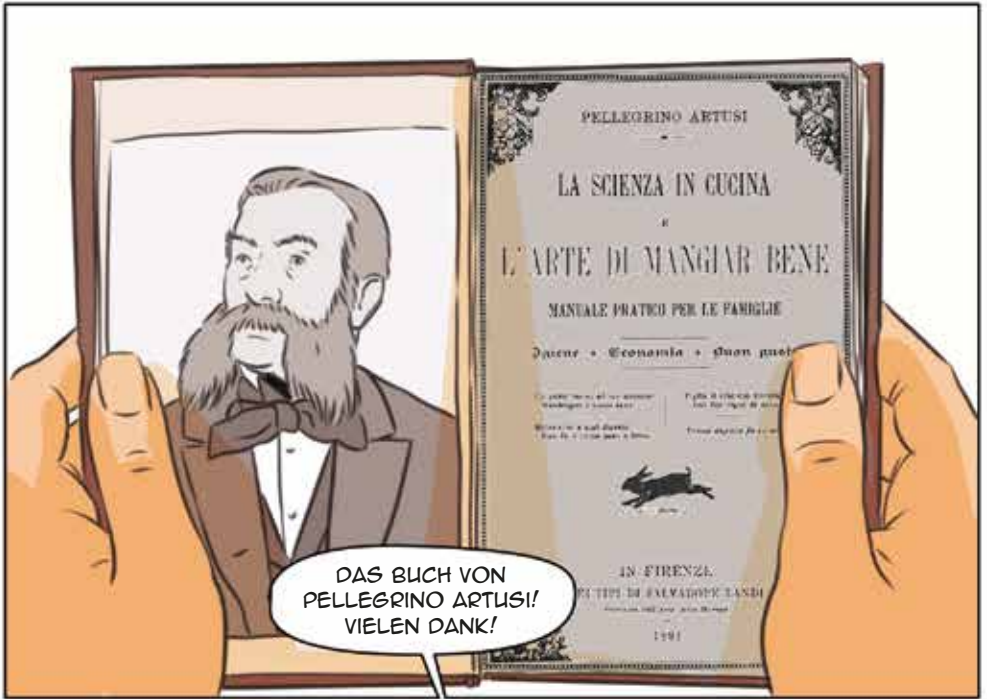
INSGESAMT KOSTETE ES 2.547 LIRE UND 60 CENTSTÜCKE: EIN VERMÖGEN! DOCH DAS WAR ES WERT!













JEDE GESELLSCHAFT...



...UND JEDER FEIERTAG...



...BEGINNT UND ENDET... MIT EINEM FESTMAHL.



UND SO, BEVOR UNSER KOPF SPRECHEN DARF...

...MÜSSEN UNSERE BÄUCHE VOLL UND ZUFRIEDEN SEIN!

# LAZZETTA UFFICIALE

## DEL REGNO D'ITALIA

**TORINO, Domenica 17 Marzo**

Anno	Semestre	Prezzi
L. 40	21	11
" 48	25	13
" 50	26	14

**PREZZI D'ABBONAMENTO**

Stato	Anno	Semestre	Trimestre
Stati Austriaci e Francia	L. 89	46	20
— detti Stati per il solo giornale senza i Rendiconti del Parlamento (franco)	55	30	10
— Inghilterra, Svizzera, Belgio, Stati Romani	120	70	30

**LE** Lacco, Macomer (c), Mirandola, Morbegno, Novi Intendenza, Novi di Modena, Spoleto, Trentino (c)

**LE** Pontelagoscuro, Pontremoli, Porto Maurizio, Porto-Torres, San Remo, Spoleto, Trentino (c)

Il Nostro Ministro dell' Interno è incaricato dell' esecuzione del presente Decreto, che sarà registrato alla Corte dei conti, munito del Sigillo dello Stato, e inserito nella Raccolta degli Atti del Governo.

**MINISTERO DELLA ISTRUZIONE PUBBLICA.**  
Dovendosi provvedere alla cattedra di economia politica vacante nella R. Università di Torino, s' invita gli aspiranti alla cattedra medesima a presentare loro domanda, coi titoli a corredo, a questo Al





DIE ZEIT ZWISCHEN DEM SPÄTEN 19. JAHRHUNDERT UND DEM FRÜHEN 20. JAHRHUNDERT WIRD AUCH DIE BELLE ÉPOQUE GENANNT: DIE SCHÖNE EPOCHE.

SCHÖN, WEIL ES EINE ZEIT VOLLER ERFINDUNGEN UND FORTSCHRITTE IN WISSENSCHAFT, TECHNOLOGIE UND IN DER KULINARIK WAR.



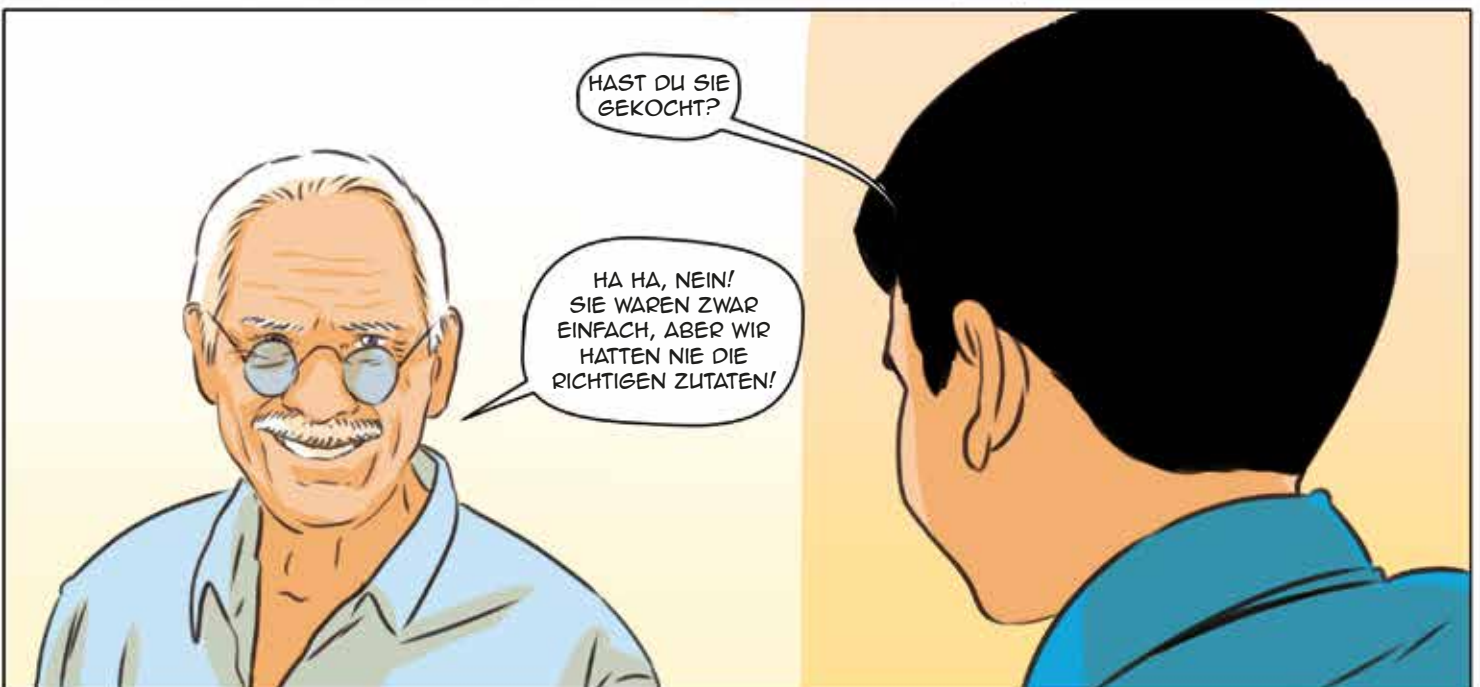
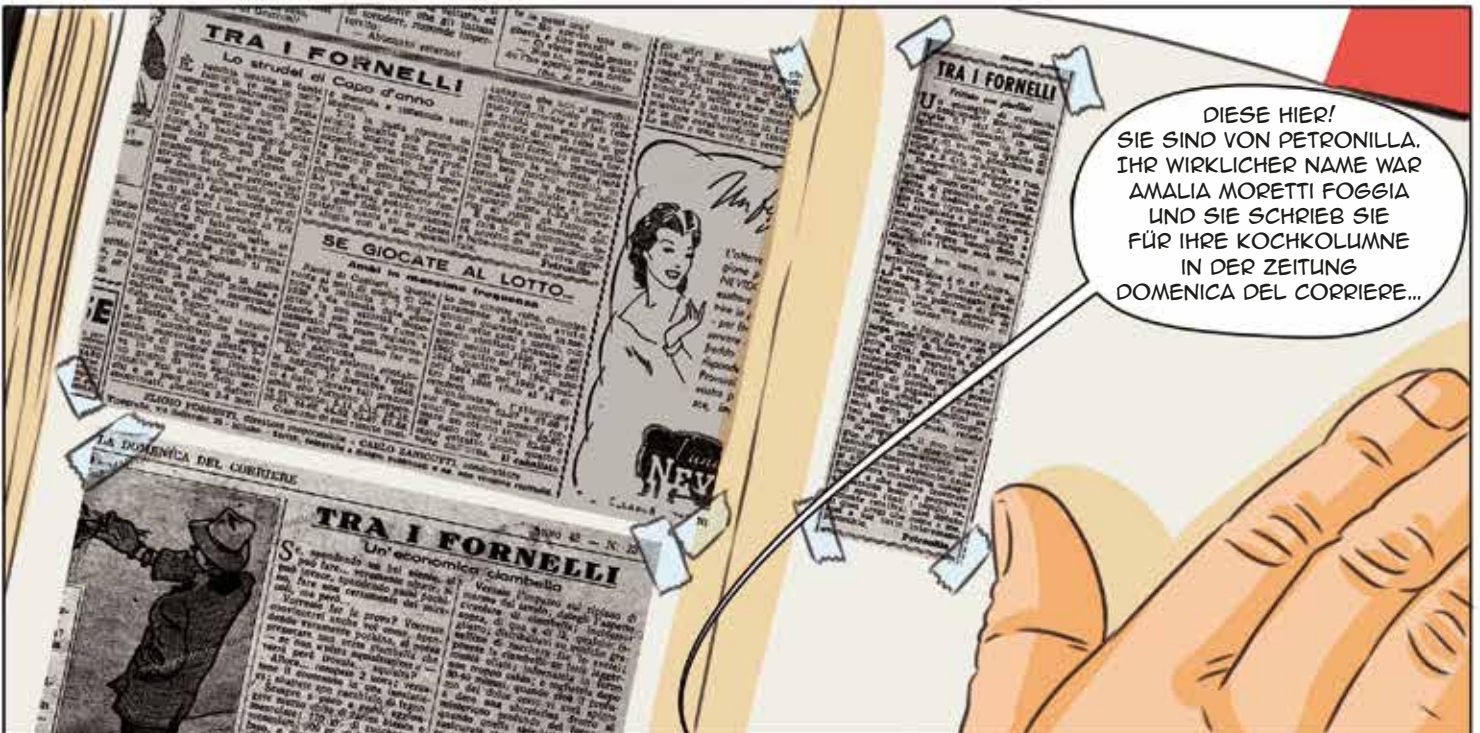
DANN KAM 1914 UND NIEMAND HÄTTE SICH JE VORSTELLEN KÖNNEN, WAS IN DEN FOLGENDEN JAHREN PASSIERTE.

DAS 20. JAHRHUNDERT UND DIE KÜCHE DER GEGENWART

23. Juni 1940. Kleiner St. Bernhard-Pass.













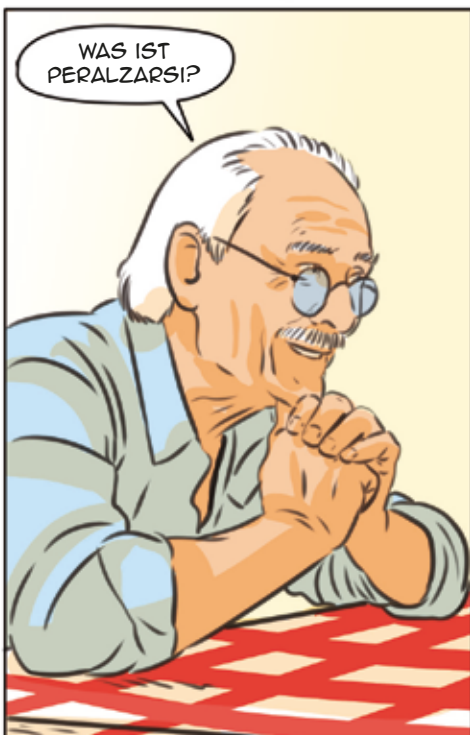
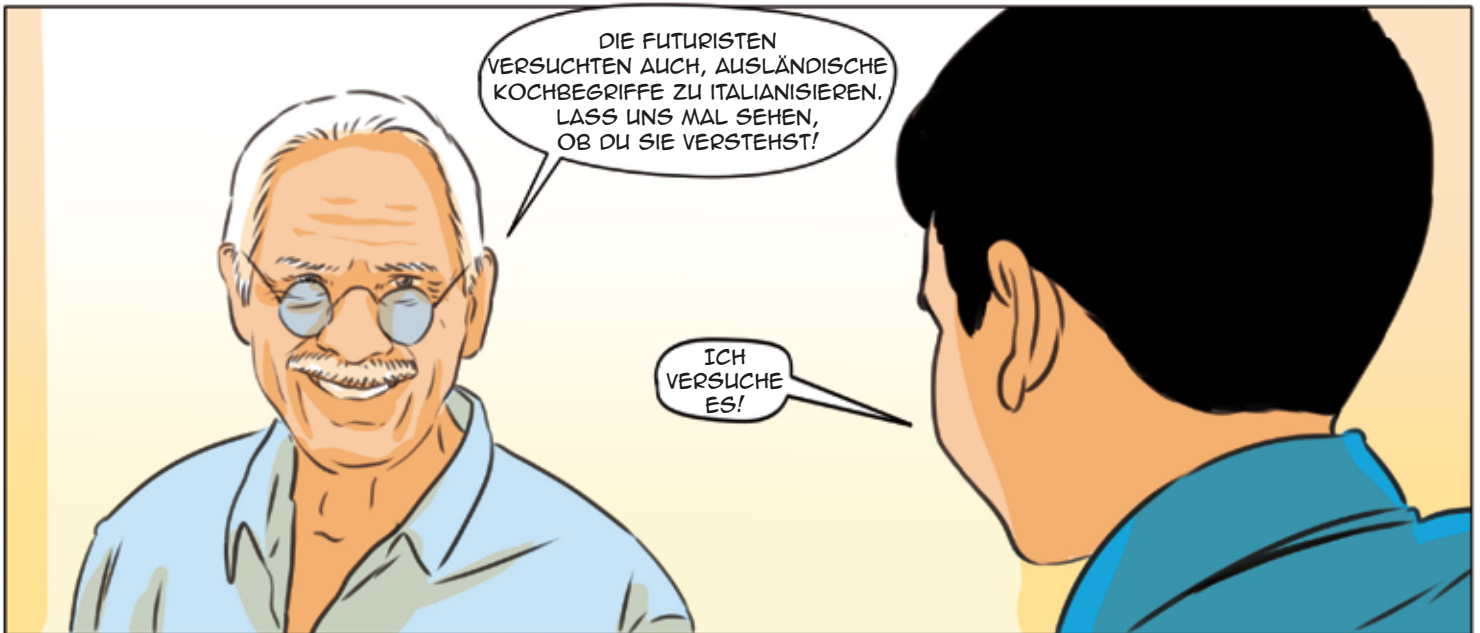
EINEN 'WACHMACHER' MIT ANANAS UND SARDINEN,

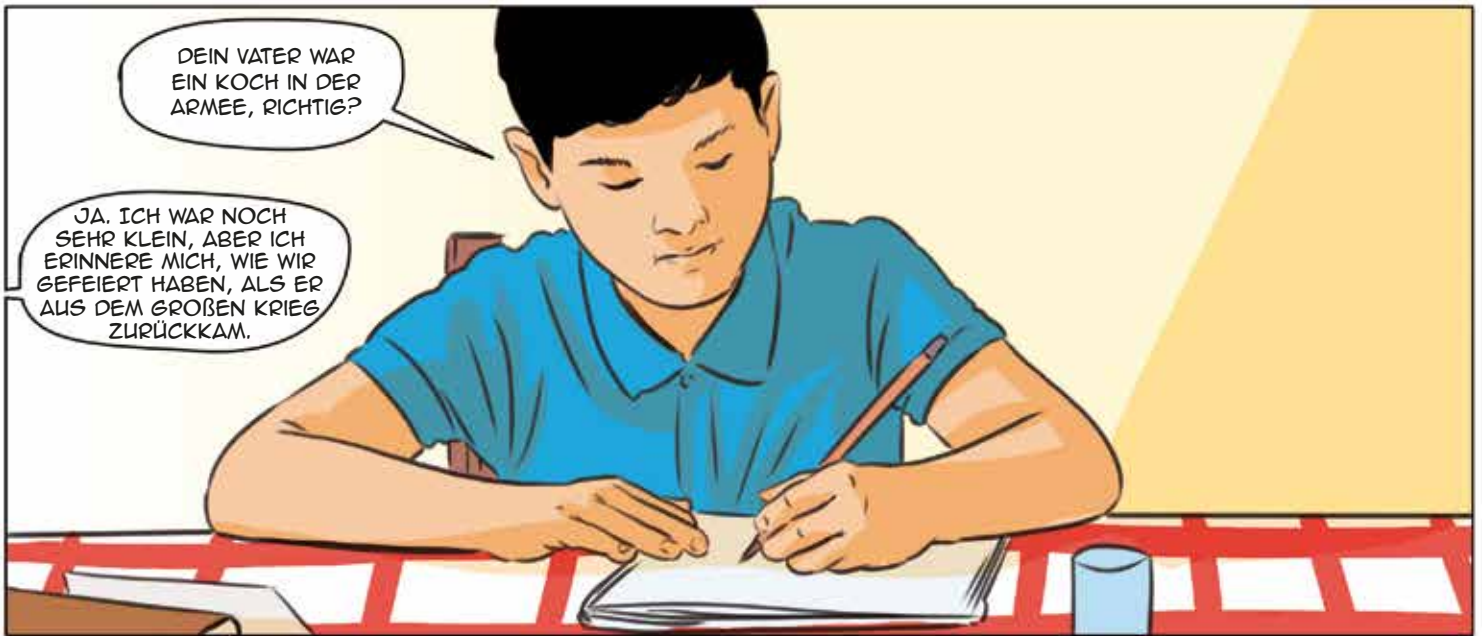


ROHE SALAMI OHNE HAUT, EINGETAUCHT IN ESPRESSO, SERVIERT MIT EAU DE COLOGNE,



UND EINEN HALBEN APFEL MIT EINEM DORSCH-SCHNITZEL IM INNERN, DAS GANZE FLAMBIERT MIT RUM.







SIE GRÜNDETEN LA COLOMBERA NICHT NUR WEGEN DES EINKOMMENS, DAS IHNEN EIN EIGENES GESCHÄFT GEBEN WÜRDE, IHRE INSPIRATION WAR AUCH EIN BUCH...

WO IST ES BLOß?



AH, HIER IST ES! ES IST EIN KOCHBUCH VON PELLEGRINO ARTUSI. UNGLAUBLICH, ABER MEHR ALS EIN JAHRHUNDERT NACH SEINEM ERSTEN ERSCHEINEN IST ES IMMER NOCH EIN BESTSELLER!



IM FRÜHEN 20. JAHRHUNDERT GAB ES NOCH ZWEI WEITERE WICHTIGE KOCHBÜCHER: EINES VON VITTORIO AGNETTI UND EINES VON ALBERTO COLIGNET. DOCH DIE WAREN, WIE MEINE MUTTER SAGTE, FÜR GUTE KÖCHE, NICHT FÜR HAUSFRAUEN!



ALS WIR DIE TAVERNE ERÖFFNETEN, SCHENKTE MEIN GROßER BRUDER UNSEREN ELTERN NOCH EIN BUCH: VON ADA BONI: IL TALISMANO DELLA FELICITÀ

DIESES KOCHBUCH WAR UND IST EIGENTLICH EIN KLASSISCHES HOCHZEITSGESCHENK, ABER MEIN BRUDER WAR EBEN IMMER SCHON EIN ORIGINELLER CHARAKTER.

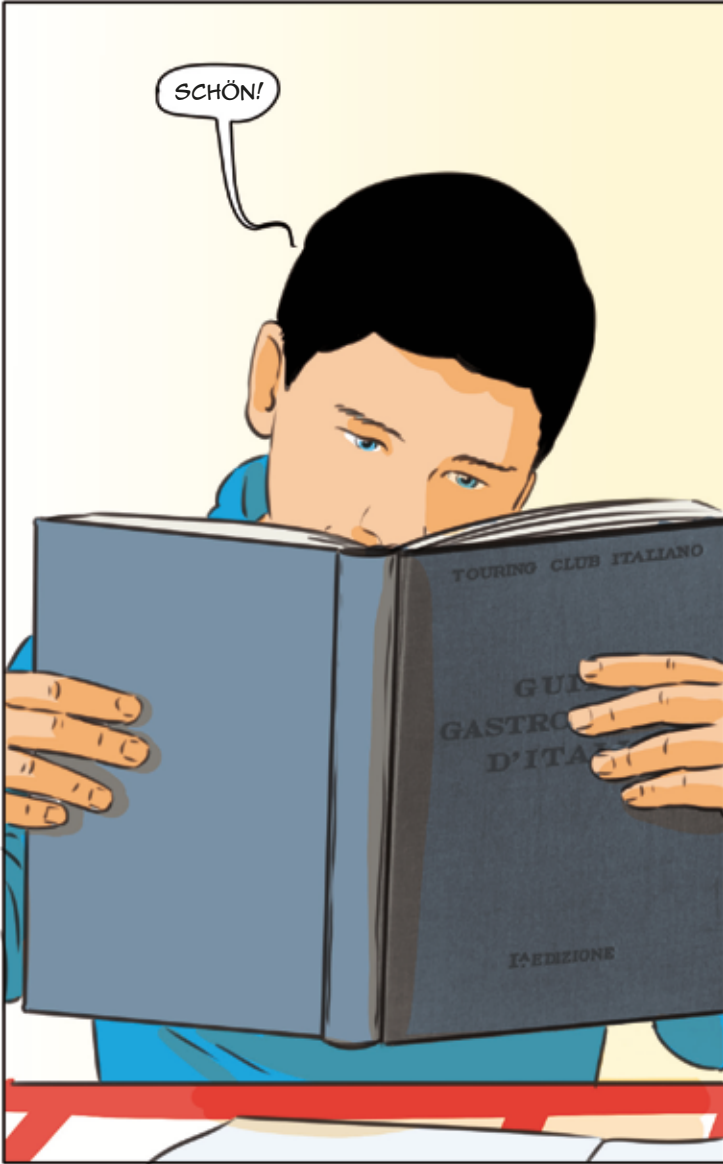


HIER SIND SIE! SEI BITTE VORSICHTIG, ES SIND ALLES ERSTAUSGABEN.



GAB ES ZU DER ZEIT NOCH ANDERE KOCHBÜCHER?

DER ITALIENISCHE TOURINGCLUB HAT SEINEN ERSTEN SCHLEMMERATLAS 1931 HERAUSGEBRACHT. ER DOKUMENTIERTE GANZ GENAU DIE REGIONALEN GERICHTE. HIER IST ER.



SCHÖN!



LIND DIESE ALTEN ZEITSCHRIFTEN!

DAS SIND AUSGABEN AUS DEN 1930ER JAHREN. VON 1945 BIS 1952 KAMEN WEGEN DES KRIEGES KEINE HERAUS. DANN STARTETEN SIE WIEDER, BIS HEUTE.

