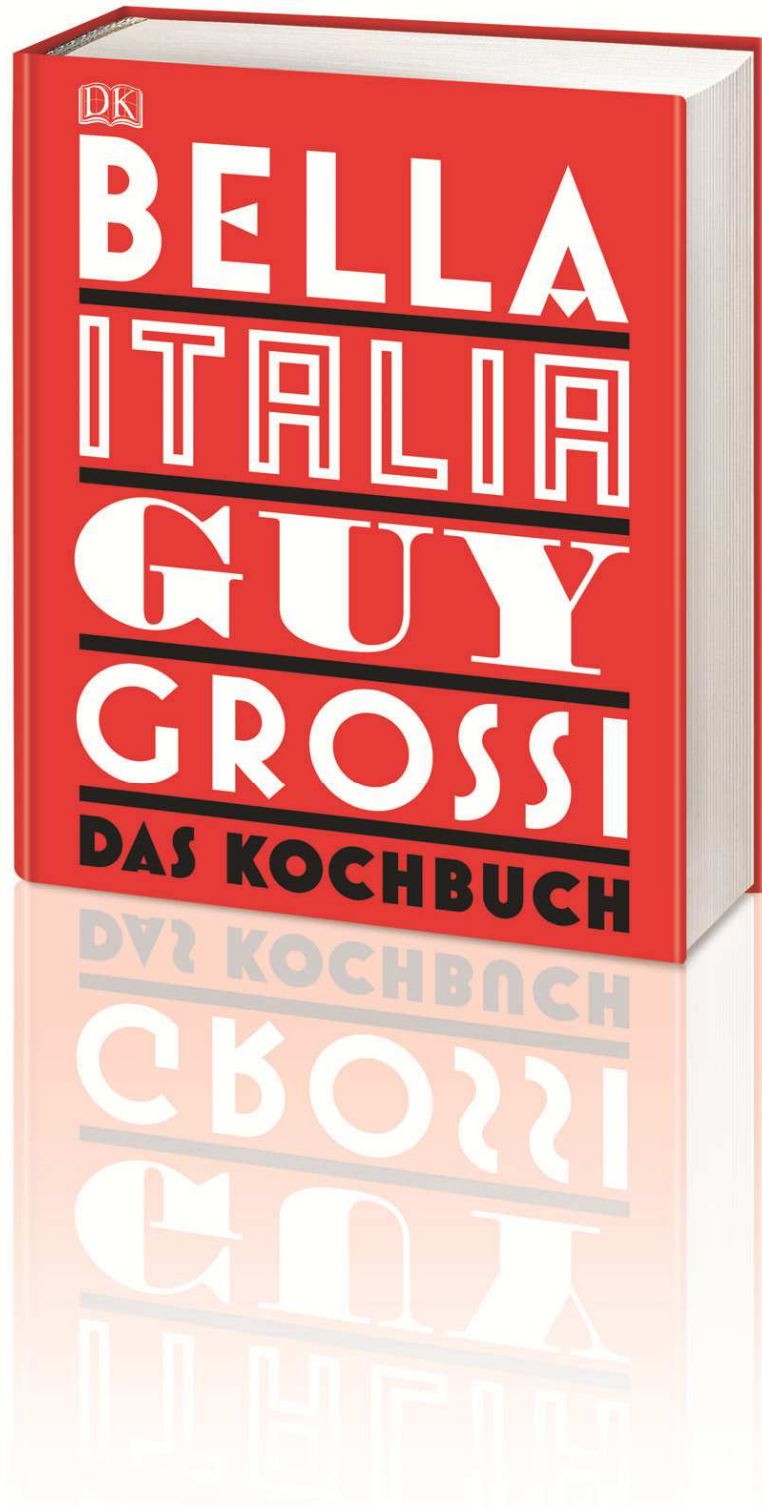




# Presseinformation





# Guy Grossi

## Bella Italia

### Das Kochbuch

544 Seiten mit mehr als 700 Abbildungen, gebunden, mit Lesebändchen  
ISBN 978-3-8310-2680-7 - EURO 49,95 [D] 51,40 [A], sFr 66,90

Köstliche Rezepte, die sofort in Urlaubsstimmung versetzen, und dazu Bilder, die die Sehnsucht wecken: *Bella Italia* von Guy Grossi ist ein Prachtband, der den Leser von Italien träumen lässt. Mit seinem 3 Kilo Gewicht, seinem großen Format und seinem Umfang von 544 Seiten feiert diese herausragende Mischung aus Bildband und Kochbuch das Land Italien und seine einzigartige Küche. Ein wahres Fest für die Augen und für den Gaumen!

