



18.01.2008

NEWSLETTER_01/2008

JETZT NEU! **CUCINA CASANUOVA** – DAS KOCHBUCH VON ULLA BESANÇON



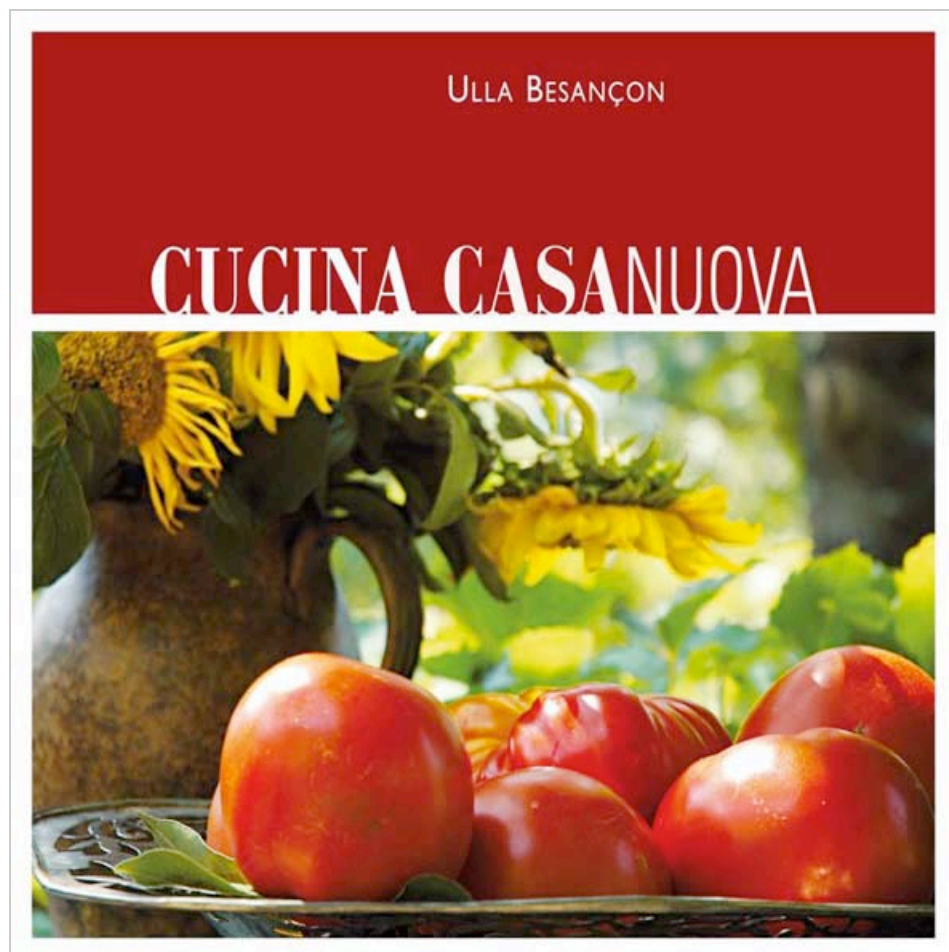
Gnocchi al pesto di basilico, Farfalle agli agrumi, Verdure al forno, Coniglio in umido – all das schmeckt unvergleichlich auf der Terrasse der Locanda Casanuova.

Wer allerdings die Zeit zwischen den genussreichen Ferien bei der Familie Besançon kulinarisch überbrücken möchte, kann nun in seiner eigenen Küche, sei es in Bremen oder Berchtesgaden, den Zauber der Toskana entfalten, genauer gesagt den Zauber der **Cucina Casanuova**. So lautet der Titel des ersten Kochbuchs von Ulla Besançon, das gemeinsam mit ihrem Mann Thierry, der die appetitanregenden Fotos geschossen hat, und der Münchner Redakteurin Petra Pintscher im Eigenverlag entstanden ist.

Die Rezepte sind leicht und verständlich geschrieben. Mit vielen Tipps und kurzen Einführungstexten lüftet Ulla Besançon so manches Küchengeheimnis. Es ist eine einfache, erdverbundene toskanische Küche, kreativ verändert und von einer Vorliebe für Zitrusfrüchte und sizilianische Spezialitäten beeinflusst. Oft reichen wenige, aber sehr gute und frische Produkte aus der Region, in der man lebt, um schnell und ohne großen Aufwand auch für Gäste ein feines Menü zu zaubern. Ein knackiger Salat, vollreife Tomaten für einen leckeren Sugo, eine Handvoll duftender Kräuter. Ganz einfach. Ulla Besançons Küche ist vielfältig und ausgewogen.



Der Wechsel der Jahreszeiten bestimmt den Speiseplan der Locanda und deshalb ist dieses Kochbuch auch ein kulinarischer Führer durch das Jahr geworden. Einführende Kapitel und Reportagen über die Familie, das Haus und die Landwirtschaft geben viel Preis von der Philosophie – der Schönheit des Einfachen, der *Bellezza della Semplicità*.



Sie können das Kochbuch bestellen zum Preis von 24,80 Euro (zzgl. Versandkosten von Deutschland aus) per E-Mail bei locanda@casanuova-toscana.it.