

Inhalt

Einführung	9
I. Die italienische Küche ist noch keine fünfzig	33
II. Mit altem Speck fängt man Mäuse	100
III. Die Pachino-Tomate: Made in Israel	107
IV. Die wiedererlangte Jungfräulichkeit des Olivenöls	112
V. Echter Parmesan wird in Wisconsin hergestellt	123
VI. Seine Majestät Marsala von England	133
VII. Wenn roher Schinken zum Bumerang wird	145
VIII. Dolcetto – die bittere Wahrheit	157

IX.	Der Panettone war mal ein Brot	165
X.	Pasta africana	173
XI.	Aceto balsamico auf dem Gang nach Canossa	179
XII.	Die wahren Konquistadoren der Schokolade von Modica	188
XIII.	Schwein gehabt	194
XIV.	Der regionaltypische Kreuzzug für die Focaccia di Recco	200
XV.	Alles Käse	207
XVI.	Ein Hoch auf Nutella	220
Regionale Spezialitäten: Glossar der Siegel und Ursprungsbezeichnungen		238
Bibliografie		245
Danksagung		255