„Non conosco la ricetta della felicità
ma secondo me c'è tanto zucchero dentro."

„Ich kenne das Rezept für Glück nicht,
aber ich denke es gehört viel Zucker rein."
Anonym

Turin – Caffè Mulassano

DANIELA UND FELIX PARTENZI

DOLCE ITALIA

Wie sich der Süden das Leben versüßt

GERSTENBERG

Turin – Piazza Vittorio Veneto

INHALT

Introduzione	Vorwort	9
Dolci a cucchiaio	Süßes zum Löffeln	15
Pasticcini	Teilchen	57
Crostate & torte	Kuchen und Torten	83
Biscotti	Kekse	103
Gelati & sorbetti	Eis und Sorbets	121
Dolcetti	Naschwerk	141
	Verzeichnis der Rezepte	154
	Mille grazie	156
	Die Autoren	159

Luino/Lago Maggiore – Porto antico, via Piero Chiara

Zucker ist das Salz in der Suppe des Lebens, da sind sich eigentlich alle Italiener einig. Und je südlicher desto süßer. Wählt der moderne Mailänder morgens einen fruchtigen Smoothie, verweist der Barista aus Mittelitalien lachend auf das Obst in der Frühstückstheke: täuschend echt, aber aus Marzipan. Für den Sizilianer besteht der perfekte Start in den Tag aus einem *brioche* und einer *granita*. Crushed Ice mit Mandel-, Zitronen- oder Kaffeegeschmack zum Frühstück? „Klar, im Sommer ist es doch so heiß", sagt Pippo, der Konditor. Gut, und was gönnt sich der Mann morgens im Winter? „Auch *brioche* und *granita*! Es wird doch nicht kalt bei uns."

INTRODUZIONE

VORWORT

Ein Naturtalent hinter dem Tresen begrüßt uns an der Adriaküste. Ein Bilderbuch-Barista mit dichten schwarze Locken und sonnigem Gemüt. „*Buongiorno*, geht's euch gut? Was kann ich euch an diesem schönen Morgen servieren?" Wenn wir das wüssten! Vor uns liegt eine Auswahl hochdekorierter Backwaren: Beignets und Eclairs mit glänzender Glasur, deren Farbe die jeweilige Füllung andeutet: *Crema limone, caffé, cioccolato, pistacchio, caramello salato* und und und. Daneben obstgefüllte Schiffchen und ein Blätterteig-Bataillon: gefüllte Hörnchen, Schweineöhrchen, Schnitten mit Konditorcreme und leuchtend rotem Alchermes gefüllt. Wir wählen *cornetti* mit bitterer Orangenmarmelade. Der junge Strahlemann erscheint kurz darauf mit einem Tabelett voll krosser Hörnchen, verziert mit Pistazienstückchen, Puderzucker und einem filigranen Netz aus weißer Schokolade. Zum Anbeißen schön, aber für diesen zerstörerischen Akt braucht es Überwindung. Gut, dass der Kellner erst noch Plaudern will. „Wo kommt ihr her? *Germania!* Ah deutsch," sagt er. Kann er die Sprache. „*No…!*" Aber er trägt den für Italiener fast unaussprechlichen Namen Jürgen. „Wegen *grande* Kliiiiinsmann!" Was im Land seines Namensvetters morgens auf den Tisch kommt, das interessiert ihn jetzt. Brot! Die Antwort erschüttert den Sunnyboy. „*Pane! Che tristezza!*" Wie traurig, ruft er durch den ganzen Laden, findet aber wieder sofort zur Heiterkeit zurück.

