

Titolo: Classico contemporaneo – La grande cucina di ieri e di oggi

Autore: Giancarlo Perbellini

Pagg: 288

Prezzo: € 72,00

ISBN: 978-88-32143-63-8

LA GRANDE CUCINA DI IERI E DI OGGI NEL NUOVO LIBRO DI GIANCARLO PERBELLINI “CLASSICO CONTEMPORANEO”, EDITO DA ITALIAN GOURMET

Un che guarda al passato per riscrivere il presente e tracciare il futuro della cucina. Un percorso che si costruisce pagina dopo pagina attraverso lo studio dei grandi protagonisti della storia gastronomica italiana e internazionale, dei piatti della tradizione e di una tecnica ineccepibile e rigorosa. Disponibile nelle librerie online e sullo shop di Italian Gourmet.

“Il classico in cucina è la modernità nel tempo, la manifestazione attuale e tangibile di una visione 'nuova' del passato”. Con queste parole lo chef Giancarlo Perbellini, due stelle Michelin, introduce al suo ultimo libro “Classico contemporaneo”, edito da Italian Gourmet. Un libro che parla di tradizione, di preparazione, di studio, di applicazione attraverso le sue ricette e un comparto di tecniche illustrate passo passo dedicato a verdure, pasta, uova, pesci e carni.

288 pagine dove alta cucina e tecnica si incontrano. Il risultato? Un libro che non vuole essere didattico, ma uno strumento utile, pragmatico, da sfogliare, da consultare, da testare, completo di tutto ciò che occorre per esplorare il vastissimo mondo della cucina e con oltre 60 ricette in cui il *diktat* è preservare la memoria del gusto, interpretandola in chiave assolutamente moderna. “Classico contemporaneo” parla di rivoluzioni ed evoluzioni in cui il passato è il dato certo da cui partire, e dove Escoffier, De la Varenne, Marchesi, Troisgros – solo per citarne alcuni - sono i tasselli che compongono il puzzle della cucina contemporanea. Piatti salati e dolci della tradizione nazionale e internazionale vengono rivisti qui “alla maniera di Perbellini”, con quell'intuito per gli accostamenti e quella sensibilità per la materia prima che è unica. E così i grandi classici vengono scomposti, uno ad uno, ricalibrati, alleggeriti diventando un *continuum* temporale fra passato, presente e futuro, prova tangibile di ciò che è l'essenza pura di uno chef: le basi e la tecnica. E Perbellini lo dimostra con il manzo alla Rossini, con il potage Parmantier, con il minestrone o con la carbonara, ricette in cui lo chef non dimentica mai il dato essenziale della riconoscibilità del sapore, della rassicurazione del palato.

Il volume si apre con un'introduzione dell'autore sull'importanza dell'apprendere la tecnica, che sia il tornire una patata o preparare un consommé, del guardare ai grandi maestri - Bocuse, Pacaud, Maximin - consegnando alle pagine di questo libro il suo pensiero lineare, dove tutto ha una sua sequenzialità: apprendimento, applicazione, sperimentazione, risultato. Il gusto qui è la summa di ciò che viene appreso e messo in atto perché, parole sue, “la nostra professione va di pari passo con la capacità di fare, che è propria del pasticciere, del panettiere, del cuoco”. Seguono poi i capitoli dedicati ai piatti di ieri e di oggi e alla pasticceria: ogni ricetta rappresenta l'inter di una rivoluzione, dove l'agnello da latte “dalla testa ai piedi” diventa un equilibrato dipinto di sapori, il Risotto alla milanese si scompone e si stratifica nelle geometrie e nelle consistenze, la Milanese cotta&cruda® guarda a Gualtiero Marchesi e l'Aragosta Thermidor si reinventa in leggerezza. Lato dolce è un tripudio di grandi classici: la tarte Tatin, la pesca Melba fino alla soffice Caprese o al tradizionale Tiramisù.

Accanto a lui in questo viaggio nella storia e nella tecnica, lo chef Simone Tricarico con cui Perbellini condivide una formazione di scuola francese e che per questo volume si è occupato dell'esecuzione della corposa sezione dedicata alla tecnica, scomponendo, tornando, rifinendo ogni

tipo di verdura, pulendo, tagliando carni bianche, nere e rosse, volatili, pesci, crostacei e molluschi in un meticoloso prontuario illustrato dove ogni passaggio è spiegato e fotografato con cura, grazie all'attenzione di Manuela Vanni. Più di 70 le tecniche spiegate in sequenza e nel dettaglio, dalle più semplici alle più raffinate, con didascalie chiare ed esaustive per apprendere le basi classiche e le procedure innovative.

“Classico Contemporaneo” è un libro che ci ricorda che senza passato non c'è futuro, che la creatività è nulla senza tecnica e rigore, che racconta di una cucina in cui non perdere mai di vista la vera essenza del gusto. Uno strumento di crescita, utile e fruibile, facile nella lettura e nella consultazione.

Giancarlo Perbellini

Giancarlo Perbellini è uno dei massimi rappresentanti della cucina di eccellenza in Italia e nel mondo, insignito delle 2 stelle Michelin e di numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Presidente del Bocuse d'Or dal 2010 al 2016, oggi è a capo di un gruppo diversificato di locali in Italia, per un totale di 11, fra cui l'ultima avventura, inaugurata a settembre 2023, “Casa Perbellini 12 Apostoli” in vicolo Corticella San Marco a Verona. Nato nel 1964 a Bovolone, in provincia di Verona, in una famiglia storicamente legata alla pasticceria, Perbellini eredita dal nonno Ernesto la passione per la cucina. Studia alla scuola alberghiera di Recoaro e, giovanissimo, inizia la sua formazione sul campo in realtà prestigiose in Italia e all'estero: è a Imola al “San Domenico”, a Parigi da “Taillevent”, a “L'Ambroisie” e a “La Terrasse” di Juan les Pins. Un'esperienza, quella francese, che lo segnerà profondamente. Nel 1989, a soli 26 anni, inaugura il ristorante “Perbellini” a Isola Rizza (VR), che nel 1996 conquista la prima stella Michelin e nel 2002 la seconda. È l'inizio di un percorso inarrestabile che lo porta a aprire locali dalle anime sempre diverse, come la “Locanda 4 Cuochi”, la pizzeria gourmet “Du de cope”, il ristorante tutto pesce “Al Capitan della Cittadella”, la pasticceria “Dolce Locanda”, l'informale cicchetteria “Tapasotto”, il bistrot “Locanda Perbellini” a Milano, la “Locanda Perbellini al Lago” a Garda e la “Locanda Perbellini al mare” in Sicilia. Altissimo esempio di chef imprenditore, la sua vocazione gli vale il primo premio nella categoria “Diversificazione” e il primo premio nella categoria “Internazionalizzazione” agli Oscar della Ristorazione, i Foodcommunity Awards, edizioni 2017 e 2018, e il premio “Best Practise Management Internazionale” nel 2019. Nel 2022 è stato premiato “Ristoratore dell'anno” dal Gambero Rosso e nel 2023 è stato insignito della presidenza onoraria dalla Federazione Italiana Cuochi.