

FOODSTORY

Eine kulinarische Reise durch die Straßen Italiens



Italien ist bekannt für seine reiche Esskultur, geprägt von einzigartigen Zutaten, traditionellen Rezepten und einer tiefen Leidenschaft für gutes Essen. Doch abseits der edlen Restaurants und der heimischen Küchen gibt es eine Welt der italienischen Köstlichkeiten, die in den Straßen zu finden sind: das italienische Streetfood. Von Norden bis Süden, von Mailand bis Sizilien – jede Region hat ihre eigenen Leckereien, die man im Vorbeigehen genießen kann. Lasst uns eintauchen in die Welt des italienischen Streetfoods und dabei einige der besten Snacks entdecken, die Italien zu bieten hat!

ARANCINI - SIZILIANISCHE REISBÄLLCHEN

Beginnen wir unsere Reise auf Sizilien, wo die köstlichen, goldgelben Arancini zu finden sind. Diese frittierten Reisbällchen sind außen knusprig und innen weich und cremig. Gefüllt sind sie je nach Region mit Hackfleisch, Erbsen, Tomatensauce und Mozzarella oder mit anderen Zutaten wie Spinat und Ricotta. Arancini sind perfekt für den schnellen Hunger unterwegs und gehören zu den beliebtesten Snacks auf der Insel. Ihren Namen haben sie von ihrer Form und Farbe, die an eine kleine Orange erinnert – „arancia“ bedeutet im Italienischen nämlich „Orange“. Sie sind die ideale Begleitung für einen Nachmittagsspaziergang durch die belebten Straßen Palermos oder Catantias.

PANZEROTTI - FRITTIERTE TASCHEN AUS APULIEN

Aus Apulien stammt eine weitere Streetfood-Spezialität: die Panzerotti. Diese frittierten Teigtaschen sind gefüllt mit einer Mischung aus Tomatensauce und Mozzarella und ähneln der Pizza-Calzone, sind aber kleiner und perfekt zum Mitnehmen. Panzerotti sind besonders in der apulischen Stadt Bari beliebt und werden oft direkt auf der Straße serviert. Der köstliche, geschmolzene Käse in Kombination mit der warmen, würzigen Tomatensauce macht sie unwiderstehlich und ist ein Muss für jeden, der Apulien besucht.

PIZZA AL TAGLIO - RÖMISCHE PIZZA VOM BLECH

Keine Streetfood-Tour durch Italien wäre komplett ohne die Pizza al Taglio. In Rom findet man diese Pizza auf fast jedem Markt und in jeder Straße. Sie wird traditionell auf großen Blechblechen gebacken und in rechteckige Stücke geschnitten. Der Clou: Man wählt die Menge selbst aus und bezahlt nach Gewicht. Pizza al Taglio gibt es in unzähligen Variationen – von der

klassischen Margherita bis hin zu außergewöhnlichen Kreationen mit Kartoffeln und Rosmarin, Zucchini-Blüten oder Trüffelcreme. Sie ist der perfekte Snack für unterwegs und bietet eine köstliche Alternative zur klassischen, runden Pizzasorte.

SFOGLIATELLA - SÜSSER GENUSS AUS NEAPEL

Keine Streetfood-Tour durch Italien wäre vollständig ohne ein süßes Finale. In Neapel gehört die Sfogliatella zu den beliebtesten Desserts. Diese kleine, muschelförmige Teigtasche besteht aus vielen dünnen Schichten und ist gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Ricotta, Zucker, Zimt und Orangenblütenwasser. Sfogliatella gibt es in zwei Versionen: die „riccia“ mit einer knusprigen, blättrigen Kruste und die „frolla“ mit einer weicheren, mürben Kruste. Beide Varianten sind wahre Geschmackserlebnisse und perfekt für alle, die Süßes lieben.

LAMPREDOTTO - DER FLORENTINER KLASSIKER

In Florenz gibt es eine Streetfood-Spezialität, die für die Toskana typisch ist: das Lampredotto. Dieses Gericht besteht aus Rindermagen, der lange in einer aromatischen Brühe gekocht wird und dann in ein Panino (Brötchen) gefüllt wird. Gewürzt wird das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer grünen Kräutersauce sowie scharfer Sauce nach Wunsch. Lampredotto mag zunächst ungewöhnlich klingen, ist aber ein fester Bestandteil der florentinischen Esskultur und gilt als absoluter Geheimtipp für Feinschmecker, die sich auch auf etwas gewagtere Spezialitäten einlassen wollen.

PANELLE - KICHERERBSENMEHL-FRITTELLE AUS SIZILIEN

Zurück nach Sizilien, denn die Insel hat noch mehr zu bieten! Panelle sind eine weitere sizilianische Streetfood-Spezialität und bestehen aus Kichererbsenmehl, Wasser und Salz, die zu einer Masse vermengt, dann in dünne Scheiben geschnitten und frittiert werden. Diese knusprigen Snacks werden häufig in einem Brötchen serviert und mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufelt. In Palermo sind Panelle ein beliebtes Streetfood und oft an kleinen Ständen oder auf Märkten zu finden. Sie sind vegan, herzhaft und eine wunderbare Alternative zu herkömmlichen Streetfoods.

SUPPLÌ - RÖMER ANTWORT AUF DEN ARANCINO

Supplì sind die römische Variante der Arancini und bestehen ebenfalls aus Reiskugeln, die jedoch traditionell mit Mozzarella gefüllt sind. Die kleinen, panierten Bällchen werden frittiert, bis sie außen knusprig und innen schön cremig und dehnbar sind. Wenn man einen Supplì aufbricht, zieht sich der Käse wie ein langer Faden – daher auch der Spitzname „supplì al telefono“. Diese Spezialität findet man auf den Straßen von Rom, besonders in der Nähe der Pizzerien und an kleinen Imbissständen. Ein heißer, knuspriger Supplì ist ein perfekter Snack für unterwegs und ein echtes Muss bei einer kulinarischen Tour durch Rom.

Es gibt noch so viele weitere beliebte Streetfood-Gerichte in Italien, wie Piadina aus der Emilia-Romagna, Farinata aus Ligurien, Porchetta, Zeppole, Trapizzino aus Rom, Cicchetti aus Venedig, Panelle aus Sizilien, Gnocco Fritto aus der Emilia-Romagna oder Cuoppo aus Neapel.

Die italienische Streetfood-Kultur bietet eine Vielfalt an Geschmäckern und Gerichten, die von Region zu Region unterschiedlich sind und die Geschichte und Kultur der jeweiligen Gegend widerspiegeln. Ob herzhaft oder süß, frittiert oder frisch – die italienischen Straßenmärkte und Gassen bieten eine bunte Mischung an Leckereien, die man nicht verpassen sollte. Es ist weit mehr als nur eine schnelle Mahlzeit: Es ist ein Spiegelbild der kulinarischen Traditionen des Landes und ein echter Genuss für die Sinne. Ganz gleich, ob man durch die Gassen Neapels, die Plätze Roms oder die Ufer Siziliens schlendert – die Straßenküche Italiens lädt dazu ein, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und Italien von einer ganz neuen Seite kennenzulernen.

Italienisches Streetfood – Ein Geschmackserlebnis auf jedem Schritt

Weitere Stories auf waurig.com/stories

