

Videoteam aus Kalabrien in Bildern festgehalten. Denn so lernt man diese vielen außergewöhnlichen Orte Süditaliens noch besser kennen.

Die Reise beginnt bei meinem guten Freund Luigi Sabatini in der Maremma, der südlichen Toskana. Kenner wissen natürlich, dass selbst der südlichste Teil der Toskana nicht zu Süditalien gehört.

Ich beginne aber dort, weil die Maremma für mich einen ganz besonderen Stellenwert hat. Eine Region, die, genau wie weite Teile Süditaliens, von Landwirtschaft und einer ganz besonderen Küche geprägt ist. Es ist mir eine Herzensangelegenheit, die Maremma in meinem Buch vorzustellen, und ich hoffe, man wird mir

diese Ausnahme nicht übel nehmen.

Ich wünsche viel Spaß auf den nächsten Seiten, die mit viel Liebe und Leidenschaft entstanden sind. Ich hoffe sehr, dass man die Magie dieser Reise und den Wert dieser Rezepte aus den verschiedenen Regionen erkennt und spürt.

Domenico Gentile

DIE KÜCHE

Südtaliens

Für die meisten Menschen ist die italienische Küche, oder die *Cucina italiana*, wie sie gerne genannt wird, eine ganz allgemeine Bezeichnung. Doch dafür ist die italienische Küche viel zu komplex und wird, bei genauerer Betrachtung, immer in Regionen aufgeteilt. Denn: Jede Region Italiens, von Nord bis Süd, von Südtirol bis Sizilien, hat ihre eigene typische Küche, ihre eigenen Spezialitäten. Die

Unterschiede sind darin begründet, dass jede Region andere geografische und klimatische Bedingungen, geschichtliche und gesellschaftliche Eigenheiten hat.

Besonders deutlich wird das, wenn man den Norden mit dem Süden Italiens vergleicht. Anders als der wohlhabende Norden, ist Süditalien stets wirtschaftlich benachteiligt gewesen. Die Küche des Südens ist deshalb schon von jeher einfacher und rustikaler. Dennoch, oder gerade deswegen, ist sie besonders vielseitig. Geprägt von Armut, mussten die Hausfrauen schon immer improvisieren, und das spiegelt sich in den traditionellen Gerichten wider.

Fleisch war früher für viele nicht erschwinglich und ist deshalb bis heute in

der süditalienischen Küche nur wenig verankert. Nur selten gibt es Rindfleisch, die Hauptfleischlieferanten sind Lamm, Geflügel und Schwein. In den Küstenregionen spielt Fisch eine größere Rolle. Er wird zumeist frisch zubereitet, aber auch getrocknet, geräuchert oder in Olivenöl konserviert. Kleinere Fische gibt es gerne frittiert.

Die Hauptakteure der süditalienischen Küche waren und bleiben Brot und Gemüse. Viele der Gerichte der Cucina povera, der Arme-Leute-Küche, beinhalten Brotkrumen als Parmesangersatz oder altes Brot als Suppeneinlagen und bringen somit interessante Abwechslung. Die wichtigsten Gemüsesorten des Südens, Tomaten, Auberginen, Artischocken, Paprika und