

Carne e foie gras: Tecnica ed estetica in un libro!

October 27, 2016 | notizie e libri



Mai come in questi periodi la presentazione di un piatto è oggetto di studi e ricerche da parte dei professionisti: sicuramente pesano mode correnti ed esigenze di mercato, ma il più delle volte si tratta di logiche conseguenze di un percorso gastronomico, ovvero, la ricerca di nuovi contenuti sfocia inevitabilmente in nuove estetiche. È questo il caso del 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 Paolo Cappuccio, chef dal percorso internazionale e Stella Michelin, potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei più sgarbanti 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 libro è però anche una sfida alle mode imperanti che si limitano solo all'aspetto del piatto: questo 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.

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.



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

Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto Star Chef www.starchefbooks.com Edizione 2016, prezzo di copertina 35,00 euro, 200 pp

Durante la presentazione del libro è stato presentato in preview anche il Panettone Exquisita al Passito San Martin Cantina Grigoletti, e sempre con i vini della Cantina Grigoletti è stato abbinato uno speciale aperitivo con finger food realizzati dallo chef Cappuccio a tema carne e foie gras ovviamente con la collaborazione di alcuni dei partner del libro come Champagne Margeurite Guyot e Macelleria Italiana Oberto.

Foto credit Tecnofoto 200



1 commento

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Tecnofoto200

È stata un'esperienza emozionante contribuire a questo progetto e trasferire in immagini la creatività di Paolo Cappuccio

Mi piace · Rispondi · 1 · 27 ottobre 2016 14:18

Paolo Cappuccio · Docente di cucina mediterranea antiaging presso CAST Alimenti, la

Post in evidenza



Il "gattò" di patate!

October 21, 2016

Post recenti



Aperitivo piccante di ...riciclo!

November 3, 2016



300 anni con il Chianti Classico al Mercato Centrale di Firenze!

November 2, 2016



Tè vittoriani e degustazioni guidate da Babingtons a Roma!

November 2, 2016



Zuppa di castagne e funghi

November 1, 2016



Il Peperoncino

October 31, 2016



Targnon d'outon: Patate di montagna e fontina d'alpeggio!

October 31, 2016



Crocchette di tacchino al taleggio

October 30, 2016



La pineta di Luciano Zazzeri

October 30, 2016



La torta caprese

October 29, 2016

La mia torta di pere



October 29, 2016

Archivio

November 2016 (4)

October 2016 (73)

September 2016 (58)

August 2016 (29)

July 2016 (51)

June 2016 (72)

May 2016 (66)

April 2016 (93)

March 2016 (37)

Cerca per tag

Q Cerca

Seguici

