



Simone De Feo

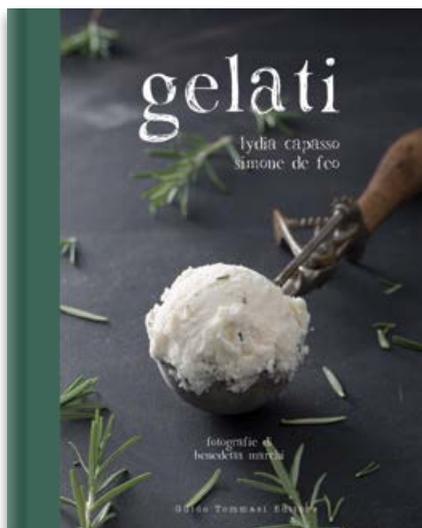
gestisce insieme alla compagna Monica Fantuzzi la gelateria Cremeria Capolinea di Reggio Emilia. Premiato con i tre conigli nella guida delle gelaterie del Gambero Rosso e arrivato primo nel 2016 nella classifica delle gelaterie italiane di Dissapore, svolge numerose consulenze nel mondo dell'enogastronomia.

Lydia Capasso

è nata a Napoli, vive a Milano ed è innamorata follemente di entrambe.

È una restauratrice con il pallino del cibo che le piace mangiare, cucinare e raccontare.

Scrivo per il Corriere della Sera e per *Gazza Golosa* e collabora alla guida di *Identità Golose*.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 226 1



9 788867 532261

GELATI

Lydia Capasso, Simone De Feo

Dalla collaborazione fra Lydia Capasso, autrice gastronomica golosa di gelato sin da bambina, e Simone De Feo, gelatiere appassionato e competente, nasce questo libro che coniuga la professionalità con la gola e mette chiunque in condizione di realizzare, anche a casa, un buon gelato: il migliore di quelli possibili con strumenti amatoriali. Perché non è detto che per mangiare un gelato gustoso o una granita rinfrescante si debba necessariamente andare a comprarli: il gelato è un dessert veloce e facile da realizzare, e può essere persino una soluzione rapida per un fine pasto. Un libro che tuttavia non parla solo di gelato, ma che trasmette anche i profumi della famiglia e gli abbracci dei ricordi, quelli legati all'infanzia, quando l'amore per il gelato ha avuto inizio per entrambi gli autori. Oggi, curiosità e passione continuano ad accompagnarli nella loro personale ricerca del "buon gelato": un gelato nel quale, su tutto, prevale il sapore. Il sapore è sempre ciò che li guida, sia quando creano i gusti più tradizionali, sia quando ricercano l'equilibrio tra note aromatiche inattese, portando il salato nel gelato e creando ricette di gelato gastronomico che ridefiniscono il concetto di gelato tradizionale e aprono le porte a nuove, impensate possibilità.

E poi c'è l'attenzione per la materia prima, uno degli aspetti più importanti nella preparazione. La fedeltà alla tradizione è la solida base sulla quale fondono la creatività e il gusto per l'innovazione: questa è la strada che hanno scelto di percorrere per creare un gelato dalla ricetta estremamente corta e dalla grande ricchezza aromatica. Un gelato digeribile, non troppo dolce ed equilibrato, secondo la più alta tradizione artigianale italiana.