„No, no niente da fare!“ Das ist mit Italienern nicht zu machen: „Man muss süß in den Tag starten, der Rest wird wohlmöglich bitter genug.“
Der Tag beginnt also mit einem *caffè*. Egal in welcher Form, das Zuckertütchen wird dazu gereicht. Zuhause tunken Italiener gerne einen *biscotto* in ihren Milchkaffee. Sowas hält nicht lange vor, deshalb sind sie früher oder später in der nächsten Bar anzutreffen, um ein Teilchen nachzuschieben. Ob Hörnchen, Brandteig oder Blätterteig – am besten sind die Bömbchen cremig aufgepolstert, mit Marmelade gefüllt, hübsch bunt glasiert oder wenigstens mit Hagel- oder Puderzucker berieselt.
Sonntags legen sich die Konditoren besonders ins Zeug, denn dann stehen die Kunden schon früh Schlange für schokoladige Törtchen, Ricotta-Röllchen, Mandelträumchen, Vanilleschnitten, sahnige Windbeutel, falsche Pfirsiche, echte Obstkuchen und was sonst süß lockt. „Das ist der Nachtisch für heute Mittag,“ sagt Marco voller Vorfreude. So macht der Familienvater das jede Woche, es sei denn, die Mamma hat eine *torta* gebacken. „Was ist besser?“ Was für eine Frage! Der Mann schaut ungläubig, lacht dann laut: „Mammas Torte… immer!!!“
Für den Fall, dass das Mittagsessen so üppig war, dass tatsächlich *dolci* übrigbleiben, werden sie abends nach der *cena* verputzt. Satt sind dann alle, was nicht heißt, dass ein Eis beim anschließenden Verdauungsspaziergang ausgeschlossen ist.

Der süße Treibstoff wird von Anfang an getankt. Wir haben auf dem Weg in den Cilento mal hinter Salerno an einer Bar gehalten, um das Fläschchen für unseren damals einjährigen Sohn mit Milch auffüllen zu lassen. Gar kein Problem für die freundliche *barista*. *„Quanto zucchero?“* Wieviel Löffelchen Zucker dazu, wollte sie konkret wissen „Keinen, *grazie*!“ Diese Antwort war ein Problem. Für die *barista* und alle Gäste, die uns fassungslos anstarrten. Gar keinen Zucker? Das arme Kind!!!
Die Zeiten haben sich geändert und niemals würde mein Cousin seinen Kindern erlauben auch nur halb so viel Zucker im Malzkaffee zu versenken wie er damals. Er brachte es auf fünf Esslöffel und hatte damit vermutlich seinen Tagesbedarf gedeckt. Zu 8 ½ Würfeln Zucker täglich rät die WHO, macht 25 g. Das toppt man in Italien locker: 76,3 g pro Tag, 27 Kilo pro Jahr genießen die Italiener im Durchschnitt. Damit liegen sie statistisch hinter den deutschen Naschkatzen, die es auf 33 Kilo bringen.
Na bitte, es braucht nicht viel Zucker für *dolce vita*. Nur regelmäßig *dolce in Italia*.

MUSCAT DE LUNEL
MALAGA
SAINT-HILEN

Turin – Caffè Baratti & Milano

Ascoli Piceno – Via Archivio

Ein Löffelchen voll … „Ach, Mary Poppins, nur Zucker, und dann noch mit bitterer Medizin? Nö, lass mal.“

In Italien gibt es wesentlich fantasievollere Varianten, sich einen Löffel Süßes zu gönnen. Das fängt bei der berühmten Haselnusscreme an. Nicht dünn auf Brot, sondern dick vom Löffel entfaltet sie ihre ganze Schmeichelei, streichelt sanft den Gaumen und gleitet pompös durch die Kehle. „Ahhh … es gibt nichts besseres“, schwärmt Geschäftsmann Gianluca und gesteht, dafür so manches Mal nachts in die Küche zu schleichen.

Dolci a Cucchiaio

Süßes zum Löffeln

Einen, besser zwei Löffel Zucker auf Eigelb im Glas bekamen wir als Kinder in die Hand gedrückt. Das Gefäß in der Sonne auf einem Treppchen sitzend fest zwischen die Beinchen geklemmt, haben wir den Löffel im Glas kreisen lassen. Es galt, eine fast weiße fluffig-fließende Masse zu schlagen, die von den Älteren immer wieder sehr kritisch beäugt wurde, bevor sie zum Genießen freigegeben wurde. So beschäftigte man *bambini* bevor es Handys gab. Es war ein Liebesbeweis allererster Güte, wenn eine Tante das *uovo battuto,* das geschlagene Ei, für einen machte, um einem die Blasen an den Fingerchen zu ersparen.
Niemand konnte das besser als Zia Antonina mit ihrer sanften Art. Ich bin fest davon überzeugt, dass sie ihre ganze Zuneigung hineinrührte, und deshalb hat die Kindheitserinnerung nichts, aber auch gar nichts mit dem zu tun, was mal eben mit dem Rührgerät angerichtet ist.

