



5 novità in libreria: dal grande Auguste Escoffier alle ultime tendenze

Giunti Editore si prepara al Natale con titoli interessanti che potrebbero diventare un'idea regalo da mettere sotto l'albero. Dalla "Guida alla cucina" del rivoluzionario re dei cuochi a moderni libri su pesce, cottura al vapore e pasticceria



Non si può dire di essere appassionati di cucina se non se ne conoscono i capisaldi dal punto di vista della sua storia e dei personaggi che hanno contribuito a trasformarla ed evolverla. In quest'ottica, negli ultimi mesi, **Giunti Editore** ha pubblicato **5 libri di enogastronomia** che forniscono un'interessante panoramica su questo mondo, partendo dalla rivoluzione novecentesca di **Auguste Escoffier** alle nuove tendenze su pesce, cottura a vapore e pasticceria. Non manca un approfondimento piacevole su "La vita segreta dei cuochi" per scoprire storie e racconti di piatti e chef diventati iconici.

Auguste Escoffier e la sua "Guida alla cucina"

Quando oggi si parla di scienza in cucina, di organizzazione, di qualità degli ingredienti, di creatività e di importanza dell'impattamento come se rappresentassero delle novità, bisognerebbe ricordarsi che tali principi erano già stati introdotti oltre 100 anni fa da **Pellegrino Artusi** e **Auguste Escoffier**. Quest'ultimo ha pubblicato la sua "**Guida alla cucina**" nel 1902 (con aggiornamenti fino al 1921) che, insieme al Manuale artusiano, rappresenta un'opera monumentale per importanza storica e mole delle ricette.

Giunti Editore ripropone il volume ai lettori per la modernità dei contenuti che richiamano, oltre a quelli già citati, anche concetti come leggerezza e rapidità delle ricette per aderire ad uno stile di vita sano ma con poco tempo a disposizione.

Auguste Escoffier, nato nel 1846 a Villeneuve (Provenza), iniziò a cucinare giovanissimo fino ad aprire il suo primo ristorante a Cannes a trent'anni. Fu l'incontro e la collaborazione con César

Ritz, il fondatore della catena di alberghi di lusso, a dare una svolta alla carriera. I suoi piatti, diventati simbolo della Belle Époque, furono proposti sulle tavole più importanti d'Europa e tra quelli più celebri arrivati fino a noi ci sono l'insalata Réjane, il Boeuf en daube (spezzatino alla provenzale), la Pesca Melba e tante salse francesi come la ricetta della maionese.

|

Guida alla cucina. Promemoria per cucinare ad arte

Autore: Auguste Escoffier

Editore: Giunti

Uscita: novembre 2020

Pagine: 1152

Lingua: Italiano

Marco Bolasco e Marco Trabucco – “La vita segreta dei cuochi”

Un libro a quattro mani scritto da chi di cucina e gastronomia si occupa da anni e in modo approfondito. Con “**La vita segreta dei cuochi**”, Marco Bolasco e Marco Trabucco consegnano al pubblico storie di cucina ma anche di vita che rendono il libro interessante sia ai food lover che ai neofiti. Molte le curiosità contenute tra le pagine; rivelano cosa si nasconde dietro piatti e chef diventati celebri, dal carpaccio dell'Harry's Bar a Massimo Bottura e [Niko Romito](#) passando per Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini e Moreno Cedroni.

|

La vita segreta dei cuochi

Autore: Marco Bolasco e Marco Trabucco

Editore: Giunti

Uscita: ottobre 2020

Pagine: 320

Lingua: Italiano

Josh Niland – “Il grande libro del pesce”

Nel suo “**Grande libro del pesce**” lo chef Josh Niland mette a disposizione dei lettori la sua esperienza e il suo approccio su un tipo di cucina di mare di cui è considerato il pioniere. L'hanno definita “*Fish Butchery*”, letteralmente “**macelleria di pesce**” per l'attenzione alla materia prima e alla sua lavorazione al pari della carne. Nel libro, Niland scrive di tecniche di frollatura e stagionatura ma anche di semplici trucchi per ottenere una pelle croccante.

Il grande libro del pesce**Autore:** Josh Niland**Editore:** Giunti**Uscita:** settembre 2020**Pagine:** 256**Lingua:** Italiano**Shamira Gatta – “La cucina al vapore”**

La **cucina al vapore** si è diffusa in Italia da qualche anno ma vanta un’antica tradizione in Oriente. Non solo è una tecnica per piatti leggeri e privi di grassi di cottura ma permette la conservazione del sapore e delle proprietà organolettiche degli alimenti. In questo libro, la blogger Shamira Gatta (del blog “Lovely Cake”), propone informazioni pratiche e ricette per chi voglia ampliare il ventaglio di preparazioni basate su questo procedimento che si adatta a tante ricette classiche della tradizione italiana.

La cucina al vapore**Autore:** Shamira Gatta**Editore:** Giunti**Uscita:** ottobre 2020**Pagine:** 192**Lingua:** Italiano**Fabrizio Fiorani – “Perfetto ma non troppo”**

In questa cinquina, non poteva mancare un libro dedicato alla pasticceria, un’arte che non è solo appannaggio dei grandi chef ma si può replicare anche nelle nostre case. Con “**Perfetto ma non troppo**”, il pasticciere romano Fabrizio Fiorani guida il lettore passo dopo passo per raggiungere risultati sorprendenti. Dopo un primo capitolo in cui lo chef elenca e spiega ingredienti e strumenti necessari, passa alle tecniche di base spiegate con foto e preziosi consigli.

Fiorani ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti italiani, tra cui Enoteca Pinchiorri a Firenze e La Pergola a Roma prima di volare in Giappone dove nel 2015 è diventato pasticciere del BVLGARI Il Ristorante Luca Fantin di Tokyo. Dal 2020 collabora con lo chef Ciccio Sultano, firmando i dessert del ristorante bistellato Duomo a Ragusa Ibla.

I

Perfetto ma non troppo

Autore: Auguste Escoffier

Editore: Giunti

Uscita: ottobre 2020

Pagine: 224

Lingua: Italiano



Data di creazione

20/11/2020

Autore

enzo-radunanza