

dtv

Schon längst hat die italienische Küche Deutschland erobert und Grissini und Pizza sind fester Bestandteil eines Besuchs «beim Italiener». Doch woher stammen die zerbrechlichen Knabberstangen? War Margherita, nach der die gleichnamige Pizza benannt ist, die Tochter eines Bäckers, seine Geliebte oder jemand ganz anderes? Wie ist der berühmte Weihnachtskuchen Panettone entstanden und wo nahm die italienische Kaffeetradition ihren Anfang?

In einfacher, klarer Sprache erzählt Massimo Marano kleine Geschichten zu Spezialitäten seines Heimatlandes und begibt sich damit auf eine kulinarische Reise durch die mediterrane Halbinsel. Wer ihm folgt, kann nicht nur seine Sprachkenntnisse auffrischen oder festigen, sondern auch die nächste gesellige Runde im italienischen Restaurant trefflich unterhalten.

Massimo Marano wurde 1958 in Rom geboren. Nach einem Sprachenstudium in München folgte eine langjährige Tätigkeit als Übersetzer und Dozent für Italienisch. Seit mehreren Jahren betreut er ein wöchentliches Online-Magazin und schreibt über aktuelle Themen in Italien.

Specialità italiane
Italienische Köstlichkeiten

Eine kulinarische Reise mit Massimo Marano

Aus dem Italienischen von
Rosemarie Mailänder und Levis Roman

dtv

Von Massimo Marano sind im dtv erschienen:
Personaggi italiani.
Italienische Persönlichkeiten (dtv 9463)
Un caso d'amore. Ein Fall von Liebe
Kriminalgeschichte (dtv 9483)
L'ultimo applauso. Der letzte Applaus.
Kriminalgeschichte (dtv 9524)

**Ausführliche Informationen über
unsere Autoren und Bücher**
www.dtv.de



Originalausgabe 2011
5. Auflage 2017
dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, München
Umschlagkonzept: Balk & Brumshagen
Umschlagbild: Ursula Dickl
Satz: Greiner & Reichel, Köln
Druck und Bindung: Druckerei C.H.Beck, Nördlingen
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier
Printed in Germany · ISBN 978-3-423-09504-4

Le buone forchette · Begeisterte Esser 6 · 7
I grissini · Grissini 12 · 13
La bagna caòda · Bagna caòda 18 · 19
Il Barolo · Barolo 24 · 25
Il risotto alla milanese · Risotto alla milanese 32 · 33
Il panettone · Panettone 38 · 39
La polenta · Polenta 44 · 45
Il tiramisù · Tiramisù 52 · 53
Il caffè · Espresso 58 · 59
Il pesto genovese · Pesto 64 · 65
Le lasagne · Lasagne 70 · 71
L'aceto balsamico · Balsamico 76 · 77
Il parmigiano reggiano · Parmesan 84 · 85
La ribollita · Ribollita 90 · 91
Il panforte · Panforte 96 · 97
Gli spaghetti all'amatriciana ·
Spaghetti all'amatriciana 102 · 103
La Pizza Margherita · Pizza Margherita 108 · 109
Il Marsala · Marsala 116 · 117
Il pane carasau · Pane carasau (Sardisches Fladen-
brot) 122 · 123

Le buone forchette

Essere una buona forchetta significa apprezzare la buona cucina, mangiare volentieri e in abbondanza. Per gli italiani mangiare non è solo una necessità di sopravvivenza, è anche un avvenimento sociale. Agli italiani piace mangiare e sono fieri quando possono esaltare le bontà e le specialità della propria terra.

Ogni regione italiana ha le proprie tradizioni culinarie le cui origini risalgono spesso alla notte dei tempi, ma le abitudini che riguardano il consumo dei pasti sono più o meno simili in tutta la penisola.