Eischaum dient als Grundlage für fast alle Desserts, die gelöffelt werden. Tatsächlich widmen die Italiener diesen Nachspeisen eine ganze Rubrik: *Dolce al cucchiaio*, Süßes vom Löffel. Dieser *piccolo piacere*, der kleine Genuss, wird üblicherweise nach dem Mahl gereicht. Da schlägt die Stunde der Klassiker: *panna cotta, zuppa inglese, tiramisù*. Aber was spricht schon dagegen, auch zu anderen Gelegenheiten mal kurz einen kleinen Löffel einzutauchen: Eine *granita* zum Frühstück, ein Pudding als Pausensnack, eine *crema* am Nachtmittag zum *caffè*, ein *zabaione* am Abend und einen kleinen Klecks Haselnusscreme zur guten Nacht. Es braucht regelmäßig einen süßen Schubser und der kommt genau richtig portioniert vom Löffelchen daher. Übrigens, Mary Poppins, das soll in manchen Fällen wirken wie Medizin.

Verbania Intra/Lago Maggiore – Corso Goffredo Mameli

BIANCOMANGIARE CON SALSA DI CACHI

Mandelpudding mit Khakisauce

Pudding
etwas Maisöl
1 l Mandelmilch
100 g Maisstärke
200 g Zucker
½ TL Zimt, gemahlen
½ TL Kardamom, gemahlen

Sauce
2–4 Khakifrüchte
1 EL Honig
½ TL Vanille, gemahlen

Wie gut, dass es Mandelmilch mittlerweile im Supermarkt gibt. Sizilianische Hausfrauen mussten sie früher erstmal aufwändig herstellen: frische Mandeln mahlen, mit Wasser aufmischen und immer wieder durch Tücher abseihen. An Festtagen wurde der Trunk zu *biancomangiare*.

Gemacht wird er wie ein klassischer Pudding. Zuerst werden die Förmchen oder eine große Form vorbereitet, indem sie mit einem dünnen Ölfilm ausgekleidet werden.
In einem Tässchen wird etwas Mandelmilch mit Maisstärke verrührt, der Rest Mandelmilch wird mit dem Zucker, – Zuckermenge je nach Zuckergehalt der Mandelmilch anpassen – dem Zimt und dem Kardamom zum Kochen gebracht. Unter gründlichem Rühren kommt die Stärke hinzu. Die Mischung bei kleinerer Hitze weiter köcheln. Vorsicht, dass nichts am Topfboden ansetzt! Nach ein paar Minuten ist die Mandelmilch eine glatte dickflüssige Masse. Zeit, sie in die Form zu füllen. Der Pudding muss gut ausgekühlt sein, bevor er unmittelbar vor dem Servieren gestürzt wird.

Die Khakisauce hingegen ist schnell gemacht: Das reife Fruchtfleisch wird roh mit Honig und Vanille püriert und krönt sofort das erfrischende Dessert.

4 Std. | 30 Min. | Für 6 Personen

BUDINO DI RISO

Reispudding

Pudding
1 l Milch
1 längs aufgeschlitzte Vanilleschote
90 g Milchreis
4 EL Zucker
50 g gehackte Mandeln
250 g Sahne

Sauce
350 g Sauerkirschen aus dem Glas
1 TL Mehl

Die Milch kommt in einen breiten Topf und bittet die Vanilleschote zum Bade. Langsam zum Kochen bringen und dann den Reis hinzufügen. Den Herd sofort auf kleine Flamme stellen und 50 Minuten köcheln lassen. Immer wieder mal rühren, besonders am Anfang neigt der Reis dazu anzubacken. Hat sich beides zu einem satten Milchreis verbunden, kommen Zucker und Mandeln in die Masse. Abkühlen lassen, dann die Sahne schlagen, um sie unter die Reiscreme zu rühren. In eine rechteckige Form füllen, die mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ausharrt.
Die Sauerkirschen in einem kleinen Topf erwärmen. Von dem Kirschsaft sollte ein kleiner Rest im Glas behalten werden, um ihn mit dem Mehl zu verrühren. Die Mischung zu den heißen Kirschen geben und etwa 5 Minuten lang köcheln, bis die Sauce eindickt.

Den Milchreispudding stürzen und in reichlich daumendicke Scheiben schneiden. Mit einem guten Schlag warmer Kirschsauce anrichten und schnell den Gästen servieren!

6 Portionen | 1 Std. | 2 Std.