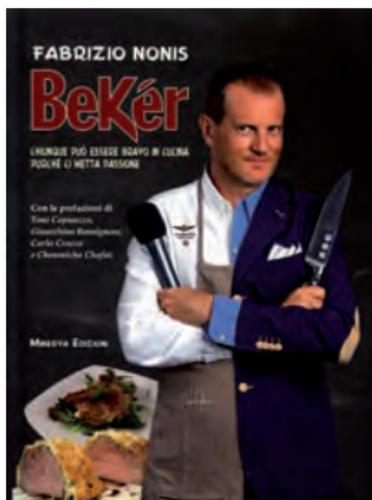


Cucinare con passione

DI CLAUDIO DEPLANO



Fabrizio Nonis si racconta: dalle origini di semplice macellaio (bekér nella lingua veneto-friulana) di paese al gotha del giornalismo enogastronomico, grazie alla sua arte nello scegliere e tagliare i pezzi migliori di carne (ha ricevuto numerosi riconoscimenti sia in Italia che all'estero). Si è conquistato prima l'appellativo di "sciabolatore" poi addirittura di "fiorettista".

È stato soprannominato periodista carnicero (macellaio-giornalista) dal grande chef spagnolo Ferran Adrià. Il libro non solo riporta le sue ricette, ma insegna anche quali coltelli e utensili utilizzare, come riconoscere, scegliere, preparare, intenerire e conservare le carni e propone pure tecniche di cottura tradizionali e innovative. L'arte della macelleria si mescola alla comunicazione con lo scopo di abbinare e valorizzare al meglio cotture e materie prime, indirizzando il lettore passo dopo passo a creare ottime ricette grazie alle dettagliate indicazioni e alle immagini di preparazione dei piatti. Il libro contiene anche un pizzico di gossip grazie a ricordi di interviste e ai rapporti di amicizia di Nonis con grandi chef, sommelier, gastronomi, politici, attori, calciatori e personaggi del jet set internazionale. Parte dei diritti d'autore del libro sarà devoluta al reparto "Area Giovani" dell'ospedale Cro (Centro di riferimento oncologico) di Aviano, in provincia di Pordenone.

FABRIZIO NONIS

Beker

Chiunque può essere bravo in cucina purché ci metta passione

Minerva, 2014

pp. 216, euro 14,90