



Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 04.II.2022

Titel: La Cucina Italiana

15 Osterias – 115 Rezepte. Buch „La Cucina Italiana. Die neue Landhausküche Italiens“ erzählt von italienischen Gastwirten mit Berufung. Ihr Ziel ist neben dem Erhalt lokaler kulinarischer Traditionen auch ein harmonisches Miteinander mit der Natur. Natürlich werden ihre Geschichten von einigen ihrer Rezepte begleitet. Diese repräsentieren ganz authentisch alles, was hochwertige italienische Kochkunst ausmacht: beste regionale Zutaten, gekonnte Zubereitung, kein Tamtam.

Von Südtirol bis Sizilien – das Buch ist eine kulinarische Reise durch die italienische Landküche für Individualisten und greift dabei das Trendthema Slow Food auf.

Auch ein Gastgeber aus Südtirol ist im Buch präsent: Oskar Messner vom Restaurant Pitzock in Villnöß. Das Villnösser Brillenschaf, das seinen Namen wegen der dunklen Flecken um die Augen bekam, fasziniert ihn ganz besonders. Vor über zehn Jahren hat sich Messner gemeinsam mit seinen Freunden die Frage gestellt, warum dieses Schaf, das es schon immer im Villnößtal gegeben hat, so wenig genutzt wird. „Die Leute aßen Fleisch aus Neuseeland, aber nicht aus der Region. Also haben wir uns gesagt: Versuchen wir doch mal, mit unserer eigenen Schafrasse etwas Gutes hinzubekommen“, berichtet Messner. Und so fing alles an. Oskar Messner ist es wichtig, dass die Produkte und die Eigenarten seines Tales aufgewertet werden und auf die Teller kommen. Fast alle Produkte auf seiner Speisekarte stammen von umliegenden Höfen. „Hier wird also alles vor Ort erzeugt, und zwar vor dem Hintergrund, dass man nur dann erstklassige Produkte erhält, wenn man lokale und regionale Traditionen bewahrt. Genau das ist das Ergebnis, wenn Umwelt, Mensch und Tier harmonisch nebeneinander existieren“, heißt es im Buch.

Das Buch „La Cucina Italiana“, welches in Zusammenarbeit mit Slow Food entstanden ist, ist im Christian Verlag erschienen und für 44 Euro im Handel erhältlich.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai