

KÜCHENGESPRÄCHE MIT Francesco (Toskana)

Francesco ist aus Foiano, einer kleinen toskanischen Gemeinde 50km östlich von Siena, wo er zur Zeit auch lebt. Im Interview erzählt der Italiener von seiner Heimatregion, gibt einen Einblick in typische Gerichten und hat auch wertvolle Tipps für uns.

Ich habe die Küchengespräche mit Francesco (Toskana) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr sie in Originalsprache lesen, ecco l'intervista in italiano: **Food Interview con Francesco della Toscana.**

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

Ich bin 31 Jahre alt, von Beruf Arzt und geboren sowie aufgewachsen in der Toskana. Bis ich 19 Jahre alt war, hab ich zu Hause bei meinen Eltern am Land in Foiano, im Chiana-Tal gewohnt und zog dann nach Siena, um zu studieren, wo ich bis heute lebe. Ich bin ein großer Fan von Fußball, Musik, Videospiele, Lesen, Kino und Kochen.

Was bedeutet Essen für dich?

Mehr als das Essen an sich ist es für mich der Akt des Essens selbst, der eine Bedeutung hat. Er begleitet alle wichtigen Momente des Lebens und des Tages. Die Menschen sind auch authentischer und aufrichtiger während sie essen. Leckerer und gesunder Essen macht mir gute Laune und hilft mir beim

Nachdenken, wenn ich alleine esse. Und wenn ich in Gesellschaft bin, bietet es die Gelegenheit, sich zu treffen und zu diskutieren.

Kochst du gerne?

Ja, ich würde schon sagen. Ich hab diese Leidenschaft während meiner Zeit an der Uni entdeckt, als ich meine eigenen Mahlzeiten zubereiten musste. Ich mag es, verschiedene Rezepte zu durchstöbern, von der toskanischen Tradition bis zu Gerichten aus aller Welt. Meine Nachspeisen muss ich allerdings noch verbessern!

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?

Wie bereits erwähnt, ist es sehr wichtig. Schon als ich klein war, waren Mittag- und Abendessen Momente der Konfrontation mit meinen Eltern und Brüdern, jetzt wo wir alle älter sind, sind es Momente der Begegnung.

Was sind typische Gerichte deiner Region?

Davon gibt es viele und sie variieren von Ort zu Ort. Um einige der bekanntesten zu nennen, würde ich sagen: Pappa al Pomodoro (Tomatensuppe), Ribollita (Gemüsesuppe), Panzanella (Brotsalat), Bistecca alla Fiorentina (Steak), Caciucco alla Livornese (Fischsuppe), Pici (dicke Spaghetti) mit verschiedenen Soßen, wie „Nana“ (Ente), Cinta Senese (Ragú vom Schwein) oder All’aglione (mit Knoblauch),..., Pappardelle mit Wildschwein, gedünstetes Wildschwein sowie Innereien, wie Kutteln und Lampredotto Fiorentino, die nicht wie die Kutteln aus Pansen, Netz- und Blättermagen, sondern aus dem Labmagen des Rindes stammen. Auch an Desserts fehlt es nicht, wie

Panforte (süßes Gebäck), Cantuccini und Ricciarelli Senesi (Mandelgebäck). Nun hör ich auf, weil ich noch ganze Seiten ausfüllen könnte!

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Meine Großmutter hat immer Pinocchiate gemacht. Das sind kleine Süßigkeiten aus Pinienkernen, Eier und Zucker. Ich hab ihr Rezept leider nicht, wobei man ja weiß wie Großmütter so sind, sie machen alles nach Augenmaß ohne Rezept und ohne Zutaten abzuwiegen! Meine andere Großmutter hat das Desert „alle 3 Marie“ gemacht, ein Konzert aus Keksen, Butter, Zucker und Schokolade!

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

Die Oma meiner Freundin.

Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?

L'olio extravergine d'oliva.

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Ebenfalls olio extravergine d'oliva. Noch besser, wenn es frisch gepresstes Olivenöl ist, das ist ein bisschen bitterer und schärfer vom Geschmack her.

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Die Qualität der Zutaten, die Aufmerksamkeit und Zuwendung, die ihnen beim Anbau entgegengebracht wird und die Liebe bei der Zubereitung der Gerichte.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Filetmedaillons mit Balsamico-Essig und Tiramisù.

Welche Art von Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta

Fusilli.

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

Hütet euch vor scheinbar italienischen Produkten und Lebensmitteln, die gar keine sind.

Touristen, die nach Italien kommen, kann ich außerdem empfehlen, immer in Lokalen zu essen, in denen auch die Einheimischen essen, um die klassischen Touristenfallen zu vermeiden.

Auf Eatalicious gibt es typische

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

Das Birramisù, eine Variante des klassischen Tiramisù, das aus einer Creme aus Mascarpone, Eier und Bier besteht.

**Das waren die Küchengespräche mit
Francesco (Toskana). Vielen Dank
für das Interview Francesco!**

Seit Jahren backe ich zu allen möglichen Anlässen Cantuccini, das toskanische Mandelgebäck, das Francesco im Interview nennt. Hier findet ihr mein Rezept: **Cantuccini**.