

INHALT

Prolog – 2500 Jahre Kochkunst

❧ 7 ❧

Sybariten und Sizilianer – Großgriechische Kochkunst

❧ 10 ❧

Ölbaum und Olivenöl 17

Pfauenfedern und Papageienzungen – Römerkost

❧ 19 ❧

Vino & Grappa 29

Die Diät der frühen Christen

❧ 33 ❧

Fisch & Frutti di Mare 42

Arabiens Genüsse

❧ 44 ❧

Limonen & Orangen 51

Storia della Pasta

❧ 53 ❧

La vera Pizza 61

Gewürze über alles – Aromen des Mittelalters

❧ 63 ❧

Salami & Mortadella 71

Die ehrbare Lust – Der Koch und sein Humanist

❧ 73 ❧

Reis & Risotto 81

Caterinas Gabel – Tischsitten der Renaissance

83

Mais & Polenta 90

Bartolomeo Scappi und die päpstliche Küche

92

Tomaten, Bohnen, Kartoffeln – Die Gemüse Amerikas 100

Cucina barocca

102

Schokolade & Gianduja 111

Cucina povera – Die Küche der Armut?

113

Pane & Dolci 121

Der dreschende Duce – Vom Grand Tourisme zur Cucina nazionale

123

Gelato & Granita 135

Pellegrino Artusi – Ein Bankier schreibt Kochgeschichte

137

Parmesan & Mozzarella 143

Slowfood und Sterneguides – Italien im Kochboom

145

Prosciutto & Lardo 154

Italy worldwide – Ein Kochstil wird global

156

Caffè & Cappuccino 165

Anhang

167

Die italienischen Regionen 169

Zitate und Anmerkungen 170

Literaturverzeichnis 173

Abbildungsverzeichnis 180

Verzeichnis der Rezepte 182