

Willkommen zu meinen Ess- und Trinkgewohnheiten. Wo auch immer ich bin, gilt mein Interesse diesen. Ich fahre für frische Kalbsleber, Fleisch und Wurst quer durch die Stadt zu meinen Lieblingsmetzgern, zu bayerischen Seen um Renken oder gar deren Leber zu bekommen und für Wachteln, Tauben, Hühner und Gemüse zu verschiedenen Wochenmärkten. Hierbei wünsche ich mir Begleitung.

ESSEN UNTERWEGS

Di che pasta siamo?

Von Petra am 29. Oktober 2014



Feines Design kombiniert mit ebenso feinen Speisen und Getränken

So bezeichnet sich eine weltweit von Boffi veranstaltete Reihe von kulinarischen Abenden mit ausgewählten italienischen Produzenten von großartigen Lebensmitteln und Getränken.

In München verwandelte sich nun der Show-Room in der Nymphenburger Strasse für die 10. Veranstaltung in einen gemütlichen Ort, wo Käse aus unterschiedlichen Regionen, verschiedene Weine, bester Balsamico und Öle, Nudeln von Benedetto Cavaliere und Schinken probiert werden konnte, getrunken wurden Craft Bier und Wein aus den schönen Gläsern von Zafferano, die Craft Biere machen sich ungewohnt gut in den bunten Gläsern.

Ausgesucht von Paola Barzano, hier können alle **di che pasta siamo?** Abende und Produzenten nachgelesen werden.

Aus der offenen Küche kamen herbstliche Gerichte, gekocht von Deborah Corsi, Küchenchefin im in der Toscana gelegenen **La Perla del Mare**: Okotopusame mit Balsamico in gebratenen Schinken gewickelt, Risotto mit Gorgonzola, Safran und Honig, Penne in würzigen Tomatensoße, Pizza wurde gebacken von **Paolo Aggio – Le 5 Stagioni**, toll auch mit Käse und Trüffel.

Ich habe noch eine kleine Auswahl an Olivenölen von **Pruneti** und Benedetto Cavaliere's Nudeln, die mir Andrea Cavallieri nach der Veranstaltung mitgegeben hat.

Ein schöner Abend, mir hat die Beschäftigung mit den feinen italienischen Produkten viel Freude gemacht.



Der Mut Anderer.de

ÜBER MICH



Ich bin Petra Hammerstein, zwischen den Mahlzeiten führe ich unseren Familienbetrieb, das Antiquariat Hans Hammerstein in der Münchener Türkenstrasse. Mein Interesse gilt dem Essen und vom Mut anderer möchte ich erfahren.

MEIST GELESEN

- **Rezepte**
- **Meiner Oma's Blumenkohl mit Semmelbrösel**
- **Tomatennudeln - Ein Gericht aus der Kindheit**
- **Asiatisch marinierte Rippchen vom Grill**
- **Tantris Natural Winebar**
- **Tantris. Eine kulinarische Legende**
- **Gebratene Salsicca & getrocknete Tomaten auf Salat**
- **"Oide" Wiesn und "normale" Wiesn**
- **Grüner Spargel, Sommertrüffel und Cappelini**
- **Rippchen vom Kitz**

JÜNGSTE KOMMENTARE

- **Thomas Biedermann:** Moin, Petra, Du schreibst „leicht...“
- **Peter:** Schaut wirklich lecker aus. Habe zur Zeit leider...
- **Ludwig:** Das Rezept-Hefli »Wintergemüse« gibt es zum...
- **Alexa:** Oh ja, auf dem Viktualienmarkt waren wir auch. Und...
- **Alexa:** Liebe Petra, vielen Dank für diesen Tipp. Ich war...

TEILEN

