

La cucina del stivale
konzept

von Carla Camiolo 2013

Überlegung zum Inhalt

Ein Buch für Sammler, Geniesser und Personen die sich gerne durch abwechslungsreiche Erzählungen das Leben von den verschiedenen Regionen Italiens einverleiben möchten.

Die unterschiedlichen Gebiete werden in einer spielerischen, spannenden Art veranschaulicht. Durch Bilder und schöne Illustrationen unterstützt.

Die Rezepte werden von der Nonna, dem Bauern, dem Städter bis zum Fischer variieren.

Essen ist das oberste Gebot in Italien. Jede Region erzählt ihre eigene Geschichte. Die kulturellen Unterschiede gehen weit bis in die Antike zurück. Von Region zu Region, ist das Sortiment an verschiedenen Rezepten grenzenlos. Jede Zutat hat, je nach Region, einen anderen Zweck und jede Ingredienz hat ihren Sinn und eigene Geschichte.

Kochen ist Kunst; durch die richtige Zusammensetzung, wird das Mahl zu einer Sinfonie für den Gaumen. Ein Kochbuch welches als Reiseführer dient und kulinarisch jeden verzaubern kann.

Mich interessieren die Geschichten, über raffinierte Kochkünste, aber auch die, der Rezepte der einfachen, ehrlichen Küche Italiens. Was zusammen gedeiht, passt zusammen. Aber auch Gegensätze ziehen sich an.

Kochen kann jeder, man muss nur wissen wie.

Thema

Eine Reise durch Italiens Schätze. Jede Region hat ihre eigenen Zutaten und jede Zutat erzählt ihre eigene Geschichte. In diesem Buch, werden die Regionen durchforscht, von der Nonne, die behutsam den Basilikum pflückt, bis zur Traube die am Sonnenhang reift. Der Leitfaden ist eine Geschichte der von einem Jungen Insulaner handelt. Es soll eine Reise durch die kulturelle Geschichte Italiens werden.

Konzept

Dieses Kochbuch begleitet mich durch Italien. Nur durch Erforschen, Reisen und kennenlernen der Regionen, können die Geschichten wachsen. Aus jedem Gebiet wird ein vollständiges typisches mehrgängiges Menü vorgestellt.

beginn der Erzählung

Procida

Es war auf der kleinen bezaubernden Insel Procida, die unentdeckt neben Ihrer grossen lebhaften Schwester Ischia liegt. Matteo Angelosanto, der im blühenden Garten seine duftenden Zitronen behutsam vom Baum pflückte, sehnte sich nach der Welt auf dem Festland. Er kannte nur das Leben auf der kleinen Fischer Insel Proceta (Procida). Es ist die kleinste und ursprünglichste Insel vom Golf von Neapel, mit Vulkanischen Ursprung. Bebaut mit charakteristischen Häusern im Nordafrikanischem Stil, die sich aufeinander türmen. Die Bauformen sind weich geschwungen.

Der Lieblingsplatz von Matteo, war die Terra Murata. Von dort oben sah man das schönste Panorama. Die Terra Murata, diente vom Jahre 1818 bis 1986 als Gefängnis.

Matteo entschloss sich endlich, eine grosse Reise in Angriff zu nehmen. Er war schon immer ein aufgeschlossener Jüngling. Mit seinen dunklen Augen konnte er jede Herzdame verzaubern.

Endlich war es so weit für den Insulaner, er fühlte, dass er für grosse Dinge bestimmt war.

Er rannte durch das Dorf, vorbei an den Orangenhainen und der Kathedrale San Michele Arcangelo, bis er endlich beim bunten Treiben des Hafenplatzes angelangte. Im Hafen Santo Cattolico luden die Fischer jeden Nachmittag ihren errungenen Fang ab, der sofort frisch verkauft wurde. Auf der Kaimauer sassen alte Männer und flochten ihre Netze. Die Seemänner und deren Familien wohnten schon seit Jahrhunderten in den pastellfarbenen Fischerhäuschen. Der Anblick des Hafens mit den bunten Fassaden und die Barockkirche Santa Maria della Pietà, getönt im Sonnenlicht, berührten Ihn.

Pablo! Schrie Matteo dem Fischerjungen zu, der gerade ein Netz gefüllt mit einem Fang wunderbarer Köstlichkeiten an Land zog.

„Bringst du mich aufs Festland?“

„Aber Matteo, wo willst Du dort hin?“

„Ich möchte endlich die Welt entdecken, ich möchte den Vesuv besteigen, ich möchte nach Nepal in die Oper, ich möchte nach Rom ins Kolosseum, ich möchte nach Sizilien und mich dort verlieben, ich möchte in die Toscana, den besten Wein kosten! Verstehst Du Pablo, die Schätze dieser Welt warten auf mich, sie müssen nur gepflückt werden!“

Pablo schaute Ihn verduzt an. Er bewunderte die Entschlossenheit und den Mut und wollte seine Tatkraft unterstützen. Am Abend wurde ein Festmahl für den Abschied von Matteo angerichtet. Pablo brachte seinen frisch gefischten Fisch.

Fritto misto alla Piazza

gemischtes ausgebackenes Gemüse mit Sardellen oder Sardinen

Für 4 Personen

Saft von 1 Zitrone

4 kleine junge Artischocken

1 El Salz

1 kleiner Blumenkohl, in Röschen geteilt

500 g zarte Kartenherzen (alternativ: junge Artischocken herzen)

1 Apfel, geschält und vom Kerngehäuse befreit

Pflanzenöl zum Frittieren

500g frische Sardellen oder kleine Sardinien, gesäubert

Für die Pastella:

250g Mehl

1 grosses Ei, verquirlt

10g frische Hefe

Den Zitronensaft in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Artischocken von den harten äusseren Blättern befreien, bis die zarten Blattschichten zum Vorschein kommen, dann längs vierteln....