

# Küchengespräche mit Fiorentina (Kalabrien)

Kalabrien befindet sich an der südwestlich gelegenen Stiefelspitze von Italien. Die Region ist zeichnet sich abwechslungsreich aus, denn einerseits findet man Berge andererseits gibt es natürlich auch die Küste und somit zahlreiche Strände, die zum Baden einladen.

Ich habe die Küchengespräche mit Fiorentina (Kalabrien) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr sie in Originalsprache lesen,

**Ecco l'intervista in italiano: Food Interview con Fiorentina della Calabria.**



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

Hallo allerseits! Ich bin 34 Jahre alt und wurde in einer kleinen Stadt in Kalabrien namens Petrizzi geboren. Diese habe ich mit 19 Jahren verlassen, um nach Rom zu gehen und Chinesisch zu studieren. Mein Studium hat mich mehrmals nach

China geführt, um die Sprache zu perfektionieren bis ich mich für eine Weile in Mailand niedergelassen habe. Meine Arbeit hat mich dann weiter nach Busto Arsizio geführt, wo ich derzeit mit meinem Mann Fabio lebe. Ich arbeite derzeit mit ausländischen Touristen zusammen, die zum Einkaufen und/oder geschäftlich nach Italien kommen.

## **Was bedeutet Essen für dich?**

Essen bedeutet für mich einerseits Teilen, andererseits Geselligkeit. Es ist ein Ort des Zusammenkommens und des Austauschs zwischen Kulturen. Es interessiert mich herauszufinden, welche Einflüsse dazu geführt haben, dass ein Gericht in einer Kultur auf eine gewisse Weise zubereitet wird und ich bin neugierig, Aromen und Gerichte zu finden, die verschiedene Traditionen vereinen.

## **Kochst du gerne?**

Ich koche sehr gerne. Es ist meine Art mich zu entspannen, mir Zeit zu nehmen, aber auch um andere kulinarisch zu versorgen.

## **Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?**

Als ich klein war, haben wir die ganze Woche Omas Mittagessen am Sonntag erwartet. Es bedeutete für uns Vereinigung, Fröhlichkeit und Glück.

## **Was sind typische Gerichte deiner**

## Region?

Das ist eine schwierige Frage. Genau wie die Dialekte variieren auch die typischen Gerichte sowie ihre Bezeichnungen von Provinz zu Provinz, wenn nicht sogar von Stadt zu Stadt. Wo ich herkomme, sind folgende Gerichte typisch:

- Gefüllte Melanzani (*Melangiani Chjini*)
- Hausgemachte Fadennudeln mit Ziegenfleischsoße
- Paprika mit Sardinien oder Kartoffeln (*Pipi e Patate*)
- Morzello mit Pitta: eine Art Eintopf aus Innereien vom Kalb mit Tomatensoße und hausgemachtem Brot

Auch nicht fehlen dürfen verschiedene Konservierungsarten von Wurstprodukten sowie Eingemachtes. Ganz zu schweigen von den Desserts! Eines meiner Favoriten ist die *Pignolata*. Dabei handelt es sich um kleine süße Gnocchi, die frittiert und dann noch warm mit heißem Honig übergossen und mit farbigen Zuckerstreuseln dekoriert werden. Oh du meine Güte!

## Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Das sind auf jeden Fall Omas gefüllte Melanzani. Ich habe sie nie nachgekocht, aber ich erinnere mich noch an den Duft, der die kleine Küche erfüllte und den Geschmack von Echtheit, der nun weit entfernt zu liegen scheint.

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

Meine Großmutter mütterlicherseits! Sie hieß Teresa. Blitzschnell konnte sie einen Tisch mit tausend Gängen improvisieren. Allesamt sehr gut, weil sie mit Liebe gemacht wurden. Meine Oma war eine wirklich ausgezeichnete Köchin. Sie stammte aus einer Familie von Bäckern und Konditoren und

kannte die Geheimnisse des Biskuitkuchens. Sie führte die Tradition fort, experimentierte aber auch gerne mit ausgewählten Gerichten.

## **Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?**

Mit Sicherheit Olivenöl. Ich komme aus einer Gegend, in der es in Strömen produziert wird. Für meine Großmütter war es Gold wert.

## **Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?**

Das mag für manche vielleicht komisch erscheinen, aber für mich ist es Gemüse. Es stellt die Basis der mediterranen Küche dar, die für ein gesundes und ausgeglichenes Leben unerlässlich ist.

## **Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?**

Die Vielfalt der Rohstoffe: von Obst über Gemüse, von Fleisch bis Käse. Außerdem die lange kulinarische Tradition.

## **Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?**

Höchstwahrscheinlich meine *Parmigiana alle melanzane*. Allerdings mit gegrillten statt frittierten Melanzani. Alle, die sie gekostet haben, finden sie köstlich.

**Welche Art von Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?**

Hausgemachte Tagliatelle.

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

Ich empfehle nur Produkte der Marken DOP und IGP zu kaufen. Wer in Italien Urlaub machen möchten, dem empfehle ich außerdem die kleinen charakteristischen Dörfer zu bevorzugen, in diesen isst man göttliche Speisen.

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

Gefüllte Melanzani.

**Das waren die Küchengespräche mit Fiorentina (Kalabrien). Vielen Dank für das Interview Fiorentina!**

Mein Freund macht sehr leckere gefüllte Melanzani. Das Rezept hat er natürlich von der Mama aus Süditalien! Ich freue mich schon darauf, es für euch liebe Leserinnen und Leser am Blog zu veröffentlichen.

# *Pignolata*



Die Pignolata, die Fiorentina im Interview beschreibt, kenne ich schon. Nicht aber, weil ich sie in Kalabrien schon gekostet habe, sondern weil es sie auch in Apulien gibt. Allerdings unter dem Namen Porcedduzzi.