

Ingeborg Pils ist Fachjournalistin und Buchautorin. Sie arbeitet für überregionale Zeitungen und Zeitschriften sowie für internationalen Verlage. Seit 1969 hat sie ein eigenes Kochstudio in München, das sie auch regelmäßig als Stuhl Italiener. Mit ihrem Team schreibt sie kulinarische Bücher und Reportagen – am liebsten über Italiens Küche, Kultur und Kulinarik. Sie ist Mitglied im renommierten Food Editors Club (FEC) und Fördermitglied von Slow Food.

Stefan Palmier ist Koch, Food-Journalist und Stylist. Nach seinem Engagement für Events, Messen, Film und Fernsehen in Köln arbeitet er einige Zeit in Italien, Kanada und Australien und bereiste als Schiffkoch u.a. das Mittelmeer. Seit 1992 lebt er in München und widmet sich dem Schreiben, Kochen und Fotografieren rund ums Thema Essen.



Die italienische Küche vereint alles, was Genießerherzen höher schlagen lässt: gute Produkte, eine einzigartige Kochtradition und eine Regionalküche, die es verstanden hat, sich trotz aller globalen Einflüsse der letzten Jahrzehnte ihre lokalen Eigenheiten zu erhalten. Alba Trüffel und Aceto balsamico, Olivenöl und Oregano, Parmesan und Pasta haben Italien weltweit kulinarisch berühmt gemacht. Doch es gibt noch viel zu entdecken und zu genießen in der wahren italienischen Küche, der lokalen Landküche.

Dieses Buch folgt der Speisefolge eines typischen italienischen Mahls und gibt Einblick in die Kochtraditionen der 20 italienischen Regionen, stellt die wichtigsten Spezialitäten vor und gibt einen Überblick über die Vielfalt der italienischen Weine. Die rund 450 Rezepte spannen einen kulinarischen Bogen von der einfachen Landküche bis zu den raffinierten Kreationen der großen Städte.



Italien

DIE LANDESTYPISCHE KÜCHE



Italien

DIE LANDESTYPISCHE KÜCHE



Gourmet

Italien ist für Gourmets ein hart gedockter Tisch. Traditionswesen, das Erbe einer alten kulinarischen Kultur, Erhellung: Felder und der Fischreichtum des Mittelmeers haben die italienische Küche geprägt. Pomme und Laibchen, die Liebe zu und die Weisheit zu zwei Punkte charakterisieren sie ebenso wie die nationale Leidenschaft für das Essen im Kreis von Familie und Freunden.

Die italienische Küche schlägt aus einem reichen über zwei Jahrhunderte alten Fundus lokalitätliche Essens- länder aus der römischen Antike, tippe, Tafelreden der Renaissance, die rustikalen Küchen der Küsten, die delizien Speisen der Landbevölkerung und die Vielfalt für exotische Gewürze in den ehemaligen Handels- metropolen Venedig und Genua. Griechen, Normannen, Araber und Spanier haben in der Kulinarik ebenso ihre Spuren hinterlassen wie die nördlichen Nachbarn Frankreich und Österreich.

Pasta und Pizza, Stampi und Salimbocca sind weltweite Repräsentanten der italienischen Küche, die jedoch weit mehr zu bieten hat als diese Küchenklassiker. Die regionale Vielfalt der italienischen Küche von den Alpen bis zum Stiefpunkt ist unbestritten. Jede der 20 Regionen hat ihre eigenen Kochtraditionen, jede Küche ihren lokalen Charakter.

Dieses Buch folgt in seiner Kapitelanstellung der Speisefolge eines typischen italienischen Mahls – von Aperitivi, über Antipasti e Salami, Pizza e Pane, Primi Piatti, I Secondi, Verdere e Contorni bis zu Desserts e Caffè und wird abgerundet durch zwei Kapitel mit wissenswerten über Digestivi und Vini e Acque. Es gibt dabei Einblick in die Kochtraditionen der einzelnen italienischen Regionen, stellt die wichtigsten Spezialitäten vor und gibt einen Überblick über die berühmtesten italienischen Weine. Die rund 450 Rezepte spannen einen kulinarischen Bogen von der Landküche über raffinierte Gerichte bis zur unbestrittenen Küche der „Mamma“.



