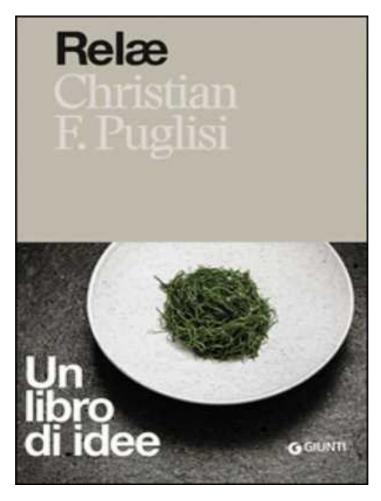
Relae. Un libro di idee PDF

Christian F. Puglisi



Questo è solo un estratto dal libro di Relae. Un libro di idee. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Christian F. Puglisi ISBN-10: 9788809819306 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2143 KB

DESCRIZIONE

Questo libro è il debutto editoriale di Christian Puglisi, chef di Relae. Origini italiane, enfant prodige dell'alta cucina contemporanea, Puglisi ha creato una serie di locali tra cui Relae (nella classifica dei World's 50 Best Restaurants) giovani, dinamici, alternativi, sulla base di una filosofia forte e ben precisa che ormai fa scuola non solo tra i Paesi nordici. Il libro, molto vario e curato personalmente in ogni dettaglio da Puglisi, è un'occasione per entrare nella mente dello chef, oltre che nelle cucine di uno dei migliori ristoranti del mondo. Inizia con una lunga introduzione sui principi-guida e le basi della visione di Puglisi, inframmezzate dalla sua storia personale e dalle vicende, anche rocambolesche, che hanno portato alla nascita di Relae. "Idee nel piatto" sono capitoli dedicati a tematiche (Consistenze, Lavorazioni, Fonti di ispirazione...) o categorie alimentari (Liquidi, Terra, Mare...). A queste segue la realizzazione dei piatti: piatti originali, con ingredienti particolari, piatti che incuriosiscono e giocano con le materie prime e con un impiattamento sorprendente, per un'esperienza da veri gourmet. Le sezioni sono ricche di rimandi, perché - come vuole Puglisi questo libro deve essere un catalizzatore di idee gastronomiche e non un manuale.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Relae. Un libro di idee è un libro di Christian F. Puglisi pubblicato da Giunti Editore nella collana A la carte: acquista su IBS a 55.25€!

Relæ Christian F. Puglisi Un libro di idee Fotografie di Per-Anders Jorgensen Sommario Prefazione di Chad Robertson 10 Ringraziamenti 12 Introduzione 13 Capitolo 1 ...

Un libro per entrare nelle cucine di un ristorante stellato contemporaneo, dove lo chef, Christian Puglisi, ha allontanato formalismi e vecchie idee ristorative

RELAE. UN LIBRO DI IDEE

Leggi di più ...