



CARTOLINA
DALLA
CUCINA



Sergio Barzetti

decorazioni

d'autore

BIBLIOTHECA CULINARIA



Orchidea ravanello

| Si consiglia di usare ravanelli lunghi piccanti. |



1. Praticate delle incisioni verticali per asportare la buccia del ravanello e dare forma a 2 petali piccoli (bassi) e 3 petali alti.



2. Frastagliate ciascun petalo con uno scavino a V.



3. Liberare i petali, incidendo sottilmente. Ripetete le operazioni fino a raggiungere l'apice del ravanello. Mettete in acqua e ghiaccio per facilitare l'apertura.



4. Asciugate il fiore e dipingete l'interno con un pennellino e della curcuma stemperata in acqua.



Narciso daikon e carota



1. Arrotondate la base di un tocchetto di daikon.



2. Praticate 5 incisioni oblique con movimento ondulatorio, eliminando così 5 piccole lamelle.



3. Praticate delle incisioni più profonde per ricavare i 5 petali raggiungendo il cuore del daikon, facendo sì che, all'ultima incisione, il fiore si stacchi dalla base.



4. Create una piccola primula con una carota (vedi tecnica a pag. 24).



5. Con uno spillo con capocchia fissate la primula alla base del daikon, creando così il narciso.



Centrotavola con daikon



1. Mondate il daikon e con il pelapatate ricavate nastri e strisce di ampie dimensioni che sistemerete a mazzetti sovrapponevoli tra di loro e pareggiandone i bordi.



2. Incidete con il coltellino a lama dritta le estremità di ogni nastro con taglio a coda di rondine.



3. Con il pelapatate ad arco ricavate dei fili di daikon. Dalla parte di daikon più vicina al ciuffo ricavate fiori semplici utilizzando le tecniche descritte a pag. 22 per la fresia di carote.



4. Da un'altra sezione di daikon ricavate delle foglie a base larga (vedi pag. 39). Incidete gli spigoli creando sottili e lunghe foglie appuntite.



5. Posizionate su un piatto i vari elementi (foglie, nastri e fili), sistemate i nastri donando movimento alla composizione. Completate posizionando i fiori e i rimanenti ritagli.



6. Donate sfumature di colore e ombreggiature con colori naturali e l'aiuto di un pennello personalizzando la composizione secondo la vostra fantasia (vedi sezione dedicata alla pittura con colori naturali).



decorazioni

d'autore

Ogni piatto riuscito è il risultato di un delicato equilibrio sensoriale. I cuochi più attenti cercano non solo di esaltare i gusti e scoprire nuovi profumi per rendere intrigante e accattivante ogni singola preparazione, ma anche di stuzzicare gli altri sensi. La vista, spesso coinvolta ancora prima che abbiamo potuto percepire l'aroma di un piatto o di gustarlo, esercita un potere straordinario. Anche quando l'assaggio è favorevole, difficilmente riusciamo a dare pieno consenso ad un piatto che non ci soddisfa visivamente. Per avvantaggiarsi sul fronte estetico, basta affidarsi a Sergio Barzetti, da anni un cultore dell'arte della tavola nel senso più completo. In questo volume svela i suoi segreti per creare sorprendenti sculture di frutta e verdura, raffinati centrotavola e bellissime decorazioni al piatto - tutte con materiali commestibili. Ci ricorda che il tocco estetico è una delicata carezza da dedicare agli invitati nella meravigliosa ed inesauribile esperienza multisensoriale che è il buon mangiare.

Chef di professione, **Sergio Barzetti**, svolge mansioni di chef sperimentatore presso La Cucina Italiana, è docente della storica scuola di cucina Altopalato di Milano e insegna presso l'Istituto alberghiero De Filippi di Varese. È inoltre consulente di importanti aziende del settore enogastronomico.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-28-9



9 788895 056289