



AUS DEM „KAHNALETTO“ (O.) IN DRESDEN: SEETEUFEL UND KNURRHAHN MIT PFIFFERLINGEN UND ROSMARIN (U.). SEITE 16



HAMBURG: FRANCO CUNEO FÜHRT EIN LEGENDÄRES LOKAL. SEITE 86



WARENKUNDE: ITALIENISCHE KÄSE UND SENFFRÜCHTE. SEITE 108

## INHALT

### 8 Magazin BENVENUTO!

Ein paar Antipasti vorweg: Begegnungen mit einer rasanten italienischen *padrona* und einem echten *pizzaiolo*, unsere Lieblingsbücher und originelle Produkte

### 16 Die 250 besten Italiener DOLCE VITA IN DEUTSCHLAND

Wir empfehlen gute Restaurants zwischen Kiel und Konstanz, die uns mit echter *cucina italiana* glücklich machen – ob als rustikale Trattoria oder als Spitzenrestaurant

### 83 Glossar KULINARISCHES WÖRTERBUCH

Von *aglio* bis *zuppa inglese*: Was die köstlich klingenden Speisekarten-Vokabeln auf Deutsch bedeuten

### 86 Italiener in Deutschland GUTE PASTA VON ANFANG AN

Ein Porträt des fast 100 Jahre alten Restaurants „Cuneo“ auf dem Hamburger Kiez. Mit einem Round-Table-Gespräch italienischer Gastronomen – auch über leidige Sohnesaucen!

### 92 28 heiße Adressen PIZZA, PIZZA!

Am besten frisch aus dem Holzofen, so schmeckt die geliebte Runde wie in Neapel – sogar in Bremen oder Saarbrücken

### 96 Kugelweise süße Freude WUNDERTÜTE EIS

Wir nennen 30 *gelaterie* in Deutschland, die Stracciatella und *tartufo* noch wie in Italien zubereiten

### 107 Olivenöl extra vergine LUXUS IN GRÜN

Von Region zu Region schmeckt das *olio* verblüffend anders

### 108 Warenkunde DIE ECHTEN ALIMENTARI

Sonnengereifte Gemüse und Kräuter, authentische Käse, Schinken und Salami – zum Angucken und Schmelgen

### 114 Nudeln für Feinschmecker IM TEST: DIE BESTE PASTA

Unsere sieben bissfesten Favoriten aus Hartweizengrieß

### 116 Kulinarische Shopping-Adressen EIN STÜCK ITALIEN KAUFEN

Wir empfehlen Wein- und Feinkosthändler, italienische Supermärkte, Käseläden und Delikatessenversender

### 128 Bummel durch die Küchen Italiens REZEPTE AUS DEN REGIONEN

Anna Sgroi, italienische Köchin in Hamburg, präsentiert Köstliches aus ihrer Heimat, etwa Mailänder *bollito misto*, eine Dorade aus Ligurien und sizilianische *cannoli*

### 141 DER FEINSCHMECKER-Club SPEZIALITÄTEN ZUM BESTELLEN

Wir bieten allen Lesern Produkte aus Italien an, darunter Lardo di Colonnata, die beste Pasta, Wein und Pralinen

### 150 Temperament in kleinen Tassen CAFFÈ!

Ohne Espresso und Cappuccino können wir in Deutschland gar nicht mehr leben. Alles rund um die italienische Koffeinkultur, die besten Kaffeebars und drei gute Maschinen

### 156 Averna, Campari & Co ITALIENS HERBE SCHÖNHEITEN

Die klassischen Aperitifs und Digestifs haben Geschichte, wie ihre Etiketten beweisen. Und sie tun ja so gut!

AUS ANNAS KÜCHE: TOSKANISCHE CALAMARETTI. SEITE 128



### 160 Weintipps vom Sommelier GLÜCKSBINGER AUS DEM SÜDEN

Der Sarde Gesumino Pireddu präsentiert acht außergewöhnliche Gewächse aus Italiens heißesten Regionen

### 162 Kultobjekt auf zwei Rädern DIE VESPA

Horst-Dieter Ebert liebt den praktischen Kurvenstar

### 164 Design-Ikonen BELLA FIGURA

Die italienische Formgebung spricht alle Sinne an. Wir zeigen die schönsten Objekte rund um den gedeckten Tisch

### 172 IMPRESSUM

Titel: Tagliatelle mit Artischocken und wildem Spargel, fotografiert von Wolfgang Schardt. Foodstyling: Volker Hohl, Styling: Dietlind Wolf. Das Rezept verschickt die Redaktion auf Anfrage.

KLASSIKER: DIE MENAGE VON ETTORE SOTTASS FÜR ALESSI. SEITE 164



„ALIMENTARI“ IN HAMBURG: OMUR UND PAOLA BOZDOGAN. SEITE 116



KULTUR MIT CREMA: ESPRESSO, IN ITALIEN SCHLICHT „CAFFÈ“ GENANNT. SEITE 150