La prima colazione, ad esempio, non è importante per cominciare la giornata. Molti italiani la mattina presto, prima di andare a lavorare, bevono solo un caffè e più tardi al bar, insieme ai colleghi d'ufficio, consumano una prima colazione: un cappuccino e un cornetto. La colazione a casa consiste generalmente in una tazza di caffelatte accompagnata da biscotti o da qualche brioche confezionata. Negli ultimi anni in alcune famiglie italiane si è affermata l'usanza di fare colazione con uno o due yogurt.

Il pranzo è già più importante e chi può, nella pausa di mezzogiorno, va a casa a mangiare, dove troverà sempre un primo e spesso anche un secondo. Ciò accade soprattutto nei piccoli centri e non nelle grandi città, dove la vita scorre veloce e frenetica senza fare troppe concessioni. Nelle città ci sono

Begeisterte Esser

Ein begeisterter Esser zu sein bedeutet, eine gute Küche zu schätzen und gern und opulent zu speisen. Italiener essen nicht nur, weil es unerlässlich ist, um zu überleben, es ist für sie auch ein gesellschaftliches Ereignis. Italiener haben einfach Spaß am Essen, und sie sind stolz auf die Spezialitäten ihres Landes.

Jeder Landstrich Italiens hat eigene kulinarische Traditionen, deren Wurzeln oft weit in der Vergangenheit liegen, die Essensgewohnheiten jedoch sind auf der ganzen Halbinsel mehr oder weniger die gleichen.

Das Frühstück zum Beispiel ist als Einstieg in den Tag nicht wichtig. Viele Italiener trinken am frühen Morgen, bevor sie zur Arbeit gehen, nur einen Espresso; später frühstücken sie dann zusammen mit ihren Arbeitskollegen in einer Bar: einen Cappuccino und ein Croissant. Das Frühstück zu Hause besteht normalerweise aus einer Tasse Milchkaffee mit Keksen oder abgepacktem Hefengebäck. In den letzten Jahren hat sich in einigen italienischen Familien die Gewohnheit durchgesetzt, ein oder zwei Becher Joghurt zu essen.

Das Mittagessen hat schon ein wenig mehr Bedeutung, und wer die Möglichkeit hat, geht in der Mittagspause zum Essen nach Hause, wo es immer einen ersten und oft auch einen zweiten Gang gibt. Das ist vor allem in kleinen Ortschaften der Fall, nicht in großen Städten, wo das Leben schnell und hektisch verläuft und nicht viel Spiel-

però molti ristoranti che si sono organizzati e sono in grado di garantire alla clientela che ha solo un'ora di tempo, un servizio celere con una buona scelta di primi e secondi piatti a prezzi convenzionati.

La cena è l'appuntamento gastronomico più importante della giornata. Generalmente la cena prevede un secondo piatto a base di carne o pesce con il relativo contorno. Se c'è un primo, si tratta di una piccola porzione di pasta, d'inverno può essere anche un bel minestrone a base di verdure. Vino e pane non devono mancare. La cena si può chiudere con l'assaggio di qualche formaggio seguito dal caffè.

Un altro importante appuntamento con la tavola è il pranzo della domenica, al quale spesso sono invitati parenti e amici. Non esiste un piatto tipico per questo giorno di festa, ma ancora oggi in molte famiglie è diffusa l'usanza di mangiare le lasagne. Il pranzo si apre comunque con l'antipasto, seguito dal primo e dal secondo per poi chiudere con dolce, frutta e caffè. In genere si comincia a mangiare verso l'una e si finisce verso le tre del pomeriggio.

Bisogna anche dire che gli italiani sono attenti alle scelte alimentari. Se ad esempio hanno mangiato della carne a pranzo cercheranno di variare per la cena.

Quattro italiani su dieci non sono mai andati a mangiare in un ristorante straniero e gli italiani

raum lässt. Doch finden sich in den Städten zahlreiche Restaurants, die darauf eingerichtet sind, ihre Gäste, die nur eine Stunde zur Verfügung haben, flink zu bedienen und ihnen eine schöne Auswahl an ersten und zweiten Gängen zu vereinbarten Preisen zu bieten.