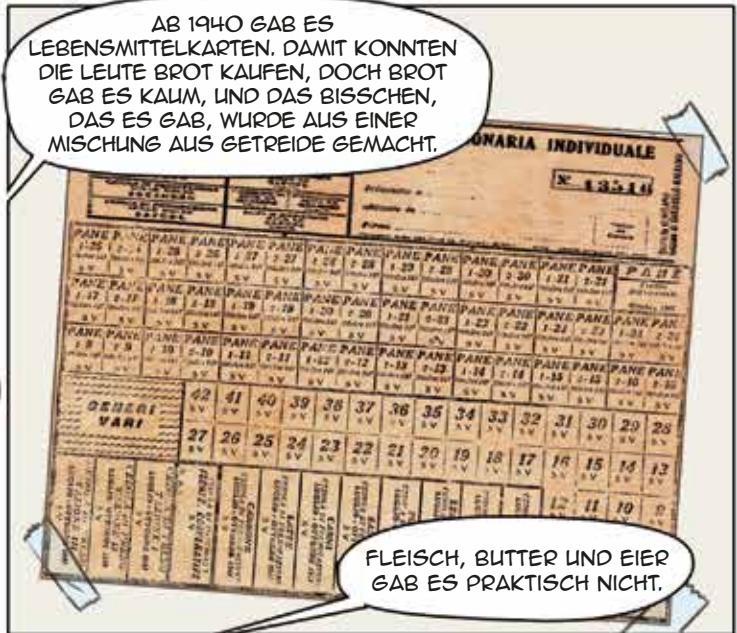


SO VIELE BÜCHER! TROTZ ZWEIER WELTKRIEGE SCHEINT EUER LEBEN DAMALS NICHT SO SCHLECHT GEWESEN ZU SEIN...



VIELE BÜCHER:  
DAS STIMMT! DOCH DAMALS  
KONNTEN DIE WENIGSTEN  
LESEN!

DIE SITUATION IN ITALIEN  
WAR GANZ EINFACH  
FURCHTBAR, INSBESONDERE  
WÄHREND DER DIKTATUR.



AB 1940 GAB ES  
LEBENSMITTELKARTEN. DAMIT KONNTEN  
DIE LEUTE BROT KAUFEN, DOCH BROT  
GAB ES KAUM, UND DAS BISSCHEN,  
DAS ES GAB, WURDE AUS EINER  
MISCHUNG AUS GETREIDE GEMACHT.

FLEISCH, BUTTER UND EIER  
GAB ES PRAKTISCH NICHT.



MAN HANDELTE MIT  
LEBENSMITTELN: EIER WURDEN  
GEGEN MILCH GETAUSCHT,  
UND SO WEITER...



WEGEN DER FASCHISTISCHEN  
POLITIK DER WIRTSCHAFTLICHEN  
UNABHÄNGIGKEIT WAREN NUR  
ITALIENISCHE PRODUKTE ZUGELASSEN,  
VIELES GAB ES ALSO GAR NICHT.  
DER STAAT KONTROLLIERTE  
ALLES.

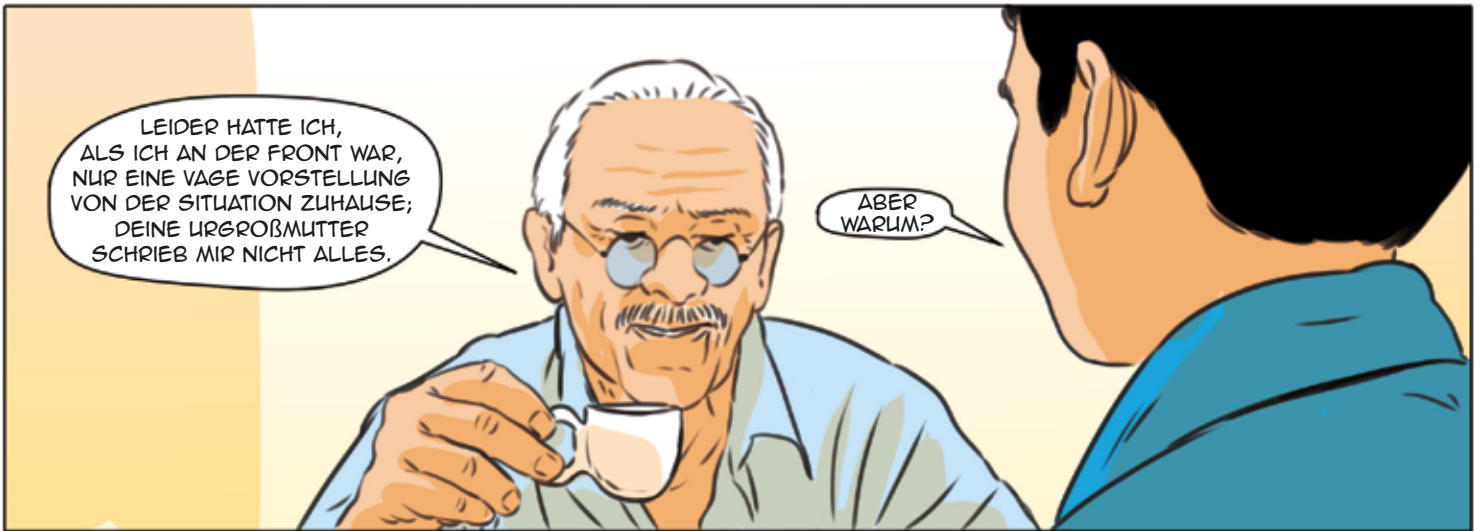


GAB ES  
NICHT MAL  
EISCREME?

HA HA HA!  
NEIN, ABER DAS WÄRE  
WIRKLICH WUNDERBAR  
GEWESEN!



ES GAB NUR  
WEIZEN UND REIS!  
VON DER VERCELLI-  
REISBEHÖRDE.



...KAM ICH NACH HAUSE.





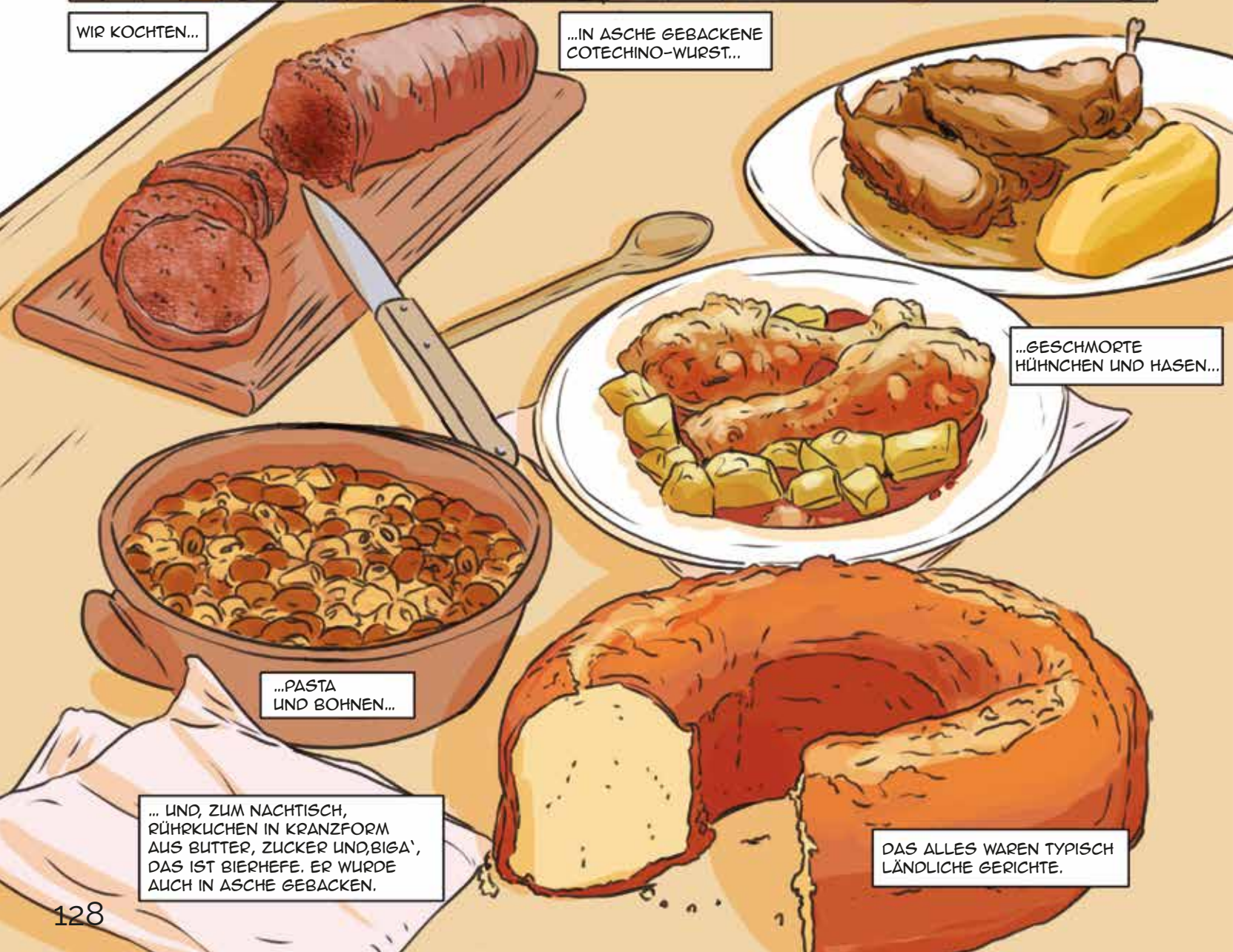


WIR HABEN VIELE OPFER GEBRACHT, HABEN ES ABER GESCHAFFT, LA COLOMBERA OFFEN ZU HALTEN.

UNSERE KUNDEN WAREN HAUPTSÄCHLICH ARMEEANGEHÖRIGE UND LEUTE AUF DER DURCHREISE; DIE LEUTE AUS DEM DORF KONNTEN ES SICH KAUM LEISTEN.

WIR KOCHTEN...

...IN ASCHE GEBACKENE COTECHINO-WURST...

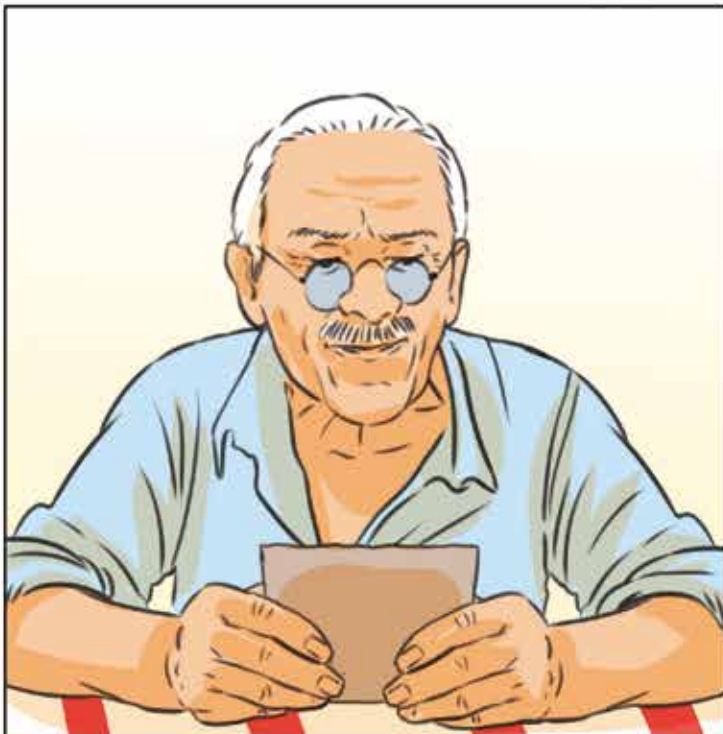


...GESCHMORTE HÜHNCHEN UND HASEN...

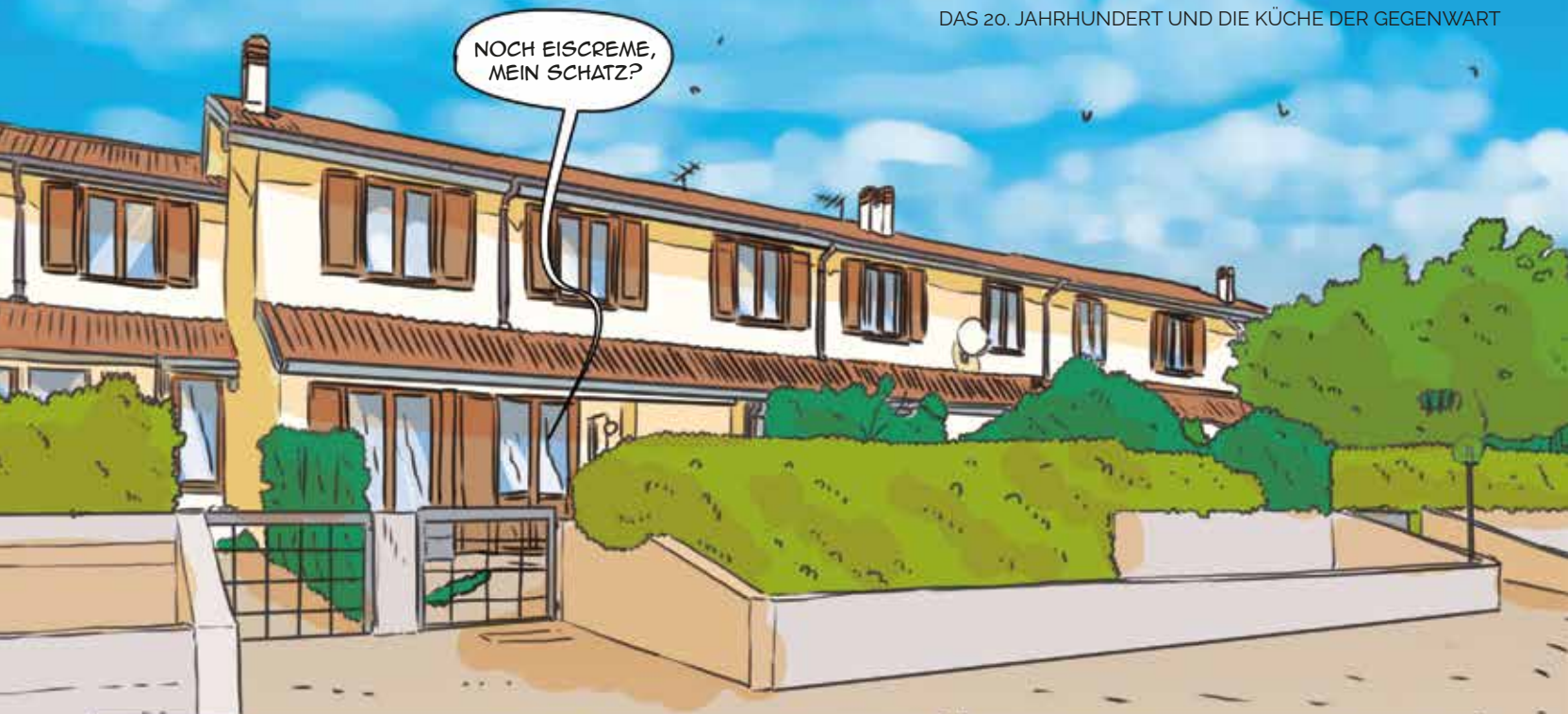
...PASTA UND BOHNEN...

... UND, ZUM NACHTISCH, RÜHRKUCHEN IN KRANZFORM AUS BUTTER, ZUCKER UND 'BIGA', DAS IST BIERHEFE. ER WURDE AUCH IN ASCHE GEBACKEN.

DAS ALLES WAREN TYPISCH LÄNDLICHE GERICHTE.







NOCH EISCREME,  
MEIN SCHATZ?



GLAUBST DU,  
ER GEHT  
HUNGRIG NACH  
HAUSE?

ERSTAUNLICH,  
WIE DU MIT JEDEM JAHR  
FRECHER WIRST!



HA HA HA! DANKE,  
OMA: ABER ICH  
HAB GENUG!



ABER JETZT SAG MAL:  
WAS SOLLEN WIR DIR  
FÜR DEIN SCHULPROJEKT  
ÜBER DIE ITALIENISCHE KÜCHE  
ERZÄHLEN?



URERGVATER  
SCHICKT LIEBE GRÜßE;  
ER HAT MIR ERZÄHLT,  
WIE DIE TAVERNE ERÖFFNET  
WURDE, UND ÜBER  
DIE KRIEGSJAHRE.

JETZT WÜRD E ICH GERN  
WISSEN, WAS DANACH  
PASSIERT IST, AB 1950...



ALSO,  
DAS IST DIE ZEIT, ALS ICH  
DEINE OMA KENNENLERNTE.  
WIR HABEN GEHEIRATET UND IM  
LA COLOMBERA MIT MEINEM  
VATER ZUSAMMEN GEARBEITET,  
SO LANGE ER DAS MIT  
SEINEM BEIN KONNTE.



ES WAR DIE ZEIT  
DES BERÜHMTE N  
„WIRTSCHAFTSWUNDER S“  
IN ITALIEN, MIT RASCHE M  
WIRTSCHAFTSWACHSTUM  
UND SCHRITTWEISE M  
TECHNOLOGISCHE M  
FORTSCHRIT T.



IN UNSERE R KLEINE N WELT  
HABEN WIR AUCH DAVON PROFITIE RT,  
DENN DIE FAMILIEN WURDE N IMME R  
WOHLHABENDE R UND GINGE N HÄUFIGE R  
AUSWÄRTS ESSEN.

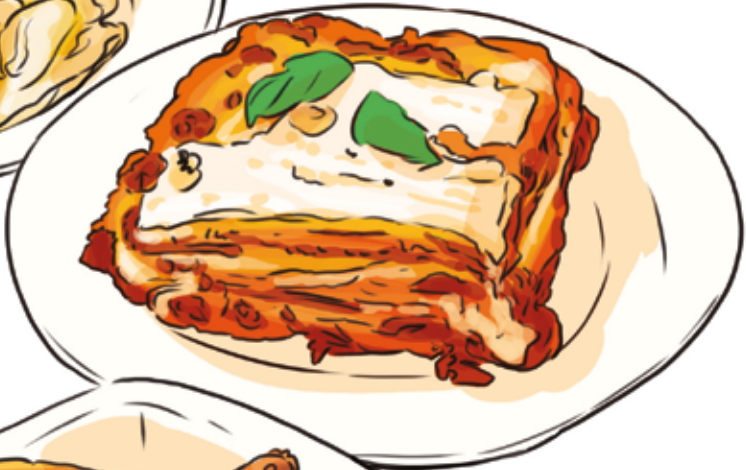


...HABEN WIR DIE  
SPEISEKARTE AKTUALISIERT,  
MIT GERICHTEN, DIE DAMALS  
BELIEBT WAREN,  
WIE...



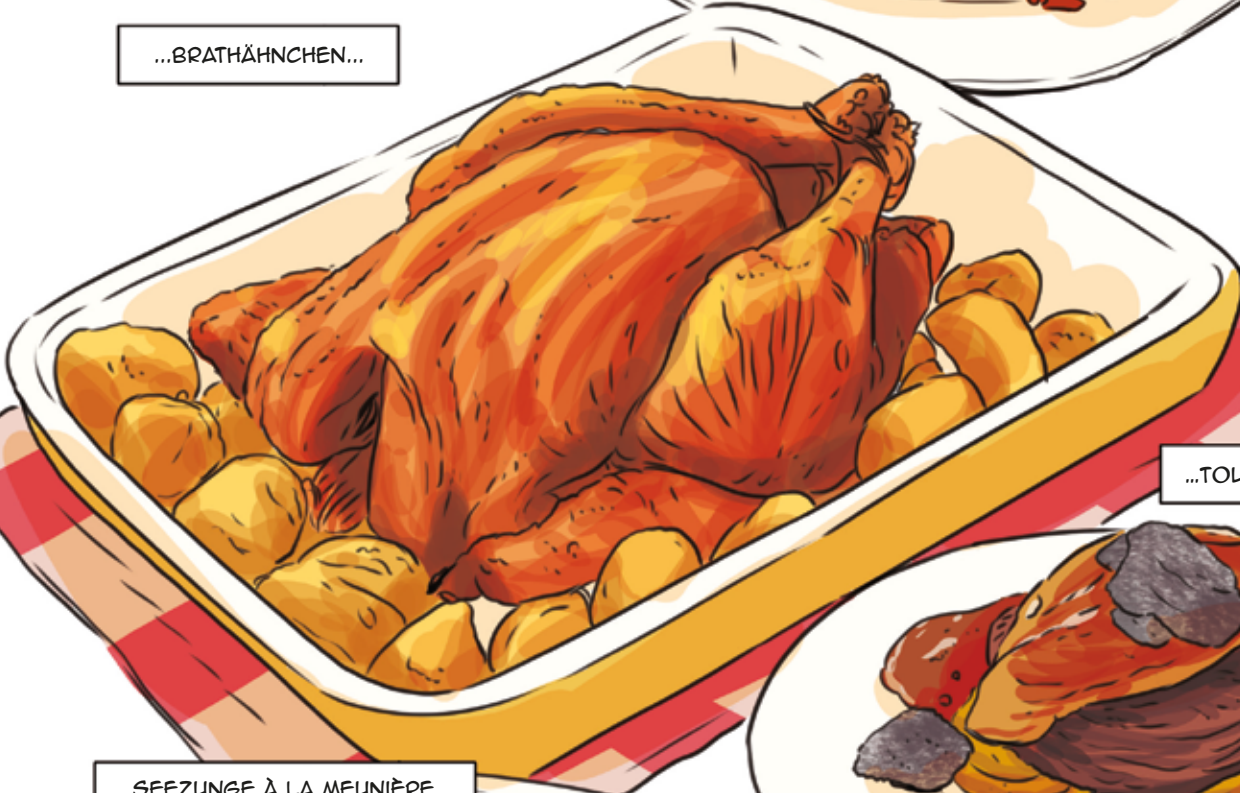


...TORTELLINI IN SAHNESAUCE...



...LASAGNE BOLOGNESE...

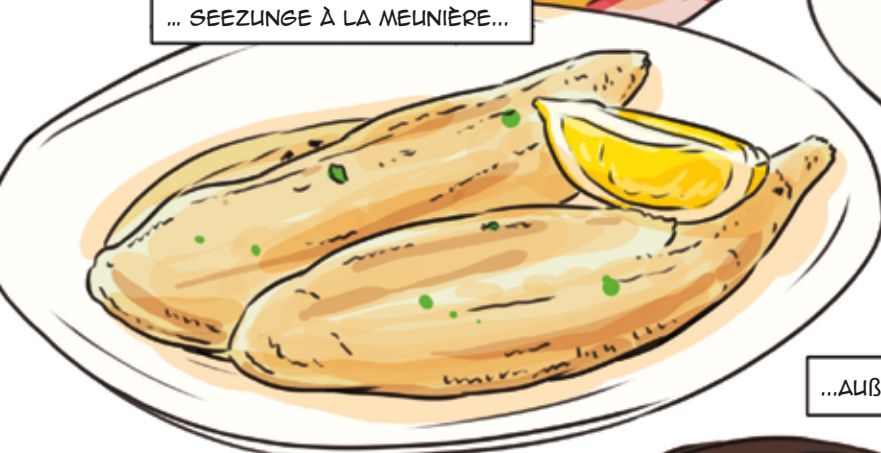
...BRATHÄHNCHEN...



...TOURNEDOS ROSSINI...



... SEEZUNGE À LA MEUNIÈRE...



...AUßERDEM TRIFLE...



...UND KAFFEE-EISCREME!



EINE NOCH IMMER SEHR BELIEBTE KAFFEE-EISCREME! WIR KONNTEN DIE BESTE EISCREME KAUFEN, DA WIR UNS DANK DES WIRTSCHAFTSBOOMS EINEN DER ERSTEN TIEFKÜHLER LEISTEN KONNTEN.



ER WAR EIN JOURNALIST, DER VOM GIRO D'ITALIA RADRENNEN BERICHTETE, DAS DIREKT VOR UNSERER HAUSTÜR STATTFAND!





ER HIEß ORIO VERGANI.



NACHDEM DIE RADFAHRER DURCH UNSER DORF GEFAHREN WAREN...



...AB ER IN UNSEREM RESTAURANT.



