



## “Carne e foie gras”: a scuola dallo chef Cappuccio per creare piatti preziosi come gioielli

Camilla Rocca, Monica Viani

65 ricette dello chef Paolo Cappuccio per imparare a cucinare la carne e il foie gras.

di Camilla Rocca & Monica Viani Paolo Cappuccio ha una grande dote, non sempre comune tra gli chef: la simpatia e la capacità di rendere semplici anche le ricette più complesse.

In attesa di conoscere come si svilupperà la sua nuova avventura gastronomica in un ristorante gourmet in Puglia, possiamo scoprire la sua cucina attraverso le pagine del suo ultimo libro: Carne e Foie Gras.

Tecniche di cottura e design del piatto, edito dalla casa editrice Star Chef.

La cucina di Paolo Cappuccio, potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean: un sapiente mix composto da sgargianti colori del Sud Italia, da passionali sapori di mare e di terra e da una giusta dose della più brillante creatività made in Italy, il tutto “emulsionato” con una tecnica di lungo corso e con una grande professionalità.

Le origini napoletane di Paolo si ritrovano in numerosi piatti.

Il risultato? Piatti dove 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.

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.

Durante la conferenza stampa di presentazione del libro abbiamo colto l’occasione per rivolgergli qualche domanda.

L’intervista allo chef Paolo Cappuccio Perché la pubblicazione di un libro sulle tecniche di cottura delle carni e sul design del piatto?