Guy Grossi nimmt den Leser mit auf eine kulinarische Reise durch Italien, vom Piemont im Norden des Landes bis in den Süden nach Sizilien: Auf seiner Tour durch die verschiedenen Regionen des Landes stellt er Traditionsgerichte der jeweiligen Gegend vor und porträtiert dort ansässige Menschen, die typische Spezialitäten mit viel Liebe und größtenteils noch in Handarbeit herstellen. Zum Bericht über ein Familienunternehmen in der Toskana, das Olivenöl produziert, gesellen sich so Gerichte, in denen Olivenöl zu den Grundzutaten gehört, vom Olivenölkuchen bis zu Panzanella. Jedes Rezept wird von einer Anekdote ergänzt oder enthält zusätzliche Informationen zu typischen Produkten. Zusammen mit seinen ausführlichen Porträts ergibt sich eine wunderbare Mischung aus Reisereportage und Rezeptband.

Begleitet werden die Texte und Gerichte von opulenten Fotografien: Landschaftsbilder, Foodfotos, Stills und Momentaufnahmen lassen die authentische italienische Küche und das italienische Lebensgefühl in diesem Band lebendig werden. Die Bilder entführen in die unterschiedlichsten Landstriche, gewähren Einblicke bei Produzenten und zeigen die köstlichen Gerichte von ihrer schönsten Seite. Schon das Cover des Buches in seiner optisch und haptisch ansprechenden Aufmachung gibt einen Vorgeschmack auf dieses außergewöhnliche Buch. *Bella Italia* macht seinem Namen alle Ehre und lässt einen dank seiner Rezeptauswahl und der herausragenden Bebilderung ins Schwärmen geraten. Ein ideales Geschenk für alle Italienliebhaber und Freunde der italienischen Kochkunst!

# Beispielseiten

-PIEMONTE-

**F**ingert in Stein, als wir in Garbagina ankomen, einer kleinen Ortschaft mit ein paar hundert Einwohnern im Gran-Tal. Wir wollen Massimo Piacco besuchen, der mehrere Kirchenresten abhandelt. Die *Chiesa di Garbagina* ist in ganz Italien wegen ihres köstlichen Geschmackes, ihrer erdigen Farbe und ihrer unmerklichen Süßigkeit berühmt. Ihm Erzeugnis ist äußerst arbeitssam. Die Blätter müssen mindestens sieben Jahre wachsen, bevor die ersten Früchte geerntet werden, und die Kirchen selber sind empfindlich und nehmen Feuchtigkeit ab. Weil die *Chiesa di Garbagina* gegen Ende der 1980er Jahre fast zerstört war, wurde sie 2004 in der Arche des Geschmackes von Slow Food aufgenommen. Seitdem hat die Sorte erhebliche Vorteile eines gewissen Aufschwung erfahren.

Massimo Piacco Hof ist seit 1901 im Familienbesitz, ab er von seinem Urgroßvater gekauft wurde. Wie immer seine Eltern Aldo und Alessandra kennen, die liebevoll, aber ziemlich reaktiv sind. Sie arbeiten auch mit und helfen gerne beim Pflücken und Sortieren der Kirchen. Die Kirchblätter werden im Herbst geerntet und erreichen bis zu 9 Meter Höhe. Sie müssen regelmäßig beschnitten werden, damit die Äste nach unten nicht mehr wachsen. Teile der Gemüseteile fallen so steil ab, dass sie nicht bewässert werden können und die dort wachsenden Blätter auf den Regen angewiesen sind. Die gleiche Ernte wird im Lauf von zwei Wochen im Juni geerntet, und es gibt ein großes Fest, um das Ende der Kirchperiode zu feiern. Die Kirchen haben nur eine kurze Lagerfähigkeit und werden hauptsächlich am Großmarkt in der näheren Umgebung verkauft. Massimo baut außerdem die Sorten *Arancia bianca* und *Arancia grana* an, aus denen Marshalle gemacht wird, und verkauft auch Kirchschokolade wie Likör, Kirchen in Crostoli und süßen (getrocknete) Kirchen, die köstlich zu Fleisch und Käse schmecken.

Als wir uns von Massimo und seinen Eltern verabschieden, die sich wieder an die Arbeit machen, muss ich daran denken, dass dieser Familienbetrieb wie einige andere eine Art Lebensweise ist, weil Massimo und seine Angehörigen hart und ohne große finanzielle Belohnung dafür arbeiten, eine lokale Tradition am Leben zu erhalten.

Anschließend besuchen wir ein Restaurant, wo wir Gewächse mit dem regionalen Klassiker *Mantovane* probieren. Es ist ein Reibekuchen aus Kohl- und Schafmilch, der außen hart und in der Mitte weich ist wie eine Ziegenkäse. Er besteht aus drei Schichten und soll die Reife einer Berg- in der näheren Umgebung gleichen. Für mich absolut er einer der besten Käse-Hochzeiten - so etwas habe ich noch gesehen. Wie wenn ein Stück

Mantovane zum Nachtisch mit Erdbeermarmelade aus Tarasca - ein einfaches Dessert aus den besten Erzeugnissen der Region.

