



LA CUCINA DEL MERCATO

Paul Bocuse

14,8 x 21 cm - broccura

700 pagine

€ 30,00 - 978 88 95092 874



9 788895 092874

Publicata per la prima volta nel 1976 e da allora ristampata regolarmente, "la cucina del mercato" ha venduto pi di 250 000 copie solo in Francia. L'edizione in grande formato è andata esaurita da tempo mentre quella tascabile non è pi disponibile dal 1995. Il motivo è presto detto: si tratta della "bibbia" gastronomica per eccellenza, indispensabile nella libreria di ogni bibliofilo amante della buona cucina. Capofila di un'intera generazione di cuochi, Paul Bocuse è uno dei fondatori, nonch il pi noto rappresentante di quella che abitualmente viene definita "nouvelle cuisine", ossia una cucina basata sul rifiuto delle complicazioni, la riscoperta della semplicità, la drastica riduzione dei tempi di cottura, la scelta di cucinare ci che di meglio offre il mercato ogni giorno, l'abbandono delle marinature troppo lunghe, il rifiuto di salse troppo grasse, il ritorno alle cucine regionali e ai piatti dimenticati, la curiosit per le tecniche d'avanguardia e per le cucine straniere, la ricerca di una cucina povera di grassi e di ingredienti nuovi combinati in accostamenti inediti. La semplicità è forse l'aspetto pi interessante del suo modo di intendere la cucina, ma Bocuse non è solo questo: il lettore italiano sar conquistato anche dal lato sontuoso dei suoi piatti, da quelli spettacolari, come la famosa spigola in crosta di pasta sfoglia o la zuppa di tartufi, a quelli pi semplici, di tutti i giorni, come le terrine, i pt e i dolci. Milleduecento ricette di antipasti, verdure, uova, zuppe, pesce, carne, selvaggina, salse e dessert, messe a punto e spiegate nei minimi dettagli, fino ai trucchi pi segreti, da Paul Bocuse. Un libro chiaro che pu usare persino chi è alle prime armi, con la certezza di avere successo.

Paul Bocuse: nato nel 1926 a Collonges, proprio nella casa che attualmente ospita il suo famoso ristorante, dopo un apprendistato presso Maret e una formazione strettamente "classica" da La Mère Brazier a Lione, e ancora da Point a Vienna e da Lucas Carton a Parigi, nel 1959 succede al padre a Collonges dove i Bocuse sono ristoratori dal XVIII secolo. Nel 1961 riceve il riconoscimento di *Meilleur Ouvrier de France Cuisinier*. È a questo punto che il grande pubblico comincia a conoscere il suo nome: la guida Michelin gli assegna la sua prima stella nel '61, la seconda nel '62, la terza nel '65. Nel 1975 gli viene conferita la Croce della Legion d'onore della Repubblica francese.



Guido Tommasi Editore