

Feine Pasta, gekocht nach historischen Rezepten

Liliane Turmes

In Zusammenarbeit mit der Camera di commercio italo-lussemburghese, der Accademia italiana della cucina und der jungen italienischen Vereinigung Associazione congusto wird der aus Sizilien stammende Chefkoch Giovanni Vaccaro, Küchenmeister im Gastro-Tempel Oro & Argento des Sofitel-Hotels, ab dem kommenden 16. Februar ein ganz besonderes Menü ausarbeiten.

LUXEMBURG - Der Startschuss fällt wie erwähnt am Montag, einige Minuten vor 19 Uhr im Konferenz-Saal „Romeo“ des oben genannten Hotels.

Die junge, in italienischer Oenogastronomie spezialisierte Journalistin Oretta Zanini De Vita, welche extra am Tag zuvor aus Dantes Heimat anreist, wird als Erstes einen Vortrag über die Geschichte der italienischen Nudeln, sprich der Pasta, halten.

Und da die Frau eine Koryphäe



Foto: Liliane Turmes

Sie werden nach alten italienischen Rezepten kochen

INFO

Wer am Montag, 16. Februar beim Profi-Vortrag und dem anschließenden Essen dabei sein will, sollte sich bei der Camera di commercio italo-lussemburghese unter der Telefonnummer 45 50 83-1 anmelden.

auf ihrem Gebiet ist und bereits Bücher über das Thema publiziert hat, unter anderem ein Lexikon, wo an die 400 verschiedene Sorten Pasta – alle selbstverständlich aus Italien – beschrieben werden, scheint der historisch-kulturelle kulinarische Abend ganz amüsant zu werden.

Auf Fragen, ob Pasta eine italienische Erfindung ist oder aus

Nordafrika importiert wurde, welche Rolle Marco Polo bei der Verbreitung dieses populären Nahrungsmittels gespielt hat, gibt es präzise Antworten.

Und nach dem Vortrag wissen alle Beteiligten auch, ob man Pasta immer „al dente“ gegessen hat.

Mit von der Partie sind auch Vertreter der Vereinigungen so-

wie Spezialisten der Pastificio Fontaneto aus Piemont und der Pastificio Benedetto Cavalieri aus Novara.

Fünfgang-Menü

Der interessanteste Teil des Abends findet im Restaurant Oro & Argento statt, wo ein Fünf-

gang-Menü (Nur Pasta) nach historischen Rezepten gekocht, und nach zeitlich erstmals in Italien verbreitetem Muster aufgetragen wird.

Die ältesten bekannten Nudelarten werden zuerst serviert, dann folgen weitere Gerichte mit immer jüngerem, erstmaligem Erscheinungsdatum; vom Mittelalter bis hin ins 19. Jahrhundert.