



QUANDO UN PIATTO FA STORIA

L'arte culinaria in 240 piatti d'autore

A cura di Susan Jung, Howie Kahn, Christine Muhlke, Pat Nourse, Andrea Petrini, Diego Salazar, e Richard Vines

448 pagine, 20,5 x 27 cm, cartonato, blocco libro verniciato effetto "marmo"
ean: 978-88-6722-525-5

39,90 €



Quando un piatto fa storia celebra i piatti più iconici e autorevoli degli ultimi trecento anni. Dai primissimi ristoranti all'innovativa scena gastronomica di oggi, ecco sfilare la Pesca Melba di Auguste Escoffier al Savoy e il Sushi di Jiro Ono al Sukiyabashi, il Purè di patate di Joël Robuchon al Jamin, la Parte croccante delle lasagne

di Massimo Bottura all'Osteria Francescana e l'Oliva sferica di Ferran e Albert Adrià a elBulli. A cura di un gruppo internazionale di esperti, questo diario globale di oltre 200 imperdibili creazioni culinarie narra una storia che ha definito il corso della gastronomia e tracciato la strada per l'odierna cultura della ristorazione.

Le bellissime illustrazioni di ogni piatto, realizzate ad hoc dall'artista e chef Adriano Rampazzo, sono accompagnate da testi illuminanti, mentre la seconda parte del libro presenta le ricette originali.

