RISTAMPA

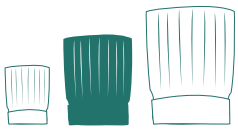
Radici, steli, fiori, foglie, germogli e semi: ogni parte della pianta ha qualcosa di singolare da offrire allo chef

Erbe, fiori & micro-ortaggi L'usanza di raccogliere piante spontanee per la propria alimentazione accomunò i popoli primitivi delle latitudini più diverse. Oggi cibarsi delle prelibatezze che offrono i campi e i boschi è diventato un privilegio dalle sfumature complesse. Con l'introduzione della salvaguardia di fragili ecosistemi le scampagnate con il cestino alla mano hanno i giorni contati.
Per fortuna ci sono botanici e agricoltori illuminati che hanno trovato il modo di offrire alternative coltivate di molte erbe e piante aromatiche oltre a germogli e micro-ortaggi dalle caratteristiche sorprendenti. Spronati da una gamma di nuovi ingredienti a portata di click e da una clientela pronta ad accogliere piatti più focalizzati sulle piante, gli chef Stefano Masanti e Stefano Ciabarri hanno accolto l'onda verde con grande entusiasmo. In queste pagine propongono piatti basati su erbe e piante spontanee familiari e non. Utilizzano fiori, germogli e micro-ortaggi per finiture memorabili, ma anche per conferire ai piatti effetti organolettici particolari.
Insalata di fiori, burrata e rosa canina, Risotto di violette, Penne con moscardini e germogli piccanti, Sgombro alla verbena, Coniglio al limone, zenzero e nasturzio, Cheesecake ai fiori di pesco, Torta di pere alla lavanda…. dall'antipasto al dessert è un inno alla natura.

Stefano Masanti è uno chef giramondo con la testa sempre un po' altrove. Nei mesi invernali lo si trova ai fornelli del suo ristorante "Il Cantinone" a Madesimo (SO), in estate in California alla VSattui Winery di St. Helena, Napa Valley dove si occupa degli eventi enogastronomici. Consulente di cucina dove lo porta l'aereo.

Chef e ingegnere, **Stefano Ciabarri** approccia la cucina con la precisione dello scienziato e la passione dello studioso. La sua affinità particolare per il mondo vegetale è stata approfondita nella cucina di Joia sotto Pietro Leeman. Oggi è il sous-chef al ristorante Il Cantinone di Madesimo.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ appassionati /

Autori:	Stefano Masanti, Stefano Ciabarri
Fotografie	Cristian Tam
Formato:	19 x 23,5 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	112
Illustrazioni:	foto a colori
ISBN:	978-88-97932-63-5
Prezzo:	€ 20,00
Uscita:	settembre 2017

9 788897 932635

Spaghetti di verdure
Tagliatelle & Co.

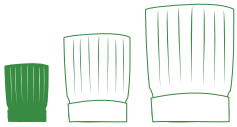
RISTAMPA

Presentazioni sfiziose per bocconcini prelibati

Spaghetti di verdure L'occhio vuole la sua parte e in tema gastronomico la presentazione gioca un ruolo fondamentale nel trasformare gli alimenti comuni in piatti speciali. Basta un passaggio con un particolare attrezzo di taglio e la semplice carota diventa un piccolo nido, la delicata zucchina dei teneri spaghetti e la tonda barbabietola un lungo nastro croccante. Con qualche attenzione in più si scopre che le verdure possono essere protagoniste della cucina, e non solo per i vegetariani!
Sapori naturali, consistenze croccanti, piatti colorati: le verdure sono la chiave di una cucina creativa e divertente. Scoprite i lunghissimi "spaghetti" ottenuti con il tagliaverdura, le graziose lamelle ricavate dalla mandolina e tutte le tecniche per tagliare come un vero chef e donare un certo stile alle vostre ricette preferite.

Oltre le 30 ricette per antipasti, primi piatti, insalate, contorni e piatti unici, il volume offre suggerimenti per piatti veloci e presentazioni insolite. Da provare subito: torta agli spaghetti di zucca, il tempura di julienne di verdura, le tagliatelle di asparagi al Parmigiano… Ricette semplici, golose e veramente sane.

