

☰ APRI LE RUBRICHE

Scegli una voce...

Cerca...

TU SEI QUI

[Home \(index.php\)](#) → [Cultura e Spettacoli \(sezione.php?idsez=55\)](#) → [Editoria e comunicazione \(categoria.php?id=27&idsez=55\)](#) → [Collana Star Chef: n..](#)



LA COTTURA DELLA CARNE E DEL FOIE GRAS

Collana Star Chef: nuovo libro di Paolo Cappuccio, Stella Michelin

Cultura e Spettacoli

Lo scorso 26 ottobre, a Milano, presso il Circolo della Stampa, è stato presentato "Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto, il nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio.



Il volume è la prima pubblicazione della nuova collana Star Chef (www.starchefbooks.com (<http://commfabrik.us11.list-manage1.com/track/click?u=bd88c9b6ebdfeee8efe10c864&id=2d4b6040bc&e=e82f7a10e1>)), ideata da Francesca Negri, giornalista e scrittrice, e da Massimiliano D'Affronto, art director e graphic designer, per realizzare progetti editoriali su misura per ogni cuoco professionista.



Star Chef, infatti, mette a disposizione un team di professionisti dell'editoria, fotografi, scrittori, copywriter, traduttori, art director e grafici per riuscire ad esaudire il sogno di ogni chef, quello di un proprio libro di cucina, a costi assolutamente competitivi.

La cucina di Paolo Cappuccio, chef Stella Michelin, che può essere definita "Contemporary Mediterranean", è 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 è "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.



"Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto" è un libro tecnico che colma un vuoto nella letteratura riguardante, appunto, le cotture della carne e del fegato grasso. Il volume, infatti, spiega, 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 - ha ribadito più volte Paolo Cappuccio nel corso della conferenza stampa - *sta tutto in tre ingredienti: il tempo, la temperatura e l'umidità, che vanno applicati alla conoscenza dell'alimento che si va a cuocere.*

Il libro propone 65 ricette con foto estremamente suggestive, che suggeriscono un altro elemento fondamentale per lo chef Cappuccio: il design del piatto.

Stando alla passione per l'alta cucina ha un respiro sempre più internazionale, il libro è realizzato in doppia lingua - italiano e inglese - con traduzione a fronte.

Il libro di Paolo Cappuccio "Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto" è in tutte le librerie ed anche online sul portale Amazon. E' possibile prenotare una copia del volume anche scrivendo direttamente a info@starchefbooks.com (<mailto:info@starchefbooks.com>)



Durante la presentazione del libro alla stampa sono stati presentati il Panettone Exquisita al Passito San Martim Cantina Grigoletti (<http://commfabrik.us11.list-manage2.com/track/click?u=bd88c9b6ebdfeee8efe10c864&id=baf9fafb14&e=e82f7a10e1>), i vini della Cantina Grigoletti (<http://commfabrik.us11.list-manage2.com/track/click?u=bd88c9b6ebdfeee8efe10c864&id=376828e127&e=e82f7a10e1>), finger food realizzati dallo chef Cappuccio a tema carne e foie gras in collaborazione con alcuni partner del libro come Champagne Margeurite Guyot e Macelleria Italiana Oberto.

Info: Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto - Star Chef - Edizione 2016, prezzo di copertina 35,00 euro, 200 pp - info@starchefbooks.com (<mailto:info@starchefbooks.com>) - www.starchefbooks.com (<http://www.starchefbooks.com>)