



## 'Carne e Fois Gras. Tecniche di cottura e design del piatto'

Mariella Belloni

E' il nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio, napoletano di nascita, curioso e attento indagatore.

Segue questa vocazione dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova

di Mariella Belloni "Carne e Foie Gras.

Tecniche di cottura e design del piatto" è il titolo della pubblicazione dedicata allo chef Paolo Cappuccio.

Napolitano di nascita, 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.

Si tratta della 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 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.

The screenshot shows a web page with a navigation menu on the left, a header with the site logo and a row of images, and a main content area. The main content area includes the title, a sub-header 'PALATI RAFFINATI', a short introduction, a byline for Mariella Belloni, a detailed paragraph about the chef and the book, and a small image of a dish at the bottom right.

**Rubriche**  
 Home  
 News  
 Viaggiare  
 Luoghi  
 Folklore  
 Mercatini  
 Incontri d'Autore  
 Dove  
 Bacheca  
 Links  
 Aree di Sosta  
 Partiamo  
 Arte e dintorni  
 Benessere  
 Piatti Raffinati  
 In Camper  
 Contatti:  
 cerca...

**PALATI RAFFINATI**

**'Carne e Fois Gras. Tecniche di cottura e design del piatto'**

*E' il nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio, napoletano di nascita, curioso e attento indagatore. Segue questa vocazione dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova*

di Mariella Belloni

"Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto" è il titolo della pubblicazione dedicata allo chef Paolo Cappuccio. Napolitano di nascita, 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. Si tratta della 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 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. Molta attenzione 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



Molta attenzione 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 richiamerà 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 con traduzione inglese 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 anche online sul portale Amazon.

E' inoltre possibile prenotare una copia scrivendo direttamente a [info@starchefbooks.com](mailto:info@starchefbooks.com) 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.

Durante la presentazione del libro, tenutasi al Circolo della Stampa di Milano, è stato presentato in anteprima anche il Panettone Exquisita di Rovereto ( [www.exquisita.it](http://www.exquisita.it)), specialità di alta pasticceria artigianale natalizia al Passito San Martim Cantina Grigoletti, e, sempre con i vini Grigoletti ( [www.grigoletti.com](http://www.grigoletti.com)) 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 ( [www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)), Foie Gras Selecta e Macelleria Italiana Oberto per la pregiata carne ( [www.macelleriaoberto.it/](http://www.macelleriaoberto.it/)).

Carne e Foie Gras.

Tecniche di cottura e design del piatto Star Chef [www.starchefbooks.com](http://www.starchefbooks.com) Edizione 2016, prezzo di copertina 35,00 euro, 200 pp Bizzarro (Bizzarro is a Red Star Press Soc.

Coop.

trademark) Via Tancredi Cartella, 63 - 00159 Roma