Pressemitteilung

Ein Buch von Patrizia Fontana in Zusammenarbeit mit dem Echtzeit Verlag.

In der Küche mit der Pastakönigin von Zürich.
Über 100 Rezepte aus Norditalien von Patrizia Fontana.

Patrizia Fontana: **La Mia Cucina**
Mit Fotografien von Aron Erdohati, Illustrationen von Tamàs Furedi, und einem Vorwort von Katja Früh.
Gebunden, 284 Seiten, 48 Franken, 46 Euro.

Sie gilt als «Queen of Pasta»: Patrizia Fontana betreibt seit über dreissig Jahren einen italienischen Feinkostladen mit eigener Pastamanufaktur in Zürich. Ihre Ravioli mit hauchdünnem Teig, Nudeln, Lasagne, Gnocchi sowie die hausgemachten Saucen und Desserts sind stadtbekannt und stehen in namhaften Restaurants auf der Karte.

Die leidenschaftliche Köchin gibt nun ihr ganzes Wissen sowie über hundert ihrer langerprobten Rezepte preis. «La Mia Cucina» versammelt Eigenkreationen und interpretiert geläufige Gerichte neu. Fontanas Kochphilosophie ist leicht verständlich, unkompliziert zum Nachkochen und soll immer auch dem individuellen Geschmack gerecht werden. Bei den Zutatenmengen darf es daher je nach Gusto mal mehr oder mal weniger sein.

Patrizia Fontana wurde 1956 in Aarau geboren. Beide Eltern stammen aus Norditalien. Die ersten Jahre ihrer Kindheit verbringt sie bei den Grosseltern in Pacengo am Gardasee. Als sie schulpflichtig wird, holen sie ihre Eltern wieder zurück in die Schweiz. Zu Hause wird italienisch gesprochen und gekocht. Sie absolviert die Handelsmatura und arbeitet anschliessend in der Gastronomiebranche in unterschiedlichen Positionen. Zudem erlangt sie das Wirtepatent, und nach einer Stage in der «Antica Locanda al Cappello» im oberen Veneto, wo sie mit antiken italienischen Rezepten und Techniken in Berührung kommt, eröffnet sie ihre eigene Pastamanufaktur und Feinkostladen in Zürich. Ein weiteres Geschäft «La Fontana» führt sie seit 2019 zusammen mit ihrer Tochter Olivia ebenfalls im Kreis 6.

Medienkontakt und **Interviewanfragen:**
Patrizia Fontana, pat.fontana@me.com