Antonio Scaccio torna in libreria con la nuova edizione di Affetti & Sapori

9788868956110-cf06ef9d

Torna in libreria, con la nuova edizione ampliata e aggiornata, Affetti & Sapori, il best seller dello chef Antonio Scaccio che propone ai suoi lettori una cucina salutare, un'innovazione della tradizione culinaria siciliana e piatti di alta cucina realizzabili da chiunque.

PORTARE L'ALTA CUCINA IN CASA, ANCHE TRA I MENO ESPERTI
Scaccio riesce anche questa volta a illustrare con chiarezza e semplicità la preparazione di piatti di alta cucina, dagli abbinamenti ricercati e sofisticati, anche a un pubblico meno esperto.

"Cerco di immedesimarmi nel lettore – dice lo chef – *Quando scrivo le ricette cerco di rendere facile l'esecuzione e consiglio ai lettori di leggerle sempre con attenzione". In questo modo, la nuova edizione di Affetti & Sapori è adatta anche a un pubblico meno esperto. "Quello che serve è la voglia di impegnarsi – continua Antonio Scaccio – Per questo motivo ho inserito nel libro diverse ricette adatte per chi ha poca dimestichezza con i fornelli. Ricette che prevedono pochi passaggi ma salienti per ottenere ottime pietanze. Sono certo che chi leggerà con attenzione si ritroverà un piccolo bagaglio di conoscenza in più".*

SICILIA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SALUTE
Le ricette e la cucina di Scaccio si concentrano inoltre su due aspetti essenziali: l'amore per gli odori e i sapori per la Sicilia e un'attenzione sempre puntata sulla salute. *"Sono siciliano e la tradizione della mia Terra è nel mio dna da sempre: i suoi profumi, i suoi colori e la sua cultura mi hanno sempre ispirato per creare piatti pieni di intensità aromatiche e cromatiche, mantenendo con equilibrio sapori e salute. Si, salute: perché con il mio approccio naturale nell'eseguire le ricette,ho voluto mantenere l'idea dello spirito della mia Trinacria ma con leggerezza e attenzione. Un esperimento riuscitissimo da anni, dove con rispetto e tanto lavoro ho rivisitato alcune delle prestigiose ricette della tradizione culinaria siciliana".*

CONTENUTI E NOVITA' DELLA SECONDA EDIZIONE

Come già detto, la seconda edizione di Affetti & Sapori è stata arricchita da nuovi contenuti: innanzi tutto molte più foto rispetto alla precedente. "E questa volta ho potuto realizzare un mio desiderio: inserire nel libro una foto per ricetta, rivisitazioni di ricette vecchie e inserimento di nuove. Inoltre ho inserito sezioni dedicate ad antipasti, primi piatti, secondi, salse e dolci suddividendo il tutto tra vegetariano, vegano o pesce. Non mancano, infine, le guide per creare impasti base e un ottimo glossario".

In questo modo lo chef regala ai suoi lettori anche le sue innovazioni. Ma come vengono innovati i piatti dello chef Scaccio? *"Applicando la semplicità, facendo scaturire vere sensazioni al palato, facendo nascere emozioni".*

L'AUTORE

Sin da bambino nella sua Sicilia si è appassionato alla cucina. Quarant'anni di esperienza in varie cucine nel mondo, dal 1992 conduce corsi e stage di cucina in Toscana, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige. A Bologna ha ideato e creato il primo corso di formazione professionale del "Cuoco Naturista Bio" ed è diventato noto al grande pubblico per essere stato lo chef di bordo di importanti yacht da crociera, tra cui quelli degli stilisti Dolce&Gabbana e il magnate americano Peter Halmos. Già autore di diversi bestseller tra cui Natura, Colori e Piaceri della Cultura Gastronomica, Affetti & Sapori I edizione, Cucina vegetariana golosa, Cucina vegana golosa e Armonia vegetale in cucina. Oltre consulenze per la ristorazione è proprietario dell'omonimo ristorante da asporto Affetti & Sapori a Imola (BO), un vero e proprio concept-store con certificazione Bio, evidenziato in una app personalizzata con lo stesso nome.