

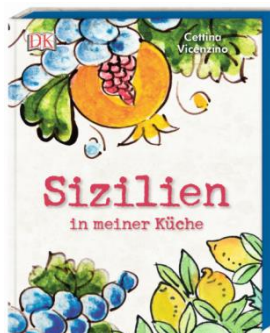


Presseinformation

# Cettina Vicenzino

## Sizilien in meiner Küche





**Cettina Vicenzino**  
**Sizilien in meiner Küche**

240 Seiten

ISBN 978-3-8310-3727-8  
EURO 28,00 [D] / 28,80 [A]  
Erscheinungstermin: 26.08.2019

Cettina Vicenzino, waschechte Sizilianerin, entführt die Leser in ihrem neuen Buch auf ihre geliebte Heimatinsel. Sie erzählt von ihrer Reise in alle neun Provinzen und auf die Äolischen/Liparischen Inseln, von den Menschen, die sie dort kennengelernt hat, von den Produkten, die sie probieren durfte und von ganz besonderen Erlebnissen. Dazu hat sie auf 240 Seiten 70 klassische und neue Rezepte vereint, die sowohl die sizilianische Bauern- als auch Sterneküche abbilden.

Kapern, Zitronen, Mandeln und Fisch – das einzigartige sizilianische Klima macht diese Produkte dort so unwiderstehlich und die lokale Küche zu dem, was sie ist: Frisch, ursprünglich und gesund. Sie orientiert sich an der Erde und am Meer, an dem, was die Natur seit Jahrhunderten zu bieten hat. Viele Produkte werden frisch aus der Wildnis gepflückt und gefangen. Die Vulkanerde und die Ursprünglichkeit im Umgang mit Erde und Meer machen die Küche besonders reich an Vitaminen und Mineralien. Was den einzigartigen Geschmack ausmacht, sind nicht zuletzt die Inselbewohner selbst. Sie sind Meister in der Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen und verbinden das Beste aus der italienischen und der arabischen Küche.

Das Buch unterteilt sich ganz klassisch in die Kapitel Primi, Secondi, Piatto Unico, Intermezzo, Dolci und Bevande – Getränke – ein. Klassische Pasta mit Frühlingsgemüse finden sich hier ebenso wie gedünsteter Degenfisch mit Tomaten, gefüllte Ofen-Artischocken, Ricotta-Klößchen in Orangentomatensauce, Frittierte Favabohnen, Mandel-Pistazien-Gebäck und fruchtige Mandelmilch mit dem Aroma grüner Zitrone. Sonderthemen wie Streetfood, Süß und sauer, die Mandel, die Aubergine oder Wein runden die kulinarische Reisebegleitung ab.

„Sizilien in meiner Küche“ präsentiert verschiedene Protagonisten von jung bis alt, die wiederum ihre typischen Rezepte von der Pasta alle Norma bis zu Schwertfisch-Involtini zum Leser nach Hause bringen. Die mehr als 380 farbigen Fotografien aus allen Provinzen machen das Buch zu einem wunderschönen Kochbuch, das einen von Meer, Sonne und dem nächsten Urlaub träumen lässt.



## Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung  
© Dorling Kindersley Verlag, Rezepte, Texte, Fotografie: Cettina Vicenzino

### PRIMI:



S. 24-25: Pasta alla Norma



S. 26-27: Sformatini di anelletti



S. 48-49: Ravioli con radicchio,  
ricotta e mortadella

### SECONDI:



S. 64-65: Sarde a beccafico  
alla palermitana



S. 68-69: Pesce spada con  
Malvasia delle Lipari



S. 82-83: Polpette dolci



S. 84-85: Salsiccia al forno con  
patate





**PIATTO UNICO:**



S. 92-93: Caponata con uova sode e sarsa di San Birnardu



S. 94-95: Sarsa di San Birnardu



S. 108-109: Polpette di ricotta col sugo al profumo d'arancia



S. 112-113: Mafaldine con agnello e zucca all'agrodolce alla menta



S. 122-123: Arancini con tonno e melanzane

**INTERMEZZI:**



S. 142-143: Fave fritte



S. 160-161: Insalata di zucchine



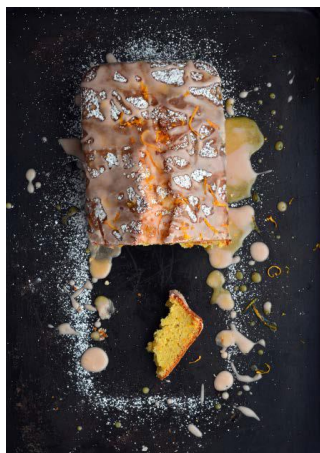
S. 172-173: Insalata di arance con pecorino e olive nere



**DOLCI:**



S. 184-185: Biancomangiare alla ricotta



S. 204-205: Pan d'arancio



S. 210-211: Cannoli con crema di Carciofi

**BEVANDE:**



S. 220-221: Latte di mandorla al limone verde



## Autorenfotos

Abdruck frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Joachim Kummerer



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2



Autorenfoto 3

## Über Cettina Vincenzino

Cettina Vincenzino, geboren in Sizilien, lebt seit 1972 in Deutschland. Ihre Eltern betrieben ein italienisches Restaurant in Köln, in dem sie von klein auf mit in der Küche stand. Heute lebt ihre Familie wieder auf Sizilien, wo sie jedes Jahr mehrere Wochen verbringt. Cettina arbeitet als Fotografin, Kochbuchautorin, Rezeptentwicklerin und Foodstylistin und hat schon zahlreiche Bücher veröffentlicht – stets zu ihrem Herzensthema Italien. Im Jahr 2017 erhielt sie mit ITALIA die Auszeichnung „Bestes italienisches Kochbuch der Welt“ (Gourmand World Cookbook Awards). Seit 2015 schreibt sie regelmäßig eine Kolumne in der „So is(s)t Italien“.



## Kontaktinformationen

### DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer  
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-241  
natalie.knauer@dk-germany.de  
Arnulfstraße 124, 80636 München

Claire Banzer  
Junior PR Manager  
Telefon: 089-442326-243  
[claire.banzer@dk-germany.de](mailto:claire.banzer@dk-germany.de)  
Arnulfstraße 124, 80636 München

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Weitere Kochbücher und mehr finden Sie unter [www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de).  
Instagram, Facebook & Youtube: **@dkverlag**

### Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.