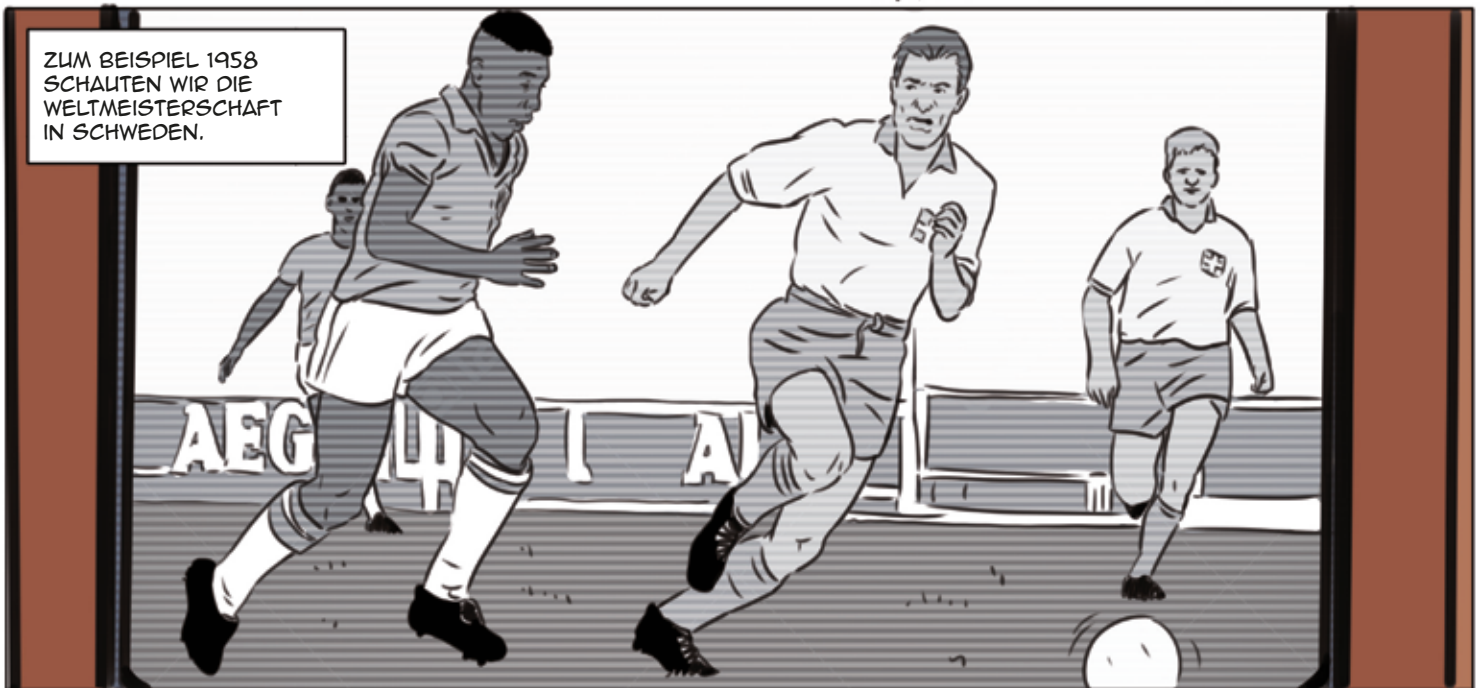
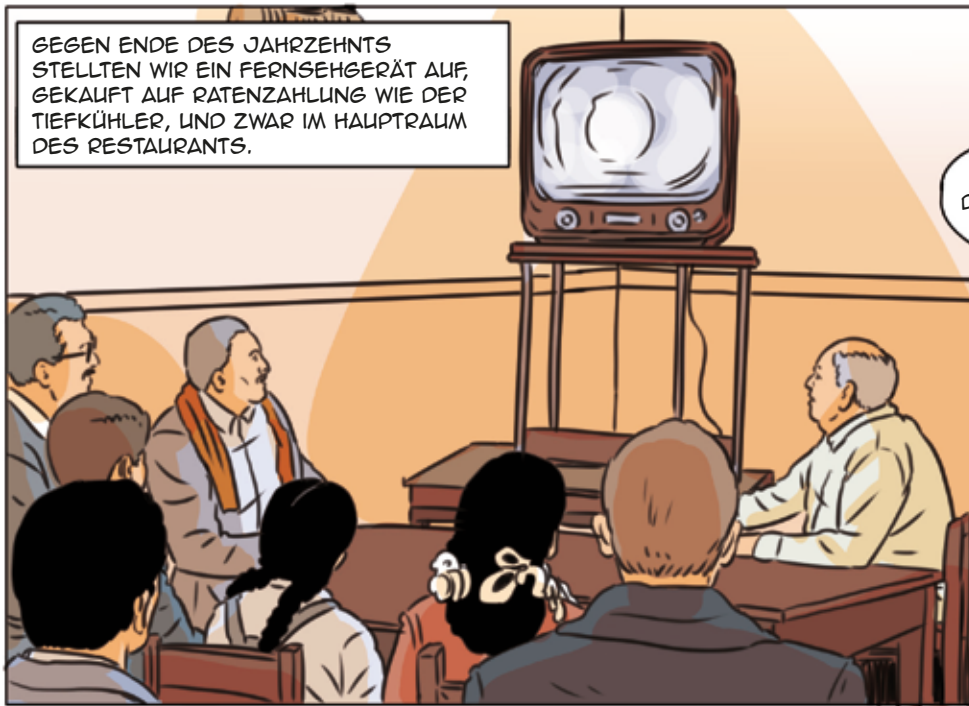
WIR PLAUDERTEN MIT IHM UND ENTDECKTEN SEINE LEIDENSCHAFT FÜRS KOCHEN!

UND TATSÄCHLICH, IM JULI DES FOLGENDEN JAHRES GRÜNDETEN ER UND ANDERE WICHTIGE VERTRETER AUS KUNST UND INDUSTRIE IN MAILAND DIE AKADEMIE DER ITALIENISCHEN KÜCHE.



ES WAR IHR ZIEL, DIE ITALIENISCHE ESSENSKULTUR ZU SCHÜTZEN, ZU VERBESSERN UND ZU FÖRDERN.





...DIE DIE KULINARISCHEN TRADITIONEN ENTLANG DER PO-EBENE ZEIGTE.



ES WAR WUNDERBAR, DENN ES ÖFFNETE EIN FENSTER ZU INTERESSANTEN KOCHTRADITIONEN. ES GAB ZWÖLF EPISODEN UNTER DER REGIE VON MARIO SOLDATI, DER DIE SHOW AUCH PRÄSENTIERTE...



...UND DER AUCH DIE REGIE BEI 'GEFÄHRLICHE SCHÖNHEIT' FÜHRTE, ERINNERST DU DICH AN DIESEN FILM, MEIN LIEBER?



ICH ERINNERE MICH AN LOLLOBRIGIDA!

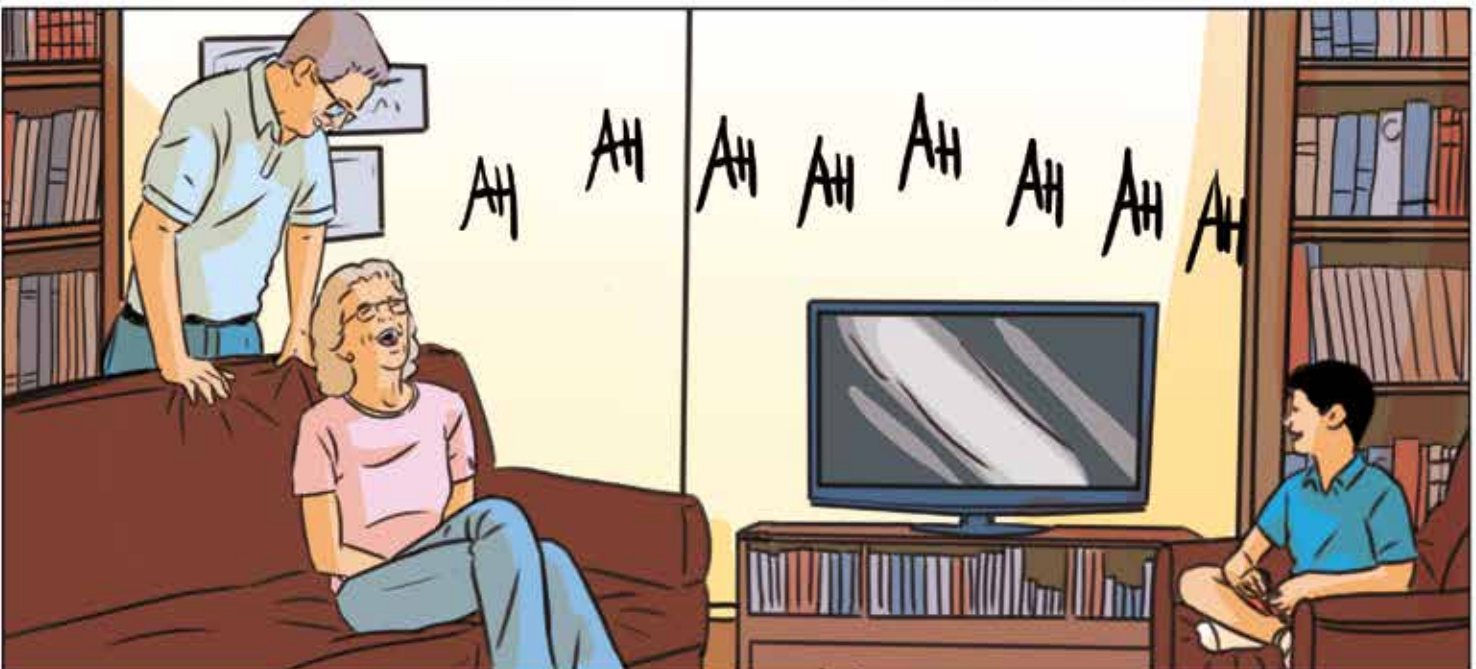
LOLLO WER?

GINA LOLLOBRIGIDA, EINE BELIEBTE SCHAUSPIELERIN...



EIN SCHATZ DIESER ÄRA, MEINST DU!

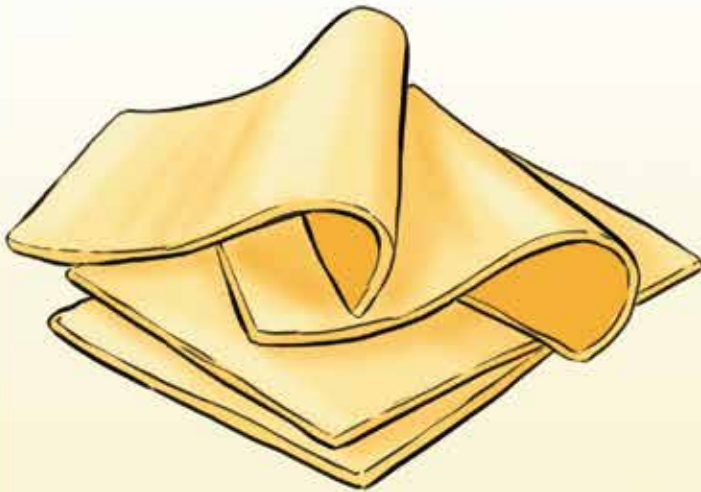
AH, DU BIST UNVERBESSERLICH!



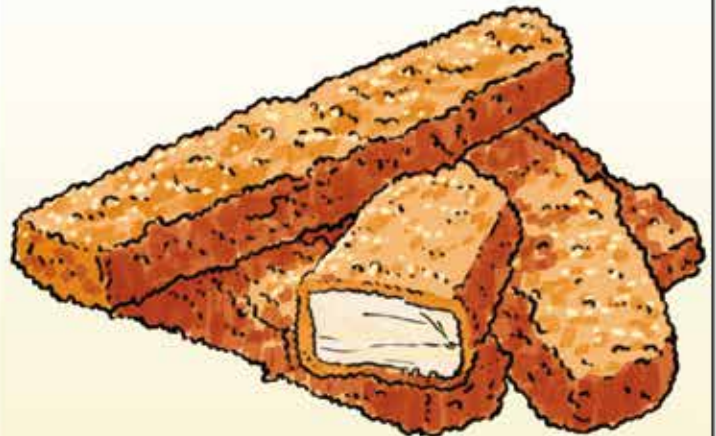
DANN IN DEN 1960ERN  
WURDEN VERSCHIEDENE NEUE  
KOMMERZIELLE LEBENSMITTEL  
VERKAUFT, WIE...



...KÄSE IN SCHEIBEN...



...GEFRORENE FISCHSTÄBCHEN...



... DIE INDUSTRIELL  
HERGESTELLTE EISWAFFEL,  
ERFUNDEN VON HERRN  
SPICA IN NEAPEL

...UND 1964 DANN SCHOKOLADENCREME  
ZUM STREICHEN



DU SIEHST ALSO: ALLES WURDE IMMER BESSER FÜR UNS, SODASS WIR UNS SOGAR EIN KLEINES AUTO KAUFEN KONNTEN. AUF RATENZAHLLUNG NATÜRLICH. WIR FUHREN MIT DIESEM AUTO ZU VERSCHIEDENEN RESTAURANTS, DIE WIR AUS DEM ATLAS DER AKADEMIE ODER AUS DEM FERNSEHEN KANNTEN.

BALD ERWEITERTEN WIR UNSERE SPEISEKARTE MIT GERICHTEN, DIE WIR DORT GEKOSTET HATTEN, WIE...



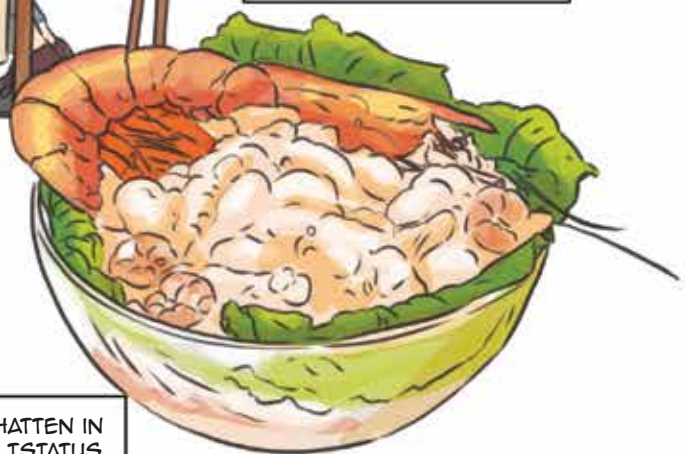
...TAGLIATELLE 'STROH UND HELI'...

...PASTA MIT SCHINKEN UND ERBSEN IN SAHNESAUCE...



...SCHMETTERLINGSPASTA MIT KAVIAR...

...UND KRABBENCOCKTAIL.



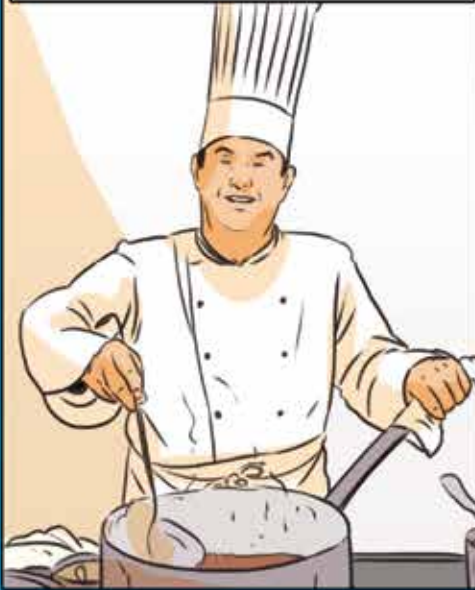
DIESE GERICHTE HATTEN IN DEN 1960ERN KULTSTATUS.

AUßERDEM KAUFEN WIR EINIGE BALLONFLASCHEN VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, DER 1966 DER ERSTE WEIN WAR, DER DIE DOC (MIT KONTROLLIERTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG) -ZERTIFIZIERUNG ERHIELT.





ER WAR EIN FRANZÖSISCHER KOCH, EINER DER WICHTIGSTEN VERTRETER DER ‚NOUVELLE CUISINE‘, DIE 1973 IN FRANKREICH ENTSTAND.



SIE REVOLUTIONIERTE DAS VORGEHEN VIELER KÜCHENCHEFS, DIE MIT DER TRADITION BRACHEN UND EINE NEUE GASTRONOMIE ENTWICKELTEN.



IN ITALIEN ERHIELT DER BERÜHMTE KÜCHENCHEF GUALTIERO MARCHESI DREI PRESTIGETRÄCHTIGE MICHELIN-STERNE!





DIE NOUVELLE CUISINE BEFOLGTE SEHR PRÄZISE REGELN. BEISPIELSWEISE WURDEN NUR FRISCHE ZUTATEN AUS GEMÜSEGÄRTEN ODER VON BAUERNMÄRKTEN VERWENDET.



DIE LEBENSMITTEL WURDEN SCHNELL GEKOCHT UND SO WENIG WIE MÖGLICH BEARBEITET...



...UND ES WURDE MIT FRISCHEN, AROMATISCHEN KRÄUTERN GEWÜRZT, NICHT MIT SCHWEREN SAUCEN.



DIE GERICHTE WAREN NICHT KOMPLEX UND BENÖTIGTEN KEINE LANGWIERIGE VORBEREITUNG.



AUßERDEM WAREN DIE PORTIONEN KLEINER UND DIE ANZAHL DER GÄNGE BESCHRÄNKT.



DIE PRÄSENTATION DER GERICHTE UND DAS AUSSEHEN DER ZUTATEN WAREN VON GRÖßTER BEDEUTUNG.



ZUTATEN, DIE BISHER WENIG GENUTZT WURDEN, WIE KIWI UND RUCOLA, KAMEN AUF..



...UND PANNA COTTA HATTE ALS NACHTISCH SEIN DEBÜT.

KÖSTLICH!



NATÜRLICH! DADURCH STIEGEN AUCH DIE PREISE! DAS HIELT GÄSTE NICHT FERN, ABER SIE FOLGTEN DIESEN NEUEN TRENDS.



NORMALE RESTAURANTS WIE DAS UNSERE HATTEN ES DESWEGEN ETWAS SCHWERER. DOCH ES ENTSTAND BALD EIN GLEICHGEWICHT ZWISCHEN DEN BEIDEN KÜCHEN.



WIR HABEN AUCH VERSUCHT, EIN PAAR ZUTATEN IM ZUG DER NOUVELLE CUISINE ZU VERÄNDERN, ABER DAS ERGEBNIS WAR NICHT WIRKLICH BEEINDRUCKEND.

ALSO HABEN WIR IN DIESEN JAHREN DER INNOVATION UND REBELLION...



...EINE MUSIKBOX IM RESTAURANT AUFGESTELLT! ALS KIND HAT DEINE MUTTER STUNDENLANG ZU IHRER MUSIK GETANZT!



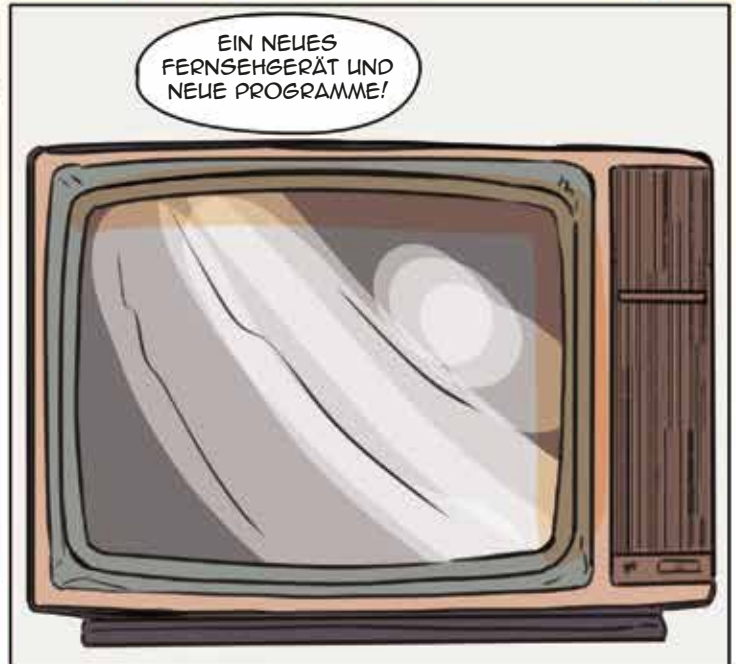
DAS IST MAMA? ICH HÄTTE SIE GAR NICHT ERKANNT! HA HA HA!



WIR HABEN AUCH DEN FERNSEHER ERSETZT, MIT EINEM ÄHNLICHEN MODELL WIE DIESEM HIER, UND NICHT MAL AUF RATENZAHLUNG!



EIN NEUES FERNSEHGERÄT UND NEUE PROGRAMME!



1974 PRÄSENTIERTEN LUIGI VERONELLI, EIN KENNER FÜR WEIN UND GUTES ESSEN, UND DIE SCHAUSPIELERIN AVE NINCHI...



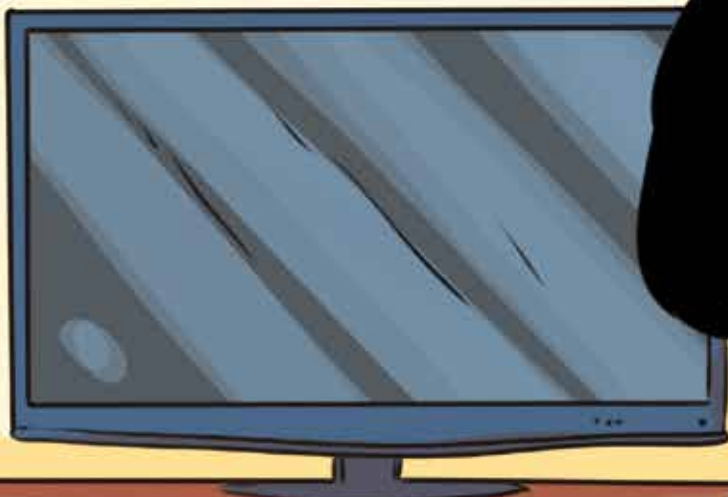
...DIE ERSTE REGELMÄßIG AUSGESTRAHLTE KOCHSHOW: ESSEN UM 7.



UND 1979 PRÄSENTIERTE DIE SÄNGERIN WILMA DE ANGELIS, DIE SENDUNG 'TELEMENU' AUF TELEMONTECARLO.

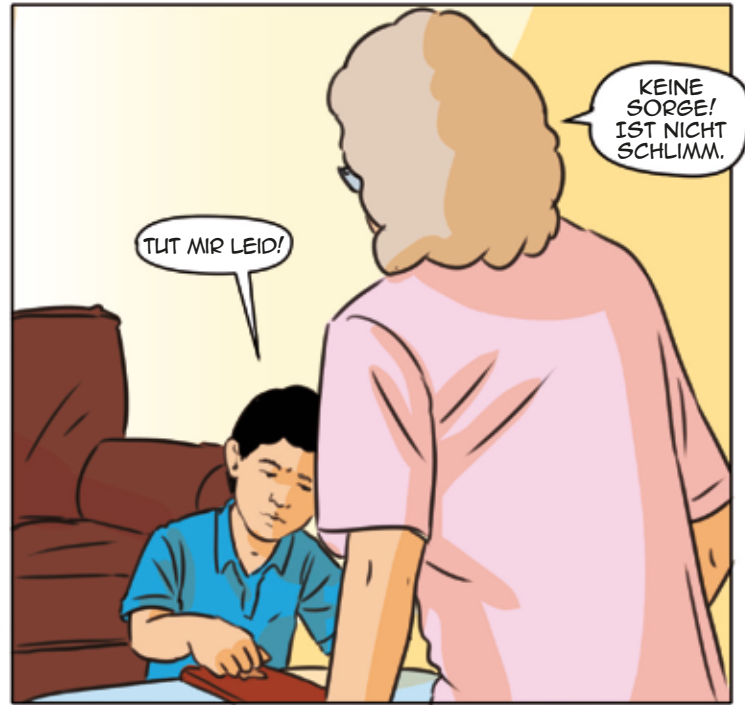


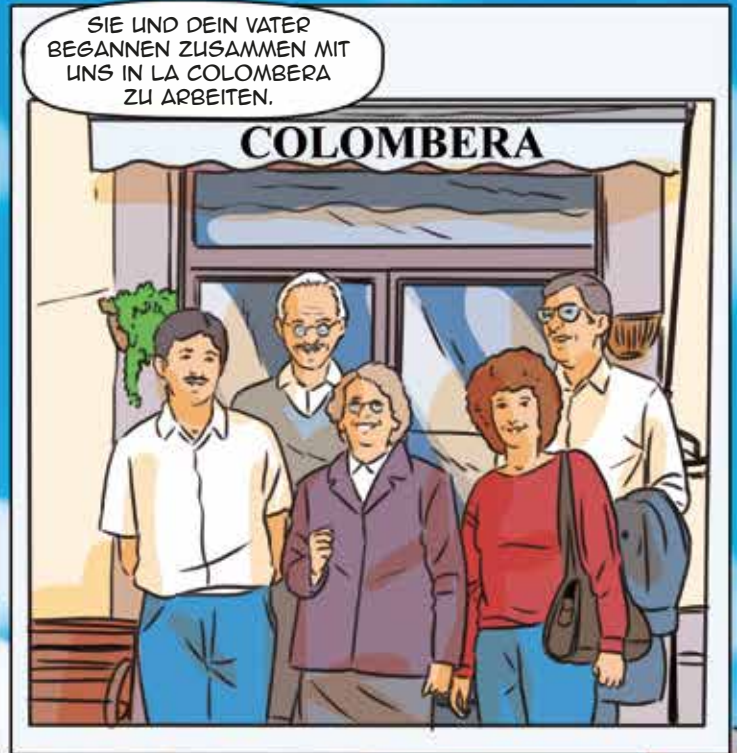
SPÄTER WURDE SIE IN 'SALZ, PFEFFER UND PHANTASIE' UMBENANNT.