### Massimo und seine Familie arbeiten hart und ohne großen finanziellen Lohn dafür, eine lokale Tradition am Leben zu erhalten.




### Sardine marinate

**MARINIERTER SARDINEN**

Dieses Gericht eignet sich für ein launiges Essen mit Freunden genauso wie als aufregende kleine Vorspeise. Es ist leicht zu machen und lässt sich gut vorbereiten. Bedenken Sie jedoch, dass die Filets etwas fester und trockener werden, je länger sie in der Marinade liegen. Ich esse sie am liebsten am ersten Tag, wenn sie erst kurz durchgezogen sind.

**500g Sardinefilets**  
knuspriges Brot zum Servieren

**FÜR DIE MARINADE**

- 1 TL Karidasteramen
- 1 TL Currypulver
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- 100 ml Weißweinessig
- 50 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewirfelt
- 2 EL grob gehackte grüne Petersilie
- Meersalz und geschroteter schwarzer Pfeffer

1 Die Sardinefilets in eine große Schale legen.

2 Die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen. Die Filets damit befeuchten, dann abdunkeln und über Nacht kalt stellen.

3 Die Sardinien in der Marinade servieren, dann knuspriges Brot reichen.

**FÜR 4 PERSONEN**

### Sarde beccafico

**SARDINEN MIT BRÖSELN**

Ein Klassiker aus Sizilien. Die schlichten Aromen ergänzen einander und die Beutel sorgen für einen Knuspereffekt. Das Gericht lässt sich auch mit Hartweizen servieren. Für eine ansprechende Präsentation können Sie die Filets anheften.

**20g Pinienkerne**  
7g Sonnenblumenöl

**25g Parmesan, gerieben**  
abgetrennte Schale von 1 Bio-Zitrone

- 1 EL gehackte rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 75 ml Olivenöl, plus mehr zum Buttern
- 50g Sonnenblumenöl
- 2 EL gehackte Mezza
- Meersalz und geschroteter schwarzer Pfeffer
- 12 Sardinen, mariniert
- 1 kleine Handvoll grüne Petersilieblätter in Stücke geschnitten
- 2 Zitronen, in Spalten geschnitten

1 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Pinienkerne auf einem Backblech anbraten und in etwa 4 Minuten goldbraun rösten - Vorsicht, sie verbrennen leicht.

2 Die Pinienkerne in einer Schüssel mit Reibkäse, Parmesan, Zitronenschale, Chili, Knoblauch, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Mischung sollte leicht binden, wenn man sie in einer Hand zusammenwickeln kann.

3 Die Sardinefilets auf eine Arbeitsfläche legen und mittig je 1 TL Beutelmischung als Streifen daraufgeben. Die Filets zusammenklappen. Jede mit einem Handspießchen zusammenstecken und mit etwas Olivenöl beträufeln.

4 Den Holzkohlegrill anheizen oder eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Filets pro Seite 2-3 Minuten grillen bzw. braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

5 Den Sardinegrill anheizen oder eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Filets pro Seite 2-3 Minuten grillen bzw. braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

6 Die Spießchen entfernen. Die Sardinefilets auf einer Servierplatte anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit ein wenig beitem Olivenöl beträufeln.

7 Die Sardinefilets mit Zitronenspalten servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**








## Über Guy Grossi

Guy Grossi ist ein australischer Küchenchef, Restaurantbesitzer und Medienstar mit italienischen Wurzeln. Seine Eltern stammen aus Mailand und dem Veneto, daher ist die italienische Küche die Inspirationsquelle seiner Kreationen. Er unterhält mehrere – von Gästen und Medien – hoch bewertete Restaurants in Australien und Thailand (Bangkok). Er erhielt 1996 vom italienischen Präsidenten den renommierten “L’insegna Del Ristorante Italiano” in Anerkennung seines Engagements für die italienische Küche im Ausland. Zudem ist er Autor einiger erfolgreicher Kochbücher; *Bella Italia* ist das erste, das auch in Deutschland erscheint.

Der Koch ist Moderator und gern gesehener Gast in verschiedenen Fernseh-Formaten und Kochsendungen, u.a. „Masterchef Australia“ und „My Kitchen Rules“. Zusätzlich widmet er sich karitativen Zwecken, indem er sich unter anderem für junge Menschen in Not engagiert.



## Kontaktinformationen

**Dorling Kindersley Verlag GmbH**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)