



PASTICCERIA GIAPPONESE

*Capolavori di bontà e bellezza
a metà fra Oriente e Occidente*
James Campbell

19 x 24 cm – cartonato – collana *Illustrati*
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25 – 978 88 6753 240 7



9 788867 532407

La passione per la cucina di James Campbell, nato e cresciuto in Scozia, ha avuto origine sin dalla sua infanzia, quando da piccolo ha avuto la fortuna di godere di un'ottima cucina casalinga e di essere circondato da frutta e verdura fresche provenienti dai giardini di famiglia. Il suo amore e la sua passione per i dolci sono però nati quando ha cominciato a lavorare nel comparto pasticceria dei più grandi ristoranti scozzesi, londinesi e australiani, fra cui il Mandarin Oriental Hotel, dove è sbocciato l'interesse per la pasticceria giapponese.

Questo libro rappresenta un vero e proprio viaggio nelle eccellenze dell'Est e del Sud-est asiatico. Un inno alla pasticceria giapponese e alle sue caratteristiche peculiari: precisione, rigore, pulizia, attenzione per il dettaglio e per l'accostamento cromatico (valori affascinanti che peraltro sono ampiamente riconoscibili nell'intera cultura nipponica), e ancora la celebrazione della stagionalità degli ingredienti e la cura dell'esecuzione in ogni fase, dalla preparazione del cibo al servizio, addolcito dalla natura gentile e educata di questo popolo. Un libro in cui James Campbell raggiunge risultati sorprendenti grazie all'incredibile fusione di sapori tradizionali con la pasticceria francese e all'inserimento di ingredienti esotici che si abbinano fra loro alla perfezione.

Orgoglioso dei successi raggiunti, l'autore invita a sperimentare e a lasciare che il lettore sia ispirato nel creare le sue avventure culinarie.



Guido Tommasi Editore