

**Daniela und Felix Partenzi:**

**La vita, la pasta. Gerichte und Geschichten von Italienerinnen am Nudelholz**

**Rezension - Von Dr. Viktoria Adam, Bremen**

„Pasta ist Leben.“ Mit dieser ebenso einfachen wie absoluten Aussage beginnt das Vorwort des Kochbuches „La vita, la pasta“ von Daniela und Felix Partenzi, das 2020 im Gerstenberg-Verlag erschienen ist. Neben 55 Rezepten präsentiert der Band zahlreiche großformatige Fotografien von Felix Partenzi, die sowohl die Pasta-Gerichte und deren Zutaten, als auch italienische Landstriche eindrucksvoll in Szene setzen. Was das Kochbuch darüber hinaus zu etwas Besonderem macht, sind acht Kapitel, in denen das Autorenpaar italienische „pastaiole“ (Pasta-Produzentinnen) und ihr Handwerk vorstellt. Bewusst haben sich die Partenzis entschieden, ein „Frauenbuch“ (15) zu verfassen, denn ihre These lautet: „Abgesehen von den Profis, einigen Küchenchefs im Fernsehen und wenigen modernen jungen Männern, ist die hausgemachte Pasta reinstes Weiberwerk, egal, wohin man kommt.“ (15) Da die Gleichberechtigung in der Kunst des Pastaherstellens noch nicht angekommen zu sein scheint, versteht sich das Buch als eine Hommage an die Küchenmeisterinnen, die leidenschaftlich, gut und gerne Pasta kreieren.

Bei der Lektüre der Texte über die „pastaiole“ fällt vor allem auf, dass das Zubereiten der Teigwaren eine Familientradition ist, die von Generation zu Generation, von Frau zu Frau weitergegeben wird. Ada aus dem Salento hat die Kunst des Pasta-Machens ebenso von ihrer Mutter gelernt wie Giuliana aus Umbrien, deren Nudelholz ein Erbstück ihrer Schwiegermutter ist. Pina aus der Molise bereitet Pasta am liebsten in Gesellschaft zu, während Chiaras Familienbetrieb in Lari bei Pisa in der Toscana, bestehend aus acht Familienmitgliedern, täglich beachtliche tausend Kilogramm Pasta herstellt. Pasta, so ist schnell klar, verbindet. Pasta schweißt Familien zusammen. In der Produktion von Pasta steckt viel Herzblut und jede Menge Liebe. Pasta ist überdies Genuss und Glück, wie die Fotografien der strahlenden Frauen im Bildband suggerieren.

Verbindet das Gemeinschaftsgefühl die biographischen Skizzen der Pasta-Köchinnen, so gibt es natürlich auch Unterschiede zwischen den Frauen und ihrer Haltung gegenüber den Nudeln. Diese bestehen in den Zutaten, die sie dem Teig beimischen, in ihren Lieblingssorten und der Lieblingssauce. Giuliana aus Umbrien gibt Öl zum Teig, Gina aus Spoleto verwendet eigens eine spezielle historische Weizensorte. Ada produziert am liebsten Maccheroni, Cinzias Spezialität sind „ruzzole“, eine Sellerierolle, die sie vor allem zum jährlichen Fest der Sellerie in der Taverna Castello in Trevi in Umbrien zubereitet. Chiara hingegen bevorzugt „fusilli“, Gina im Herbst Kürbisgnocchi. Und die Sauce, der „sugo“? Bei Ada kommen Tomaten und Minze auf den Tisch, Annalisa aus Matrice in der Molise liebt Wirsing im Winter und Rucola mit Ricotta im Sommer. Pina mag am liebsten den „sugo classico“ aus Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Tomaten. Je nach „gusto“ (Geschmack) wandelt Pasta also in den kundigen Händen der „pastaiole“ die Form, verändert sich im Laufe der Jahreszeiten und variiert von Region zu Region, was die Ingredienzien angeht. Die beste Voraussetzung für gelungene Pasta hat man indes, laut Annalissas Mann, an der Küste, denn da weht die „brezza“ (Brise), die der Nudel das gewisse Etwas verleiht.

Neben den biographischen Schlaglichtern, welche die Texte von Daniela Partenzi auf die italienischen Pasta-Frauen werfen, machen die umfangreichen Rezepte und die ästhetischen Fotografien von Felix Partenzi Appetit auf Pasta, und zwar nicht auf die

abgepackten Nudeln aus dem Supermarkt, sondern auf frische, hausgemachte Teigwaren. So lädt das Kochbuch mit detaillierten Anleitungen dazu ein, selbst einmal das Mysterium des Pasta-Machens zu ergründen. Haben Sie Lust, das Nudelholz zu schwingen? Dann wissen Sie, was zu tun ist. Buon appetito!



**Ausgabe:**

Daniela und Felix Partenzi: La vita, la pasta. Gerichte und Geschichten von Italienerinnen am Nudelholz. Hildesheim: Gerstenberg 2020.

ISBN: 978-3836921664