

'Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto' il nuovo libro dello chef Paolo Cappuccio

01/11/2016

di Mariella Belloni

Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto è questo il titolo della pubblicazione dedicata allo chef Paolo Cappuccio, che segue questa vocazione dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova. Ha frequentato corsi e scuole qualificate che l'hanno messo in contatto con le realtà più importanti della gastronomia mondiale e con chef di fama internazionale.



La cucina di **Paolo Cappuccio**, chef dal percorso internazionale e Stella Michelin, potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei più sgargianti colori del Sud Italia (Paolo è di origini napoletane), dei più passionali sapori di mare e di terra e di una giusta dose della più brillante creatività made in Italy, il tutto "emulsionato" con una tecnica di lungo corso e con una grande professionalità. Il risultato sono piatti in cui lusso e semplicità si fondono e creano suggestioni al palato preziose come gioielli e grintose come un'auto da corsa.

Il rispetto della materia prima e la sua esaltazione è il fondamento della sua cucina. Much attention viene riservata dunque agli ingredienti, alla provenienza e alla loro qualità. Anche la stagionalità dei prodotti è importante, per offrire una cucina fresca, genuina e sana.

Perché la pubblicazione di un libro sulle tecniche di cottura delle carni e sul design del piatto?

"Una mia esigenza personale. Ammetto che da giovane non sapevo cuocere la carne. Da buon napoletano ero bravissimo nella preparazione di piatti di pesce. Quando sono approdato a Madonna di Campiglio ho dovuto imparare a cucinare la carne. Mi sono appassionato e, studiando, ho scoperto che mancava un libro sulla tecnica di cottura della carne. Da qui l'idea di scriverne uno destinato ai cuochi ma anche a quei gourmet che vogliono accrescere le proprie competenze. Le 65 ricette proposte prevedono indicazioni sia per la cottura tradizionale che per quella sottovuoto. La tecnologia, se conosciuta, aiuta molto: risparmio di tempo e di soldi, eliminazione degli sprechi ed esaltazione del gusto e della salubrità della materia prima".

Il tuo futuro? "Dal Nord al Sud: mi trasferisco in Puglia, dove sarò executive chef di un ristorante gourmet che richiederà la cucina di casa".

Gli ingredienti del tuo successo? "Passione, Tecnica, Rigore, Ricerca, Gusto sono i cinque ingredienti fondamentali seguiti da un pizzico di follia mediterranea".



Il libro di Paolo Cappuccio "*Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto*" è realizzato in doppia lingua: italiano e inglese con traduzione a fronte ed è corredato da 65 ricette sfiziose, complete di foto colorate e accattivanti che suggeriscono un altro elemento fondamentale per lo chef Cappuccio quale il design del piatto.

E' disponibile in tutte le librerie, e a breve disponibile anche online sul portale Amazon: è anche possibile prenotare una copia scrivendo direttamente a <http://info@starchefbooks.com>

Durante la presentazione del libro, tenutasi al Circolo della Stampa di Milano, è stato presentato in anteprima anche il **Panettone Exquisita di Rovereto**, specialità di alta pasticceria artigianale natalizia al Passito San Martim Cantina Grigoletti, e, sempre con i vini Grigoletti è stato accompagnato uno speciale aperitivo con finger food realizzati dallo chef Cappuccio a tema carne e foie gras con la collaborazione di alcuni dei partner del libro come Champagne Marguerite Guyot Rougie, Foie Gras Selecta e Macelleria Italiana Oberto per la pregiata carne.

La carne: la scelta del taglio, le tecniche moderne di lavorazione e di cottura, per la realizzazione di piatti per menù alla carta e banqueting, che consentono di ottimizzare i flussi di lavoro rispettando sapori, aspetto e consistenza della carne. Oltre a idee creative per migliorare la presentazione dei piatti, secondo lo chef stellato Paolo Cappuccio



Copyright © 2009-2016 Informacibo
Editoriale INformaCIBO di Donato Troiano
P.Iva 02288410349
[Privacy e Cookie Policy]