

SPOT and WEB

Tutte le migliori anteprime sono solo su Sky Cinema.

LOTTOMATICA.IT REGISTRATI E RICARICA, PER TE SUBITO 20€ DI BONUS*
* Bonus al primo deposito di almeno 10€.

BREIL *She is the Best!*

SCOPRI ORA

PEZZI DI RICAMBIO PER TUTTE LE AUTO!

Primopiano TV

Chef e televisione: sempre amore?

Questa notizia piace a 696 lettori

26 ottobre 2016

f 11 t in G+ p

di Monica Viani

La presentazione del nuovo libro "Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto" dello chef stellato Paolo Cappuccio è l'occasione per indagare il difficile rapporto cuochi e televisione.

"Uno dei più grandi equivoci generato dalla televisione è che la cucina non sia lavoro, studio e fatica, ma solo



Paolo Cappuccio

spettacolo. Tutto sembra facile, tutto è spettacolarizzato. In realtà i programmi televisivi non sanno comunicare che cosa sia la cucina, il cui futuro determinato dal mix tra conoscenza della tecnica, creatività e salubrità. Oggi, soprattutto per la

kate spade NEW YORK

give a twist

SHOP THE GIFT GUIDE ▶

Iscrizione Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per rimanere sempre informato

Email: *

iscriviti

Adv

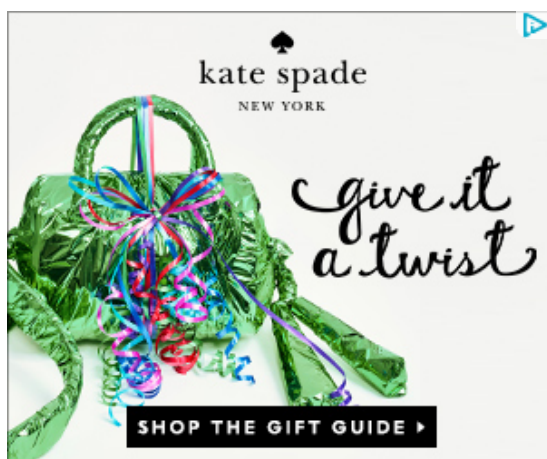
visibilità acquisita dalle food blogger, che spesso non conoscono la fatica del nostro lavoro, si dà troppa importanza alla ricetta. In realtà per la realizzazione di un piatto conta la conoscenza delle tecniche e il rispetto dei tempi di cottura, oltre che la capacità di scegliere la qualità delle materie prime. La cucina è studio, fatica, passione. Il mio carattere, impulsivo e polemico, non si adatta a quel mezzo di comunicazione che è la televisione, ma ammetto che un merito lo ha avuto: accendere i riflettori sul lavoro degli chef”.

Perché la pubblicazione di un libro sulle tecniche di cottura delle carni e sul design del piatto”?

“Una mia esigenza personale. Ammetto: 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 richiederà 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”.



← Collateral Films produce il nuovo spot di Breil

Il Gruppo Lube di nuovo on-air con Creo Kitchens →

Facebook



Google Plus