

# Buchvorstellung: „Pasta tradizionale“ von Vicky Bennison



Nachdem ich euch letzte Woche mit „Pasta ti amo!“ ja schon ein neu erschienenenes Pastabuch vorgestellt habe, ist diese Woche ein weiteres neues Mitglied in meiner Kochbuchsammlung an der Reihe – und ihr könnt sogar ein Exemplar gewinnen!

„Pasta tradizionale. Die Originalrezepte aus ganz Italien“ ist eine große und wie ich finde einzigartige Sammlung von Pastarezepten. Sie stammen nicht von Köchen, sondern von ganz normalen italienischen Omas, die ihr Leben lang Hausfrauen waren und von Kindesbeinen an für ihre Familie Nudeln zubereitet haben. Sie lernten die Rezepte und Fertigkeiten von ihren Müttern oder Großmüttern und verrieten ihre Rezepte und Geheimnisse an Vicky Bennison, die es sich zur Aufgabe machte, das Wissen der „Pasta Grannies“ zu sammeln und festzuhalten. Das Buch ist das Ergebnis von fast 5 Jahren Arbeit. Vicky reiste durch Italien, interviewte italienische nonne (Omas), kochte mit ihnen und hielt ihre Rezepte und deren Zubereitung

in

Videos

fest.



## Inhalt

Das Buch gliedert sich in 3 Teile. Im 1. Teil erfährt man nach der Einleitung das Basiswissen über Pastateig und seine Verarbeitung. Im 2. Teil, der in 8 Kapitel aufgeteilt ist, findet man zahlreiche Rezepte – oft mit Fotos – aus allen Regionen Italiens. Die Kapitel sind benannt nach Hauptzutaten wie „Nüsse und Kräuter“ oder „Meeresfrüchte“.

Den Abschluss machen ein Dankeswort, viele Fotos von den Dreharbeiten und den nonne, sowie ein Register aller Rezepte.



EINLEITUNG S. 9

PASTA VON HAND  
ZUBEREITEN S. 15

WIE MAN NUDELTEIG  
AUS HARTWEIZEN  
MACHT S. 21

WIE MAN EIERNUDEL-  
TEIG MACHT S. 18

HÄUFIGE FRAGEN  
S. 22

|               |                               |        |
|---------------|-------------------------------|--------|
| <b>Eins</b>   | <b>Nüsse und Kräuter</b>      | S. 26  |
| <b>Zwei</b>   | <b>Gemüse</b>                 | S. 54  |
| <b>Drei</b>   | <b>Hülsenfrüchte</b>          | S. 86  |
| <b>Vier</b>   | <b>Kartoffeln und Gnocchi</b> | S. 108 |
| <b>Fünf</b>   | <b>Meeresfrüchte</b>          | S. 130 |
| <b>Sechs</b>  | <b>Fleisch</b>                | S. 152 |
| <b>Sieben</b> | <b>Pasta in brodo</b>         | S. 200 |
| <b>Acht</b>   | <b>Ravioli und Tortelli</b>   | S. 222 |

GRAZIE! GRAZIE!  
S. 246

REGISTER  
S. 250

### Kostprobe?

Besonders köstlich klingen für mich „Dorianas Dinkel-Tagliolini mit Pancetta“ (die würzige Tomatensoße mit einem Schuss Wein sieht großartig aus), „Rosas Spinat-Ricotta-Gnudi“ mit Salbeibutter(Knödel), oder „Lauras Pizzoccheri aus

Valtellina“ (Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse).



Viele Gerichte sind Klassiker einer bestimmten Region, die man auf den Karten von deutsch-italienischen Restaurants nicht findet. Auch viele Nudelformen gibt es so nur in der Region, aus der sie stammen.

Bei jedem Gericht erfährt man etwas über seine Besonderheiten, Namensherkunft, Region oder Varianten. Meist erfährt man auch noch etwas über die Köchin und ihr Leben.

## Gestaltung

Das Buch wartet mit vielen Bildern auf, die entweder die köstlichen Gerichte oder deren Köchinnen zeigen. Dazwischen findet man Impressionen: die Ortschaften der Pasta Grannies, Portraits der nonne, Stillleben von Zutaten oder Bilder, die die Zubereitung bestimmter Gerichte veranschaulichen.

Das Papier ist matt, was dem Buch einen bodenständigen Look gibt und gut zum Inhalt passt.



Was mir besonders gefällt, sind nicht nur die regionaltypischen Rezepte, die von Meisterinnen ihres Fachs stammen und oft Generationen alt sind. Auch die persönliche Note mag ich gerne. Man erfährt etwas über die typischen Nudelformen der verschiedenen Regionen, über das Leben der Pasta Grannies und über die Bedeutung von Pasta und Essen generell für die Italiener.



Wer hat nicht auch ein Lieblingsgericht von Oma oder durfte ihren Geschichten von früher lauschen? In den Schulferien habe ich viel Zeit mit meiner Oma in der Küche verbracht und mit ihr gekocht und gebacken – diese Zeiten zählen zu meinen liebsten Erinnerungen in meiner Kindheit. Umso trauriger finde ich es, dass meine andere Oma, die noch viel lieber kochte und backte, all ihre Rezepte mit ins Grab genommen hat.

Solche Bücher wie „Pasta tradizionale“ sind eine Arche Noah für das alte Wissen der Generation unserer Großeltern, das uns verloren gehen könnte, wenn wir jetzt nicht daran denken, die

Rezepte zu lernen oder aufzuschreiben.

Wer Pasta und die italienische Lebensart liebt, wird auch dieses Kochbuch lieben!



Wer Lust hat, ein Exemplar zu gewinnen, darf gerne einen Kommentar unter diesem Beitrag hinterlassen. Schreibt mir einfach, wann und wo ihr das beste Pastagericht eures Lebens gegessen habt und was das war!

Morgen in einer Woche werde ich aus allen Kommentaren die Gewinnerin oder den Gewinner auslosen.

Ich wünsche euch viel Glück und habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

**Vielen Dank an dieser Stelle an den EMF Verlag für das Rezensionsexemplar und das Verlosungsexemplar!**

*Dieser Beitrag enthält unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchempfehlung*