

Italien kulinarisch

Lesungen & kulinarische Abende mit Daniela und Felix Partenzi

Daniela und Felix Partenzi erzählen in ihren kulinarischen Lesungen anekdotenreich und mit viel Witz von ihrer italienischen Familie und der typischen, regionalen Küche Umbriens und der Marken. Zu atmosphärischen Fotografien berichten sie von ihren Recherche- und Reiseerlebnissen und fachsimpeln über Kochmethoden. Auf Wunsch können für eine Ausstellung auch Fotodrucke erstellt werden.



La Vita, la Pasta

Gerichte und Geschichten von Italienerinnen am Nudelholz

ISBN 978-3-8369-2166-4, EUR (D) 28.00 | EUR (A) 28.80 | SFr 35.60

Mamma macht Pasta. Hausgemachte Nudeln sind in Italien unverzichtbar. Vom Lago Maggiore bis ins sonnige Salento ist die Kunst der Herstellung und Zubereitung fest in Frauenhand. Daniela und Felix Partenzi haben sie in ihren Küchen besucht, ihnen über die Schulter geschaut, haben ihre herzerwärmenden Erlebnisse und die leckersten 70 Rezepte in diesem Buch

angerichtet.

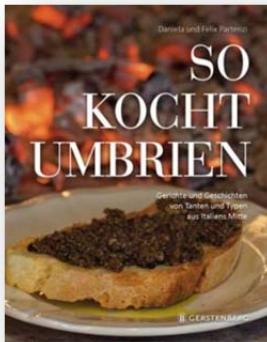


Brodetto für alle

Gerichte und Geschichten aus der Region Marken

ISBN 978-3-8369-2149-7, EUR (D) 26.00 | EUR (A) 26.80 | SFr 33.40

Die Marken sind ein Geheimtipp: Hier findet man Orte, an denen die Zeit stehengeblieben zu sein scheint, bewohnt von echten Originalen, die herrliche Speisen kochen. Daniela und Felix Partenzi haben sich auf einen Streifzug durch diese mittelitalienische Region begeben und Gerichte und Geschichten gesammelt, die bei jedem Italien-Fan das Herz höher schlagen lassen. Nach der Lektüre dieses Buches gibt es nur eines: Koffer packen und hinfahren und vorher den Kochlöffel schwingen!



So kocht Umbrien

Gerichte und Geschichten von Tanten und Typen aus Italiens Mitte
ISBN 978-3-8369-2122-0, EUR (D) 26.00 | EUR (A) 26.80 | SFr 33.40

Hinreißende Familienanekdoten und stimmungsvolle Fotografien entführen den Leser nach Umbrien, das grüne Herz Italiens. Mit viel Humor porträtiert Daniela Partenzi ihre Verwandten, die in dieser lieblichen Hügellandschaft leben: eigenwillige, erdverbundene Zeitgenossen, deren Leidenschaft in erster Linie dem Sammeln und Zubereiten von Lebensmitteln gilt. Und der Familie natürlich! Felix Partenzi fotografierte die köstlichen Rezepte, die seit Generationen im Kreis der Lieben kredenzt werden, deren Urheber und das schöne Umbrien.

Felix Partenzi ist nicht der Italiener in der Familie, eigentlich. Geboren 1970 im für Italiener absolut unaussprechlichen Quakenbrück, studierte er Kommunikationsdesign in Essen (Folkwang). Er hat als Hörspielregisseur gearbeitet, sich im Verlagswesen umgetan und macht als freiberuflicher Designer in Medien, Kultur und Werbung. Seit einigen Jahren gibt er sein Wissen als Kunstlehrer weiter. Häufig kann er dort seiner Leidenschaft, der Druckkunst nachgehen. Er hat eine riesige Sammlung von Stempeln und wäre als Kind gerne Postbeamter geworden. Jetzt ist er ein bisschen alles und der gründlichste Italiener in der Familie.

Daniela Partenzi ist die Tochter eines italienischen Kochs und einer deutschen Lehrerin mit gesundem Appetit. Geboren 1968 in Düsseldorf und bis auf ein Jahr im wilden New York der späten 1980er Jahre auch beruflich fest in Düsseldorf etabliert. Hier ist die Lokaljournalistin bekannt - als die Italienerin mit umbrischen Wurzeln. Nach Studium und Volontariat (in Düsseldorf!) war sie erst Zeitungsredakteurin und ist dann als freie Autorin zum WDR Fernsehen gegangen. Das Beste an der freien Mitarbeit ist die viele frei verfügbare Zeit, denn die wird für ausgiebige Aufenthalte in Italien gebraucht. Sobald die Schule für die Ferien schließt, packt sie Mann und Söhne mit Destination Trevi, Provinz Perugia.

Veranstaltungskonditionen

Kosten: Honorar n.V. zzgl. Anreise ab Düsseldorf und ggf. Übernachtung

Ihre Ansprechpartnerin im Gerstenberg Verlag:

Katrin Schaper, T 0 51 21 / 1 06-4 43, E katrin.schaper@gerstenberg-verlag.de