Das Abendessen ist der wichtigste gastronomische «Termin» des Tages. Für gewöhnlich sieht es ein Fleisch- oder Fischgericht mit der entsprechenden Beilage vor. Gibt es einen ersten Gang, so handelt es sich dabei um eine kleine Portion Pasta, im Winter kann es auch ein köstlicher Gemüseeintopf sein. Wein und Brot dürfen nicht fehlen. Beschließen kann man das Abendessen mit einigen Häppchen Käse und danach mit einem Espresso.

Ein anderes wichtiges Zusammentreffen bei Tisch ist das sonntägliche Mittagessen, zu dem oft Verwandte und Freunde eingeladen werden. Es gibt kein typisches Gericht für diesen Feiertag, aber in vielen Familien ist es sehr beliebt, Lasagne zu essen. Man eröffnet das Mittagessen jedenfalls mit einer Vorspeise, gefolgt von einem ersten und einem zweiten Gang, und beschließt es dann mit einem Dessert, Früchten und Kaffee. Normalerweise dauert die Mahlzeit von ein Uhr am Mittag bis drei Uhr am Nachmittag.

Man sollte auch erwähnen, dass die Italiener ihre Lebensmittel sorgfältig auswählen. Gab es zu Mittag zum Beispiel Fleisch, so möchte man zum Abendessen etwas anderes haben.

Vier von zehn Italienern waren noch nie in einem Lokal mit fremdländischer Küche, und diejenigen Ita-

che vanno all'estero hanno spesso nostalgia della cucina di casa propria, un segnale chiaro e forte che indica quanto questo popolo ami la propria cucina. Per gli abitanti del «bel paese» mangiare resta comunque un piacere e ritengono che nutrirsi in modo sano sia importante per la salute.

Piccoli episodi quotidiani testimoniano dell'importanza del mangiare. Nei piccoli centri, che di solito hanno una sola via principale e una piazza con la chiesa, le persone che durante la giornata si incrociano più volte discutono spesso e volentieri di ciò che si mangerà a pranzo e poi di ciò che si è mangiato a pranzo e nel tardo pomeriggio, dopo la siesta, la domanda sarà la stessa per sapere quale pietanza ci sarà per cena e chi uscirà di casa per mangiare un gelato sul lungomare dovrà riferire cosa c'era nel piatto. E prima di andare a dormire qualcuno chiederà di sicuro: «Cosa mangi domani?»

L'appetito vien mangiando.

liener, die ins Ausland gehen, haben oft Sehnsucht nach der heimischen Kost – ein klares, eindeutiges Zeichen, das zu verstehen gibt, wie sehr dieses Volk seine vertraute Küche liebt. Für die Bewohner Italiens jedenfalls ist Essen ein Vergnügen und sie sind überzeugt davon, dass es wichtig für das Wohlergehen ist, sich auch gesund zu ernähren.

Selbst kleine alltägliche Vorkommnisse belegen die hohe Bedeutung, die das Essen hat. In Dörfern, in denen es üblicherweise nur eine einzige Hauptstraße und den Kirchplatz gibt, tauschen sich die Menschen, deren Wege sich im Laufe des Tages mehrere Male kreuzen, oft und gern über das aus, was sie mittags essen werden, und später dann darüber, was sie mittags gegessen haben. Am späten Nachmittag, nach der Siesta, wird die Frage ähnlich lauten, denn man möchte wissen, was es abends Gutes geben wird. Wer das Haus verlässt, um auf der Strandpromenade ein Eis zu essen, wird berichten müssen, was er auf dem Teller hatte. Und bevor er sich schlafen legt, fragt ganz bestimmt einer: « Was gibt es morgen? »

Der Appetit kommt beim Essen.

I grissini

Chi entra a sedersi in un qualsiasi ristorante di una qualsiasi città italiana noterà al centro del tavolo un cestino cilindrico con delle buste di plastica dalla forma allungata. Sono in pochi a resistere alla tentazione di aprirle per gustarne il contenuto, cioè i grissini. E così ancora prima che arrivi il cameriere a prendere le ordinazioni, il cestino è già vuoto e il tavolo è pieno di piccole briciole.

