

## Un libro per Cappuccio

Prima fatica letteraria per lo stellato Paolo

- [> Presentate al Circolo della Stampa milanese le 220 pagine di Carne e Foie Gras](#)
- [> Quando la tecnica è necessaria](#)
- [> Un'emulsione di gusti per il palato gourmet](#)
- [> Progetti editoriali a misura di toque blanche](#)



**Presentate al Circolo della Stampa milanese le 220 pagine di Carne e Foie Gras**



E' stato presentato a Milano presso il Circolo della Stampa in Corso Venezia, il nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio dal titolo quanto mai eloquente : Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto, 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.

**Quando la tecnica è necessaria**



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. 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.

## Un'emulsione di gusti per il palato gourmet



Va ricordato che la cucina di Paolo Cappuccio, chef Stella Michelin, può definirsi 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.

## Progetti editoriali a misura di toque blanche



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 desideri pubblicare un proprio libro è quindi di sottoporre le sue idee scrivendo alla redazione di Star Chef: [info@starchefbooks.com](mailto:info@starchefbooks.com)

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](mailto:info@starchefbooks.com)