

Kulinarische Lesung mit Larissa Bertonasco

„La nonna La cucina La vita“

Die wunderbaren Rezepte meiner italienischen Großmutter

Ganz Ligurien duftet nach meiner Kindheit. Meine Erinnerungen scheinen den Duft nach Meer und Holz, nach Rosmarin und Salbei, aber auch nach Mottenkugeln und Spiritus in sich eingeschlossen zu haben und wie einen Schatz zu hüten.

So kam ich auf die Idee, dieses Kochbuch mit den Rezepten meiner italienischen Großmutter, „La Nonna“, zu machen und darin auch meine Erinnerungen an Italien in Geschichten und Bildern festzuhalten. Das Buch entstand während eines mehrmonatigen Aufenthaltes bei meiner Nonna in Finale Ligure, welches an der ligurischen Küste zwischen Genua und der Grenze zu Frankreich liegt. In dieser Zeit verbrachte ich viele Stunden in ihrer Küche, wo sie mir die Kniffe und Tricks ihrer Rezepte erklärte und dabei Geschichten von sich und ihrem Leben erzählte.

So sind nun in diesem Buch viele einfache, ganz köstliche und altbewährte Gerichte versammelt, die ich im Alltag meiner italienischen Familie kennengelernt habe. Doch auch aufwändigere, delikate Festtagsrezepte fehlen nicht. Die Geschichten in dem Buch erzählen von meiner Nonna (la nonna), der Küche (la cucina) und dem Leben (la vita) – buon appetito!

Bei der kulinarischen Lesung wird ein 3-4 Gänge-Menü auf Grundlage der Rezepte aus dem Kochbuch gekocht. Zwischen den einzelnen Gängen lese ich jeweils ein paar der kurzen Geschichten vor, zeige Bilder, erzähle von der Entstehungsgeschichte des Buches und Anekdoten über meine italienische Familie.

Zwischen den einzelnen Gängen und den kleinen Lesungseinheiten bleibt den Gästen natürlich immernoch genug Zeit sich zu unterhalten, Getränke zu bestellen, rauchen usw..

Tipps für die Veranstaltung:

- Es hat sich bewährt mit der Veranstaltung nicht zu spät, ab ca. 19 Uhr zu beginnen. Gesamtdauer der Veranstaltung nach meiner Erfahrung ca. 4 Stunden
- Eine optimale Größe sind 25-30 Gäste, mehr als 40 Gäste wird schwierig, da mich alle sehen/hören können sollten. Schön ist es, wenn alle zusammen an einer großen langen Tafel sitzen, aber auch mehrere kleine Tische sind möglich.
- Preisvorschlag für das Menü (ohne Getränke): zwischen 35 und 45 Euro
Natürlich muss das jeder für sich selber kalkulieren, auch je nach Menü und Veranstaltungsort.
- Bei der Auswahl des Menüs kann ich gerne beraten. Schön ist es wenn es zur Saison passend abgestimmte Gerichte gibt.
- Es gibt auf Wunsch die Möglichkeit Siebdrucke und Bilder aus dem Buch auszustellen.
- Ein Büchertisch kann in Zusammenarbeit mit einer Buchhandlung oder direkt von mir organisiert werden.

Ungefährer Ablauf der Veranstaltung:

- Empfang (z.B. mit Aperitiv)
alle Gäste suchen sich ihre Sitzplätze und werden mit Getränken versorgt (ca. 30 Minuten)

- Begrüßung
Einleitung zu meinem Buch und Entstehungsgeschichte. Lesung von 2 Geschichten (ca. 15 Minuten)

- 1. Gang
VORSCHLAG: Antipastiteller - z.B. mit Frittata, gefüllten Zwiebeln, Peperonata, ital. Kartoffelsalat, Salami, Kapernäpfeln usw...

- Lesung
Erzählen, Lesung von 2-3 Geschichten (ca. 10-15 Minuten)

- 2. Gang
VORSCHLAG: Pasta oder Risottogericht nach Jahreszeit

- Lesung
Erzählen, Lesung von 3-4 Geschichten (ca. 15-20 Minuten)

- 3. Gang
VORSCHLAG: Putenrollbraten mit Ofengemüse

- Lesung
Erzählen, Lesung von 2-3 Geschichten, Abschluß (ca. 10-15 Minuten)

- 4. Gang
VORSCHLAG: Torta di cioccolato, Castellana

- Ausklang:
Café, Grappa, Zigarre etc ...
Verkauf und Signieren der Bücher

Finanzielles:

Veranstaltung in Hamburg: 250 €

Veranstaltung auswärts: Je nach Entfernung 300 - 350 € plus Fahrtkosten und je nach Ort evtl. Übernachtungskosten. Sonderkonditionen bei der Buchung mehrerer Veranstaltungen oder auch nach Absprache immer möglich.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt

Kontakt:

Larissa Bertonasco

Goldbekhof

Moorfuhrweg 9d

22301 Hamburg

Telefon +49 - 40 - 27 877 880

Mobil +49 - 173 - 202 60 95

www.bertonasco.de

