

Veranstaltungen

Autos und Design

29. MÄRZ, TURIN

Die Ausstellung des m.a.x. museo von Chiasso *Auto che passione! Interazione fra grafica e design*, die Ende Januar zu Ende ging, geht nun im Museo Nazionale dell'Automobile MAUTO in Turin (Corso Unità d'Italia 40) weiter. Rund 30 Werke – Werbepлакate und Flyer – sind ausgestellt, darunter auch Illustrationen und sechs Gefährte, welche die Geschichte des Car Designs aufzeigen. Das Museum ist am Montag von 10.00 bis 14.00 Uhr und von Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 19.00 Uhr offen. Eintritt 12.- Euro. www.museoauto.it, Tel. +39 011 677 666.

Hommage an da Vinci

2. APRIL, MAILAND

Der 48-jährige Künstler Lorenzo Puglisi, der in Bologna lebt und arbeitet, stellt seine Werke in der Sacrestia del Bramante der Basilica von Santa Maria della Grazie in Mailand (Via Caradosso 1) aus. Eröffnet wird die Ausstellung, die dem 500. Todesjahr von Leonardo da Vinci gewidmet ist, am kommenden Dienstag, 2. April, um 18.30 Uhr. Mit *Il Grande Sacrificio* (das grosse Opfer) lässt er sich vom "Letzten Abendmahl" inspirieren und hat diesem Meisterwerk sechs zusammenhängende Werke gewidmet. Die Ausstellung ist von Dienstag bis Sonntag von 15.00 bis 19.30 Uhr bei freiem Eintritt geöffnet, bis zum 28. April. [www.fondazionecrocevia@gmail.com](mailto:fondazionecrocevia@gmail.com), Tel. +39 392 81 39 491.

Pop-Art-Ausstellung

3. APRIL, MAILAND

Nächsten Mittwoch um 18.30 Uhr wird die Ausstellung "Milano Pop" zur Pop Art im Mailand der 60er und 70er Jahre in den Ausstellungsräumlichkeiten des Palazzo Lombardia in Mailand (Via Galvani 27, Sitz der "Regione") eröffnet. Die Ausstellung zeigt rund 50 Werke, darunter einige unveröffentlichte, der Mailänder Hauptvertreter der Pop Art. Neben den ausgestellten Werken gibt es einen Dokumentarfilm und Interviews der Künstler zu sehen. Gratisführungen am 9. und 23. Mai um 19.00 Uhr (Anmeldung obligatorisch: milanopop@f16arte.it). Die Ausstellung ist von Montag bis Freitag von 11.00 bis 19.00 Uhr und am Wochenende von 15.00 bis 19.00 Uhr bei freiem Eintritt zugänglich, bis 29. Mai. An Ostern, Ostermontag, 25. April und 1. Mai geschlossen. Informationen: siehe Mailadresse.

Jazz Festival

4.-7. APRIL, MORTARA (PV)

Klein aber fein ist die 6. Ausgabe des Jazz Festival Città di Mortara bei Pavia. Das Auditorium ist Austragungsort, dargeboten werden unterschiedliche Arten von Jazz. Der Startschuss fällt am Donnerstag, 4. April, um 21.00 Uhr mit der Latin-Gruppe "Linea Y Trece" und einer multiethnischen Musikreise, gefolgt vom Quartett mit dem Gitarristen Max Gallo und den Musikstücken der 50er Jahre, die zusammen mit dem Saxofon-Spieler Emanuele Cisi dargeboten werden. Die Tickets kosten 12.- Euro (Do, Fr, Sa), 5.- Euro (So), alle Abende 32.- Euro. Sie können in der Libreria *Le mille e una pagina* (Corso Garibaldi 7, Tel. +39 0384 298493, info@lemilleunapagina.com) besorgt werden. www.jazzfestivalcittadimortara.it.

Festival der Kreativität

6. APRIL, PARMA

Ausstellung, Installationen und sonstige Veranstaltungen gehören zum Festival der Kreativität "Parma 360 – Festival della creatività contemporanea", das vom 6. April bis zum 19. Mai zum vierten Mal stattfindet. Heuer steht es ganz im Zeichen Leonardo Da Vincis. Nach mehr als 50 Jahren öffnet auch die "Antica Farmacia di San Filippo Neri" wieder ihre Pforten und zeigt vom 6.-29. April die Werke des apulischen Künstlers Giuseppe Ciraci und vom 4. bis 26. Mai jene von Alice Padovani aus Modena. Im Innenhof der Apotheke steht die enorme Installation *Il Gioco è il tempo* von Paolo Mezzadri. Auch das Museo d'Arte Cinise ed Etnografico sowie das Ape Parma Museo zeigen Ausstellungen. www.parma360festival.it.

