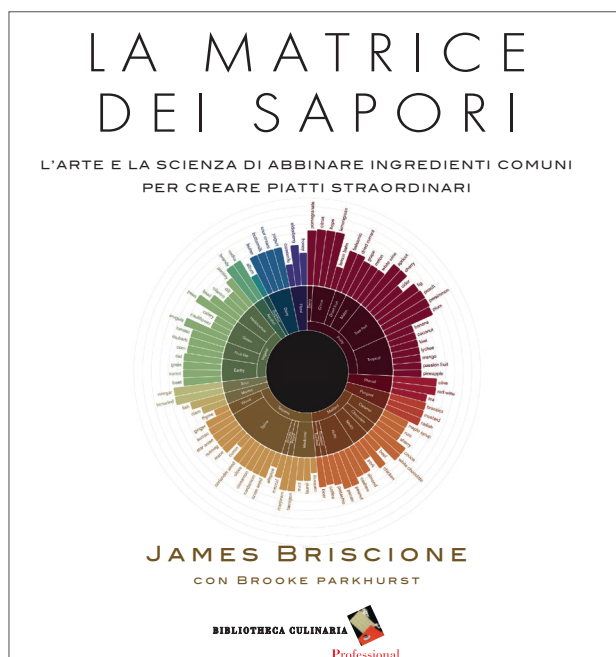
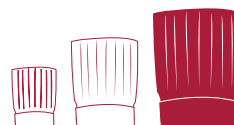


# La matrice dei sapori



Uno strumento scientifico per scoprire interessanti e inaspettati abbinamenti d'ingredienti e creare piatti memorabili

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE  
/ professionisti /

Cioccolato bianco e caviale? Finocchi e prugne? Alcuni abbinamenti d'ingredienti suggeriti dagli chef possono sembrare stravaganti trovate pubblicitarie più che rigorose scelte gastronomiche, ma non è necessariamente così. L'interesse per la scienza suscitato dal movimento molecolare e la globalizzazione della dispensa, stanno spronando una nuova generazione di professionisti a liberare i loro processi creativi da preconcetti culturali.

Con l'aiuto di un sous chef particolare, il supercomputer dell'IBM, James Briscione ha usato algoritmi per approfondire la scienza che regge la percezione dei gusti e dei sapori, traducendo le sue ricerche in un formato visivo facilmente decifrabile e consultabile. Lo chef ha creato una specie di impronta digitale per circa 150 ingredienti, distillando queste informazioni in infografici o matrici che permettono di esplorare in modo efficiente e razionale un universo di sapori che potrebbero sposarsi felicemente. Invece di ripiegare su una limitata memoria gustativa personale, queste matrici fanno affidamento sull'analisi delle strutture molecolari condivise dai singoli ingredienti.

Un passo ben oltre i compendi di semplici liste di abbinamenti e sicuramente più economico dei database dei consulenti delle industrie alimentari, questo libro assiste il professionista sopraffatto da una crescente quantità di opzioni, razionalizzando le sue ricerche e liberando il suo estro creativo.

## Punti di forza:

- Una ricerca sugli abbinamenti dei sapori basata *non* su un retaggio culturale o preferenze personali, ma sulla scienza.
- Oltre 50 ricette mostrano la teoria applicata rendendo più concrete le informazioni contenute nelle matrici.
- Consultabile in più modi, il testo offre una notevole quantità di informazioni tecniche in infografici e tabelle; ampiamente indicizzato, permette di localizzare al volo singoli composti aromatici e gli ingredienti che li contengono.

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Autori:</b>        | James Briscione<br>Brooke Parkhurst |
| <b>Fotografie</b>     | Andrew Purcell                      |
| <b>Formato:</b>       | 22,5 x 22,5 cm                      |
| <b>Legatura:</b>      | brossura                            |
| <b>Pagine:</b>        | 310                                 |
| <b>Illustrazioni:</b> | foto a colori,<br>infografici       |
| <b>ISBN:</b>          | 9788897932789                       |
| <b>Prezzo:</b>        | € 49,00                             |



## Gli autori:

Lo chef, **James Briscione** è direttore di ricerca all'Institute of Culinary Education di New York oltre ad essere il protagonista di diversi programmi del Food Network. Una laurea in dietetica e scienza della nutrizione lo ha ben preparato al ruolo di capo cuoco del progetto Chef Watson dell'IBM. **Brooke Parkhurst** è autrice di diversi libri di cucina e presentatrice di una trasmissione culinaria in cooperazione con la James Beard House e l'emittente ABC.

