



Le oltre 1500 preparazioni di questo ricettario sono quelle della classica cucina italiana, interpretate nella "filosofia" di Gualtiero Marchesi, uno degli chef più conosciuti al mondo e Maestro di molti cuochi famosi.

Sono ricette familiari e regionali, rivisitate con gli occhi di un cuoco d'eccellenza che sa valorizzare i piatti della tradizione e interpretare le nuove tendenze con tecniche e segreti dell'alta cucina.

La suddivisione delle preparazioni è fatta sulla base della provenienza territoriale, sotto il nome di "ricette di costa" e "ricette dell'entroterra".

Ma l'esperienza di Marchesi e la sua capacità di leggere le trasformazioni degli stili di vita hanno portato a rivedere molti piatti, i cui nomi sono dei "classici" nella nostra tradizione culinaria, adattandole in base alle esigenze moderne, ormai mutate rispetto a quello degli anni del Dopoguerra: l'uso delle materie prime è attualizzato ed è reso più consoni ai nostri giorni, permettendo realizzazioni più leggere ma altrettanto gustose.

Dall'antipasto al dolce, un percorso nelle vie del gusto ricco di proposte e di idee.

Dalle preparazioni più classiche a quelle più ricercate, un vademecum completo per cuochi appassionati, ma anche un aiuto prezioso per chi muove i primi passi in cucina seguendo gli insegnamenti di un grande Maestro.

*L'autore Gualtiero Marchesi*

Dire che Gualtiero Marchesi è un Maestro dell'alta cucina non è certo un'esagerazione, perché Marchesi ha firmato la storia della nostra gastronomia.

Primo chef italiano a meritare le "tre stelle Michelin", ha ricreato la grande cucina italiana rivoluzionando in meglio tecniche di cottura e di preparazione consolidate, creando piatti che sono vere opere d'arte.

Non esiste chef che direttamente o indirettamente non abbia imparato da lui e nel campo dell'alta cucina tanti nomi oggi osannati sono stati suoi allievi.

Basti citare, tra i tanti, Enrico Crippa, Carlo Cracco, Pietro Leemann, Paolo Lopriore, Andrea Berton, Davide Oldani e tanti altri ancora.