La storia del grissino è legata alla storia della più grande dinastia italiana: i Savoia, che nel corso di quasi mille anni hanno regnato in Italia decidendone poi le sorti.

La leggenda del grissino nasce nel 1666 assieme a Vittorio Amedeo II, figlio di Carlo Emanuele II di Savoia e di sua moglie Giovanna Battista di Savoia Nemours. A quel tempo il Ducato di Savoia, oltre a comprendere gran parte dell'odierno territorio piemontese, si estendeva fino alla regione di Nizza a sud-ovest e a nord-ovest abbracciava la Valle d'Aosta e parte della Francia. Il padre morì quando Vittorio Amedeo aveva soltanto nove anni e propriamente il compito di regnare sullo Stato Sabauda, ovvero sul Ducato di Savoia, sarebbe toccato al piccolo nobile. Essendo ancora troppo giovane per regnare,

Grissini

Wer ein x-beliebiges Restaurant in einer x-beliebigen italienischen Stadt betritt und Platz nimmt, wird bemerken, dass in der Mitte des Tisches ein zylindrisch geformter Korb steht, in dem längliche Zellophantütchen stecken. Nur wenige widerstehen der Versuchung, sie zu öffnen und zu genießen, was drin ist – Grissini. Und so ist der Korb schon leer und der Tisch übersät mit kleinen Krümeln, noch bevor der Kellner kommt, um die Bestellung aufzunehmen.

Die Geschichte der Knabberstange ist eng mit der Geschichte der größten Dynastie Italiens verbunden, der Dynastie der Savoyer, die über einen Zeitraum von nahezu tausend Jahren in Italien regiert und oft über sein Schicksal bestimmt haben.

Die Legende, die sich um die Grissini rankt, beginnt 1666 mit Vittorio Amedeo II., dem Sohn Carlo Emanueles II. von Savoyen und seiner Frau Giovanna Battista von Savoyen Nemours. Zu jener Zeit erstreckte sich das Herzogtum von Savoyen, zu dem ein großer Teil des Piemont gehörte, im Südwesten bis in die Gegend von Nizza und umfasste im Nordwesten das Aostatal und einen Teil Frankreichs. Vittorio Amedeos Vater starb, als er gerade einmal neun Jahre alt war, und eigentlich wäre die Aufgabe, über den savoyischen Staat beziehungsweise über das Herzogtum von Savoyen zu herrschen, dem kleinen Adeligen zugefallen. Da er aber noch zu jung

fu la madre ad assumere provvisoriamente la reggenza.

Il duca, fin dalla nascita, era di fragile costituzione ed era sempre un po' malato. Ma ciò che più preoccupava la corte erano i suoi terribili disturbi intestinali, e un giorno aumentarono fino al punto che si cominciò a temere per la sua vita. Si doveva fare di tutto per far guarire il futuro sovrano dei Savoia. Il medico di corte, un certo Don Baldo Picchio, si ricordò che nella sua infanzia aveva avuto simili disturbi causati dal pane mal cotto. Sua madre lo aveva curato somministrandogli del pane ben lievitato, ben cotto, croccante e con poca mollica.

Il medico si rivolse quindi al panettiere di corte, Antonio Brunero di Lanzo, che preparava un pane allora in uso, chiamato « Ghera », dalla caratteristica forma allungata. Il medico e il fornaio ebbero la geniale idea di separare dall'impasto dei bastoncini di pasta lievitata che misuravano circa cinquanta o sessanta centimetri di lunghezza, i quali furono poi cotti separatamente. Siccome erano stati sottoposti a doppia cottura erano « bis-cotti ». Contenevano pochissima acqua, erano friabili, senza mollica, con un buon aroma e una lieve crosta dorata. Per il medico questo era il prodotto ideale per guarire il piccolo Vittorio Amedeo. La cura a base di questo pane fu davvero miracolosa, i disturbi sparirono completamente.

zum Regieren war, übernahm die Mutter vorläufig die Regentschaft.

