

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 &	
<i>Mais & Polenta</i>	90
Bartolomeo Scappi und die päpstliche Küche	
& 92 &	
<i>Tomaten, Bohnen, Kartoffeln – Die Gemüse Amerikas</i>	100
Cucina barocca	
& 102 &	
<i>Schokolade & Gianduja</i>	111
Cucina povera – Die Küche der Armut?	
& 113 &	
<i>Pane & Dolci</i>	121
Der dreschende Duce – Vom Grand Tourisme zur Cucina nazionale	
& 123 &	
<i>Gelato & Granita</i>	135
Pellegrino Artusi – Ein Bankier schreibt Kochgeschichte	
& 137 &	
<i>Parmesan & Mozzarella</i>	143
Slowfood und Sterneguides – Italien im Kochboom	
& 145 &	
<i>Prosciutto & Lardo</i>	154
Italy worldwide – Ein Kochstil wird global	
& 156 &	
<i>Caffè & Cappuccino</i>	165
Anhang	
& 167 &	
<i>Die italienischen Regionen</i>	169
<i>Zitate und Anmerkungen</i>	170
<i>Literaturverzeichnis</i>	173
<i>Abbildungsverzeichnis</i>	180
<i>Verzeichnis der Rezepte</i>	182