

[Umberto De Martino, 60 ricette per raccontare la sua vita](#)

scritto da Enzo Radunanza | 15/02/2021



Nel suo primo libro, lo chef e titolare del Florian Maison di San Paolo d'Argon ripercorre la sua carriera dagli inizi fino alla consacrazione della stella Michelin

Non poteva che portare il suo nome il primo libro di **Umberto De Martino**, titolare e chef del ristorante **Florian Maison di San Paolo d'Argon**, in provincia di Bergamo, 1 stella Michelin dal 2017 ([qui la nostra recensione](#)). In circa 200 pagine, con la prefazione di **Tessa Gelisio** e le foto di **Tiziano Carrara**, il volume ripercorre con sincerità e completezza una lunga carriera iniziata a Sorrento, proseguita in cucine internazionali e coronata con il riconoscimento più ambito dei professionisti della cucina.

Edito da Multiverso, "**Umberto De Martino**" si avvale della collaborazione di amici e colleghi, da **Nino di Costanzo** a **Gennaro Esposito**, da **Domenico Iavarone** a **Giancarlo Morelli** e la

biografia si esprime attraverso **oltre 60 ricette emblematiche** che hanno segnato momenti importanti del percorso professionale dello chef, fatto di sacrifici e impegno costante oltre alla passione.

«Sono campano ma adoro fare il risotto; sono figlio del mare di Sorrento ma mi diverte cucinare la carne, la selvaggina e i fondi; sono del Sud ma non sono focoso come ci si aspetterebbe da un napoletano...».

Con queste parole, **De Martino** dimostra di sfuggire alle convenzioni e, chi l'ha conosciuto, sa bene quanto sia più un uomo di fatti che di parole. Nulla è scontato nel suo carattere e nei suoi piatti, sintesi armonica di tecnica e colori, gusti ricercati ma non esasperati e perfettamente identificabili.

Umberto De Martino: la struttura del libro

Generalmente i libri di cucina sono organizzati con ricette distinte per tipologia di portata, dagli antipasti ai dolci, ma non è così per quello dello chef stellato sorrentino. È la sua storia a delineare quel percorso gastronomico di cui ci svela i segreti in 60 ricette che si articolano in 4 gruppi di preparazioni dai nomi particolari: **“Dissenso”, “Clamore”, “Sospensione” e “Sussuro”**. Ad ogni ricetta viene abbinato il vino più adeguato scelto dall'esperto **Francesco Pagani**.

Dissenso

I **piatti del dissenso** sono quelli con i quali l'autore esprime il concetto di alta cucina con accostamenti arditi e fuori dei canoni più consueti.

Clamore

“Razionalmente contrastanti”, così si potrebbero definire le ricette dello chef de Martino che rientrano tra i **piatti del clamore**. Sono quelli che sorprendono ed esprimono una fantasia tutta personale, senza perdere di vista i canoni classici della cucina italiana.

Sospensione

Alla tavola del Florian Maison il benvenuto del pane (ma anche per tutto il pasto) è di quelli entusiasmanti. Il libro ne riporta qualche ricetta che piacerà a tutti replicare a casa propria.

Sussurro

Fa parte della sezione “Sussurro”, la piccola **pasticceria di Umberto De Martino**. Delicata, appagante, evocativa e nostalgica perché mette fine ad un'esperienza che si ambisce a ripetere al più presto.

Il libro è in vendita presso tutti i principali siti di libri, presso il ristorante Umberto De Martino e online sullo shop del sito florianmaison.com

Umberto De Martino

Editore: Multiverso

Pagine: 192

Formato: 24×31 cm

Copertina: cartonata dorso quadro

Prezzo: euro 39.50