Ingeborg Pils ist Fachjournalistin und Buchautorin. Sie arbeitet für überregionale Zeitungen und Zeitschriften sowie für internationalen Verlage. Seit 1999 hat sie ein eigenes Kochstudio in München, das sie auch sagt: „antichilische Stadt Italien“. Mit ihrem Team schreibt sie kulinarische Bücher und Reportagen – am liebsten über Italiens Küche, Kultur und Kulinarik. Sie ist Mitglied im renommierten Food Editors Club (FEC) und Fördermitglied von Slow Food.

Stefan Palmser ist Koch, Food-Journalist und Stylist. Nach seinem Engagement für Events, Messen, Film und Fernsehen in Köln arbeitet er einige Zeit in Italien, Kanada und Australien und bereiste als Schiffkoch u.a. das Mittelmeer. Seit 1992 lebt er in München und widmet sich dem Schreiben, Kochen und Fotografieren rund ums Thema Essen.



Die italienische Küche vereinigt alles, was Genießer-herzen höher schlagen lässt: gute Produkte, eine einzigartige Kochtradition und eine Regionalküche, die es verstanden hat, sich trotz aller globalen Einflüsse der letzten Jahrzehnte ihre lokalen Eigenheiten zu erhalten. Alba Trüffel und Aceto balsamico, Olivenöl und Oregano, Parmesan und Pasta haben Italien weltweit kulinarisch berühmt gemacht. Doch es gibt noch viel zu entdecken und zu genießen in der wahren italienischen Küche, der lokalen Landküche.

Dieses Buch folgt der Speisenfolge eines typischen italienischen Mahls und gibt Einblick in die Kochtraditionen der 20 italienischen Regionen, stellt die wichtigsten Spezialitäten vor und gibt einen Überblick über die Vielfalt der italienischen Weine.



Die rund 450 Rezepte spannen einen kulinarischen Bogen von der einfachen Landküche bis zu den raffinierten Kreationen der großen Städte.



Italien

DIE LANDESTYPISCHE KÜCHE



Italien

DIE LANDESTYPISCHE KÜCHE



Gourmet

Italien ist für Gourmets ein hart gedocktes Schiff. Traditionswesen, das Erbe einer alten kulinarischen Kultur, erhellte Felder und der Faszination des Mittelmeers haben die italienische Küche gefordert. Familie und Ehrlichkeit, die Liebe zu und die Wertschätzung für Produkte charakterisieren sie ebenso wie die nationale Leidenschaft für das Essen im Kreis von Familie und Freunden.

Die italienische Küche schlägt aus einem reichen über zwei Jahrtausende alten Fundus lokalfreier Essens-techniken aus der römischen Antike, tipische Tafelwunden der Renaissance, die rustikalen Küchen der Küsten, die deliziosen Speisen der Landbevölkerung und die Vielfalt für exotische Gewürze in den ehemaligen Handelsmetropolen Venedig und Genua. Griechen, Normannen, Araber und Spanier haben in der Kulinarik ebenso ihre Spuren hinterlassen wie die nördlichen Nachbarn Frankreich und Österreich.

Pasta und Pizza, Stampi und Salimbocca sind weltweite Repräsentanten der italienischen Küche, die jedoch weit mehr zu bieten hat als diese Küchenklassiker. Die regionale Vielfalt der italienischen Küche von den Alpen bis zum Stiefspitze ist unerschöpflich. Jede der 20 Regionen hat ihre eigenen Kochtraditionen, jede Küche ihren lokalen Charakter.

Dieses Buch folgt in seiner Kapitelanordnung der Speisenfolge eines typischen italienischen Mahls – von Aperitivo, über Antipasti e Salami, Pizza e Pane, Primi Piatti, I Secondi, Verdure e Contorni bis zu Desserts e Caffè und wird abgerundet durch zwei Kapitel mit wissenswerten über Dipsati und Vini e Acque. Es gibt dabei Einblick in die Kochtraditionen der einzelnen italienischen Regionen, stellt die wichtigsten Spezialitäten vor und gibt einen Überblick über die herbsten italienischen Weine. Die rund 450 Rezepte spannen einen kulinarischen Bogen von der Landküche über raffinierte Gerichte bis zur unverbesserten Küche der „Mamma“.

