

DAS FEUER WEITERTRAGEN

Jeder kennt und liebt Pasta, aber kaum einer kennt ihre Geschichte. Wie sah wohl Pasta Bolognese im späten 19. Jahrhundert aus? Wieso hatten es die heute beliebten Gnocchi im 18. Jahrhundert so schwer? Und was hat Boccaccio mit all dem zu tun? Luca Cesari, passionierter Koch(historiker) erzählt



unterhaltsam und alles andere als altbacken von den zehn bekanntesten Pastagerichten und räumt mit Fabeln auf: Es „reicht ein kurzer Blick in die Geschichte (...), um sich bewusst zu machen, dass all diese traditionellen Spezialitäten praktisch immer jünger sind, als man

vermutet; und auch ihre Zubereitung ist alles andere als in Stein gemeißelt.“ Denn: Tradition ist, das Feuer weiter zu tragen, nicht die Asche zu bewahren.

Luca Cesari, *Die Geschichte der Pasta in zehn Gerichten*, Verlag HarperCollins, €20

Sonne im Glas



© STEFANO OLIVA

Es war Liebe auf den ersten Biss. Die Erinnerung an jenen Glücksmoment, als sie zum ersten Mal hausgemachte Tomatensoße in Neapel kostete, war auch viele Jahre später noch so stark, dass Hermina Deiana umsattelte. Jetzt leitet sie eine besondere Manufaktur für

Tomatensoße in Italien, wo nur einmal im Jahr, im August, gekocht wird. Ohne lange Transportwege, binnen 24 Stunden nach der Ernte, bei Niedrigtemperatur, ganz langsam, ohne künstliche Zusätze. *Salsa Paradiso*, mild oder pikant. hermina-tomatensauce.de



Flechtkunst

Seit 1880 flochten die Frauen von Aquarica del Capo Körbe zur Aufbewahrung von Oliven und Käse. 140 Jahre später droht dieses Handwerk zu verschwinden. Tre Gioie fand einen der letzten Korbflechter Apuliens und stellte ihn ein. Das Ergebnis ist dieser elegante Korb, der auch als Obstschale dient. Tre Gioie, *Cestino Giulietta*, €59,95. Tregioie.com



VIELKÖPFIGES KÜCHENGERÄT

Mit seiner neuen Kollektion von Handmixern knüpft Smeg an die Blütezeit des italienischen Designs an. Die Küchengeräte haben die Eleganz der 1950er Jahre, sind in sieben Farben erhältlich und können auf neun Geschwindigkeiten

eingestellt werden. Der Mixer ist mit Flachrührer, Drahrührer und Knethaken ausgestattet, so dass Sie für jede kulinarische Situation gerüstet sind vom Sahneschlagen bis zum Teigrühren. Smeg, *HMF01 Handmixer 50er Jahre Retro*, ab €127. Smeg.nl

