

Küchengespräche mit Francesco (Apulien)

Aus Melissano, Apulien

Melissano ist eine kleine Stadt in Apulien, die sich am Absatz von Italien befindet. Francesco ist 20 Kilometer nördwestlich von meinem Freund aufgewachsen. Die zwei sind zusammen ins Gymnasium gegangen. Egal ob wir uns in Mailand treffen oder im Sommer in Apulien am Meer. Francesco ist zu einem Freund geworden, den man zwar nicht so oft sieht, aber wenn, dann hat man das Gefühl, als ob man erst gestern das letzte Mal zusammengesessen ist. Daher war ich umso erfreuter, dass er einwilligte, meine Fragen zu beantworten, um uns ein bisschen aus dem Nähkästchen über italienisches Essen und Gepflogenheiten zu erzählen!

Ich hab die Küchengespräche mit Francesco (Apulien) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr sie in der Originalsprache lesen, dann klickt doch einfach auf nachfolgenden Link:

ECCO QUI L'INTERVISTA IN ITALIANO!

Ciao Francesco!

Erzähl uns doch mal ein wenig darüber, wer du bist und wo du aufgewachsen bist.

Ich bin 33 Jahre alt, wuchs in Melissano auf und wohne zur Zeit in Mailand. Ich bin Ingenieur, meine Leidenschaft gilt der Musik, der Kunst, gutem Essen und gutem Wein.

Was bedeutet Essen für dich?

Essen definiert, wer wir sind: unsere Stimmung, unseren Geruch, die Art und Weise, wie wir uns mit anderen in Verbindung setzen.

Kochst du gerne?

Ja, es entspannt mich und macht mir Spaß.

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?

In meiner Familie gibt es keine typischen italienischen Mütter und Omas, die sogenannte Super-Köchinnen sind. Essen ist, was uns alle an einem Tisch zusammenbringt. Die Lebensmittel werden oft im heimischen Garten selbst angebaut.

Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?

Maritati (orecchiette + „minchiaredधि“) mit Tomatensauce und Fleischbällchen. Ansonsten auch Feldgemüse, also wildes Gemüse, das sich nicht im Supermarkt finden lässt. Mehr zu *Maritati* findet ihr im Anschluss an das Interview!

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Polpette, Fleischbällchen!

Wer ist der beste Koch / die beste Köchin für dich?

Ich mag Köche von kleinen Restaurants. Diejenigen, die alleine einkaufen und mit den Gästen des Restaurants sprechen. Ich habe keine Lieblingsperson. Vielleicht *Cannavacciuolo*!

Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?

Pasta von Qualität natürlich ☐

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Erstklassiges natives Olivenöl extra.

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Einfachheit: wenige Zutaten aber von hervorragender Qualität.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Pasta al nero di seppia con frutti di mare. Schwarze Tintenfisch-Pasta mit Meeresfrüchten.

Welche Art von Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?

Spaghetti quadrati alla chitarra, Quadratische Spaghetti.

Was würdest Du Nicht-Italienern über italienisches Essen sagen? Auf was sollten Sie achten, was sollten Sie vermeiden?

Die Aromen der italienischen Küche sind delikat: Mit Zwiebeln und Knoblauch sollte man haushalten.

Auf Eatalicious gibt es typische

italienische und österreichische Rezepte. Gibt es ein Rezept, das du gerne auf Eatalicious sehen würdest?

Wie man Pasta mit Meeresfrüchten auf einfache und leckere Weise zubereitet.

Das waren die Küchengespräche mit Francesco (Apulien). Danke für das Interview Francesco!

Die Pasta mit Meeresfrüchten sind eine wunderbare Idee für Eatalicious! Da ich mit ihrer Zubereitung nicht bewandert bin, habe ich sie in Süditalien mit der Mama meines Freundes gemacht und den Vorgang für euch, meine Leserinnen und Leser dokumentiert.

Was sind nun Maritati?

Francesco nannte Maritati mit Tomatensauce und Fleischbällchen als typisches Gericht aus seiner Region. Maritati meint ein verheiratetes Paar. Eine Metapher für zwei Pastasorten, die in einem Gericht vereint werden. Dabei handelt es sich um „Orecchiette“ und „Minciateddhi“, wie sie Francesco so schön genannt hat. Das ist übrigens kein korrektes Italienisch, die Begriffe stammen aus seinem Dialekt!

Auf dem Bild seht ihr die zwei Pastasorten:



Orecchiette + Minchiaredddhi = Maritati

Minchiaredddhi

Minchiaredddhi gehören zu den Stracinati, die längliche Pastasorte auf dem Bild. Das ist eine typische Pastasorte aus Süditalien. Darunter fallen weitere Teigwaren, die dadurch gekennzeichnet sind, dass der Teig mit dem Finger gezogen wird (trascinare=ziehen). Dadurch werden längliche und abgeflachte Stücke erzeugt. Je nach Zubereitung bekommen die Stracinati einen anderen Namen. Sie können größer oder kleiner sein. Mit mehr oder weniger erhöhten Kanten, die von Hand oder mit Spezialwerkzeugen gezogen werden. Minchiaredddhi sind typisch für Apulien. Allerdings hängt die Bezeichnung der Pasta nicht nur von der Zubereitung ab. Auch davon, wo genau man herkommt. Im Ort von meinem Freund etwa, der nur 20km von Melissano entfernt liegt, sagt man Maccheroni zu den Minchiaredddhi!

Orecchiette

Orecchiette hingegen sind euch wahrscheinlich schon eher bekannt. Man bekommt sie auch in den heimischen Supermärkten. Sie sind typisch für die Region Bari. Jedes Teigstück wird mit der Fingerspitze, einem Löffel oder Messer bearbeitet, bis es die typische runde Form erreicht. Diese eignet sich perfekt für reichhaltige Soßen. Jede Provinz hat ihren eigenen Namen und ihre typischen Rezepte für diese Pastasorte.