Der Herzog war von Geburt an sehr zart und immer kränklich. Aber was bei Hofe weit mehr beunruhigte, waren seine schrecklichen Darmstörungen – die einmal so stark wurden, dass man um sein Leben fürchtete. Man musste alles für die Gesundheit des künftigen Herrschers Savoyens tun. Da erinnerte sich der Arzt des Hofes, ein gewisser Don Baldo Picchio, dass er in seiner Kindheit unter ähnlichen Beschwerden gelitten hatte, ausgelöst von schlecht durchgebackenem Brot. Seine Mutter hatte ihn geheilt, indem sie ihm gut aufgegangenes, gut durchgebackenes, knuspriges Brot mit wenig weißem Teig verabreichte.

Der Arzt wandte sich also an den Hofbäcker, Antonio Brunero di Lanzo, der gerade dabei war, das damals übliche Brot zuzubereiten. Es hieß « Ghersa », und das Besondere an ihm war seine längliche Form. Der Arzt und der Bäcker hatten die geniale Idee, von der Hefeteigmischung fünfzig bis sechzig Zentimeter lange Streifen gut aufgegangenen Teigs abzutrennen, die dann separat gebacken wurden. Da sie einer doppelt langen Backzeit unterworfen wurden, nannte man sie « Bis-cotti », auf Deutsch: die « zweimal Gebackenen ». Sie enthielten nur ganz wenig Wasser, waren mürb, hatten einen feinen Geschmack, keinen weichen Kern und eine leicht gebräunte Kruste. Für den Arzt war dieses Erzeugnis in idealer Weise dafür geeignet, den kleinen Vittorio Amedeo zu kurieren. Die Behandlung auf Basis dieses Brotes bewirkte tatsächlich Wunder, die Beschwerden traten nicht mehr auf.

Nel 1713 Vittorio Amedeo II divenne il primo Re Sabauda dedicandosi alla politica e all'organizzazione dello Stato. In ogni suo viaggio non mancava una scorta di questi bastoncini di pane croccante che avevano preso il nome di grissini, parola che deriva da «ghersini», diminutivo di «ghersa». I grissini divennero presto il «pane» preferito dei Savoia.

Persino Napoleone andava matto per i grissini. Lui li chiamava «les petits bâtons de Turin» – i piccoli bastoncini di Torino – e organizzò un servizio postale che gli garantisse regolarmente l'approvvigionamento di grissini da Torino.

Il grissino si diffuse rapidamente e presto fu un genere alimentare apprezzato da tutti ... e lo è ancora oggi.

È un gran medico
chi conosce il suo male.

1713 wurde Vittorio Amedeo II. erster König von Savoyen und widmete sich der Politik sowie der Organisation des Staates. Auf keiner seiner Reisen fehlte ein Vorrat an Knabberstangen aus knusprigem Brot, die den Namen Grissini, hergeleitet vom Wort «ghersini», der Verkleinerungsform von «ghersa», erhalten hatten. Bald wurden sie das bevorzugte «Brot» der Savoyer.

Sogar Napoleon war ganz verrückt danach. Er nannte sie «les petits bâtons de Turin», die kleinen Stäbchen von Turin, und richtete einen Postdienst ein, der ihm die regelmäßige Versorgung mit Grissini garantieren sollte.

Die Grissini verbreiteten sich schnell und wurden bald ein gängiges, allseits geschätztes Nahrungsmittel ... und sind es noch heute.

Der ist ein großer Arzt,
der seine eigenen Leiden kennt.

La bagna caòda

Tra gli ingredienti della bagna caòda, in italiano salsa calda, le cui origini ancora oggi danno vita ad accesi dibattiti in quanto sono molte le località piemontesi che pretendono di essere la culla di questa pietanza davvero originale, ci sono le acciughe. Un piatto tipico di una regione montagnosa, anche se non molto distante dal mare, con le acciughe? Ebbene sì ... A contraddire le varie leggende locali, secondo cui la bagna caòda trova le sue origini in uno dei tanti paesi a ridosso delle Alpi, esiste la teoria che essa in realtà provenga dalla costa della Provenza.