DIE SHOW WAR EIN RIESENERFOLG UND LIEF 18 JAHRE LANG!







EIN PAAR JAHRE SPÄTER  
HABEN SIE DIE LEITUNG  
VON UNS ÜBERNOMMEN!

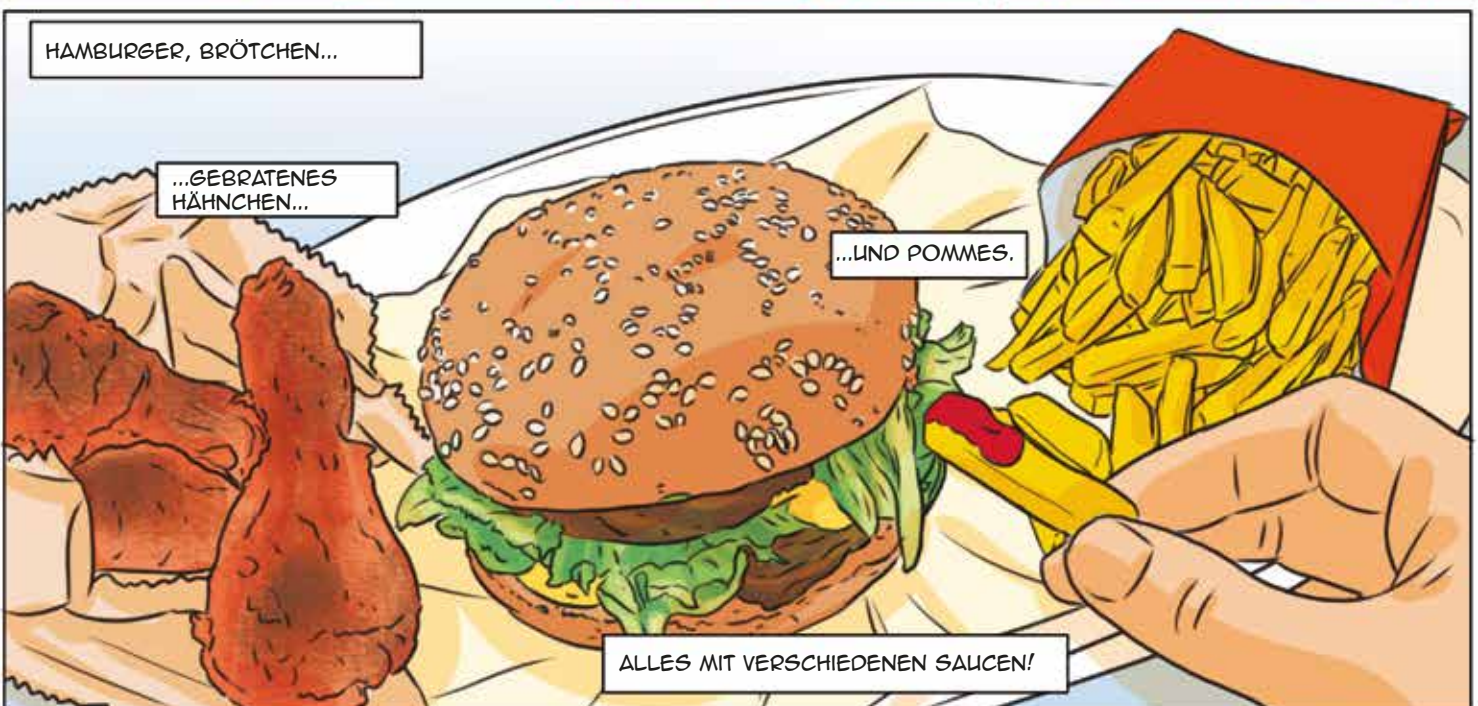
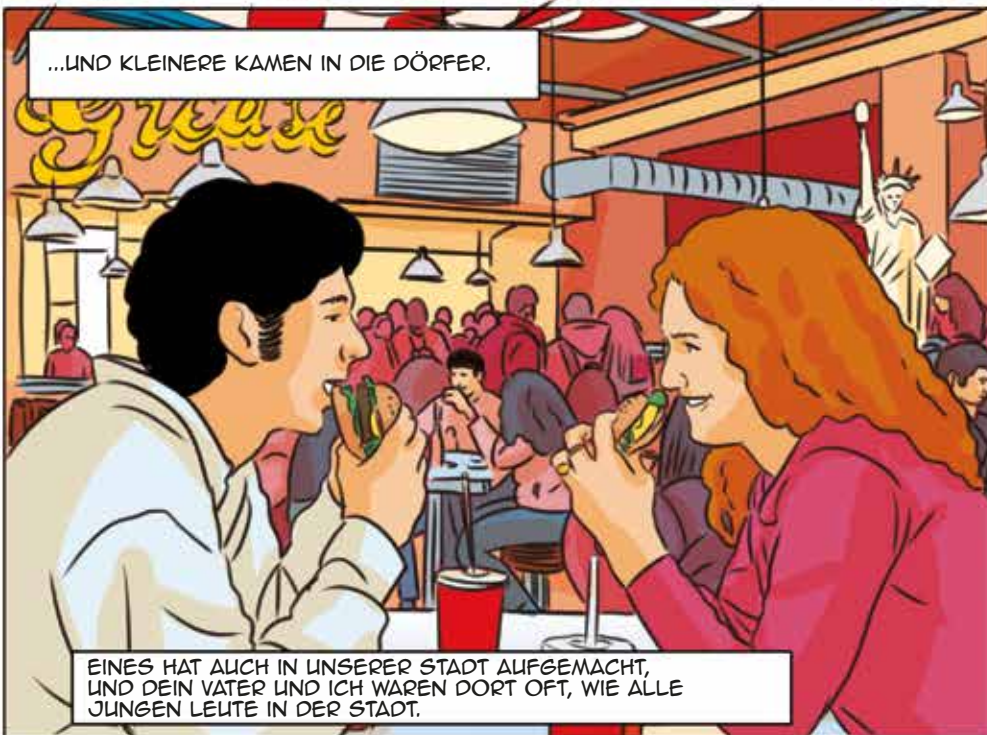
WENN DU SIE FRAGST, WERDEN SIE  
DIR SICHER ALLES ERZÄHLEN.

STIMMT: ICH FRAGE ZUHAUSE!  
VIELEN DANK FÜR ALLES!













ZUM BEISPIEL GRÜNDETE CARLO PETRINI 1986 IN BRA IM PIEMONTE DEN KULTURVEREIN ARCIGOLA - SLOW FOOD.



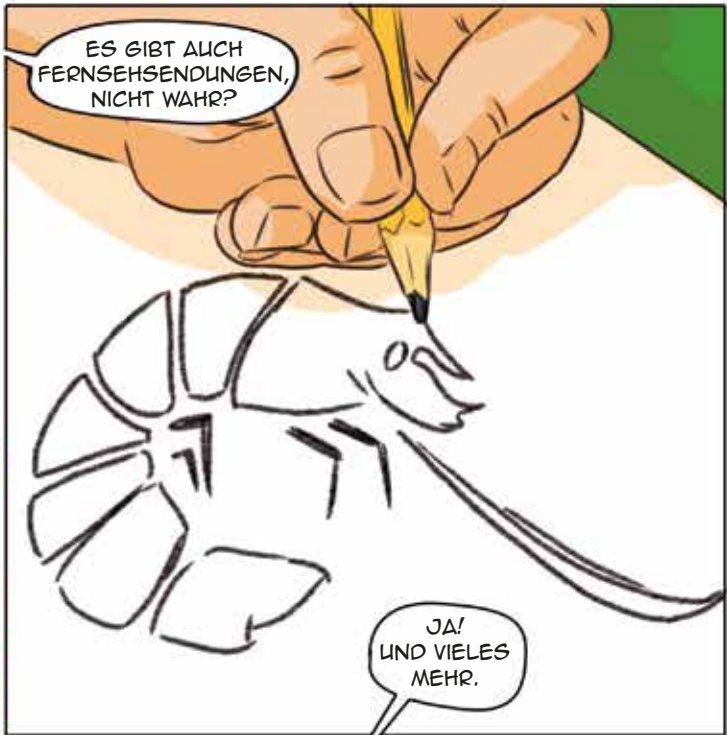
SEIN ZIEL WAR UND IST ES BIS HEUTE, LANGSAM UND SORGFÄLTIG ZUBEREITETES ESSEN WIEDERZULEBENDIGEN, ZU SCHÜTZEN UND ZU FÖRDERN - ALS GEGENBEWEGUNG ZUM FAST FOOD.



UM DIESE IDEEN ZU VERBREITEN, WURDE 1990 DER OSTERIE D'ITALIA-ATLAS VERÖFFENTLICHT.

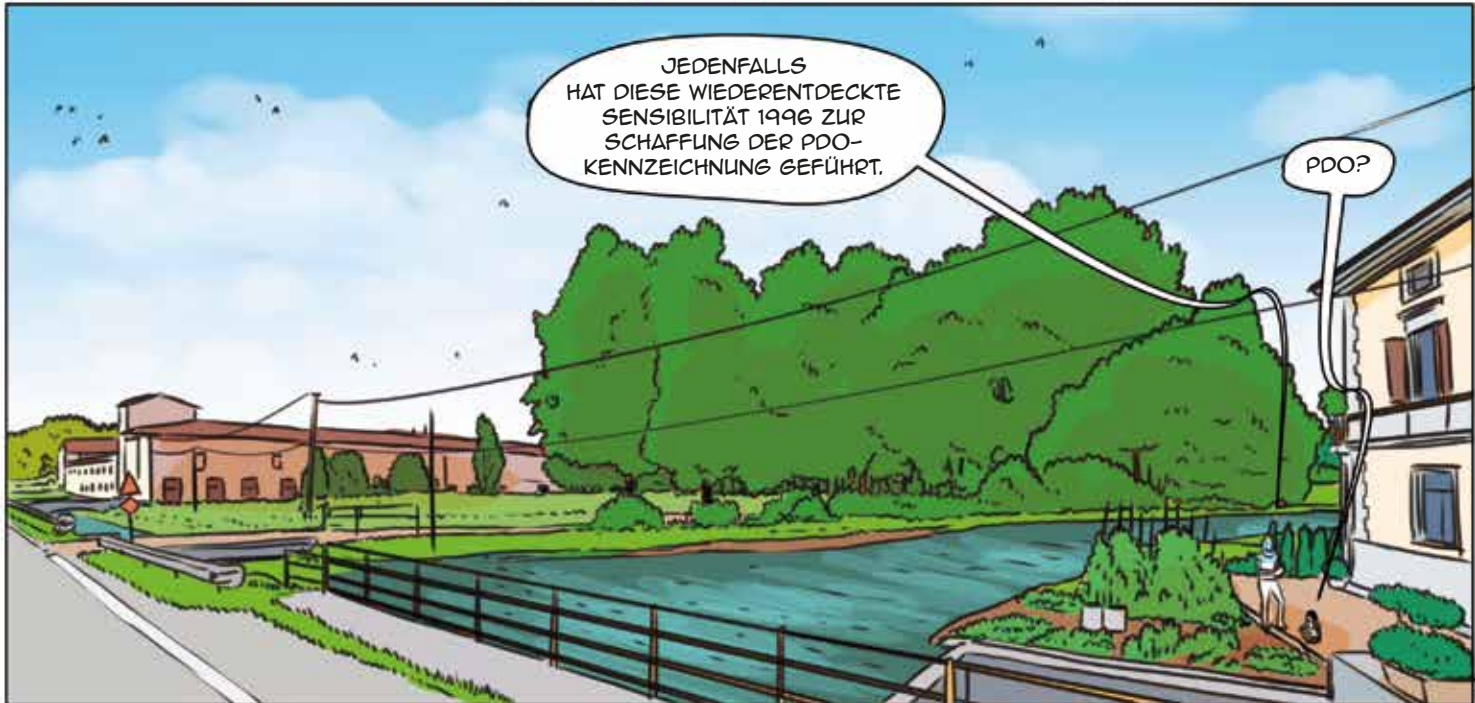


EIN JAHR SPÄTER VERÖFFENTLICHTE GAMBERO ROSSO, DER SLOW FOOD BEKANNTER MACHTE, SEINEN ERSTEN ATLAS.



ES GIBT AUCH FERNSEHSENDUNGEN, NICHT WAHR?

JA! UND VIELES MEHR.



JEDENFALLS HAT DIESE WIEDERENTDECKTE SENSIBILITÄT 1996 ZUR SCHAFFUNG DER PDO-KENNZEICHNUNG GEFÜHRT.

PDO?



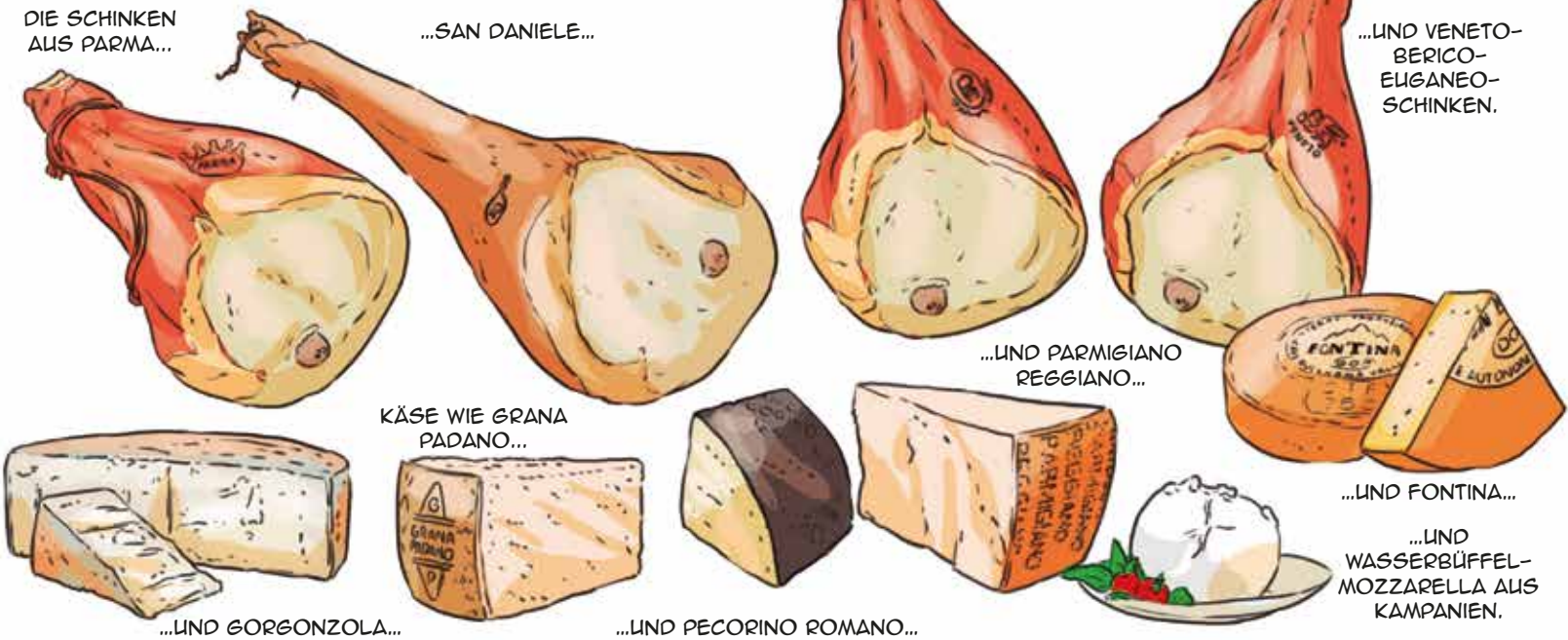
ZUNÄCHST GAB ES NUR 22 PDO-PRODUKTE, DARUNTER...

DIE SCHINKEN AUS PARMA...

...SAN DANIELE...

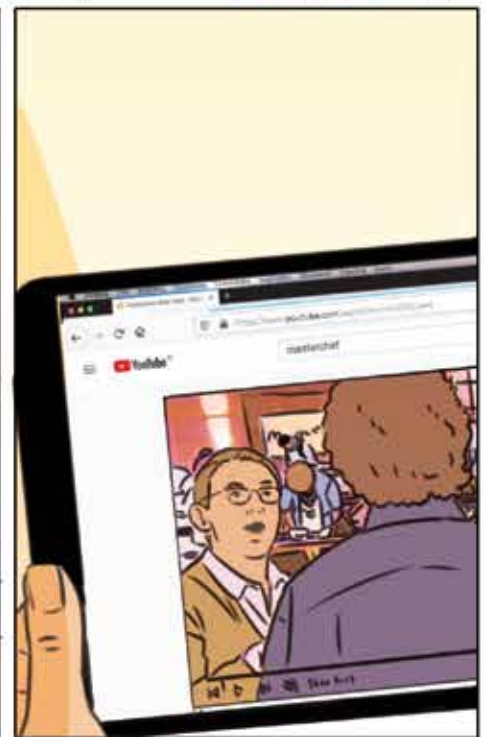
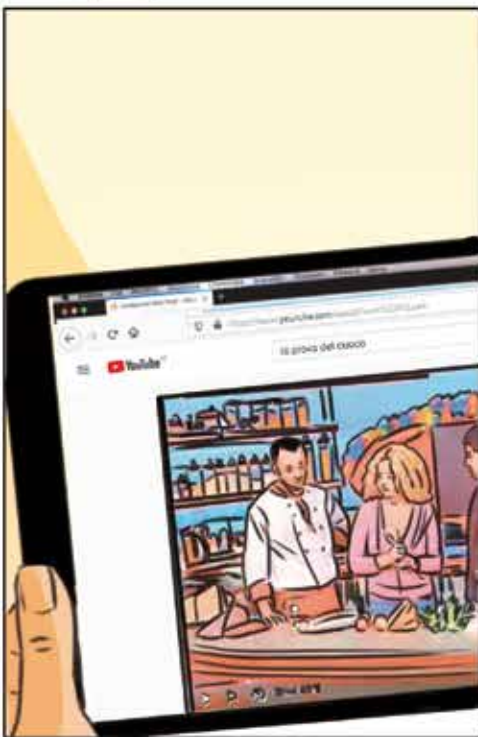
...UND MODENA...

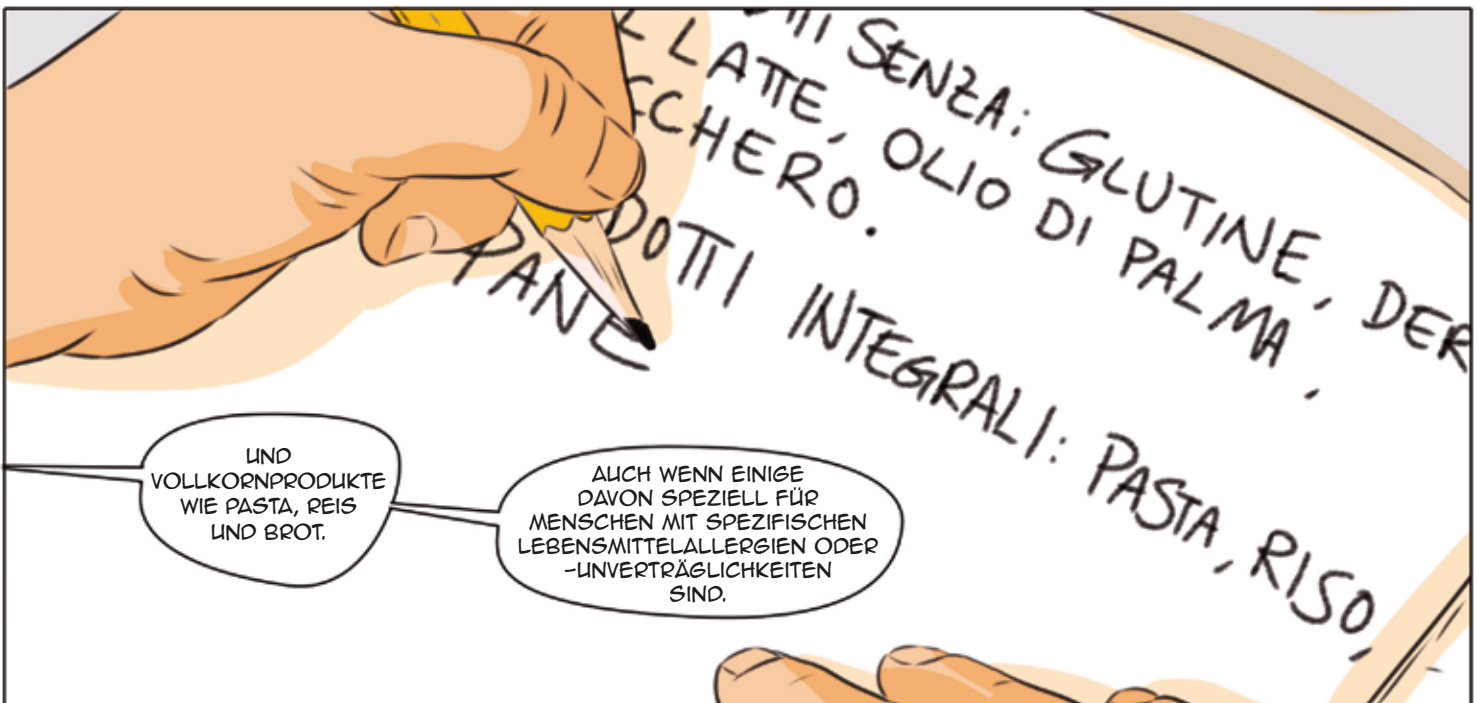
...UND VENETO-BERICO-ELIGANEO-SCHINKEN.















WIE BRONTE-PISTAZIEN...



...KAPERN AUS PANTELLERIA...



...MONTEROSSO-SARDELLEN...



