

La cucina Gourmet, dall'antipasto al caffè

scritto da Enzo Radunanza | 02/01/2018

la cucina gourmet

dall'antipasto al caffè



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

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.



La cucina Gourmet, dall'antipasto al caffè 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: 14×20

Prezzo 12,00 €