Die Form des Wassers

BIS 26. APRIL, COMO

Derzeit läuft bei der Handelskammer in Como die Fotografieausstellung *La Forma dell'acqua. Quattro storie di Lago* (Die Form des Wassers. Vier Seegeschichten) mit Geschichten aus Fotografien, Emotionen, Erinnerungen, Fantasien und Kreativität. Etwa der Blick von Tremezina auf den Comersee mit tiefblauen Farbnuancen und Booten, die auf dem See tuckern. Die Ausstellung an der Via Parini 16 ist bei freiem Eintritt Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 8.45 bis 12.15 Uhr geöffnet und am Mittwoch von 8.30 bis 15.30 Uhr. www.comcam.com.gov.it, Tel. +39 031 256 111.

“DAS GEHEIMNIS GUTER KÜCHE? EINFACHHEIT!”

von Sarah Coppola-Weber

Sie kocht, fotografiert oder bloggt: Laura Adani hat ihre Leidenschaften zum Beruf gemacht und schreibt als Foodbloggerin Rezepte, die sie kocht und ablichtet. Und setzt auch die Erzeugnisse von Lebensmittelherstellern ins rechte Licht oder fotografiert die Kochkünste von Spitzenköchen für Bücher.

Laura Adani, wie sind Sie dazu gekommen, als Foodbloggerin und -fotografin zu arbeiten?

Nach einem Sprachenstudium arbeitete ich in einer Immobilienagentur und eröffnete 2008 aus purer Leidenschaft am Kochen meinen Blog. Ein Foodfotograf aus Mailand wurde auf mich aufmerksam, ermunterte mich mit den Worten "ein Fotograf ist gut, wenn er Talent hat", coachte mich fortan und sagte, ich solle mein Hobby zum Beruf machen.

Damals waren Blogs noch rar gesät und die Konkurrenz schlief noch. Wie hat sich das in den letzten Jahren geändert?

Wir waren alle etwas naiv. Mit den schnelleren Sozialen Medien, insbesondere Facebook, wurden Blog-Posts plötzlich weniger rege kommentiert. Dennoch sind unzählige Blogs entstanden, allen voran Foodblogs. Viele kommen aber zu gekünstelt und konstruiert daher. Ein Blog muss persönlich sein. Jetzt ist die Blog-Ära im Umbruch, die Spreu wird vom Weizen getrennt. Nur echte Blogs überleben.

Welches sind die schönsten Seiten Ihres Berufes?

Ich liebe es, ein Set aufzubauen, das richtige Licht zu finden, die passenden Stoffe, Objekte und Farben zu wählen. Das Bild entsteht schon, bevor ich mich an den Kochherd stelle, nämlich dann, wenn ich ein Rezept eingehend studiere.

Was, wenn ein Rezept misslingt?

Das Rezept muss man kennen. Wenn nicht, muss man es einmal nur für sich kochen und dann in Einzelteile zerlegen. Das heisst: die einzelnen Zutaten separat kochen und dann zusammenstellen, damit das Ganze auf den Bildern schön aussieht.

Worauf müssen Sie sonst noch achten beim Fotografieren?

Die Teigwaren, das Fleisch und der Fisch werden etwas weniger lange gekocht, das Gemüse ebenfalls nur kurz, damit es die Farbe nicht verliert. Apropos Farbe: Die Teigwaren werden ohne Salz gekocht und man gibt ihnen einen Hauch Safran bei, damit sie schön gelb aussehen.

Aber man kann alles noch essen, oder?

Ja, auf jeden Fall. Meine Fotografien sind authentisch. Handel- und Werbebilder sind indes gestellt, die abgelichteten Gerichte nicht essbar. Aber ich esse alles, was ich koche.

Worin unterscheidet sich Foodfotografie von anderen Arten von Fotografie?

Die Aufmerksamkeit für die Objekte ist dieselbe. Ich arbeite auch mit Linien, Kurven und Punkten, nur sind diese auf einen sehr kleinen Raum konzentriert. So habe ich die Kontrolle über alles, über jeden Krümel. Nichts ist unbeabsichtigt.

Das tönt sehr zeitintensiv...

Ja, das ist es. Oft habe ich eine Idee für ein Set, wähle die Farben, Stoffe und Teller, und werfe dann wieder alles über den Haufen, weil es mich nicht überzeugt. Mehr als zwei Rezepte pro Tag, inklusive Bild, schaffe ich nicht.