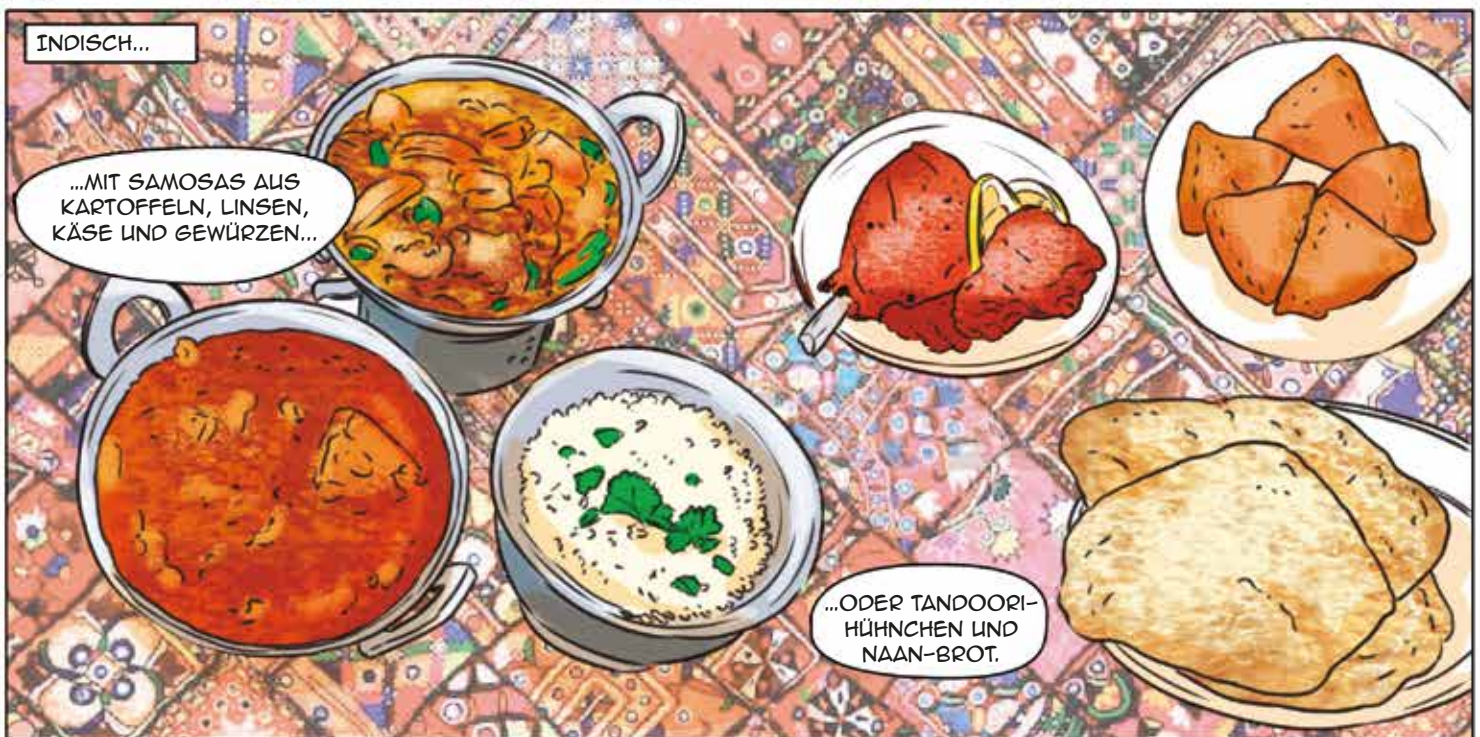
...ROTE GARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO...

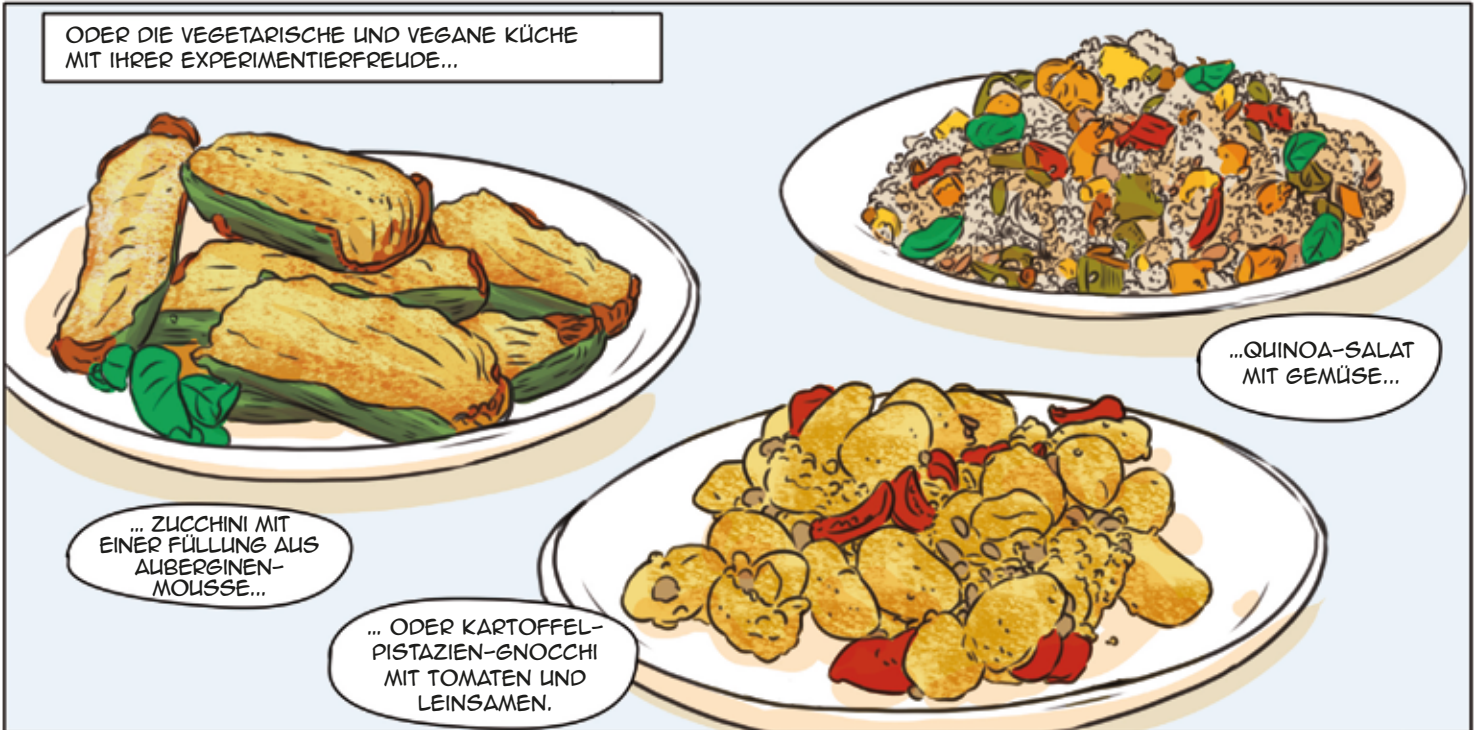
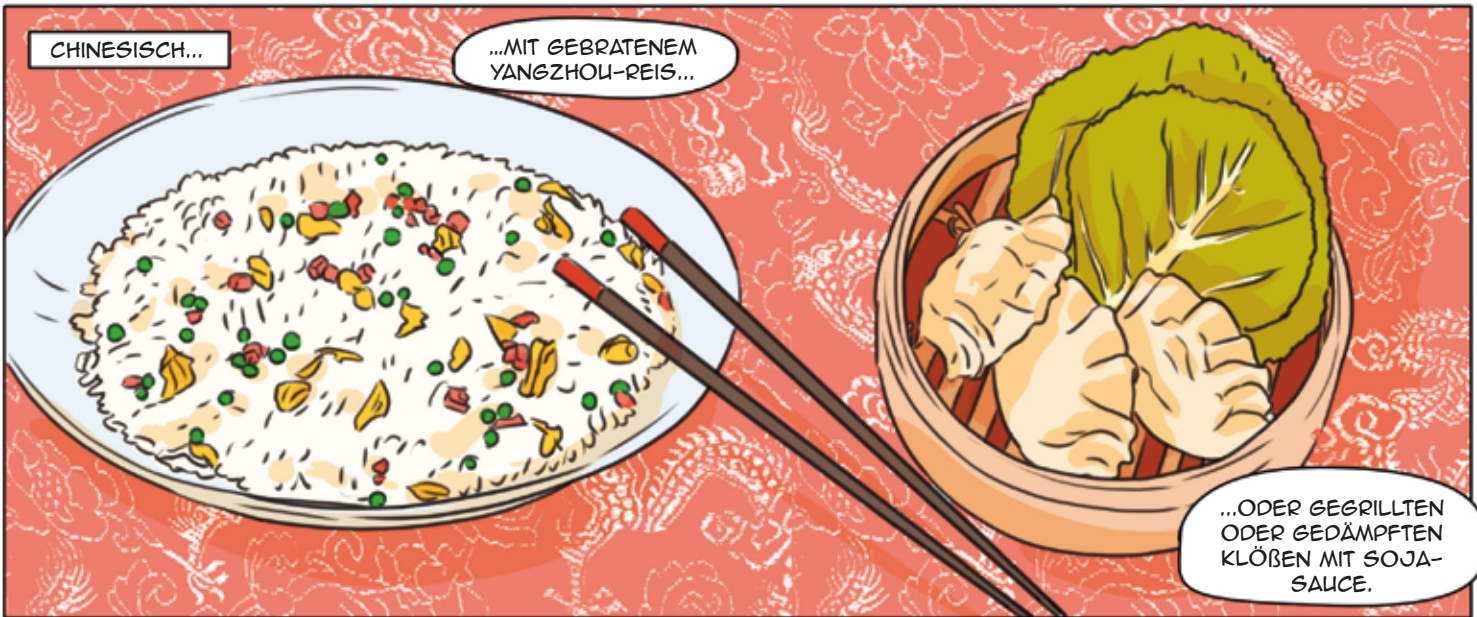


...UND CETARA-SARDELLEN.





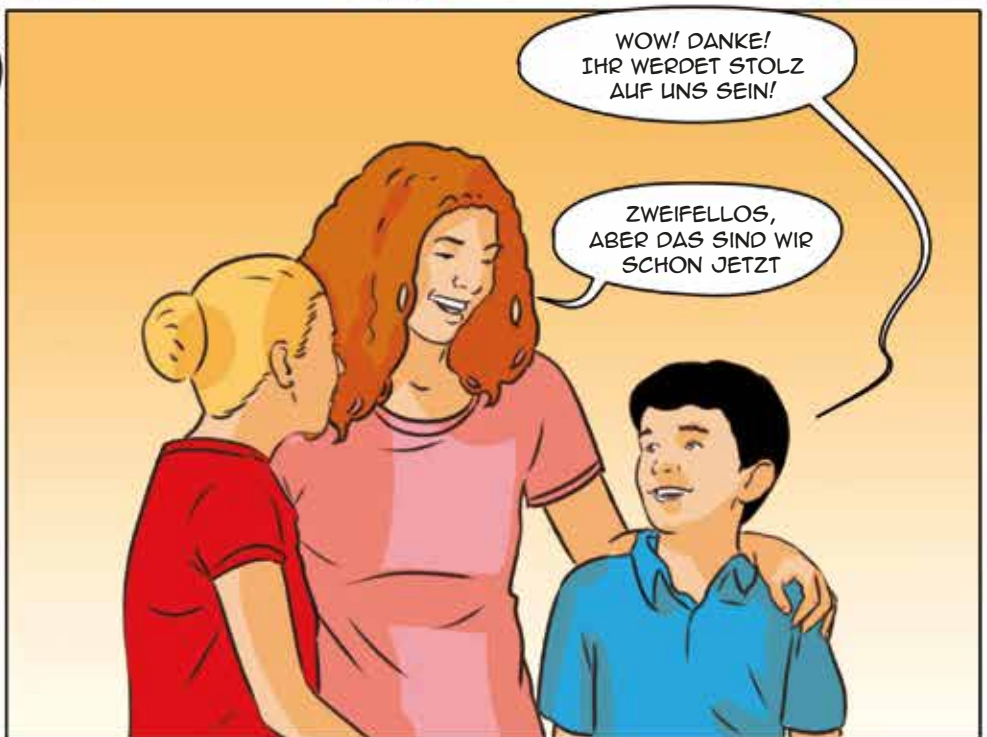
















...UND SO HAT SICH DIE ITALIENISCHE KÜCHE ÜBER DIE JAHRHUNDERTE ENTWICKELT, VON DEN ETRUSKERN BIS HEUTE: SIE WAR UND IST OFFEN FÜR INNOVATION, OHNE IHRE EIGENHEITEN AUFZUGEBEN, MIT DENEN SIE DIE WELT EROBERT HAT.



WILLKOMMEN!  
SIND SIE BEREIT FÜR EINE KÖSTLICHE REISE  
DURCH EIN PAAR DER BERÜHMTESTEN REZEPTE  
ITALIENS? DANN MACHEN SIE ES SICH BEQUEM,  
WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST UND BEGLEITEN  
SIE MIT UNSERER EXPERTISE!



LINSE ERSTES REISEZIEL IST NATÜRLICH PASTA!

DIE ERSTE BEKANNTE PASTA WAREN GNOCCHI: KLEINE KLÖBCHEN AUS WASSER UND ECHTER ODER BORSTENHIRSE, SORGHUMHIRSE ODER DINKELMEHL.

HEUTE WERDEN SIE DAGEGEN AUS KARTOFFELN, GRIß ODER RICOTTA UND SPINAT GEMACHT.

ALLERDINGS MACHTEN BEREITS DIE ETRUSKER FRISCHE PASTA...

...WÄHREND GETROCKNETE PASTA WAHRSCHEINLICH MIT DEN ARABERN ETWA UM DAS JAHR 1000 NACH SIZILIEN KAM. EIN BUCH DES ARABISCHEN GEOGRAFEN AL-IDRISI AUS DEM JAHR 1154 BESTÄTIGT DIESE HYPOTHESE.

PASTA-FABRIKEN KAMEN IM FRÜHEN 19. JAHRHUNDERT AUF. IN DEN PROVINZEN IMPERIA UND SAVONA GAB ES ALLEIN 148!

IN NEAPEL BLIEB PASTA ABER LANGE ZEIT EIN LUXUS UND DIE ERSTE PASTA-FABRIK GING 1840 IN TORRE ANNUNZIATA IN BETRIEB.

VIELE JAHRHUNDERTE LANG WURDE PASTA IN BRÜHE ODER MILCH GEKÖCHT UND MIT BUTTER, SCHWEINESCHMALZ, KÄSE UND VIELEN GEWÜRZEN ABGESCHMECKT...

...MANCHMAL AUCH MIT SÜßEN ZUTATEN WIE ZUCKER UND ZIMT.

WIRKLICH BELIEBT WURDE PASTA ABER IM TANDEM MIT TOMATEN, UND ZWAR IN DER ZWEITEN HÄLFTE DES 18. JAHRHUNDERTS.

ERST 1839 FINDEN WIR IM BUCH VON IPPOLITO CAVALCANTI - 'CUCINA TEORETICA-PRATICA' - DAS ERSTE REZEPT FÜR VERMICELLI CO LO POMMODORO.

LASSEN SIE UNS JETZT DIE WICHTIGSTEN REZEPTE ENTDECKEN!

# SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

DIESES SCHMACKHAFTE GERICHT WURDE VERMUTLICH IN ROM VON GASTRONOMEN AUS DER KLEINEN STADT AMATRICE KREIERT.

IN DER HAUPTSTADT, WO MAN SIE ‚ALLA MATRICIANA‘ NENNT, VERWENDET MAN NORMALERWEISE BUCATINI ANSTELLE VON SPAGHETTI.

HIER IST DAS REZEPT.

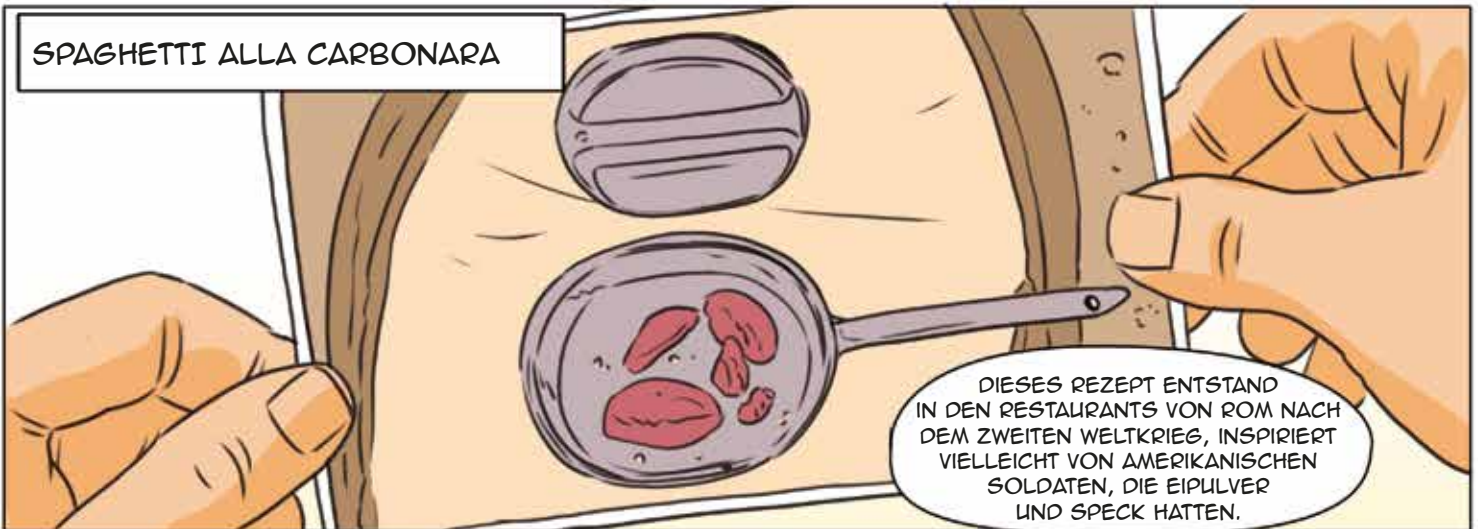
STREIFEN VON SCHWEINEBÄCKCHEN (GUANCIALE) WERDEN IN EINER PFANNE ANGEBRÄTEN. VIELE RÖMISCHE RESTAURANTS GEBEN NOCH FEIN GEHÄCKTE ZWIEBELN HINZU...

DAZU KOMMEN GESCHÄLTE TOMATEN.

WENN DIE SAUCE FERTIG IST, GIBT MAN DIE SEPARAT ‚AL DENTE‘ GEKOCHTEN SPAGHETTI HINZU.

GERIEBENER PECORINO WIRD DANN ÜBER DIE EINZELNEN PASTAPORTIONEN GESTREUT.

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA



DIESES REZEPT ENTSTAND IN DEN RESTAURANTS VON ROM NACH DEM ZWEITEN WELTKRIEG, INSPIRIERT VIELLEICHT VON AMERIKANISCHEN SOLDATEN, DIE EIPULVER UND SPECK HATTEN.



GUANCIALE IN STREIFEN (ODER PANCETTA, SCHWEINEBAUCH) WIRD MIT SEHR WENIG ÖL (ODER ÜBERHAUPT KEINEM) ANGEBRATEN.



HINZU KOMMEN SPAGHETTI, 'AL DENTE'.



EIGELB, GANZE EIER ODER JEWEILS DIE HÄLFTE DAVON WERDEN VERRÜHRT UND MIT SALZ, PFEFFER UND PECORINO ABGESCHMECKT.



DIESE MISCHUNG WIRD ÜBER DIE SPAGHETTI, DIE MAN VORHER VOM HERD NIMMT,...

...DIREKT VOR DEM SERVIEREN GEBEN!



SPAGHETTI CACIO E PEPE



FÜR DIESES EINFACHE GERICHT AUS ROM RÜHRT MAN IN EINER SCHÜSSEL ODER TERRINE...



... GERIEBENEN PECORINO ROMANO...



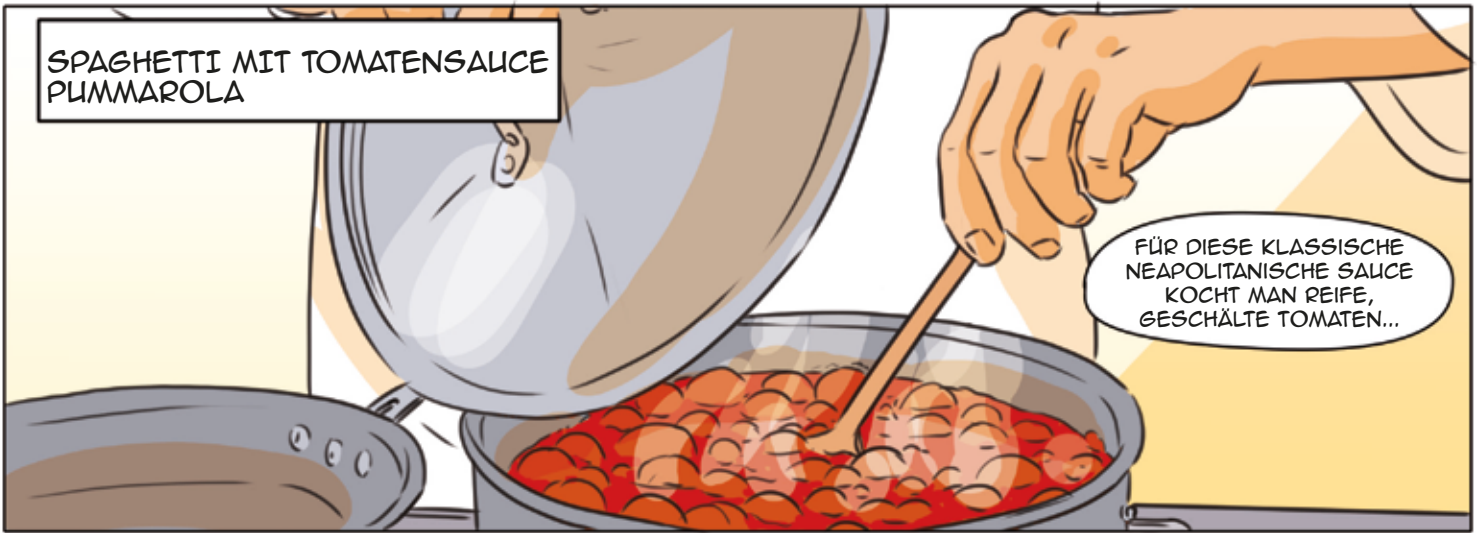
...MIT FRISCH GEMAHLENEM SCHWARZEM PFEFFER UND ETWAS WASSER CREMIG.



SPAGHETTI WERDEN 'AL DENTE' GEKOCHT, ABGEGOSSEN UND DAZU GEBEBEN.

LIND SCHON KANN MAN ESSEN!





**SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE  
PUMMAROLA**

FÜR DIESE KLASSISCHE  
NEAPOLITANISCHE SAUCE  
KOCHT MAN REIFE,  
GESCHÄLTE TOMATEN...



...MIT ÖL,  
ZWIEBELN,  
KAROTTEN, SELLERIE  
UND BASILIKUM...



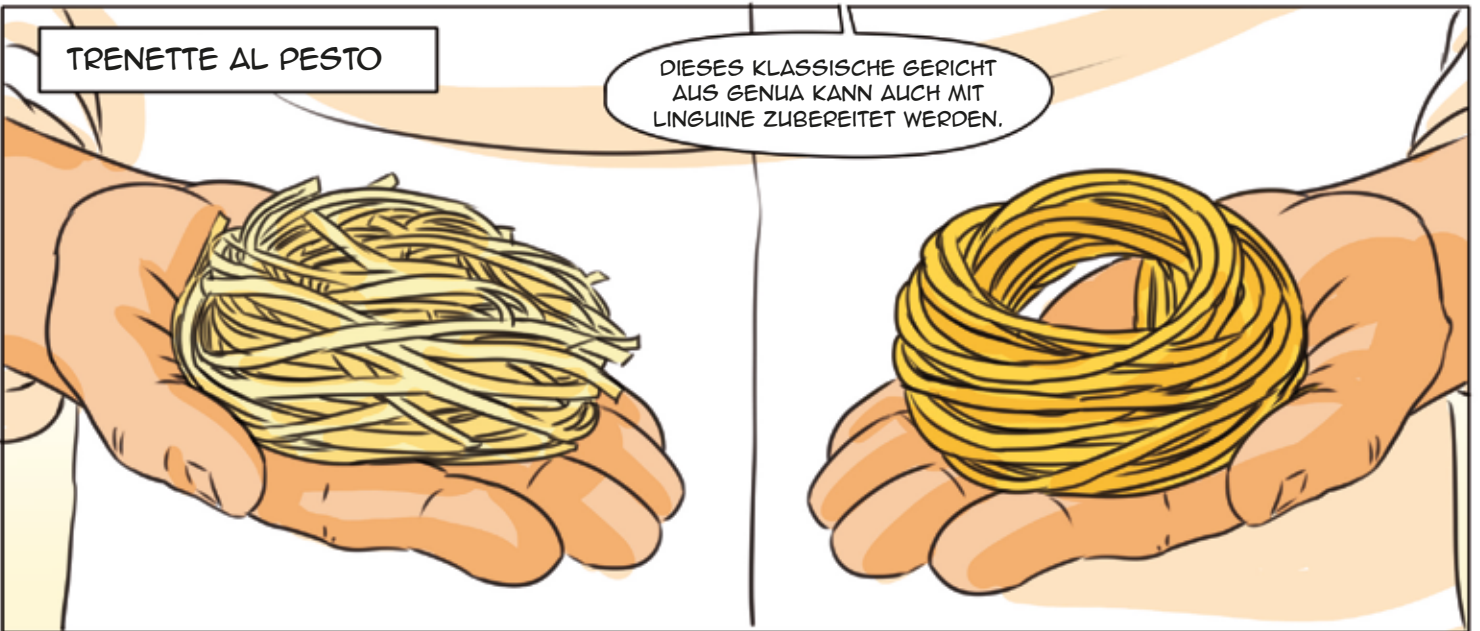
...FÜR ETWA EINE  
STUNDE. DANN WIRD  
DIE SAUCE PÜRIERT.



