

INHALT

Vorwort Stefania Lettini	6	
Vorwort Alessandra de Santis	8	
ALTO ADIGE		
Südtiroler Speckknödel	13	
Vinschgauer mit Sauerteig	15	
Spargel mit Bozner Sauce	17	
Genusshelden		
<i>Von Äpfeln, Bergen, Begegnungen und diesem gewissen Bauchgefühl</i>	18	
Südtiroler Bergapfelkuchen	21	
LOMBARDEI		
Minestrone alla Milanese	25	
Polentasticks mit Bohnen und frischen Steinpilzen	27	
Pizzoccheri alla Valtellinese	29	
Sbrisolona	31	
AOSTATAL		
Sformato di Patate con Fontina	35	
Pane Valdostano	37	
FRIAUL-JULISCH VENETIEN		
Frico Friulano	41	
Tiramisù	43	
PIEMONT		
Vitello Tonnato	47	
Tajarin ai 30 Tuorli	49	
Genusshelden		
<i>Von Schokolade, Leidenschaft und Genusskombinationen</i>	50	
Cioccolatone-Kuchen	53	
Panna Cotta al Gianduia	55	
VENETIEN		
Genusshelden		
<i>Über ein innovatives Erdbeer-Start-up, Visionen und den richtigen Klang beim Pflücken</i>	58	
Chiacchiere	61	
Bigoli in Salsa	63	
LIGURIEN		65
Capponadda		67
Genusshelden		
<i>La Taggiasca – die Königin der Olive und die steinigen Berge</i>		68
Trofie al Pesto Genovese		71
Torta Mimosa		73
EMILIA-ROMAGNA		75
Genusshelden		
<i>Über Parmigiano Reggiano, Bergmilch, Visionen und allerhöchste Qualitätsansprüche</i>		76
Warenkunde		
<i>Parmigiano Reggiano DOP</i>		80
Raviolo con Erbe		83
Ragù alla Bolognese mit frischen Tagliatelle		85
Genusshelden		
<i>Über die (natürliche) Welt des Balsamico, Tradition und biodynamische Landwirtschaft</i>		86
Piadina mit Prosciutto di Parma DOP,		
Squacquerone und Rucola		89
Genusshelden		
<i>Tortellante – Ein soziales Projekt rund um die Tortellini</i>		90
Tortellini		93
Dolce al Lambrusco		95
TOSKANA		97
Schicciata all'Olio		99
Genusshelden		
<i>Von Pecorino, grünen Hügeln, Schafen und der Romantik auf einem Agriturismo</i>		100
Ricottagnocchi mit Salbei und Pecorino		103
Genusshelden		
<i>Von der Leidenschaft für toskanisches Gebäck, traditionellen Rezepten und dem Gespür für das Besondere</i>		104
Cantuccini mit Schokolade		
und kandierten Orangen		107

MARKEN	109	APULIEN	169
Crescia di Urbino	111	Genusshelden	
Passatelli Marchigiani	113	Von dicken Mauern, Entschleunigung, Genuss und dem perfekten Covermotiv	170
UMBRIEN	115	Von charaktervollem Olivenöl, Qualität und Freundschaft	172
Zuppa di Legumi	117	Fave e Cicoria	175
Salsiccia e Uva	119	Genusshelden	
LATIUM	121	Von besonderen Mandeln, aromatischen Tomaten und traditioneller Handarbeit	176
Cacio e Pepe	123	Über Tafeltrauben, Obst, Zufälle und authentischen Genuss	178
Spaghetti Carbonara	125	Mandorle Salate	180
Kolumne		Torta d'uva	181
<i>Das heilige Essen</i>	126	Orecchiette alla Crudaiola	183
Maniche dei Frati	129	Focaccia Barese	185
Spaghetti all' Amatriciana	131	Papas Pasta al Forno	187
Crostata di Ricotta alla Romana	133	Torta d'olio	189
ABRUZZEN	135	BASILIKATA	191
Mini-Parrozzi	137	Hummus di Peperone Crusco	193
MOLISE	139	Involtini Lucani	195
Ricotta fritta	141	KALABRIEN	197
SARDINNIEN	143	Casarecce alla 'Nduja	199
Mallorreddus con Carciofi e Bottarga	145	Cedro-Carpaccio	201
Fregula Sarda	147	Tarte Tatin con cipolle di Tropea	203
Pane Frattau	149	SIZILIEN	205
Seadas	151	Genusshelden	
KAMPANIEN	153	Von Ätna-Wein, Märkten, Carretti und magischen Orten	206
Genusshelden		Orangen-Fenchel-Salat	209
<i>Über Pasta, Fingerspitzengefühl, Passion und Sorgfalt</i>	154	Warenkunde	
Der Nudelwasser-Trick		Kapern, die essbaren Blütenknospen	210
<i>Für genussreiches Pasta-Glück!</i>	157	Kartoffelsalat Pantelleria	213
Spaghetti al Pomodoro	159	Pesto Trapanese	215
Ragù Napoletano	161	Minne di Sant'Agata	217
Pizza Margherita	163	Torta di Ricotta	219
Spaghetti al Limone	165	Vulcano di Pistacchio	221
Torta di Limoni	167	Danksagung	222