LIVELLO DI EXPERTISE

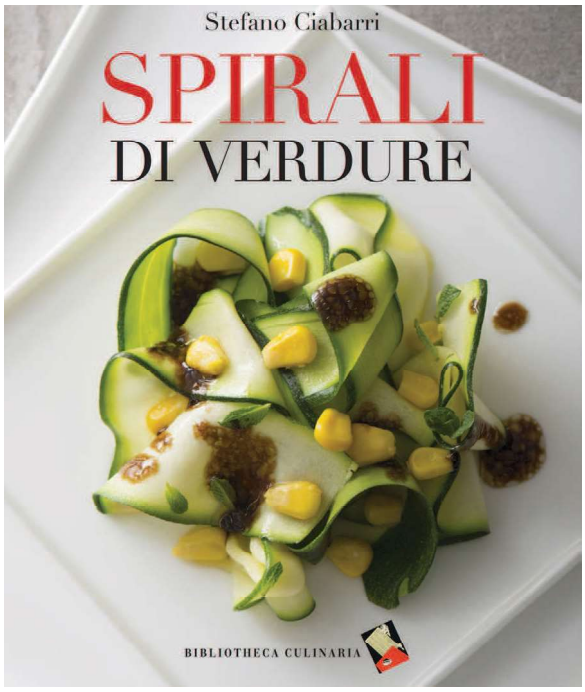


A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autori: Orathay & Vania
Fotografie Charlotte Lascève
Formato: 19 X 19 cm
Legatura: cartonato
Pagine: 72
Illustrazioni: 34 foto a colori
ISBN: 978-88-95056-70-8
Prezzo: € 11,80

Della stessa collana
Delizie farcite
ISBN 978-88-86174-75-6

9 788895 056708



RISTAMPA

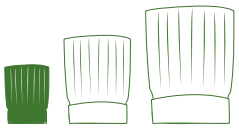
Diamo un "taglio" alle abitudini: le verdure diventano nastri, spirali, filamenti e perfino spaghetti per piatti vegetariani allegri e saporiti.

Julienne, mirepoix, brunoise: gli chef hanno termini specifici per i tagli delle verdure e sanno quanto minime differenze di forma e misura possano influenzare una ricetta. Con l'aiuto di piccoli strumenti, oggi è possibile andare ben oltre questi tagli classici creando in poco tempo spirali, nastri, riccioli, lamelle e perfino spaghetti di frutta e verdure.

Liberati dagli schemi dettati dal taglio al coltello, materie prime familiari assumono nuove forme e si uniscono ad altri ingredienti in modi inaspettati. Con il cambio delle forme anche i gusti, le consistenze e le cotture mutano: tagli ultrasottili facilitano l'assorbimento di marinate e condimenti e riducono al minimo i tempi di cottura; quelli a spirale aumentano le superfici rendendo più facile e veloce la caramellizzazione. Questo gioco delle forme si rivela un vantaggio non solo per chi sta cercando di includere più frutta e verdura nella propria dieta e non solo per chi desidera proporre questi alimenti ai bambini in forma divertente, ma anche per chi vuole rendere più appetitosi gli ingredienti più umili per un pranzo domenicale o una cena con ospiti. "Spaghetti" di patate dolci si trasformano in golosi contenitori commestibili, lamelle di zucchine diventano un'insalata sfiziosa, perfino il minestrone acquisisce un'aria raffinata semplicemente modificando il taglio delle verdure.

Attraverso sei capitoli che abbracciano crudità e marinature, finger food e antipasti, insalate e contorni, primi e secondi, conserve e dolci, i tanti filamenti di frutta e verdure si intrecciano in una cucina vegetariana allegra che trasforma il concetto di decorazione, facendola diventare la protagonista del piatto.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Stefano Ciabarri
Fotografie	Olivier Maupas
Formato:	19,5 x 24 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	80
Illustrazioni:	foto a colori
ISBN:	978-88-97932-53-6
Prezzo:	€ 14,90
Uscita:	fine maggio 2016

vedi anche:
Spaghetti di verdure
72 pp. / € 11,90
ISBN 978-88-95056-70-8

9 788897 932536