EIN ABSOLUT  
KÖSTLICHES,  
TRADITIONELLES  
REZEPT!

TRENETTE AL PESTO

DIESES KLASSISCHE GERICHT  
AUS GENUA KANN AUCH MIT  
LINGUINE ZUBEREITET WERDEN.



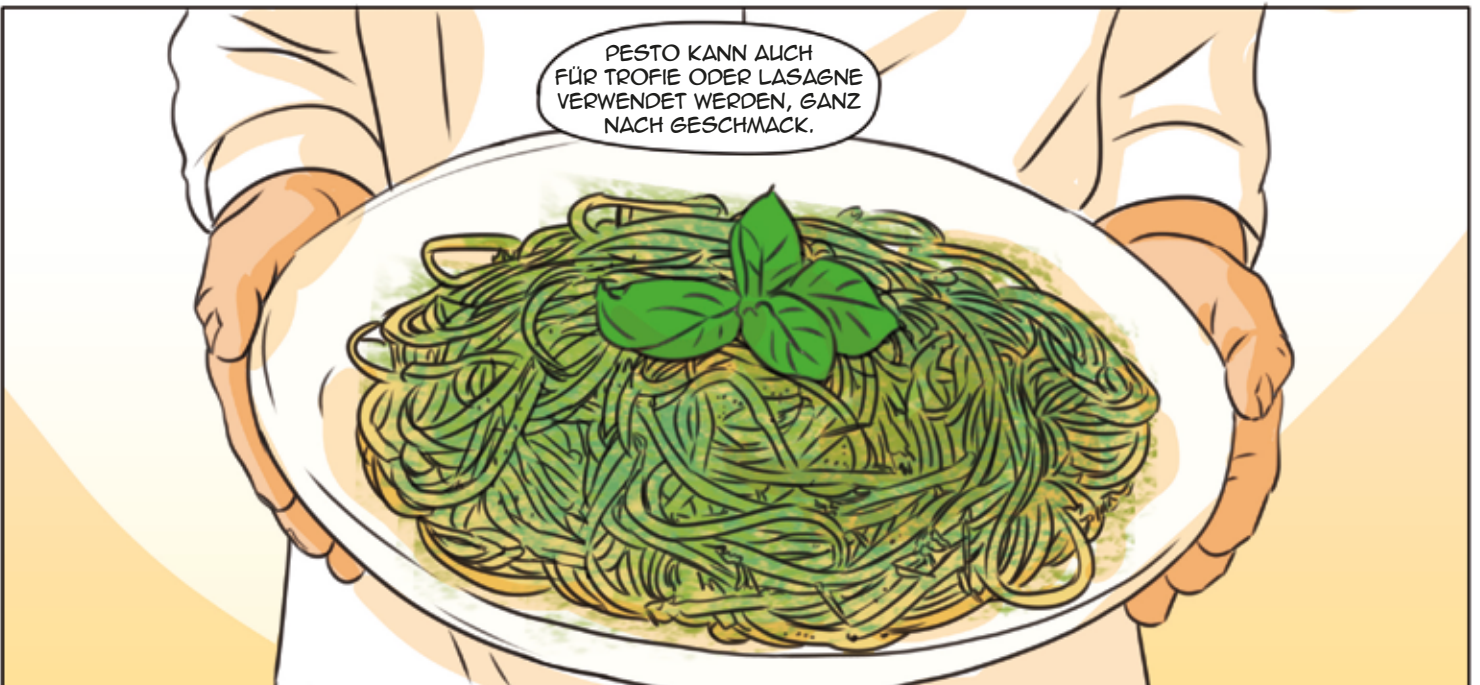
FÜR DIE PASTA-SAUCE WERDEN FRISCHE  
BASILIKUMBLÄTTER, PINIENKERNE, ETWAS  
KNOBLAUCH, SALZ UND EINE MISCHUNG  
AUS PECORINO UND PARMESAN  
ZERSTAMPT ODER IM MIXER  
VERMISCHT.



DAZU KOMMT  
NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA.



PESTO KANN AUCH  
FÜR TROFIE ODER LASAGNE  
VERWENDET WERDEN, GANZ  
NACH GESCHMACK.



## TAGLIATELLE AL RAGÙ

FÜR TAGLIATELLE BEREITET MAN AUS EI UND MEHL EINEN TEIG ZU: EIN EI AUF 100 G MEHL.



DER TEIG WIRD DÜNN AUSGEROLLT UND DANN IN ETWA 7 MILLIMETER BREITE STREIFEN GESCHNITTEN.



FÜR KLASSISCHES RAGOUT (FLEISCHSAUCE) BRÄT MAN GEHACKTE ZWIEBELN, SELLERIE UND KAROTTEN...



...UND GIBT DANN RINDERHACKFLEISCH ODER GEMISCHTES HACK AUS RIND UND SCHWEIN SOWIE ZUM ABSCHLUSS REIFE, GESCHÄLTTE TOMATEN DAZU.



LANGSAM KÖCHELN. NACH EINER STUNDE ODER MEHR...



IST DAS GERICHT FERTIG!

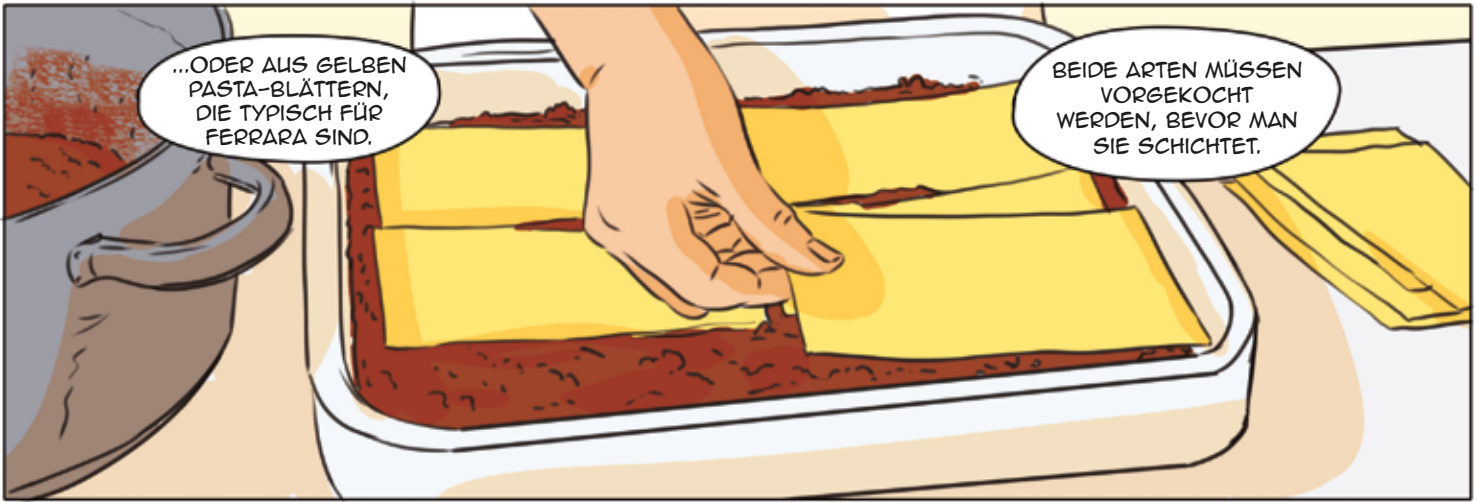




GEBACKENE LASAGNE

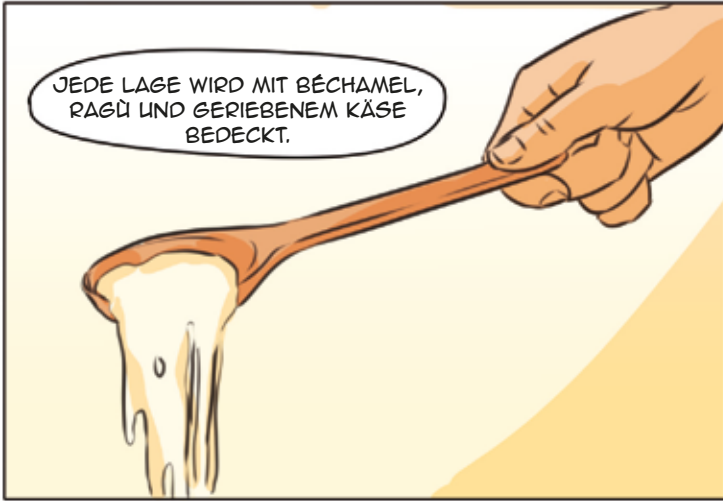
EIN TYPISCHES GERICHT AUS DER EMILIA-REGION.

ES BESTEHT AUS LAGEN AUS GRÜNEN PASTA-BLÄTTERN, TYPISCH FÜR BOLOGNA, AUS EIERN, MEHL UND SPINAT,...



...ODER AUS GELBEN PASTA-BLÄTTERN, DIE TYPISCH FÜR FERRARA SIND.

BEIDE ARTEN MÜSSEN VORGEKOCHT WERDEN, BEVOR MAN SIE SCHICHTET.



JEDE LAGE WIRD MIT BÉCHAMEL, RAGÙ UND GERIEBENEM KÄSE BEDECKT.

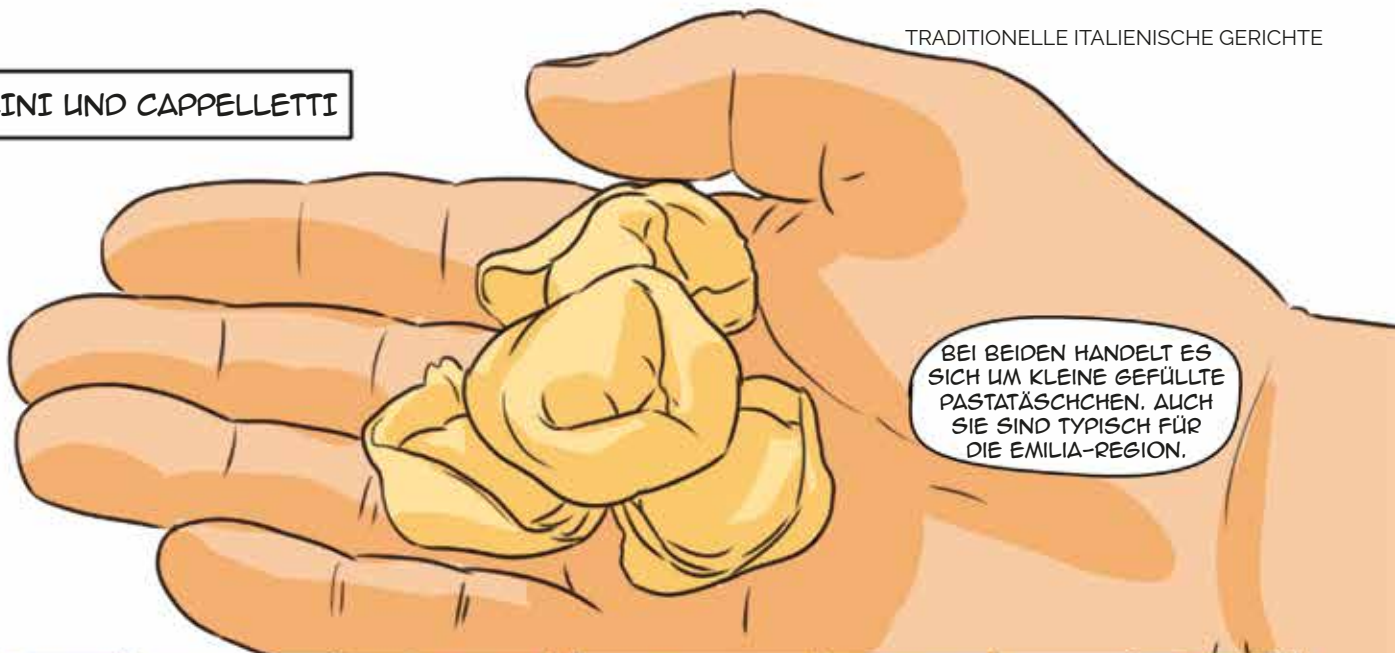


UND DANN IST DIE LASAGNE FERTIG! SO LECKER!

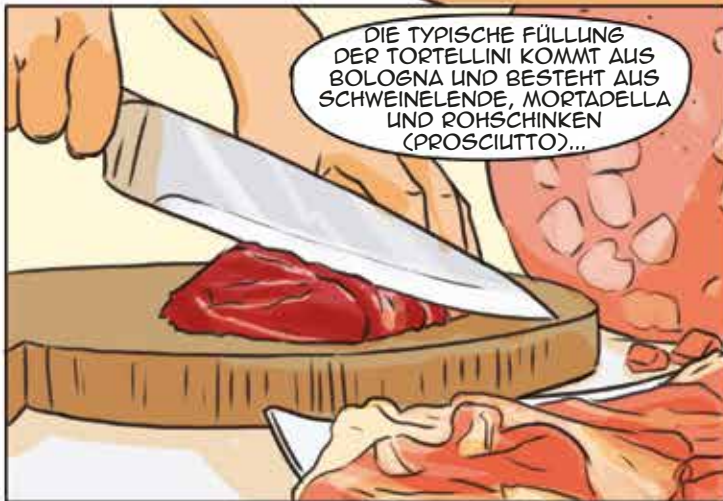


DAS GERICHT WIRD DANN IM OFEN GEBACKEN.

TORTELLINI UND CAPPELLETTI



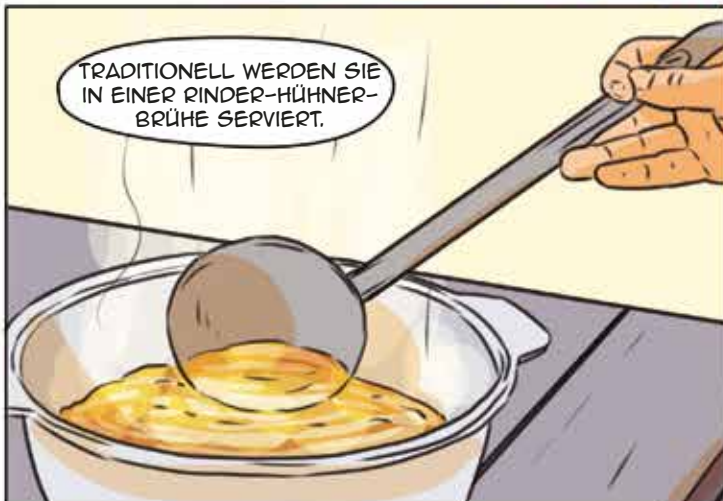
BEI BEIDEN HANDELT ES SICH UM KLEINE GEFÜLLTE PASTATÄSCHCHEN. AUCH SIE SIND TYPISCH FÜR DIE EMILIA-REGION.



DIE TYPISCHE FÜLLUNG DER TORTELLINI KOMMT AUS BOLOGNA UND BESTEHT AUS SCHWEINELENDEN, MORTADELLA UND ROHSCHINKEN (PROSCIUTTO)...



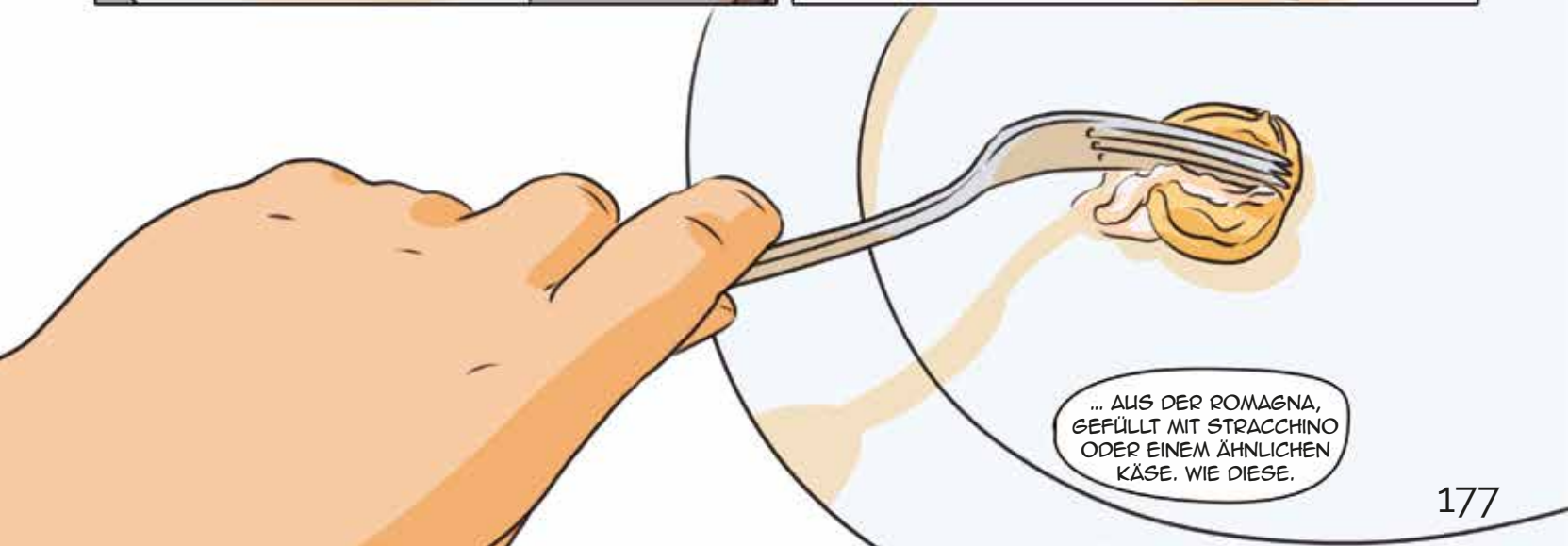
... GEMISCHT MIT EI, GERIEBENEM PARMESAN, MUSKATNUSS, SALZ UND PFEFFER.



TRADITIONELL WERDEN SIE IN EINER RINDER-HÜHNERBRÜHE SERVIERT.



CAPPELLETTI DAGEGEN SIND GRÖßER UND HABEN ANDERE FÜLLUNGEN. TYPISCHE VARIANTEN SIND AUS REGGIO EMILIA UND...



... AUS DER ROMAGNA, GEFÜLLT MIT STRACCHINO ODER EINEM ÄHNLICHEN KÄSE. WIE DIESE.



DOCH JETZT GEHEN WIR WEITER VON PASTA ZUM NÄCHSTEN REISEZIEL: REIS! LIND AUCH HIER WERDEN WIR MIT ECHTER EXPERTISE GEFÜHRT.

HA HA, DANKE!



REIS IST EINES DER ÄLTESTEN LEBENSMITTEL DER MENSCHHEIT. 18.000 JAHRE ALTE NACHWEISE FÜR DEN VERZEHRE VON REIS FINDEN SICH IN INDIEN, AM FUßE DES HIMALAYA UND AUF DER INSEL JAVA.



ES IST NICHT GANZ KLAR, WIE REIS NACH ITALIEN GEKOMMEN IST. DIE ARABER BRÄCHTEN IHN IM MITTELALTER VERMUTLICH NACH SIZILIEN, ZUSAMMEN MIT GETROCKNETER PASTA.

VIELLEICHT HABEN IHN AUCH DIE KREUZZUGSRÜCKKEHRER AUS DEM HEILIGEN LAND WEITERVERBREITET, UND VENEZIANISCHE HÄNDLER, DIE KONTAKT ZUM FERNEN OSTEN HATTEN.



AUF JEDEN FALL WAR DER ANBAU VON REIS IM 15. JAHRHUNDERT IM PIEMONTE UND IN DER LOMBARDEI BEREITS VERBREITET, UND IM 19. JAHRHUNDERT WAREN DIE GEFLÜTETEN REISFELDER SCHON EIN GEWOHNTER ANBLICK IN DER PO-EBENE.



DIE BESTEN REISSORTEN FÜR RISOTTO SIND ARBORIO, CARNAROLI UND VIALONE NANO. SIE SIND AUCH HERVORRAGEND IN SALATEN.

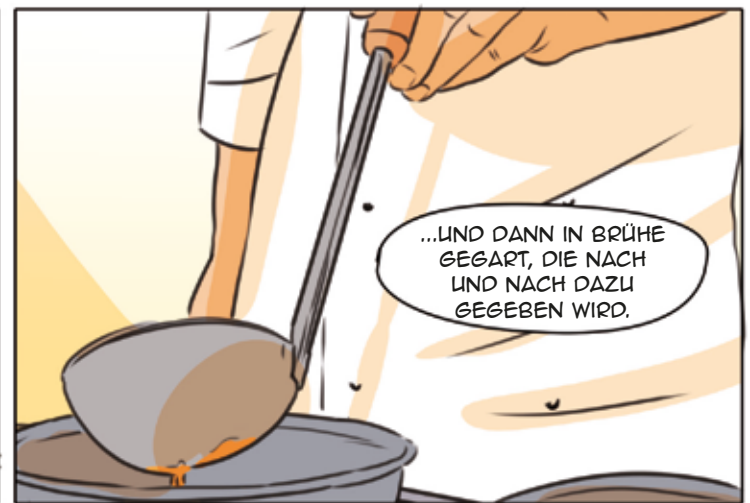
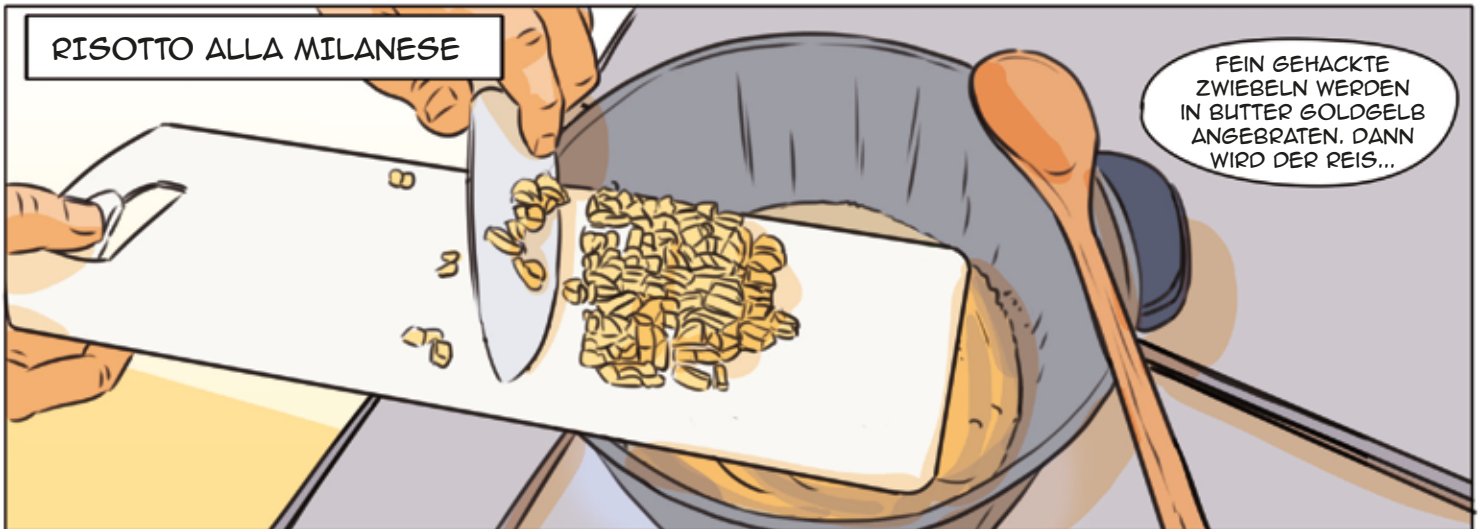
ORIGINARIO HINGEGEN EIGNET SICH AM BESTEN FÜR SUPPEN UND SÜßSPEISEN.



