

Home



PAOLO CAPPUCCIO Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto

2 novembre 2016 Enogastronomia



CARNE E FOIE GRAS

IL NUOVO LIBRO DELLO CHEF STELLATO PAOLO CAPPUCCIO

È stato presentato a Milano, presso il Circolo della Stampa in Corso Venezia, il nuovo libro dello chef

stellato Paolo Cappuccio, *Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto*, prima pubblicazione della nuova collana Star Chef (www.starchefbooks.com), 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.

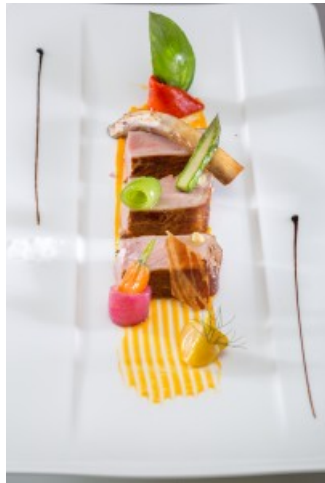
La cucina di Paolo Cappuccio, chef Stella Michelin, potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei più sgargianti colori del Sud Italia (Paolo è di origini napoletane), dei più passionali sapori di mare e di terra e di una giusta dose della più brillante creatività made in Italy, 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.

Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto è un libro tecnico che va a colmare un vuoto nella letteratura riguardante le cotture appunto di carne e fegato grasso. Il volume infatti si prefigge di spiegare in maniera chiara e definitiva le migliori tecniche di cottura sottovuoto e in forno seguendo pochi ma basilari passaggi infallibili.

Nella prefazione si legge:

"A differenza di ciò che molti credono, un bravo cuoco lo si può giudicare non dal numero di ricette che sa realizzare ma dalla padronanza che ha delle tecniche e la sua abilità nel fondere queste con il gusto e la fantasia. Il massimo livello si raggiunge quando questi tre fattori sono ben bilanciati tra loro, al punto da riuscire a esaltare al massimo le caratteristiche naturali degli elementi cucinati. Due delle tecniche più straordinarie che noi cuochi abbiamo a disposizione sono quella delle cotture in sottovuoto (SV) e quella delle cotture a bassa temperatura. Non conoscendo la materia, 15 anni fa ho iniziato ad avvicinarmi a questo tipo di cotture con molto scetticismo. Ho capito subito che c'era un mondo da scoprire e che sarebbe servito tempo, studio e impegno! Mi sono buttato a capofitto documentandomi, studiando e facendo prove, finché non ho scoperto i corsi di formazione dell'Istituto Lenotre di Parigi, tra cui erano presenti molti seminari tecnici sulle cotture in sous-vide animati dal grande chef Joel Robuchon. Era il 2005 e decisi di frequentare un'esperienza che ha soddisfatto gran parte delle mie aspettative. Ma partecipare a uno o più corsi teorici senza poi la pratica quotidiana e la sperimentazione personale non è sufficiente. Dopo 11 lunghi anni di prove, ulteriori studi e ricerche credo oggi di aver acquisito una discreta conoscenza nell'ambito delle cotture in sottovuoto e a bassa temperatura, anche grazie all'ultima specializzazione a cui mi sono dedicato, il master della dottoressa Chiara Manzi, direttore scientifico dell'Art Joins Nutrition Academy e ideatrice di Cucina Evolution. Sono stati sei mesi di studi, prove, ricerche e lavoro di squadra per cercare non solo di poter cucinare un alimento in sottovuoto o a bassa temperatura, ma anche per cercare di creare una pietanza che, oltre a esser buona, faccia bene al nostro organismo. Questa rappresenta un'altra rivoluzione della cucina di uno chef professionista: come cuocere un alimento con il giusto apporto di grasso, il giusto apporto di sale, la giusta colorazione di rosolatura e il metodo di cottura più corretto e più sano da utilizzare affinché il cibo non si alteri e non perda le qualità nutritive ideali. Le cotture più sane e benefiche sono proprio quelle in sottovuoto perché consentono di evitare il contatto con acqua e ossigeno, la contaminazione batterica si riduce così come l'utilizzo di sale e grassi, l'esaltazione del gusto è maggiore, e il calo peso si riduce notevolmente rispetto alle cotture tradizionali. Paolo Cappuccio"

Quindi il vero segreto per cuocere alla perfezione carne e foie gras sta tutto in tre ingredienti: tempo, temperatura e umidità, che vanno applicati alla conoscenza dell'alimento che si va a cuocere.



Il libro è corredato da **65 ricette**, completo di **foto estremamente suggestive** che suggeriscono un altro elemento fondamentale per lo chef Cappuccio ovvero il **design del piatto**. La passione per l'alta cucina ha oggi un respiro più che mai internazionale e proprio per arrivare a un pubblico sempre più diffuso e globale, il libro è realizzato in doppia lingua: italiano e inglese con traduzione a fronte.

La **collana Star Chef** si prefigge di realizzare progetti editoriali sartoriali che seguano le esigenze di ogni chef per la pubblicazione di libri di cucina tecnica, di ricette o aziendali.

