



Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER ITALIEN

Mutterland des Slow Food

- Italienische Spezialitäten mit Ruhe genießen
- Empfehlungen für Osterien mit Flair
- Wohnen in traditionellem Ambiente

ISBN 978-3-8297-1209-5



9 783829 712095

€ 27,95 [D]
€ 28,80 [A]



*Auch ein guter Tropfen
gehört zum italienischen
Slow Food*

► Seite 4

*Dolce far niente – ganz
besondere Quartiere*

► Seite 11



*Eine Frage des
Geschmacks –
Osterien mit Flair*

► Seite 7

ITALIEN FÜR GENIESSER

Wer Italien mit allen Sinnen erleben will, benötigt vor allem seinen Geschmackssinn, denn die mediterrane Küche des Landes ist ein Spiegel italienischer Lebensart. Für den Erhalt dieser Esskultur setzt sich seit mehr als zwei Jahrzehnten die Organisation Slow Food ein.

Pizza und Pasta waren noch vor 60 Jahren nicht mehr als einfache italienische Alltagsgerichte, die nördlich der Alpen niemand kannte und aß. Doch in den 1950er-Jahren eroberten Spaghetti und Co. mit rasanter Geschwindigkeit zunächst Nordamerika und danach die ganze Welt. Egal, ob New York, Rio oder Tokio – Lasagne und Ravioli, Calzone und Pesto sind inzwischen von Speisekarten und aus Supermarktregalen nicht mehr wegzudenken.

Carlo Petrini aus Bra in der Region Piemont ist der Gründer von Slow Food.



In den USA beispielsweise isst man Pizzen mit besonders dickem Boden, in Brasilien belegt man sie mit Früchten, in Japan gibt es gar solche mit Sojabohnen und Bambussprossen. Und weltweit eines der beliebtesten Fertigprodukte ist – die Tiefkühlpizza.

Manche dieser High-Tech-Teigfladen nach angeblich echt italienischem Rezept kosten heutzutage weniger als zwei Euro. In ihren Zutatenlisten findet man Schinken-Imitate und Ersatzkäse, künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsmittel. Und natürlich gibt es längst auch schon Lasagne, Spaghetti und Ravioli aus der Tiefkühltruhe. Mit der ursprünglichen italienischen Küchentradition haben diese Produkte allerdings meist nur noch wenig oder gar nichts mehr zu tun.

Fastfood in Italien

Die Globalisierung italienischer Esskultur seit den 1950er-Jahren war keine Einbahnstraße. Im selben Maße, in dem italienische Gerichte weltweit immer beliebter wurden, fanden auch Essgewohnheiten aus aller Welt ihren Weg auf italienische

Wichtige Informationen *Literatur*


Slow Food Editore: Osterie d'Italia 2010/11

Über 1700 Adressen ausgewählt und empfohlen von Slow Food, 944 Seiten, Hallwag 2010, 29,90 Euro

www.slowfood.it
www.slowfood.de

Slow Food Editore: Locande d'Italia

Übernachten in den schönsten Hotels, Pensionen und Bauernhöfen. Über 970 Adressen ausgewählt und empfohlen von Slow Food, 552 Seiten, Hallwag 2008, 24,90 Euro

 Slow Food Editore

Speisekarten. In vielen Städten Italiens eröffneten Fastfoodketten ihre Filialen und boten Einheimischen und Touristen nun auch Chicken, Burger und Pommes zum Verzehr an.

Als Mitte der 1980er-Jahre im Herzen Roms an der Spanischen Treppe ein Hamburger-Restaurant seine Pforten öffnen sollte, da hatten einige italienische Journalisten und Köche allerdings genug vom weltweiten kulinarischen Einheitsbrei. Sie forderten ein Bekenntnis zu Qualität und Vielfalt der italienischen Küche und bauten aus Protest mitten auf der Piazza Spagna ein riesiges Büffet auf, an dem nur Speisen nach original italienischen Rezepten serviert wurden. Wenig später gründete einer der Organisatoren dieses Büffets, der Journalist **Carlo Petrini**, die gemeinnützige Organisation **Slow Food**, die sich seitdem für den Erhalt traditioneller Esskultur einsetzt.

Die Entdeckung der Langsamkeit

Drei Jahre nach der Gründung von Slow Food wurde aus der italienischen Initiative eine internationale Organisation: 1989 trafen sich in Paris Kämpfer für den guten Geschmack aus 15 Nationen und verabschiedeten gemeinsam ein Manifest, in dem die Ideale der Bewegung formuliert wurden. Dort heißt es:

»Wir sind alle von einem Virus befallen: »Fast Life!« Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen – nichts kann sich der »Fastfood-Bewegung« entziehen. Aber der Homo sapiens muss sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruhsame, Sinnliche gegen die universelle Bedrohung durch das »Fast Life« zu verteidigen. Gegen diejenigen – sie sind noch die schweigende Mehrheit –, die die

Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, was sich in einer geruhsamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert. Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fastfood entdecken wir die **geschmackliche Vielfalt** der lokalen Gerichte.«

Slow Food heute

Über 20 Jahre nach der Verabschiedung dieses Manifests ist Slow Food zu einer weltweiten Organisation mit mehr als 100 000 Mitgliedern in rund 150 Ländern angewachsen. **Buono, pulito e giusto** – gut, sauber und fair, diese drei Wörter umschreiben kurz und prägnant, worum es der Organisation heute geht. Wie zu Gründungszeiten will man noch immer die Qualität der Nahrung verbessern und sich Zeit nehmen, sie zu genießen. Mittlerweile sind diese Anliegen aber präzisiert worden. So setzen sich die Mitglieder von Slow Food heute für eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei sowie für artgerechte Viehzucht ein. Sie fördern das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Auf Messen und Märkten bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln



und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Im Jahr 2004 hat die Organisation Slow Food die weltweit erste Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo (Piemont) und Colorno (Parma) gegründet. Das Logo von Slow Food ist die Schnecke als Symbol der Langsamkeit.

