

Corsi di Cucina – Puntarella Academy

Le nostre ricette

Chi Siamo

Cosa Facciamo

Collabora



Cerca...

Città



Tipologia



Prezzo



Cerca

Home

Roma

Milano

Napoli

Firenze

Bologna

Genova

Palermo



Home » Libri » Libri di cucina: Oliver, Cappuccio, Scotti e Mininno, le novità per veri foodie

## Libri di cucina: Oliver, Cappuccio, Scotti e Mininno, le novità per veri foodie



1 novembre 2016



simone zeni

**Libri cucina**, le novità di Jamie Oliver, Paolo Cappuccio, Francesca Scotti con Alessandro Mininno. Continua l'autunno delle **pubblicazioni food** per tutti i gusti. Che si tratti dell'ultimo lavoro della *tv star* globale **Jamie Oliver** (le sue serie tv sono trasmesse in 200 Paesi e i suoi libri hanno venduto oltre 50 milioni di copie) o del libro più tecnico dello chef stellato **Paolo Cappuccio** (in procinto di un trasferimento verso un nuovo progetto a Trani), con i suoi segreti e i suoi consigli su carne e foie gras, la scelta in libreria è davvero varia. E se si cerca bene tra gli scaffali troverete anche un libro che sembra più un videogioco: si tratta di *The sushi game* il libro della scrittrice **Francesca Scotti**, illustrato da **Alessandro Mininno**, sulla cucina giapponese. Ecco le novità editoriali per veri *foodie*.



**Jamie Oliver**, chef di fama internazionale, nel 2015 ha compiuto quarant'anni; questo l'ha portato a scoprire e a far scoprire un nuovo modo di mangiare. Questa è la storia del suo ultimo (ennesimo!) libro *Superfood*, edito da Tea, scritto prima del suo ingresso negli Anta. Come spiega lo stesso Jamie «Circa un anno e mezzo prima che si avvicinasse la data fatidica del mio quarantesimo compleanno, ho deciso di prendermi una pausa e di considerare la mia vita in modo diverso. La filosofia di questo libro consiste nell'aiutare anche il lettore a compiere, più spesso che può, le scelte giuste in cucina. Per scriverlo ho compiuto un cammino personale, **un lungo viaggio nel mondo della salute e dell'alimentazione**. Il mio desiderio è che questo libro possa essere fonte di ispirazione e di aiuto per una vita più sana e più intensa». **Tante ricette**, insomma, attente al gusto ma anche all'aspetto *healthy* di ciò che cuciniamo e che sarà sicuramente apprezzato dal pubblico (soprattutto femminile) che segue lo chef con devozione.

*Superfood* di Jamie Oliver, Tea, 29 euro



Lo chef **Paolo Cappuccio**, una **stella Michelin**, racconta tutti i segreti della sua **cucina contemporary mediterranean**, con cui prepara la carne e il foie gras grazie alla sua sapienza e all'aiuto della tecnologia. A spiegarlo è lo stesso Cappuccio «La tecnologia, quando utilizzata adeguatamente, serve ad avvicinare le persone, ad aiutarle. Così, anche in cucina può agevolare un risultato che punta all'eccellenza, semplificando il lavoro, valorizzando e preservando la qualità». In *Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto* (pubblicazione in doppia lingua, italiano e inglese), primo libro StarChef, si raccontano i prodotti, i trucchi ma soprattutto le cotture di carne e fegato grasso attraverso le **tecniche di cottura sottovuoto e in forno**. Un manuale tecnico che comprende **65 ricette** in cui emerge la passione dello chef anche per i prodotti del sud e con cui imparare tempo, temperatura e umidità per cuocere alla perfezione due alimenti difficili come carne e foie gras.

*Carne e foie gras* di Paolo Cappuccio, StarChef Books, 35 euro