

Italian Gourmet
è lieta di presentare
il volume di Danilo Angè

ATMOSFERA ZERO

VIAGGIO NEL GUSTO
A BASSA TEMPERATURA

www.italiangourmet.it
www.daniloange.it

La cottura sottovuoto a bassa temperatura è una delle tecniche di cottura più innovative degli ultimi anni, che ha aperto ai cuochi e agli appassionati gourmet nuove frontiere del gusto. Ed è proprio di questa modalità di preparazione, ad "atmosfera zero", il tema del libro di Danilo Angè, affermato professionista che già una decina di anni fa ha iniziato ad occuparsene, con risultati d'eccellenza che hanno portato alla nascita di questo libro.

Il volume approccia la cottura a bassa temperatura con un'approfondita parte introduttiva, che traccia le nozioni basilari, indica gli strumenti necessari, le modalità e i tempi di cottura dei vari alimenti, nonché i vantaggi gastronomici e nutrizionali che la tecnica consente.

Ricca è poi la parte delle ricette: 60 specialità che spaziano dall'antipasto ai primi piatti, ai secondi di carne e di pesce, passando per i dessert e perfino ai cocktail. Il tutto ampiamente illustrato con le belle foto di Ioris Premoli, capaci di mettere in luce i colori e la freschezza che gli ingredienti mantengono grazie alla cottura a bassa temperatura, unita alla maestria dello chef Angè.

Il libro - la cui direzione artistica si deve invece a Mirko Bozzato - si rivolge sia a un pubblico di professionisti interessati a ottimizzare tempi e modalità del proprio lavoro - che possono sfruttare i molteplici vantaggi che la tecnica offre - sia agli appassionati gourmet, sempre più esigenti in fatto di aggiornamenti sulle novità offerte dal settore enogastronomico.

italiangourmet



IORIS PREMOLI
PHOTOGRAPHER
STILL-LIFE FOOD ADV

www.ioris.it | info@ioris.it | +39 338 8518252



Atmosfera Zero

Pagine: 240

Prezzo: euro 68,00

Isbn: 978-88-98675-53-1

www.italiangourmet.it

www.daniloange.it

L'AUTORE

Danilo Ange è un noto chef milanese, che del suo amore verso la cucina dice: «Non ho mai avuto nessun dubbio sulla scelta della scuola da intraprendere: avrei frequentato l'istituto alberghiero; del resto, pentole e coperchi sono stati da sempre i miei giocattoli preferiti».

Il suo percorso professionale copre un arco di 35 anni: ha guidato cucine di ristoranti, è docente e consulente di cucina, collabora con aziende di attrezzature per la ristorazione, partecipa a programmi televisivi specializzati ed è autore di articoli su libri e riviste settoriali. *Atmosfera Zero* è il suo primo libro, che così descrive: è incentrato sulla cottura sottovuoto a bassa temperatura, tecnica assolutamente coerente con la mia filosofia di cucina.

Uno stile di preparazione che offre risultati finali eccellenti in termini di succulenza degli alimenti, morbidezza, rispetto dei colori e dei sapori, nonché dei principi nutrizionali dei cibi. Sessanta ricette dall'appetizer al dolce, con una escursione anche nel mondo cocktail, per un volume che si rivolge sia a un pubblico di professionisti interessati a ottimizzare tempi e modalità di lavoro, sia agli appassionati gourmet, sempre più esigenti in fatto di aggiornamenti sulle novità offerte dal settore enogastronomico.

L'EDITORE

Italian Gourmet è da quasi dieci anni protagonista del settore librario enogastronomico: già editore delle storiche testate indirizzate a un pubblico professionale come *Il Pasticcere*, *Il Panificatore* e *il Gelatiere* e del rinnovato *Grande Cucina - luxury* magazine che oggi parla a un ampio pubblico, spaziando dalla cucina ai viaggi, dal lifestyle agli incontri con grandi chef - negli ultimi anni ha investito nel comparto librario ampliando le proprie collane e le collaborazioni nazionali e internazionali.

LE AZIENDE



www.pescenorvegese.it



www.italiangourmet.it
www.daniloange.it