HEUTE FINDET MAN AUCH ASIATISCHEN REIS IN ITALIEN, WIE LANGKÖRNIGEN BASMATI UND SCHWARZEN HYBRIDREIS MIT DEM NAMEN VENERE.



HIER SIND ZWEI KLASSISCHE REZEPTE...

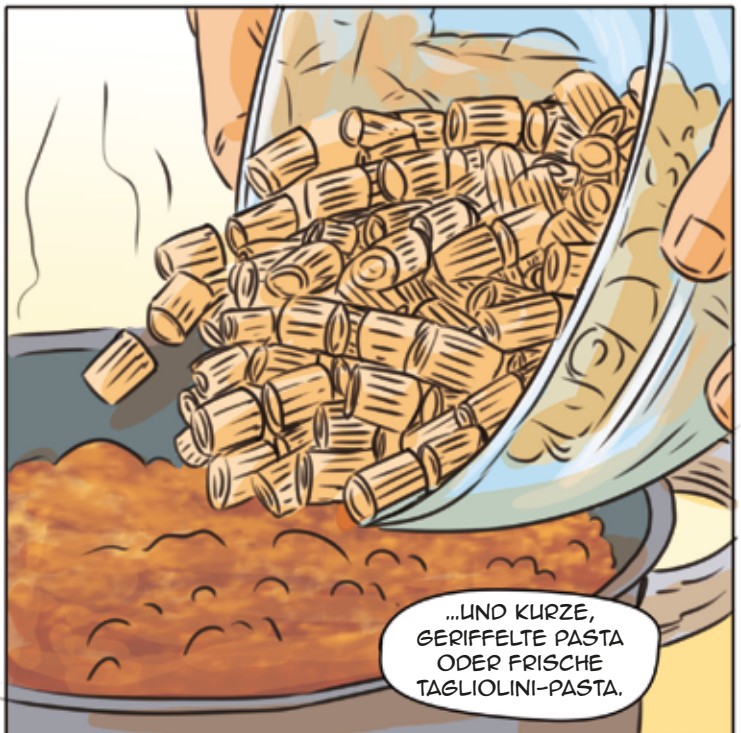


# RISOTTO ALLA TREVIGIANA





PASTA E FAGIOLI



## PASSATELLI IN BRODO





PAPPA AL POMODORO



REIFE, GESCHÄLTE TOMATEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM- ODER SALBEIBLÄTTER KOMMEN IN EINEN TOPF.



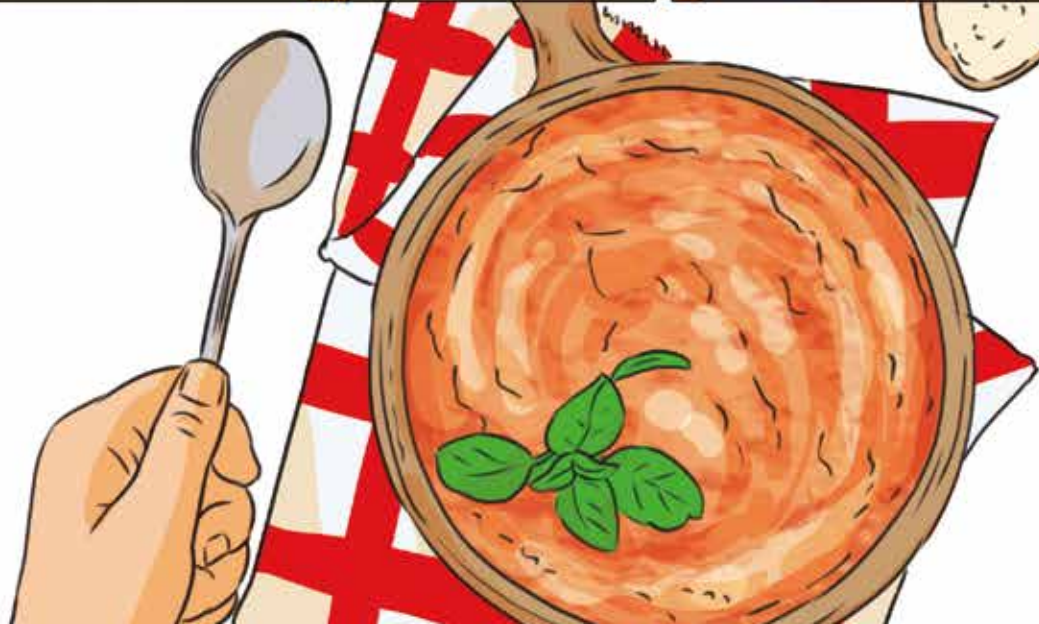
NACHDEM SIE EIN PAAR MINUTEN GEKOCHT HABEN, GEBEN WIR BRÜHE HINZU UND LASSEN DAS GANZE FÜR EINE HALBE STUNDE KÖCHELN.



ABSCHLIEßEND GEBEN WIR EIN PAAR SCHEIBEN BAUERNBROT DAZU.



EIN PAAR MINUTEN GUT VERMISCHEN UND VOM HERD NEHMEN.

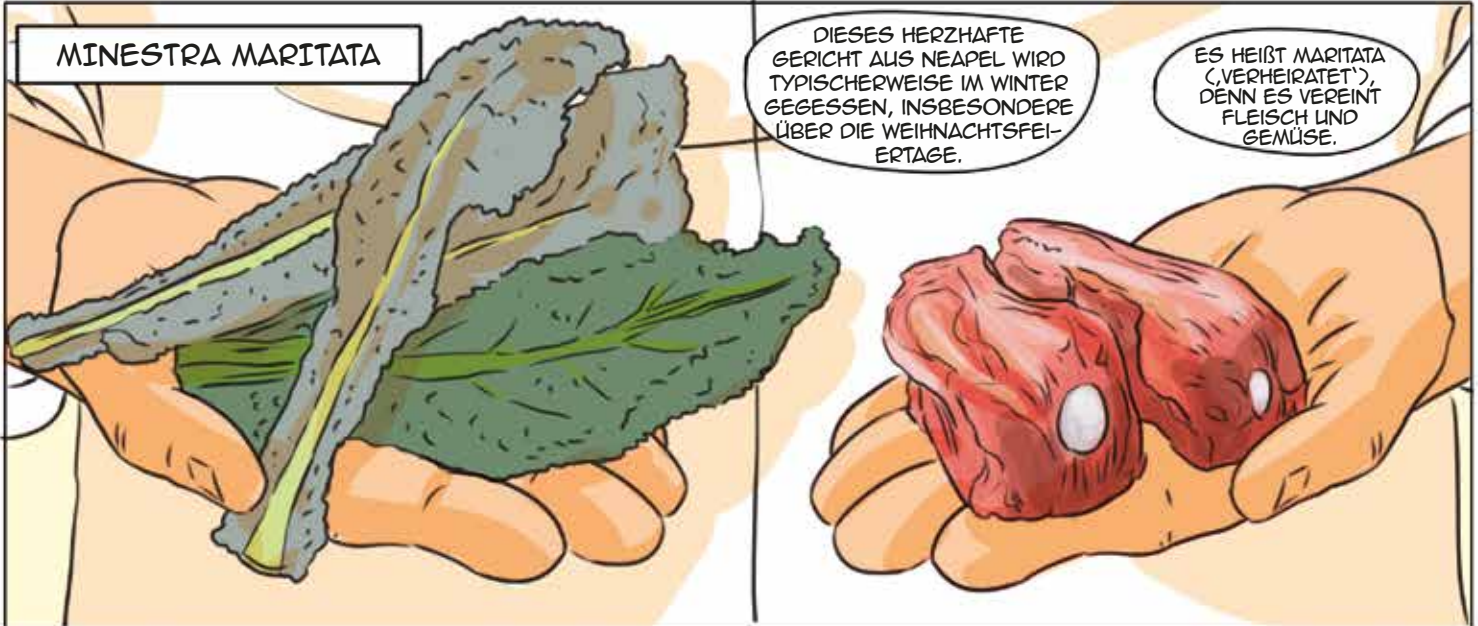


LIND SCHON KANN SERVIERT WERDEN!

MINESTRA MARITATA

DIESES HERZHAFTES GERICHT AUS NEAPEL WIRD TYPISCHERWEISE IM WINTER GEGESSEN, INSBESONDERE ÜBER DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE.

ES HEIßT MARITATA ('VERHEIRATET'), DENN ES VEREINT FLEISCH UND GEMÜSE.



DAS FLEISCH WIRD ZUERST GEKOCHT. MAN KANN HAHN, SCHWEIN WIE ETWA RIPPCHEN, SCHWARZE, SCHWEINEFUß ODER WÜRSTCHEN, ODER AUCH MAGERES RIND-FLEISCH VERWENDEN.

DAS GEMÜSE - CHICOREE, ENDIVIE, GRÜNKOHL, BORRETSCH UND RÜBEN - WIRD SEPARAT IN BRÜHE GEKOCHT.

DANN WERDEN FLEISCH UND GEMÜSE VERMISCHT.



FERTIG! PERFEKT FÜR KALTE WINTERABENDE.

DIESES REZPT BILDET DEN ABSCHLUSS UNSERES SUPPEN-ABENTEUERS - ABER DIE REISE GEHT WEITER!



PIZZA



IN DER TAT!  
NACH SO VIELEN VORSPEISEN  
JETZT EINE HAUPTMAHLZEIT  
AUF EINEM TELLER, UND  
WAHRSCHEINLICH SOGAR  
DIE TYPISCHSTE ÜBERHAUPT:  
PIZZA!



ZUERST ZWEI  
'FUN FACTS': DAS WORT  
'PIZZA' WURDE NIE IN  
EINE ANDERE SPRACHE  
ÜBERSETZT, UND...

...IM DEZEMBER 2017  
SETZTE DIE UNESCO DIE  
KUNST DER PIZZAMEISTER  
AUS NEAPEL (PIZZAIUOLO)  
AUF IHRE LISTE DER  
IMMATERIELLEN WELT-  
KULTURGÜTER!



DER URSPRUNG  
DES WORTES 'PIZZA' IST NICHT  
BEKLÄRT. VIELLEICHT KOMMT ES  
AUS DEM GRIECHISCHEN VON  
'PITTA' (PASTETE, KUCHEN)  
ODER VOM LATEINISCHEN  
'PINSERE' ODER 'PISTARE'  
(SCHLAGEN, STOßEN).

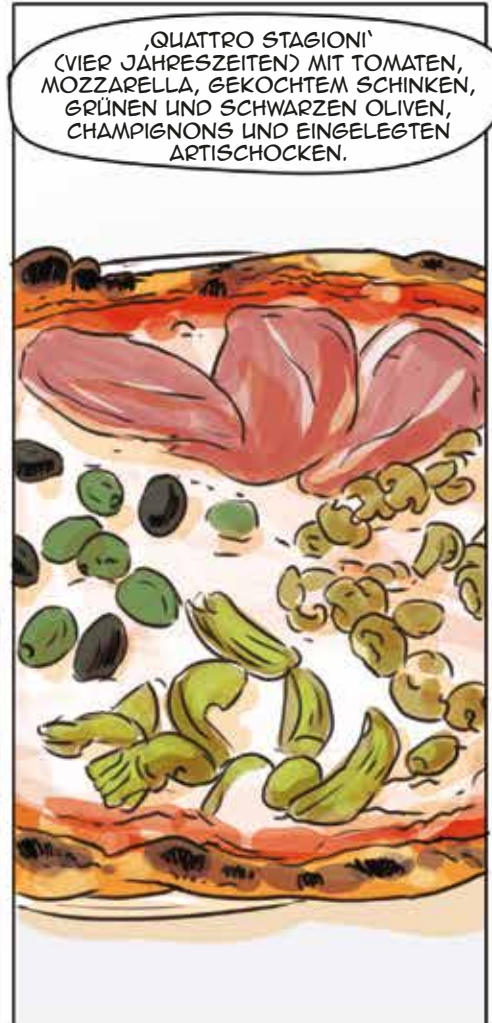
AUF JEDEN FALL  
STAMMT DER ERSTE  
BEKANNTE VERWEIS  
AUF PIZZA AUS EINEM  
MIETVERTRAG FÜR EINE  
MÜHLE IN GAETA  
AUS DEM JAHR 997  
N. CHR.



BEVOR DIE EUROPÄER  
KONTAKT MIT AMERIKA HATTEN,  
WAR PIZZA WEIß UND WURDE  
MIT KNOBLAUCH, ÖL, KLEINEN  
FISCHEN, OREGANO, BASILIKUM  
UND CACIOCAVALLO-KÄSE  
GEWÜRZT.



IHREN DURCHBRUCH ABER  
HATTE SIE IM 19. JAHRHUNDERT,  
ALS TOMATEN UND SPÄTER  
MOZZARELLA  
DAZU KAMEN!



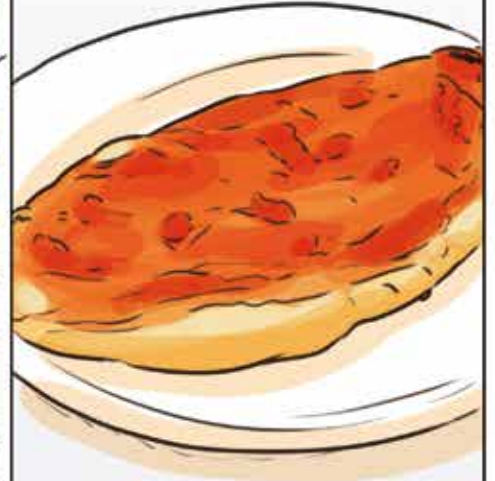
MITTLERWEILE BIETEN PIZZERIAS DUTZENDE SORTEN AN: WEIßE ODER ROTE MIT DEN PHANTASIEVOLLSTEN KOMBINATIONEN. ZUM BEISPIEL: PIZZA MIT BRATKARTOFFELN, ODER SOGAR PIZZA-KEBAB.



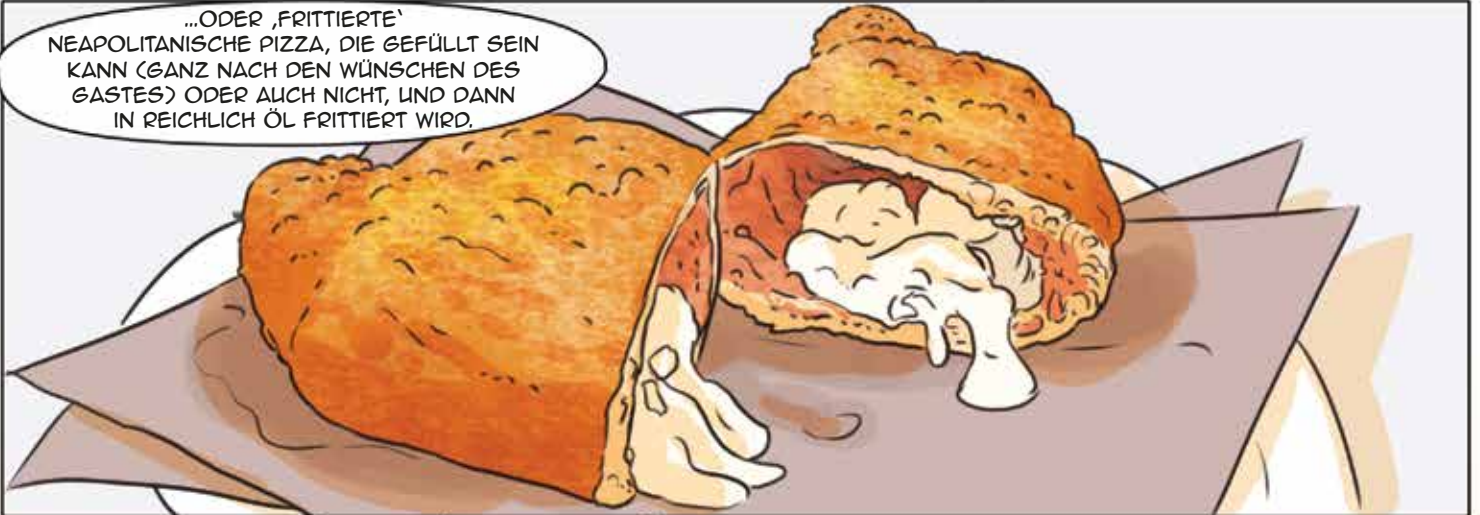
SELBST DIE ANGESEHENSTEN KÜCHENCHEFS ERFINDEN NEUE, RAFFINIERTE PIZZEN, DIE 'GOURMET-PIZZEN' GENANNT WERDEN.



ES GIBT AUCH PIZZA-VARIANTEN WIE DIE 'CALZONE', NORMALERWEISE GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, RICOTTA UND GEKOCHTEM SCHINKEN...



...ODER 'FRITTIERTE' NEAPOLITANISCHE PIZZA, DIE GEFÜLLT SEIN KANN (GANZ NACH DEN WÜNSCHEN DES GASTES) ODER AUCH NICHT, UND DANN IN REICHLICH ÖL FRITTIERT WIRD.



MMM... LECKER!  
DIE REISE GEHT WEITER.



UND NUN ZU  
UNSERER  
LETZTEN STATION:  
SÜSSPEISEN!

CLAP!

FAST ALLE  
TRADITIONELLEN  
ITALIENISCHEN SÜSSPEISEN  
STEHEN MIT DEN  
FEIERTAGEN  
IM JAHRESVERLAUF  
IN VERBINDUNG...

...WEIHNACHTEN...

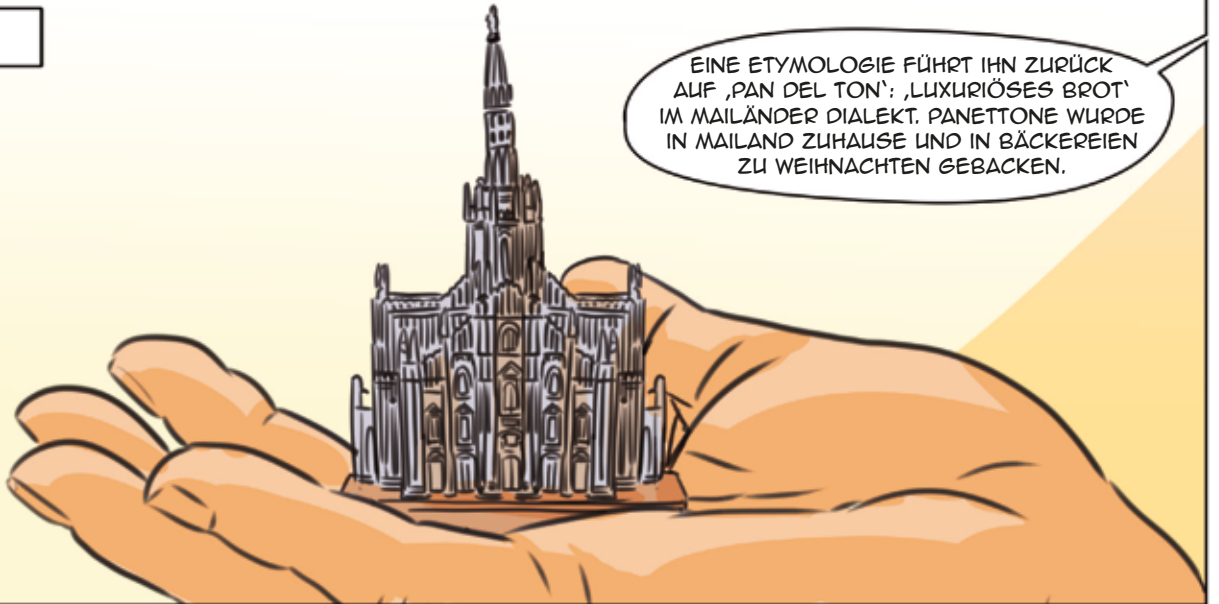
...OSTERN...

...ODER DIE  
FEIERTAGE EINZELNER  
HEILIGER.

ICH ZEIGE  
IHNEN DIE  
WICHTIGSTEN!

PANETTONE

EINE ETYMOLOGIE FÜHRT IHN ZURÜCK AUF ‚PAN DEL TON‘: ‚LUXURIÖSES BROT‘ IM MAILÄNDER DIALEKT. PANETTONE WURDE IN MAILAND ZUHAUSE UND IN BÄCKEREIEN ZU WEIHNACHTEN GEBACKEN.



MAN GLAUBT, DASS DIE AKTUELLE KOCHMÜTZENFORM 1919 NACH DEM ERSTEN WELTKRIEG AUF INITIATIVE DES MAILÄNDER KONDITORS ANGELO MOTTA ENTSTANDEN IST.



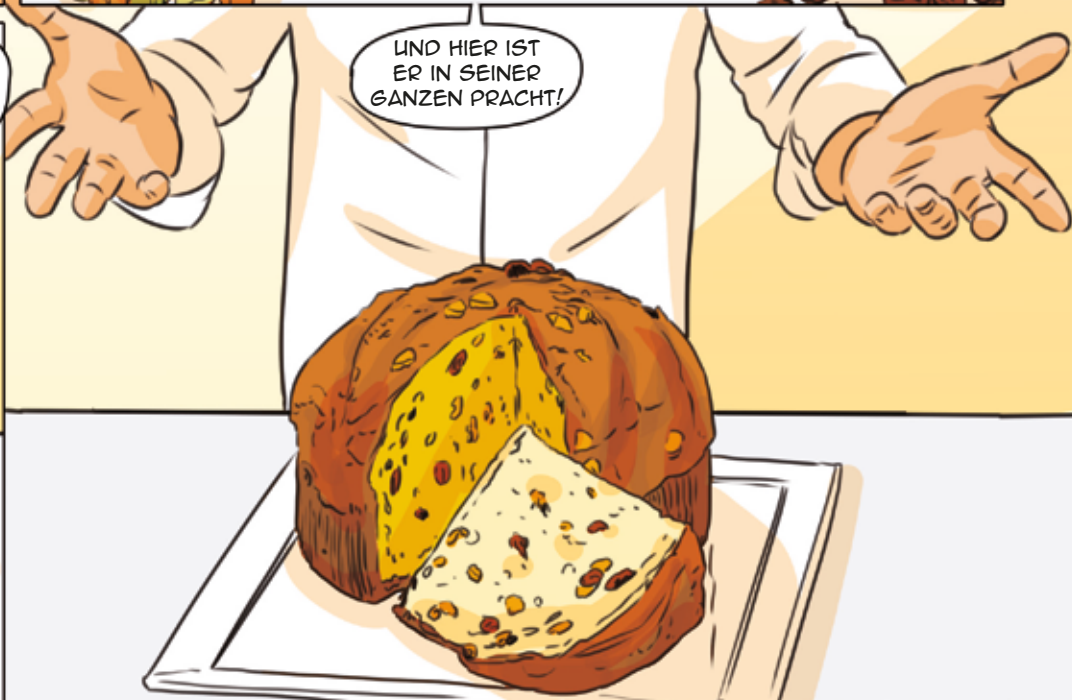
ER FÜGTE DEM TEIG KANDIERTE FRÜCHTE UND ROSINEN HINZU UND FORMTE IHN MIT PAPIER, SODASS ER NACH OBEN AUFGING.



EIN ANDERER KONDITOR, GIOACCHINO ALEMAGNA, HAT ES IHM NACHGEMACHT. IHR WETTSTREIT FÜHRTE ZU EINEM PRODUKT, DAS IN DER GANZEN WELT FÜR ITALIENISCHES GEBÄCK STEHT.

