

# Inhalt

6	Vorwort und Einführung	48	<b>Die Po-Ebene</b>	88	<b>Die Alpengebiete</b>	126	<b>Toskana, Umbrien und die Marken</b>
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	<b>Ligurien und Toskanaküste</b>	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	<b>Latum und Sardinien</b>	206	<b>Abruzzen, Molise, Apulien</b>	272	<b>Kalabrien und Sizilien</b>	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	<b>Kampanien und Basilicata</b>				
		240	Vulkane und Strände: Das Land und seine Produkte				
		242	Menschen, Feste, Sehenswertes				
		244	Die Weine				
		245	Rezepte der Region				
		268	Spezialität Pasta				