



Carne e foie gras, il secondo libro dello chef Paolo Cappuccio

Annamaria Demartini

Al Circolo della Stampa di Milano è stato presentato il secondo libro "Carne e Foie Gras.

Tecniche di cottura e design del piatto

" dello chef stellato Paolo Cappuccio prima pubblicazione della nuova collana Star Chef, ideata dalla giornalista e scrittrice Francesca Negri e dall'art director e graphic designer Massimiliano D'Affronto, nata per realizzare progetti editoriali su misura per ogni cuoco professionista.

Il libro contiene 65 ricette, in italiani e in inglese, riccamente illustrate, perché Paolo Cappuccio punta all'eleganza e all'importanza dell'impattamento, oltre che alla scelta della materie prime e alla tecnica di preparazione, perché tutte e tre concorrono al buon successo di un piatto.

La sua cucina si può definire Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei più sgargianti colori del suo sud, Paolo è di origini napoletane, e i suoi piatti sono un vero trionfo di sapori e di colori, sapientemente amalgamati e proposti allo sguardo attento dei clienti.

Il libro inizia una nuova collana, Star Chef, che apre un progetto editoriale per soddisfare le esigenze di ogni chef che vuole pubblicare libri di cucina tecnica, di ricette o aziendali.

Star Chef li aiuta mettendo a disposizione un team di professionisti come fotografi, scrittori, copywriter, traduttori, art director e grafici per riuscire a esaudire il sogno di ogni chef, pubblicare un proprio libro di cucina.

e siccome non tutti gli chef sono ricchi la casa editrice offre prezzi assolutamente competitivi.

Molti i partner che hanno contribuito alla realizzazione del libro come Besser Vacuum; Broggi; Agraria Riva del Garda; Electrolux; Gran Chef Service; Champagne Marguerite Guyot; Karel; Macelleria Italiana Oberto; Selecta e Rougié; Sos Alberghi (La Felsinea – PacoJet – Imperia – iPasta – La Monferrina); Villeroy&Boch.

Al termine della presentazione è seguito un aperitivo, con assaggi di finger food preparati da Paolo e realizzati con la carne della Macelleria Italiana Oberto di Roddi nel cuneese, il foie gras di Selecta e Rougié abbinati allo champagne Marguerite Guyot, e per ben concludere il panettone Exquisita accompagnato dal passito San Martim delle Cantina Grigoletti di Nomi (Trento) Paolo Cappuccio è un grande esperto di cucina internazionale e mediterranea, curioso ed attento indagatore, condivide momenti importanti con Joel Robuchon durante uno stage presso Lenôtre a Parigi.

Prosegue la sua carriera come consulente per lo yacht club di Portofino e chef designer per gli eventi Rolex.

Dopo anni passati ai fornelli di prestigiosi ristoranti italiani e francesi, nel 2005 approda a Madonna

di Campiglio dove inizia a proporre la sua cucina mediterranea.

Nel 2009 conquista l'ambita stella Michelin.

Oggi è l'executive chef del famoso ristorante "La Casa degli Spiriti".

In CAST Alimenti tiene corsi di specializzazione e partecipa ad altri eventi speciali della scuola