



## La cucina Gourmet, dall'antipasto al caffè

**Ricette della tradizione bolognese rese moderne ed eleganti da importanti professionisti della cucina. Una lunga storia d'amore, in un testo pratico e maneggevole ma di altissima utilità.**



---

è un piccolo grande libro nato dalla collaborazione tra [Edizioni del Loggione](#) e “a Scuola di **Gusto**” di Confcommercio Ascom Bologna, un luogo di alta formazione della gastronomia bolognese che si pregia della docenza di chef e pasticceri di importanza nazionale ed internazionale.

[La cucina gourmet](#) è un maneggevole, leggero e con **belle fotografie a colori**, la cui essenza si riassume nel sottotitolo “**dall’antipasto al caffè**” in quanto è un ricettario perfetto per un intero menù. Gli chef e i pasticceri che hanno contribuito con le loro preparazioni, hanno reso un tributo alla tradizione cittadina reinterpretandola con il loro tocco di creatività ed esperienza.

Le portate appaiono eleganti e sofisticate, più leggere e talvolta arricchite da ingredienti innovativi perfettamente in armonia con i prodotti tipici emiliano-romagnoli. Colpiscono, in questo senso, le ricette della **Millefoglie di Parmigiano Reggiano e spuma di Mortadella** di Ivan Poletti, che è riuscito a creare un piatto delizioso usando elementi tradizionali, oppure gli **Sformatini di miglio ai funghi e porri**, un delizioso finger food vegano di Giuseppina Siotto, o la **Gramigna alla salsiccia** di Fabio Berti, diversa dalla presentazione a cui eravamo abituati. Si potrebbe ancora continuare perchè è evidente il contributo e l’impegno (ben riuscito) di ciascun autore.

Nella prefazione al libro, l’attore **Giorgio Comaschi** “umanizza” ironicamente le ricette tipiche facendole parlare come fossero dei personaggi in carne ed ossa perché – in realtà – la cucina bolognese è diventata tanto familiare in Italia e nel mondo da essere elemento indissolubile della nostra quotidianità.

Ad ogni ricetta degli chef Fabio Berti, Beatrice Calia, Francesco Carboni, Massimiliano Mascia, Aurora Mazzucchelli, Alessandro Panichi, Dario Picchiotti, Ivan Poletti, [Giuseppina Siotto](#) (esperta di cucina vegetariana e vegana) e Vincenzo Vottero i **sommelier FISAR** hanno abbinato il vino giusto, facilitando il nostro compito, nel caso volessimo organizzare una cena perfetta.

## **La cucina Gourmet, dall’antipasto al caffè: non solo ricette**

Per gli amanti della carne alla griglia, **Pietro Bonacorsi** e **Gianni Guizzardi** dispensano i loro consigli per cotture perfette e saporite. Tra i pasticceri, accanto al maestro [Gino Fabbri](#) che regala i suoi segreti per il **Fior di latte** e la **Torta di riso**, si segnalano Marco Balboni, Francesco Elmi, Roberto Sarti e [Gabriele Spinelli](#), tutti professionisti giovani ma di indiscusso talento.

Altre due sezioni interessanti, che difficilmente ritroviamo all’interno di uno stesso libro di cucina, sono i contributi sulla caffetteria dell’esperto [Manuel Terzi](#) che, tra le altre cose, spiega [come ottenere un ottimo caffè anche con la moka](#) e le regole sul **bon ton a tavola** di Giuseppe Sportelli.

Infine, conclude il libro un pratico e utile glossario su termini relativi agli strumenti da cucina e ingredienti.

||

**La cucina Gourmet, dall'antipasto al caffè**

**Editore:** Edizioni del Loggiore

**Anno:** 2017

**Pagine:** 150 (tutto a colori)

**Formato:** 14x20

Prezzo 12,00 €

**Data di creazione**

02/01/2018

**Autore**

enzo-radunanza