

Pressetext

Echt sizilianisch kochen

Ich zeig euch wie!



Antipasti, Primi, Secondi e Dolci

Siziliens Zauber präsentiert sich dem Besucher in einer Kulisse jahrtausendealter Städte, in smaragdblauen Buchten und in einer Küchenkultur, die so vielseitig wie einzigartig ist. Araber, Nordafrikaner, Griechen, Franzosen und Italiener haben in der abwechslungsreichen Historie ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. So entwickelte sich aus der einst einfachen Landarbeiterküche eine spannende und abwechslungsreiche mediterrane Spezialitätenküche.

Marinella Sammarco wurden die Geheimnisse der sizilianischen Küche mit in die Wiege gelegt: Die bekannte Köchin ist in Piazza Armerina mitten im Herzen von Sizilien geboren. Schon früh wollte sie mit dem Großvater aufs Feld und Oma Maria dabei zusehen, was man aus eigenen Oliven, Tomaten, Auberginen, Artischocken, Feigen, Pistazien sowie frischen Kräutern zusammen mit Olivenöl, Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch vom Markt zubereiten kann. Marinella, heute Spitzenköchin mit Restaurant in Stuttgart, hat sich diese Traditionen

fest bewahrt, ohne sich aber dem Zeitgeist der modernen sizilianischen Küche zu verschließen. So kombiniert sie beides mit Leidenschaft, Leichtigkeit und Intuition, ob aromatische sizilianische Pasta-Gerichte, raffinierte Secondi piatti oder die unwiderstehlichen sizilianischen Dolci. Auch in Sachen Gastfreundschaft bleibt sie ganz ihren sizilianischen Wurzeln treu: Kochen muss gut vorbereitet und immer noch einfach genug sein, damit viel Zeit für Familie und Gäste bleibt.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-203-2

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

224 Seiten, Format 19 × 24 cm,

158 Fotos, gebunden

Text: Marinella Sammarco, Natascha Ziltz

Fotografie: Valerie Hammacher

Erscheint am 19.03.2021



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download im Pressebereich unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 02103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**