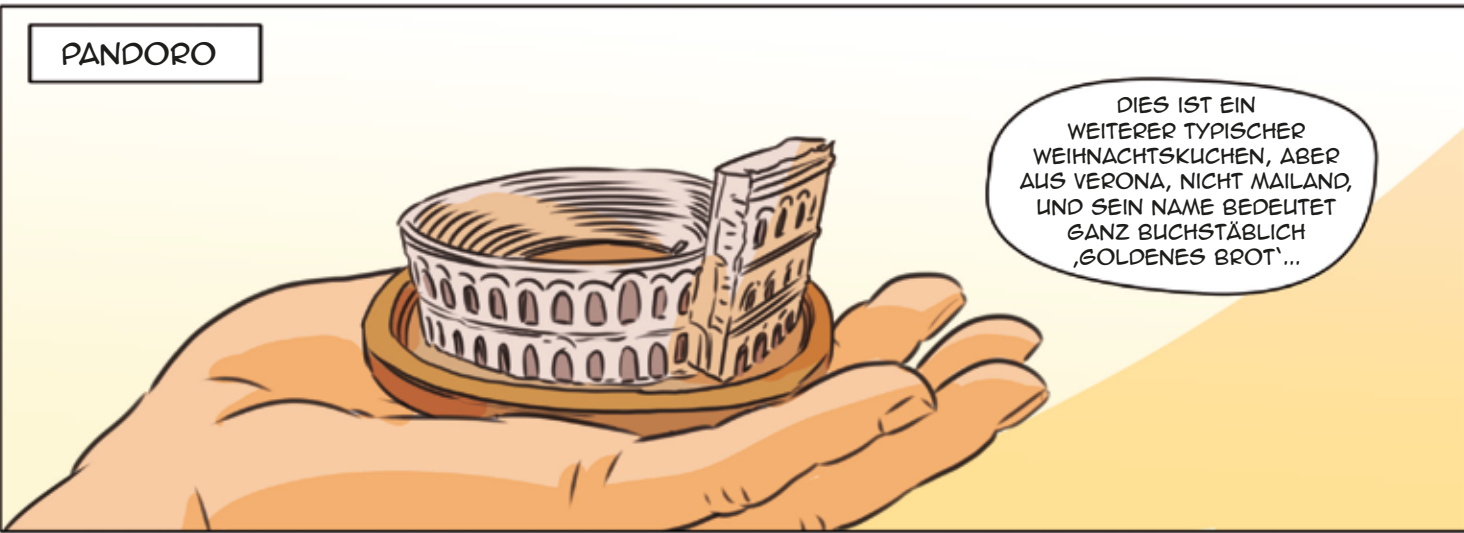


UND HIER IST ER IN SEINER GANZEN PRACHT!

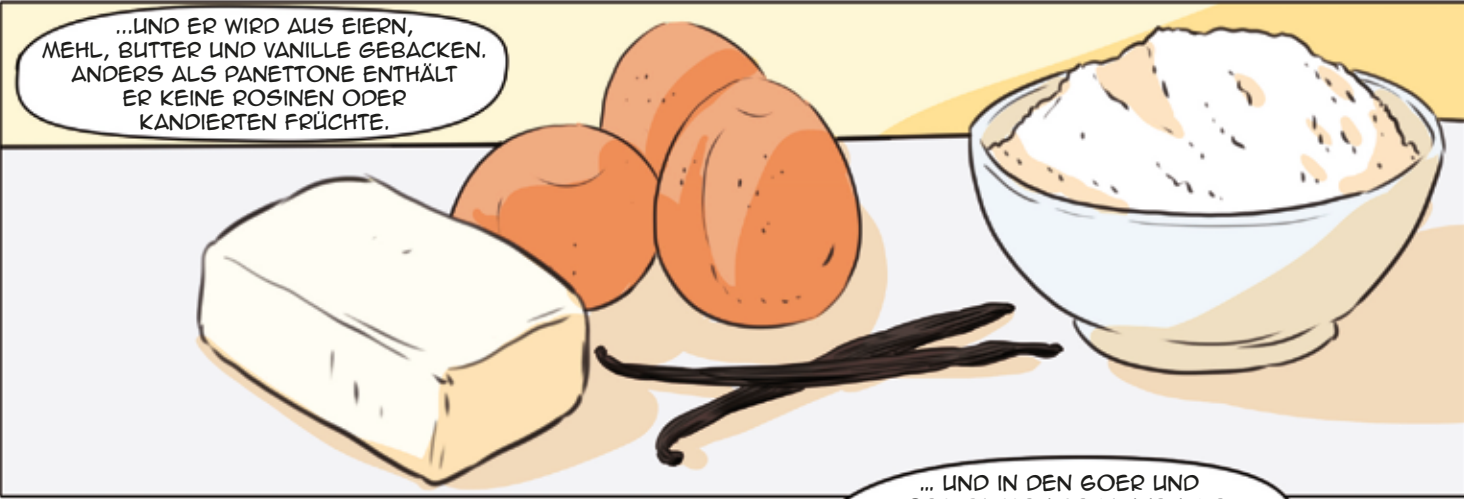


PANDORO

DIES IST EIN WEITERER TYPISCHER WEIHNACHTSKUCHEN, ABER AUS VERONA, NICHT MAILAND, UND SEIN NAME BEDEUTET GANZ BUCHSTÄBLICH 'GOLDENES BROT'...



...UND ER WIRD AUS EIERN, MEHL, BUTTER UND VANILLE GEBACKEN. ANDERS ALS PANETTONE ENTHÄLT ER KEINE ROSINEN ODER KANDIERTEN FRÜCHTE.



... UND IN DEN 60ER UND 70ER JAHREN BEGANNEN DIE NACHFAHREN VON RUGGERO BAULI, DER DIE GEBÄCKFABRIK BAULI 1922 GEGRÜNDET HATTE, EINE WERBEKAMPAGNE IM FERNSEHEN, WAS IHN IN GANZ ITALIEN ZU EINEM ERFOLG MACHTE.

1894 LIEß DOMENICO MELEGATTI SEIN REZEPT FÜR EINEN STERNFÖRMIGEN PANDORO MIT ACHT ZACKEN PATENTIEREN...



UND DIESER ERFOLG HAT NIE NACHGELASSEN!





TORRONE

TORRONE IST EIN ALTHERGEBRACHTES WEIHNACHTSKONFEKT, DAS IN VERSCHIEDENEN REGIONEN ITALIENS VERBREITET IST.

SEIN NAME KOMMT VOM SPANISCHEN 'TARRÓN', WAS WIEDERUM VOM LATEINISCHEN 'TORRERE' FÜR TOASTEN ODER RÖSTEN KOMMT.

TORRONE BESTEHT AUS HONIG, EIWEIF, NÜSSEN ODER GETROCKNETEN FRÜCHTEN WIE MANDELN, WALNÜSSEN ODER ERDNUSSEN, JE NACH REGION.

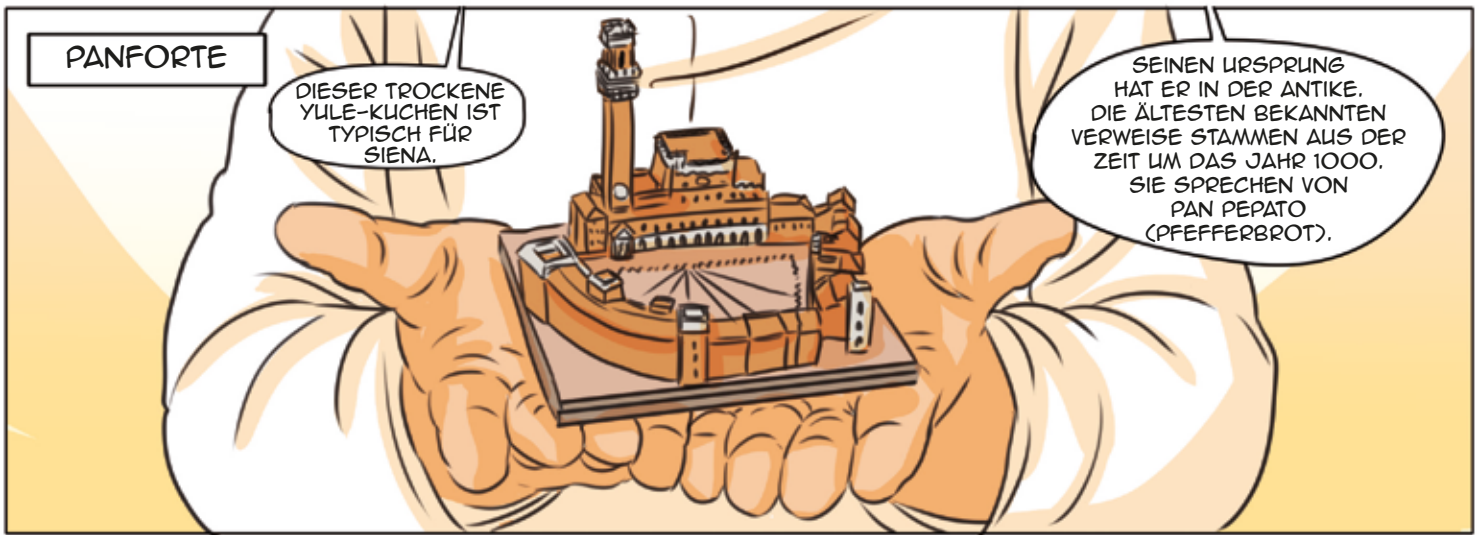


ES KANN HART UND BRÜCHIG ODER WEICH SEIN -



IN JEDEM FALL IST ES LECKER!

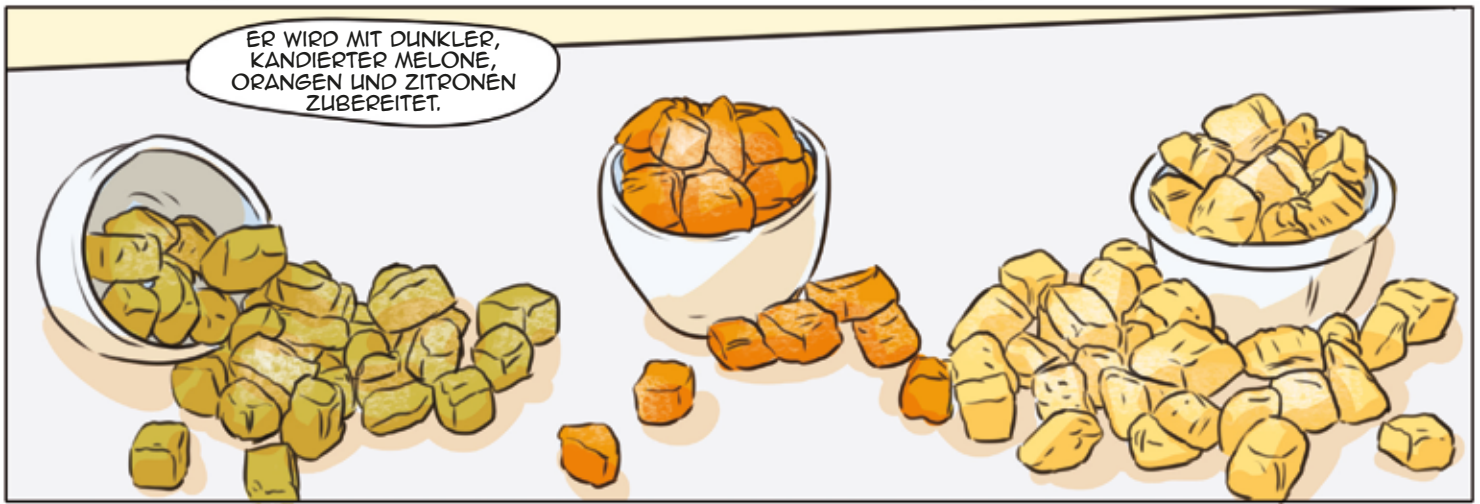




PANFORTE

DIESER TROCKENE  
YULE-KUCHEN IST  
TYPISCH FÜR  
SIENA.

SEINEN URSPRUNG  
HAT ER IN DER ANTIKE.  
DIE ÄLTESTEN BEKANNTEN  
VERWEISE STAMMEN AUS DER  
ZEIT UM DAS JAHR 1000.  
SIE SPRECHEN VON  
PAN PEPATO  
(PFEFFERBROT).



ER WIRD MIT DUNKLER,  
KANDIERTER MELONE,  
ORANGEN UND ZITRONEN  
ZUBEREITET.

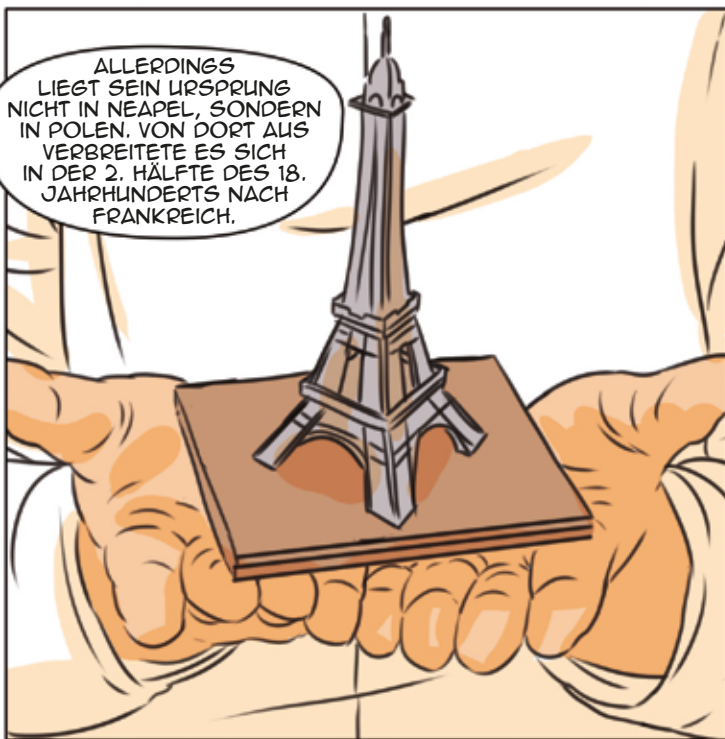
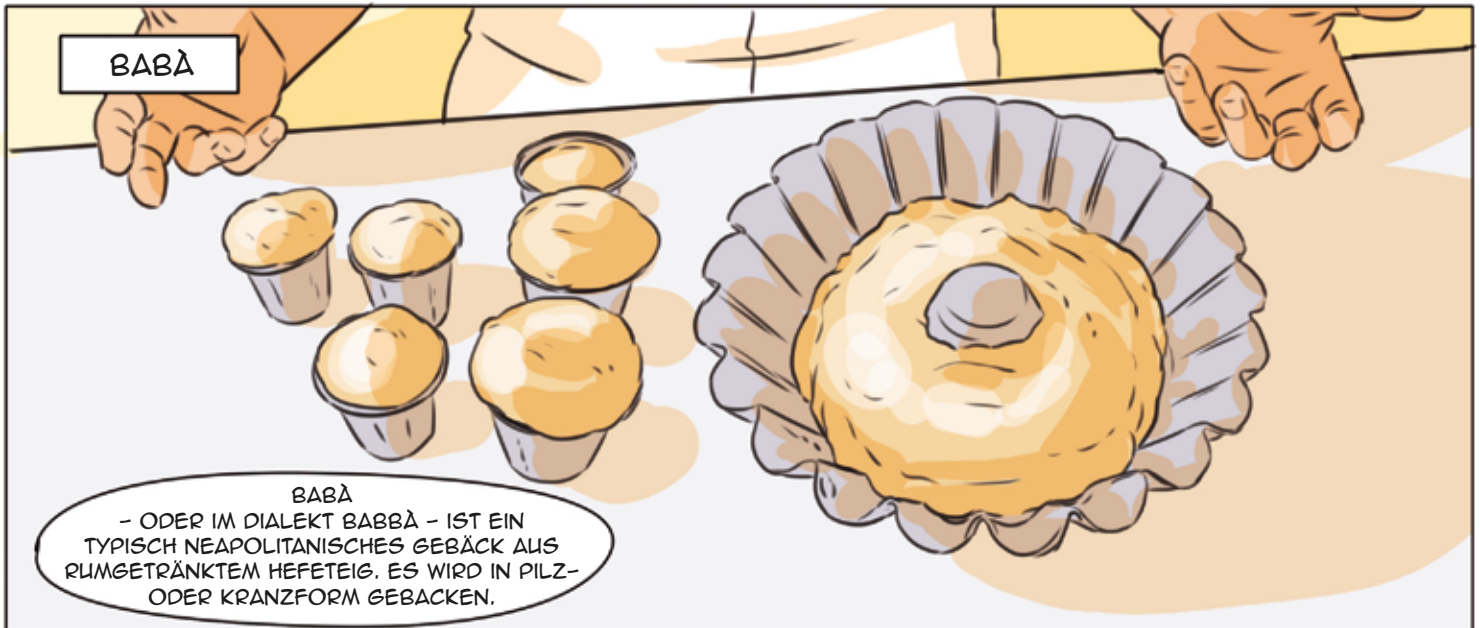


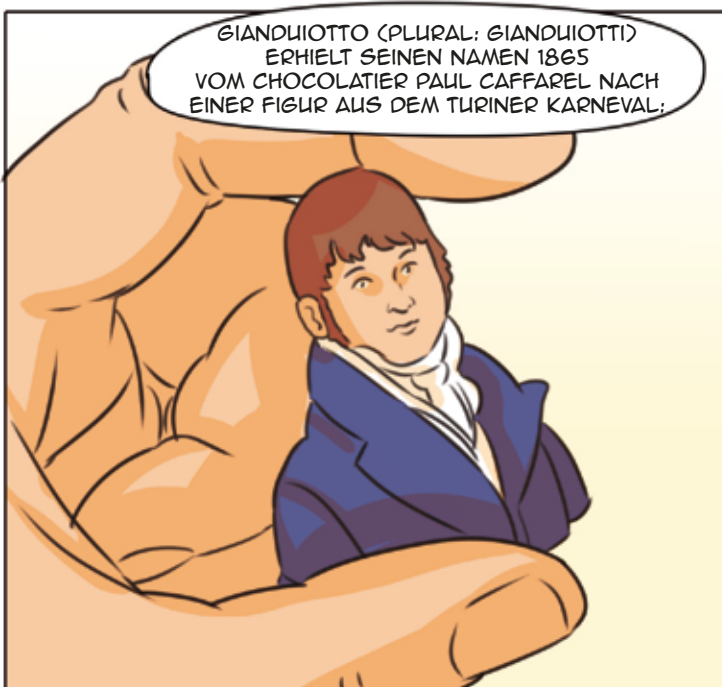
DAZU KOMMEN  
MANDELN, HONIG  
UND VERSCHIEDENE  
GEWÜRZE.



DAS REZEPT BLIEB  
JAHRHUNDERTLANG UNVERÄNDERT.  
1879 GAB ES ALS HOMMAGE AN KÖNIGIN  
MARGHERITA EINE FEINERE VARIANTE,  
MIT PUDERZUCKER STATT SCHWARZEM PFEFFER  
UND OHNE MELONE.

EIN WAHRHAFT  
KÖNIGLICHER  
GENUSS!





## SORBET UND EISCREME

SORBET AUS FRUCHTSAFT UND ZUCKER WURDE VON DEN ARABERN NACH SIZILIEN MITGEBRACHT UND WAR EIN VORSÄNGER VON EISCREME.

ES WURDE SOFORT ZU EINEM GROßEN ERFOLG UND VERBREITETE SICH AB DER MITTE DES 17. JAHRHUNDERTS NACH SPANIEN, FRANKREICH UND ITALIEN, INSBESONDERE NACH NEAPEL UND FLORENZ.

EISCREME AUS SAHNE, FRÜCHTEN UND AROMATISCHEN ZUTATEN IST GANZ KLAR ITALIENISCHEN URSPRUNGS.

BEREITS IM FLORENZ DER RENAISSANCE MACHTE DER ARCHITEKT BERNARDO BUONTALENTI 1565 GEFRORENE ‚FLORENTINER CREME‘ FÜR EIN FESTMAHL AM HOF DER MEDICI.

ES WAR ALLERDINGS DER SIZILIANER FRANCESCO PROCOPIO DEI COLTELLI, DER 1686 IN PARIS DAS CAFÉ PROCOPE ERÖFFNETE, WELCHES ITALIENISCHE EISCREME IN EUROPA BERÜHMT MACHTE.

DIE ERSTE ‚EISCREME AM STIEL FÜR UNTERWEGS‘, DER PINGUINO (PINGUIN), WURDE 1939 IN TURIN VERKAUFT.

1959 ERFAND SPICA, EIN EISCREMEHERSTELLER AUS NEAPEL, INSPIRIERT VON DER EISWAFFEL DAS CORNETTO, EINE HALTBARE WAFFEL, DIE MIT LAGEN AUS ÖL UND SCHOKOLADE IM INNERN WASSERDICHT GEMACHT WURDE UND NICHT AUFWEICHTE.

IN NEUERER ZEIT GALTEN INSBESONDERE DIE EISCREME-MEISTER AUS VENEZIG ALS BESONDERS KOMPETENT; 1903 ERFANDEN SIE DIE EISWAFFEL, IN DER EISCREME SEITHER SERVIERT WIRD.

DIESE MIT SCHOKOLADE ÜBERZOGENE SAHNE-EISCREME WURDE SPÄTER UNTER DEM NAMEN MOTTARELLO EIN RIESENERFOLG.

BIS HEUTE IST DIE ITALIENISCHE EISCREME-BRANCHE AUF DER GANZEN WELT FÜR IHRE HERAUSRAGENDEN PRODUKTE BERÜHMT!

TIRAMISÙ

DIES IST DAS NEUESTE UND BEKANNTESTE ITALIENISCHE DESSERT!

ES WIRD MIT EINEM LÖFFEL GEGESSEN UND BESTEHT AUS KAFFEEGETRÄNKTEN SAVOIARDI-LÖFFELBISCUITS, DIE ABWECHSELND MIT EINER CREME AUS EIERN, MASCARPONE UND ZUCKER AUFGESCHICHTET WERDEN.

TIRAMISÙ IST EINE MODERNE ERFINDUNG UND WURDE 1959 IM HOTEL ROMA IN TOLMEZZO IM FRIAUL ZUM ERSTEN MAL SERVIERT.

DANK DES RESTAURANTS LE BECCHERIE IN TREVISO, DAS DEN NACHTISCH IN DEN 1970ERN SERVIERT, WURDE ES RICHTIG BERÜHMT.

MMM ... EINFACH KÖSTLICH!

MIT DIESEM HERRLICHEN NACHTISCH ENDET UNSERE REISE. HERZLICHEN DANK, DASS WIR SIE BEGLEITEN DURFTEN!

BON APPÉTIT!







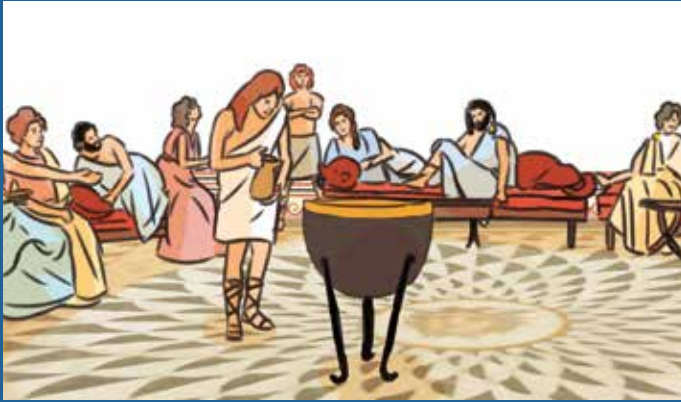


ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)

# EINE FASZINIERENDE REISE DURCH DIE ITALIENISCHE KÜCHE

## DIE ETRUSKER UND DIE RÖMER



## MITTELALTER UND RENAISSANCE



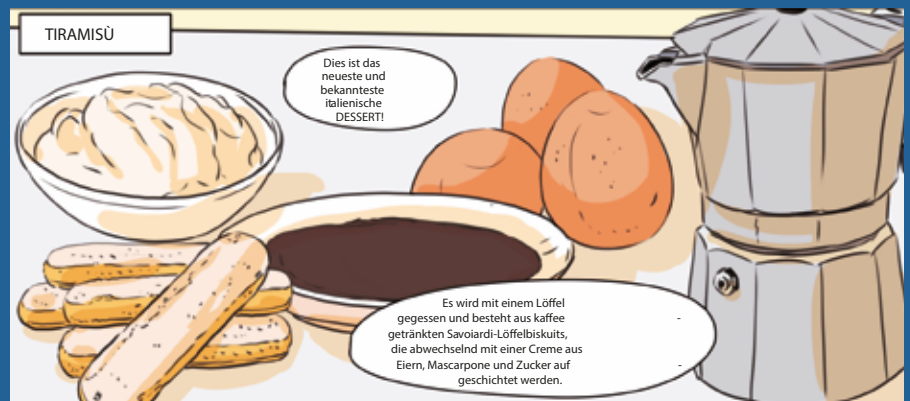
## LEBENSMITTEL AUS DER NEUEN WELT



## DIE KÜCHE DER GEGENWART



## TRADITIONELLE GERICHTE



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)