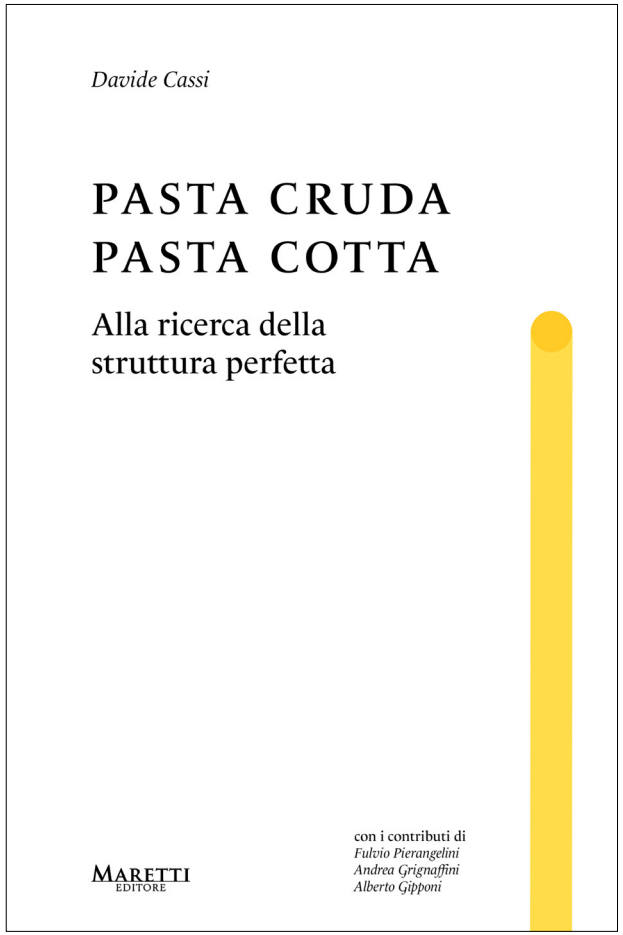

COLLANA
FOOD

A CHI SI RIVOLGE
amanti della pasta,
gurmet, chef, ristoratori

LINGUA IT
PAGINE 64
FORMATO 15 × 23 cm
RILEGATURA filo refe
COPERTINA rigida
ISBN 978-88-9397-125-6
PREZZO 20€

Davide Cassi

PASTA CRUDA PASTA COTTA

Alla ricerca della struttura perfetta

Pasta cruda, pasta cotta è un viaggio affascinante nel cuore della pasta, dove scienza e gastronomia si fondono per svelare i segreti del piatto simbolo della cucina italiana. Con uno sguardo innovativo e rigoroso, il libro esplora la struttura della pasta e la sua evoluzione, dal chicco di grano fino al piatto fumante, passando attraverso gel di amidi e reti di proteine, sfidando i luoghi comuni e aprendo nuove prospettive.
Perché la pasta al dente è così apprezzata? Quali fattori influenzano la sua consistenza? Come si può controllare la cottura per ottenere la struttura perfetta? Attraverso esperimenti, aneddoti e analisi scientifiche, il lettore scoprirà che ogni piatto di pasta è il risultato di un equilibrio complesso tra scienza, gusto e tradizione.
Dai metodi classici alla cottura passiva, dalla pasta rock alle innovazioni nate nei laboratori di ricerca, questo libro offre strumenti pratici e conoscenze approfondite per chef, appassionati e curiosi che vogliono comprendere – e padroneggiare – la pasta in ogni suo aspetto.
Un racconto appassionante e una lettura essenziale per chiunque voglia andare oltre la ricetta e scoprire cosa si nasconde dietro i nostri rituali quotidiani di cucina.

con i contributi di
Fulvio Pierangelini
Andrea Grignaffini
Alberto Gipponi

Davide Cassi è professore di Fisica della Materia presso l'Università di Parma, dove ha fondato e dirige il Laboratorio di Fisica Gastronomica e il Future Cooking Lab, e dove è stato il presidente del primo Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università italiana.
Da 30 anni studia la cucina e la gastronomia da un punto di vista scientifico e collabora con i migliori chef e pasticceri del mondo, mettendo a punto nuovi prodotti e nuove tecniche di cucina basate sulla ricerca scientifica.
È l'inventore, tra le altre, della frittura in zuccheri fusi, della criomacinazione degli ingredienti freschi, del trattamento termico per rendere impastabili le farine senza glutine.
Nel 2002, insieme allo chef Bocchia, ha creato la cucina molecolare, definita nel libro *Il gelato estemporaneo e altre invenzioni gastronomiche* (2005), primo manuale sul tema a livello mondiale (tradotto in spagnolo con il titolo *La ciencia en los fogones*), in cui viene presentato il Manifesto della cucina molecolare italiana.
Si occupa dello sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie per le maggiori aziende che operano nel settore degli alimenti e delle attrezzature ed è autore dei brevetti della tecnica di conservazione a temperatura di servizio degli alimenti cotti e del decongelamento rapido a ultrasuoni.

9 788893 971256

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it