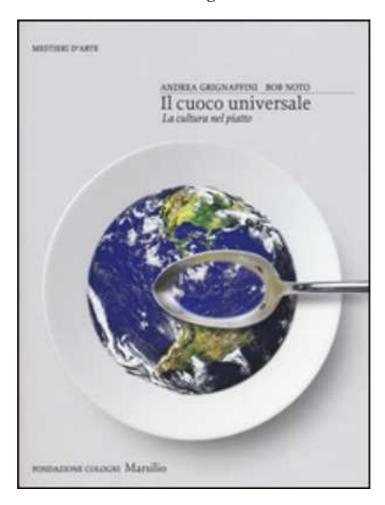
Il cuoco universale. La cultura nel piatto PDF Andrea Grignaffini



Questo è solo un estratto dal libro di Il cuoco universale. La cultura nel piatto. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Andrea Grignaffini ISBN-10: 9788831722681 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3938 KB

DESCRIZIONE

Il nuovo volume della Fondazione Cologni nella collana "Mestieri d'Arte", affidato alla penna di uno dei più noti storici, critici ed enogastronomi italiani, Andrea Griffagnini, in poco più di trenta capitoli monotematici tratteggia in modo suggestivo e coinvolgente la sagoma identitaria della grande cucina contemporanea, delineata nelle sue tendenze più significative e nelle fondamentali linee di ricerca. Che cosa significa, oggi, conciliare la scarsità di risorse e i grandi numeri? Quali sono le sfide che le intolleranze alimentari, le scelte di salute, la nuova consapevolezza ecologista, l'introduzione di nuovi metodi e di inedite scoperte tecnologiche pongono? Quali livelli di artigianalità vengono ancora richiesti a una figura che spesso deve confrontarsi non solo su piccole realizzazioni ma anche su richieste monumentali? E infine, quale ruolo può avere l'Italia nella formazione dei cuochi di domani, maestri e ambasciatori di una cultura enogastronomica di straordinario livello? Intorno a queste e a molte altre domande si è articolata la ricerca sulla "universalità" della figura del cuoco. A breve distanza dal successo del grande evento di Expo Milano 2015, dedicato ai temi planetari del cibo e dell'alimentazione, il libro fa un punto sulle teorie e le pratiche della cucina oggi, passando attraverso la riflessione etica e filosofica che pervade tutto l'operare dei grandi chef contemporanei. Dall'antropologia al primitivismo, dall'orfismo all'ecocucina, dal vegetarianismo alla neurogastronomia, dalla cucina primaria alla pastrinomia, dalla fusion al giapponismo alla bistronomia e molto altro ancora, gli autori accompagnano il lettore alla scoperta di molti mondi legati al nostro bisogno primario: il cibo, che si vorrebbe buono e giusto, rispettoso della salute e delle risorse del pianeta, disponibile per tutti.. ad accompagnare e chiarire il racconto le straordinarie e coinvolgenti immagini di Bob Noto, fotografo di food apprezzatissimo e gastronomo d'eccezione, il cui apporto creativo a questo volume, frutto di uno sguardo estremamente profondo e puntuale, è stato fondamentale. Importanti i contributi offerti da Luigi Cremona, Davide Paolini e Sergio Grasso, nomi di primissimo piano fra i grandi esperti dell'enogastronomia italiana. Prezioso infine l'apporto di Alessandra Meldolesi, reporter gourmet, colta giornalista e scrittrice, per l'attività di ricerca e la preziosa consulenza tecnico-scientifica.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il cuoco universale La cultura nel piatto. ... a queste e a molte altre domande si è articolata l'inedita ricerca sulla "universalità" della figura del cuoco.

Ecco a voi il cuoco universale ... ricerca sulla universalità della figura del cuoco condotta nel libro «Il cuoco universale. La cultura nel piatto» ...

Il cuoco universale. La cultura nel piatto Marsilio Editori, 2015, pp. 252, 35 euro Il volume è in vendita nelle migliori librerie e sul sito www.marsilioeditori.it ...

IL CUOCO UNIVERSALE. LA CULTURA NEL PIATTO

Leggi di più ...