

Inhalt

6 Vorwort und Einführung	48 Die Po-Ebene	88 Die Alpengebiete	126 Toskana, Umbrien und die Marken
8 Die kulinarischen Regionen	Emilia-Romagna, Venetien, Süden der Lombardei	Aostatal, Piemont, Norden der Lombardei, Südtirol, Trentino, Friaul-Julisch Venetien	128 Hügel und Zypressen: Das Land und seine Produkte
10 Ligurien und Toskanaküste	50 Flaches Land und feuchte Felder: Das Land und seine Produkte	90 Gipfel und Täler: Das Land und seine Produkte	130 Menschen, Feste, Sehenswertes
12 Fels und Meer: Das Land und seine Produkte	52 Menschen, Feste, Sehenswertes	92 Menschen, Feste, Sehenswertes	132 Die Weine
14 Menschen, Feste, Sehenswertes	54 Die Weine	94 Die Weine	133 Rezepte der Region
16 Die Weine	55 Rezepte der Region	95 Rezepte der Region	164 Spezialität Chianti classico
17 Rezepte der Region	80 Spezialitäten Käse, Schinken und Wurst	122 Spezialität Grappa	
42 Spezialität Olivenöl			

168	Latium und Sardinien	206	Abruzzen, Molise, Apulien	272	Kalabrien und Sizilien	310	Register und Glossar von A bis Z
170	Metropole und Provinz: Das Land und seine Produkte	208	Tradition und Trulli: Das Land und seine Produkte	274	Hügelland und Insel: Das Land und seine Produkte	317	Die Rezepte von Antipasti bis Dolci
174	Menschen, Feste, Sehenswertes	210	Menschen, Feste, Sehenswertes	276	Menschen, Feste, Sehenswertes	319	Küchen-Italienisch
176	Die Weine	212	Die Weine	278	Die Weine		
175	Rezepte der Region	213	Rezepte der Region	279	Rezepte der Region		
202	Spezialität Kaffee	234	Spezialität Fisch	306	Spezialität Tomaten		
		238	Kampanien und Basilicata				
		240	Vulkane und Strände: Das Land und seine Produkte				
		242	Menschen, Feste, Sehenswertes				
		244	Die Weine				
		245	Rezepte der Region				
		268	Spezialität Pasta				