

Einführung.....	7	Buon Capodanno – Silvester in Italien .....	77
Il Pranzo e la cena – die Esskultur Italiens.....	10	Cotechino e lenticchie – Linsen mit Schweinswurst.....	82
Cannelloni Milanese – Cannelloni nach Mailänder Art.....	15	Nicht immer eine runde Sache – die Pizza .....	83
Kampf um die Ehre – der Palio von Siena .....	16	Pizza napoletana – Pizza auf neapolitanische Art .....	90
Cavallucci di Siena – Gewürzplätzchen aus Siena .....	21	Schlafender Dämon – der Vesuv .....	91
Pirates of the Mediterranean – die Sarazenen .....	22	Orata in crosta di sale – Dorade in Salzkruste.....	98
Zuppa saracena – Sarazenen Suppe .....	27	Das weiße Gold der Toskana – Carrara-Marmor .....	99
Der wilde Süden – die Cowboys der Maremma .....	29	Bruschetta con lardo di Colonnata – Röstbrot mit	
Brassato maremmano – Rinderschmorbraten aus der		Speck aus Colonnata.....	106
Maremma.....	34	Die Erde ist eine Scheibe – Revolution am	
Warum ist die Gondel krumm? – Von Gondeln,		Sternenhimmel.....	107
Gondolieri und Frauen .....	35	Arrosto toscano con menta – toskanischer Minzbraten..	112
Calamari alla veneziana – Tintenfisch auf		Ein großes Spektakel – Hochzeit auf Italienisch .....	113
venezianische Art .....	39	Torta al cioccolato con petali di rosa –	
Zwischen Realität und Anspruch – die Frau in Italien .....	40	Schokoladentorte mit Rosenblüten.....	119
Penne all' arrabiata – Nudeln nach Art der		Pracht und Rauch – die Sixtinische Kapelle .....	120
zornigen Frau .....	46	Pollo alla diavola con polenta – Teufelshähnchen	
Dallas am Arno – Gucci und der Gucci-Clan .....	47	mit Polenta .....	125
Tortini della mora con schiuma di balsamico –		Die Legende einer großen Liebe – Romeo und Julia .....	126
Brombeertartelettes mit Balsamicoschaum.....	52	Risotto all'Amarone con insalata di rucola –	
Methusalem der Bäume – die Kastanie der hundert Pferde ..	53	Risotto mit Amarone und Rucolasalat .....	131
Risotto con le castagne – Kastanienrisotto .....	57	Eisenherren der Toskana – die Etrusker .....	132
Bella, bella, bella Marie – vom Zauber der Insel Capri .....	58	Zuppa di farro – Zweikornsuppe .....	139
Insalata Caprese .....	63	Tor zur Hölle – Solfatara .....	140
Limoncello .....	64	Verdure al forno – Gemüse aus dem Ofen .....	144
Zu Gast bei der Wölfin – Prostitution im Alten Rom .....	65	Es bleibt in der Familie – die Mafia .....	145
Patina de Asparagus – Spargel mit Hühnchen		Penne alla Norma – ein Rezept aus Sizilien .....	152
(Adaption eines römischen Rezeptes aus dem		Hollywood am Tiber – Cinecittà .....	153
Kochbuch des Marcus Gavius Apicius).....	70	Drei Cocktails aus der großen Zeit von Cinecittà:	
Harlekin und Colombina – die Commedia dell'Arte .....	71	Papagallo.....	158
Zabaione .....	75	Americano .....	158
Profiterole – Schokoladen-Windbeutel .....	76	Bacio .....	159



## Brassato maremmano – Rinderschmorbraten aus der Maremma

### Zutaten für 4 Personen:

1½ kg Rinderbraten aus der Hüfte	3 El Tomatenmark
4 Zwiebeln	650 ml Rinderfond
4 Knoblauchzehen	650 ml trockener Rotwein
200 g Möhren	3 Lorbeerblätter
200 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
4 Tomaten	2 Zweige Thymian
1,5 g getrocknete Steinpilze	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung:

Die Pilze 10 Minuten in warmem Wasser einweichen. Ausdrücken und klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Kartoffeln schälen, alles in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Lorbeerblätter, alles geschnittene Gemüse, Tomatenmark sowie Pilze zugeben und kurz mit anrösten. Mit dem Fond und 250 ml Wein ablöschen, salzen, pfeffern, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Nun im Backofen bei 180°C 1½ Stunden im geschlossenen Bräter, danach 1½ Stunden ohne Deckel garen. Dabei nach und nach den restlichen Wein zugeben und das Fleisch damit übergießen. Die Tomaten würfeln und mit den Kräuterzweigen 30 Minuten vor Garzeitende zugeben. Das Fleisch nach Ende der Garzeit 10 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Währenddessen den Schmorfond auf dem Herd einkochen lassen, Lorbeerblätter und Kräuterzweige entfernen. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Schmorfond und dem Gemüse anrichten. Mit Weißbrot servieren.

## Warum ist die Gondel krumm? – Von Gondeln, Gondolieri und Frauen

Letztens in Venedig musste ich mir die Augen reiben und noch einmal hinsehen. Zu unglaublich schien mir, was ich sah. War das tatsächlich eine Frau, die die schlanke Gondel durch den schmalen Kanal manövrierte? Noch dazu eine ansehnliche Blondine? Das konnte ja nun nicht sein.

Denn jeder weiß, dass der Beruf des Gondolieri in Venedig von den starren Regeln jahrhundertealter Traditionen bestimmt ist, über die eine Innung mit unnachgiebiger Härte wacht. Gut 400 Mitglieder hat diese altherwürdige Gesellschaft. Und muss ich erwähnen, dass alle Mitglieder Männer sind? Sie sind Inhaber der begehrten Lizenzen, die sie dazu berechtigen, den Titel des „Gondolieri“ zu tragen und eine Gondel durch Venedig zu steuern. Die Zahl der Lizenzen ist streng limitiert, eine neue Lizenz kann man nur erwerben, wenn ein Gondolieri in Rente geht oder seine Lizenz aus sonstigen Gründen abgibt. Zuvor muss man eine Aufnahmeprüfung bestehen, eine anderthalbjährige Ausbildung absolvieren und anschließend die Fahrprüfung ablegen.

Dann kann es endlich losgehen. War es früher so, dass jeder Gondolieri seine eigene Gondel besaß, so werden heute auch oftmals Gondolieri von Gondelbesitzern zu Saisonzeiten angestellt. Die original venezianischen Gondeln bauen nur wenige Betriebe nach althergebrachter Tradition. Dazu benötigt man