

INHALT

Prolog – 2500 Jahre Kochkunst	7
Sybariten und Sizilianer – Großgriechische Kochkunst	10
<i>Ölbaum und Olivenöl</i>	17
Pfauenfedern und Papageienzungen – Römerkost	19
<i>Vino & Grappa</i>	29
Die Diät der frühen Christen	33
<i>Fisch & Frutti di Mare</i>	42
Arabiens Genüsse	44
<i>Limonen & Orangen</i>	51
Storia della Pasta	53
<i>La vera Pizza</i>	61
Gewürze über alles – Aromen des Mittelalters	63
<i>Salami & Mortadella</i>	71
Die ehrbare Lust – Der Koch und sein Humanist	73
<i>Reis & Risotto</i>	81

Caterinas Gabel – Tischsitten der Renaissance

83

Mais & Polenta 90

Bartolomeo Scappi und die päpstliche Küche

92

Tomaten, Bohnen, Kartoffeln – Die Gemüse Amerikas 100

Cucina barocca

102

Schokolade & Gianduja 111

Cucina povera – Die Küche der Armut?

113

Pane & Dolci 121

Der dreschende Duce – Vom Grand Tourisme zur Cucina nazionale

123

Gelato & Granita 135

Pellegrino Artusi – Ein Bankier schreibt Kochgeschichte

137

Parmesan & Mozzarella 143

Slowfood und Sterneguides – Italien im Kochboom

145

Prosciutto & Lardo 154

Italy worldwide – Ein Kochstil wird global

156

Caffè & Cappuccino 165

Anhang

167

Die italienischen Regionen 169

Zitate und Anmerkungen 170

Literaturverzeichnis 173

Abbildungsverzeichnis 180

Verzeichnis der Rezepte 182