

# [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](http://florianmaison.com)

## **Umberto De Martino**

**Editore:** Multiverso

**Pagine:** 192

**Formato:** 24×31 cm

**Copertina:** cartonata dorso quadro

**Prezzo:** euro 39.50