Die Rezepte schreiben Sie ja oft selber. Woher nehmen Sie die Inspiration?

Oft aus unserer Familientradition. Ich bin in einer grossen Familie aufgewachsen, wir waren vier Kinder und meine Mutter kochte immer; sogar zum Zvieri servierte sie Leckereien. Sie steht auch heute noch, mit 85, am Herd. Auch entwickle ich Gerichte weiter, die mir schmecken. Für mein Konfitürenbuch verband ich die Marmeladen mit Gewürzen. Und für das Scho-



Mit Liebe zum Detail: Laura Adani rückt jede Speise ins rechte Licht



koladen-Kochbuch habe mich mit der toskanischen Traditionsküche beschäftigt, denn das *Cinghiale in Dolceforte* ist ein Florentiner Rezept mit Essig, kandierten Früchten und geräucherter schwarzer Schokolade.

Welches Gericht gelingt ihnen am besten?

Meine emilianische Nonna bereitete zu Weihnachten immer die *Cappelletti in brodo* zu (eine Art Tortellini-Suppe, Anm. der Verfasserin). Seit einigen Jahren koche ich sie, doch meine Nichten und Neffen sagten immer, dass diejenigen der Nonna besser schmeckten. Erst dieses Jahr habe ich die Nonna übertrumpft.

Es wird wohl schwierig sein, Sie zum Essen einzuladen?

Nein, überhaupt nicht! Ich bin sehr neugierig und freue mich, andere Gerichte zu kosten. Zudem bin ich von Leuten umgeben, die sehr gut kochen. Wohl aber lege ich ein Augenmerk auf gute Zutaten.

Ist Ihnen je ein Fehler in der Küche unterlaufen?

Nicht direkt, aber: Um gut zu kochen, braucht man Zeit. Und man muss mit dem Kopf bei der Sache sein, auch wenn man ganz Einfaches zubereitet. Nach dem letzten Buch war ich so ausgelagert, dass ich mir eine dreiwöchige Auszeit gönnte, in der ich nur sehr simple Dinge wie Dampfgemüse auftischte. Doch dann kam die Lust am Kochen zurück. Das Geheimnis der guten Küche ist die Einfachheit. Einfache Gerichte erleiden einem nie. Was aber nicht heisst, dass diese keinen Einsatz verlangen.

Haben Sie Lieblingslieferanten, bei denen Sie einkaufen?

Ich wohne auf dem Land und habe einen Gemüse- und Früchteverkäufer in meiner Nähe, der mir gerne mal etwas Spezielles besorgt, wie einen frisch geernteten Blumenkohl mit langen Blättern für ein Bild. Wenn ich besondere Teigwaren oder Gewürze brauche, schaue ich manchmal auch im Internet nach.

Was würden Sie nie kochen?

Tauben, Vögel oder Insekten kämen bei mir nie auf den Tisch. Auch bei Lamm bin ich vorsichtig, ich verzichte an Ostern darauf.

Apropos Ostern: Was für einen Tipp hätten Sie für unsere Leser auf Lager?

Statt Lamm zu kochen, könnte man auf Meerestiere umsatteln, etwa Venusmuscheln mit Spargeln. Das ist leicht und elegant zu präsentieren. Auch im Ofen gebackener Fisch in Salzkruste ist eine Option.

Was kommt bei Ihnen an Ostern auf den Tisch?

Ich koche gerne für Familie und Freunde, und heuer möchte ich ein Couscous zubereiten mit auf verschiedene Arten gekochtem Gemüse. Dazu Voressen oder ein Curry sowie ein Kirchererbsen-Humus, denn ich liebe Kirchererbsen.

Zur Person

Laura Adani (1966) ist mit drei Geschwistern in Massa (Toskana) aufgewachsen. 2008 verband sie ihre Leidenschaften, das Kochen und das Fotografieren, miteinander und machte sie zum Beruf. Sie arbeitete mit der Zeitschrift "A Tavola" zusammen, leitete Fotografie-Workshops und hat bereits fünf Bücher herausgegeben, zwei in Kooperation mit Sternköchen, drei in Eigenregie: 2017 "Le stagioni del cioccolato" zum Thema Schokolade, 2018 "Vi presento il Chutney" zu Chutneys und "Il brodetto mon amour" über Suppen. Sie fotografiert auch für Lebensmittelhersteller wie die Milchfirma Granarolo oder Riso Scotti. Neben dem Kochen, Fotografieren und Essen macht sie täglich Yoga und strickt. Laura Adani ist verheiratet und lebt in Montignoso bei Massa. <http://iocomesono-pippi.blogspot.it>