



## IL RISOTTARIO

**Sergio Barzetti**

19,3 x 25,3 cm - brossura

248 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67530 717



Preparare un buon risotto è una questione delicata, in grado di smuovere ed esacerbare gli animi almeno quanto una partita della nazionale ai quarti di finale. In effetti, per parlare del risotto perfetto, dalla scelta del riso fino alla mantecatura, bisogna essere provvisti della raffinata arte della diplomazia oppure di poche e granitiche nozioni per affrontare scelte difficili e interlocutori agguerriti.

Vialone Nano o Carnaroli? Pentola di rame, di alluminio o antiaderente? Quale brodo usare? E il soffritto? Tostare o non tostare? Sfumare? Mantecare?

E proprio quando il coraggio sta per abbandonare l'impavido cuore dello chef casalingo, cedendo il passo all'idra del dubbio, spunta all'orizzonte una fulgida arma di difesa, uno scudo contro cui far schiantare ogni incertezza, uno strumento imprescindibile per chiunque voglia cimentarsi con questo piatto...

È *Il Risottario* di Sergio Barzetti, un libro fondamentale non solo per gli appassionati di risotti, ma anche per i neofiti, i teorici e gli scettici... eh sì, perché in quest'opera troverete le basi del risotto, dai brodi alla scelta del chicco, le ricette per servire piatti ricchi di gusto, tante idee per trasformare eventuali avanzi in appetitosi secondi e un viaggio fotografico attraverso le campagne del nord Italia, tra i produttori e la gente che si occupa di riso da generazioni.



Nato a Milano nel 1975, **Sergio Barzetti** vive in provincia di Varese con la moglie e la figlia di 5 anni. Cuoco libero professionista, appassionato e un po' "fuori dal coro", da novembre 2011 partecipa stabilmente alla trasmissione "La prova del cuoco" su Rai 1. Nei panni di maestro in cucina, soprannominato "Mr. Alloro" per via della predilezione che ha per questa pianta aromatica, insegna con simpatia e competenza a realizzare ricette gustose e mai banali. Dopo una lunga gavetta tra rinomati ristoranti e alberghi, al fianco d'importanti chef italiani e stranieri, si è specializzato nell'insegnamento, mettendo la sua creatività al servizio di redazioni di riviste a tema e di diverse scuole di cucina. Consulente e insegnante, è autore di numerose pubblicazioni dedicate alla cucina e all'arte della decorazione con i vegetali. Ricercatore instancabile e appassionato studioso delle materie prime, la sua cucina si può definire rapida e creativa, in continua evoluzione, con una particolare cura per le regole della tradizione e le tecniche di base della cucina italiana.



Guido Tommasi Editore