Star Chef mette a disposizione un team di professionisti dell'editoria, fotografi, scrittori, copywriter, traduttori, art director e grafici per riuscire a esaudire il sogno di ogni chef, quello di un proprio libro di cucina, a costi assolutamente competitivi. L'invito a ogni cuoco professionista che desidera pubblicare un proprio libro è quindi di sottoporre le sue idee scrivendo alla redazione di Star Chef: info@starchefbooks.com

Al termine della presentazione del libro è seguito uno speciale aperitivo con finger food realizzati dallo chef Cappuccio a tema carne della **Macelleria Italiana Oberto** di Roddi nel cuneese e foie gras di **Selecta eRougié** abbinati allo **champagne Marguerite Guyot** e la preview del Panettone **Exquisita al Passito San Martim** Cantina Grigoletti, un passito la cui riserva del 2010 era una chicca e altri vini della Cantina Grigoletti.

Il libro di Paolo Cappuccio *Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto* è in tutte le librerie e a breve disponibile anche online sul portale Amazon; è anche possibile prenotare una copia scrivendo direttamente a info@starchefbooks.com

Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto

Star Chef

www.starchefbooks.com

Edizione 2016, prezzo di copertina 35,00 euro, 200 pp

Foto credit ©Tecnofoto 2000

Bizzarro (Bizzarro is a Red Star Press Soc. Coop. trademark)

Via Tancredi Cartella, 63 – 00159 Roma

Partner di questo primo progetto sono stati in particolare: 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.

BIOGRAFIA PAOLO CAPPUCCIO

Napoletano di nascita e di temperamento, sorriso deciso e sguardo determinato, carattere egocentrico e anche un po' folle, Paolo Cappuccio con la sua brigata – composta da altri 7 cuochi, alcuni con lui da oltre 10 anni (a partire dal sous-chef Marco Marras e il pasticciere Mariano Dileo) – segue la vocazione di cuoco dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova. Ha frequentato e frequenta ancora oggi corsi e scuole qualificate che l'hanno messo in contatto con le realtà più importanti della gastronomia mondiale e con chef di fama internazionale, «perché non si finisce mai di scoprire e di imparare».

Una cosa è certa, Cappuccio, classe 1977, non è certo un tipo semplice. Se gli chiedi di definirsi con cinque parole, l'autoritratto che fa di sé suona più come una sfida: «Sono velenoso, antipatico, a tratti romantico, per nulla diplomatico e forse un po' troppo impulsivo». Di certo, lui è uno che sa esattamente cosa vuole e che difficilmente scende a compromessi.

Follia, mediterraneità, prodotto e qualità sono i capisaldi della sua filosofia: «La cucina ti prende così tanto – racconta – che talvolta perdi il contatto con il tuo lavoro e ti spingi oltre. I miei piatti vengono fuori da soli. Ad esempio, trovo un pezzo di carne buonissimo e inizio a chiedermi come esaltarlo. La mia cucina è frutto della continua ricerca e del continuo sperimentare nuovi abbinamenti». Uno dei suoi piatti preferiti? «Amo il foie gras, lo metto dappertutto, nel dolce e nel salato».

Fiducia e armonia in cucina, invece, sono i suoi ingredienti preferiti per ottenere il massimo dei risultati con la sua brigata: «Lavorare in sintonia, lasciando spazio all'emozione, è una cosa che si respira anche in sala ed è fondamentale per regalare al cliente un'esperienza da ricordare. Lavorando con entusiasmo e fantasia – racconta lo chef – cerco di coniugare in maniera creativa la cucina moderna con la tradizione mediterranea (quindi gusto, semplicità, freschezza). La mia ricerca nasce dalle esperienze passate in Italia ed Europa, e continua giorno dopo giorno. Il rispetto della materia prima e la sua qualità sono il mio primo intento, ricercato con equilibrio, sobrietà e un pizzico di pazzia».

Il curriculum di Paolo Cappuccio è costellato di importanti esperienze e di tante valigie fatte per continuare a crescere e migliorare, a partire da quando aveva 14 anni: da allora ha frequentato le realtà più importanti della gastronomia mondiale, ha preso parte a corsi presso diverse scuole, tra cui Le Enotrie di Parigi, quindi è entrato nelle cucine di grandi ristoranti, come Cipriani a New York e Le Roc Marten di Cap Marten. A Chateaux Neuf du Pape conosce chef di fama mondiale come Alain Ducasse e Paul Pommel e con loro condivide molti aspetti della cucina internazionale e mediterranea e ne fa tesoro. Poi, nel 2004, approda alla Stube Hermitage di Madonna di Campiglio, dove nel 2009 arriva la sua prima Stella Michelin, e quindi si arriva a oggi, dove le importanti consulenze e docenze.

MYSTERY THINGS Museum BASE Milano

IL BAGNO di ASTRID VEILLON al TEATRO MANZONI di MILANO



MILANO 2015

E V E N T O

