



Carne e foie gras

Paolo Cappuccio Carne e foie gras.

Tecniche di cottura e design del piatto Edizione 2016 200 pp.

– euro 35,00 www.starchefbooks.com

È stato presentato lo scorso fine ottobre 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 Cappuccio potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei colori sgargianti del Sud Italia, 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 grande professionalità.

Carne e foie gras è un libro tecnico che va a colmare un vuoto nella letteratura riguardante le cotture di carne e fegato grasso: il volume, infatti, si prefigge di spiegare in maniera chiara le migliori tecniche di cottura sottovuoto e in forno seguendo pochi ma basilari passaggi.

Il vero segreto per cuocere alla perfezione carne e foie gras starebbe 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, ovvero il design del piatto.

Infine, poiché la passione per l'alta cucina ha oggi un respiro più che mai internazionale, 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.

L'autore Napoletano di nascita e di temperamento, 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 Di Leo) — 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