Nel medioevo erano molti i commercianti che dalla zona di Asti si spingevano fino in Provenza per rifornirsi di sale e acciughe. Dopo aver gustato questo piatto ne avrebbero importato la ricetta nei loro luoghi d'origine e cioè nella zona meridionale e nord-occidentale del Piemonte, modificandola con i prodotti della loro terra, vale a dire con i vari tipi di verdura che costituivano da sempre la base dell'alimentazione contadina.

La bagna caòda non è un piatto che ha fatto scalpore tra i nobili di quel tempo, presumibilmente per via delle grandi quantità d'aglio che richiede questo bollito misto di verdure. Questo il motivo per cui non esistono testi storici che

Bagna caòda

Die Bagna caòda, auf Italienisch *salsa calda*, warme Sauce, deren Herkunft auch heute noch hitzige Debatten auslöst, weil viele Orte des Piemont Anspruch erheben, die Wiege dieses wirklich originellen Gerichts zu sein, zählt unter anderen auch Sardellen zu ihren Zutaten. Wie kann ein typisches Gericht aus einer Gebirgsregion – selbst wenn sie nicht allzu weit vom Meer entfernt ist – aus Sardellen bestehen? Nun, tatsächlich existiert entgegen den verschiedenen örtlichen Legenden, denen zufolge die Bagna caòda ihren Ursprung in einem der vielen Dörfer in unmittelbarer Nähe der Alpen hat, die Theorie, sie könnte von der Küste der Provence stammen.

Im Mittelalter gab es viele Händler aus der Gegend um Asti, die bis in die Provence vorstießen, um sich mit Salz und Sardellen einzudecken. Nachdem sie dort dieses Gericht gekostet hatten, nahmen sie das Rezept in ihre Heimat mit, also in das südliche und nordwestliche Piemont, und veränderten es entsprechend den Erzeugnissen ihrer Gegend, das heißt mit den verschiedenen Arten von Gemüse, das schon immer das Grundnahrungsmittel der Bauern darstellte.

Die Bagna caòda ist kein Gericht, das unter den Adligen jener Zeit Aufsehen erregt hat – vermutlich wegen der großen Mengen an Knoblauch, die zur Zubereitung dieser gekochten Gemüsemischung erforderlich sind. Das mag der Grund dafür sein, dass es keine historischen

facciano riferimento alla bagna caòda. I contadini non disprezzavano di certo qualche spicchio d'aglio in più e per loro la bagna caòda, oltre ad essere un nutrimento, era anche un'occasione per riunirsi e fare festa.

Una seconda leggenda sulla provenienza della bagna caòda è legata ai viticoltori del tardo medioevo che volevano festeggiare la spillatura del vino nuovo con una pietanza diversa dalle altre, con qualcosa di particolare. Doveva essere un piatto dai sapori forti e non la solita carne condita da mille spezie di cui non si riusciva nemmeno a distinguerne più il profumo.

Si decise allora di tentare un abbinamento azzardato: verdure, acciughe e olio d'oliva. La terra piemontese era ricca di ortaggi, il sapore forte lo dava l'aglio e grazie ai venditori ambulanti, le acciughe salate erano ormai diffuse anche in Piemonte e nella vicina Liguria l'olio d'oliva non mancava.

Così si creò la bagna caòda – alcuni dicono bagna cauda – un piatto da consumare durante la stagione invernale. Questa salsa si cuoceva in un grande pentolone di rame sul fuoco, in cui tutti intingevano pane. Alcuni piemontesi rispettano questa tradizione ancora oggi, che in qualche modo ricorda altre usanze culinarie alpine, come quella della fondue.

Come spesso accade per i piatti nati dalla tradizione contadina nel corso degli anni ci sono state