

## Il Cuoco Contemporaneo, l'ultimo libro del "cuoco di campagna" Lorenzo Pace. I concetti, il Menu e l'impiattamento e 16 ricette nuove o rivisitate. Prefazione del tristellato Niko Romito

**Il Cuoco Contemporaneo. I concetti, il menu, l'impiattamento** edito da D'Abruzzo Edizioni Menabò (20€) è l'ultimo libro del "cuoco di campagna" - così si definisce *n.d.r.* - **Lorenzo Pace**, Presidente **dell'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, già autore di tre opere precedenti e cofondatore **dell'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra**, questa volta torna con un saggio di 95 pagine, uno strumento utile a tutti coloro che praticano già l'attività di cuoco o ristoratore e per chi prevede di intraprendere la carriera.



2001  2021  
VIRGOLACOM  
20 anni di buona comunicazione

È questo un libro sistematico, didattico, che esplica concetti di cucina attraverso la ricostruzione storica e filologica della

cucina italiana e non solo, della figura del cuoco e dell'evoluzione tecnologica degli attrezzi di cucina. La prefazione curata dal trisellato **Niko Romito (Reale)**, Castel di Sangro - AQ) presenta il libro composto da sei capitoli seguiti da un ricettario costruito secondo il concetto delle "4T", ovvero: territorio, tradizione, tecnica e tecnologia. Da storico della cucina nazionale e abruzzese, Pace apre con un breve approfondimento sulla figura del cuoco contemporaneo sempre più impegnato, attraverso l'utilizzo delle tecnologie, ad applicare in cucina estro e tecniche ben precise che richiedono studio, pratica ed etica professionale.

Come si è evoluta la cucina? Com'è cambiato il lavoro del cuoco nei secoli? A queste domande l'autore risponde ripercorrendo i cambiamenti del modus operandi in cucina, analizzandone le continue evoluzioni e mode, e concedendo ai lettori l'opportunità di conoscere curiosi dettagli e particolari espedienti utili alla formazione professionale del cuoco. Interessante è poi la parte di analisi del Menu e l'importanza della sua redazione partendo dalle regole codificate da Escoffier per arrivare alle diverse tipologie esistenti e declinazioni; notizie utili per scoprire la vera arte della presentazione del cibo nel piatto, l'evoluzione estetica, l'importanza dei colori, le tecniche di impiattamento e la costruzione del piatto.

Tra le pagine, oltre ai Manifesti della Cucina Abruzzese e del Cuoco Abruzzese, la bella storia del piatto regionale per eccellenza, i Maccheroni alla Chitarra, di cui trascrive due meravigliose ricette: i *Maccheroni alla Chitarra con le Pallottine* e con *Ragù di agnello o castrato*.

Territorio, Tradizione, Tecnica e Tecnologia, sono le "4T" che ispirano le 14 ricette realizzate da Pace e inserite in chiusura del libro, partendo da sfiziosi piatti d'ouverture come il *Filetto di maiale, pesto di mandorle, olio vanigliato e nuvole di pecorino di Farindola* o l'*Infuso di zafferano Dop dell'Aquila, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e polpettine di cicoria*. È il turno poi dei *Frascarille, ventricina teramana, cime di rapa e lamponi croccanti*, del *Capretto, topinambur, salsa di Gregoriano e Montepulciano d'Abruzzo*. Chiudono in bellezza golosi dessert, come la *Millecialde con crema di scrucchiata e chantilly di Centerba*.

Il libro è in vendita online ed in tutte le librerie.