

È uscito il nuovo numero di Grande Cucina!

È uscito il nuovo numero di Grande Cucina!

Protagonisti eccellenti della ristorazione, i migliori prodotti e le tecnologie per aiutare i professionisti del settore, le analisi e i consigli degli esperti per destreggiarsi tra burocrazia e problematiche. Insomma, nella rivista di Italian Gourmet c'è davvero tutto ciò che può incuriosire e venire in soccorso al cuoco e al ristoratore moderno.

Con l'avvicinarsi dell'estate arriva il secondo numero del 2023 di Grande Cucina. La rivista, diretta da Federico Lorefice, torna ancora una volta ad essere strumento sempre più utile, attento e attuale, per cuochi, ristoratori. E più in generale per tutti i professionisti che vogliono scoprire ciò che sta accadendo in Italia e all'estero nel settore.

Ecco alcuni degli argomenti più interessanti e degli approfondimenti che potrete trovare sul nuovo numero della magazine.

Il nuovo numero di Grande Cucina

Tendenze e prodotti

Si parte sicuramente da una riflessione del direttore sul mondo del fine dining. Crisi o non crisi? Sicuramente il settore è in evoluzione e noi vi spieghiamo perché.

Come ormai di consueto le nostre Pillole di Gusto raccontano le nuove aperture a cui guardare con maggiore attenzione e i prodotti che fanno il loro ingresso sul mercato. Approfondimento

Focus con i grandi nomi dell'alta cucina sul tema, sempre più centrale, del pane al ristorante. Spazio però anche un formaggio tutt'altro che scontato.

Nella mixology si parla poi di ritorno ai classici.

Protagonisti

In attesa della prossima edizione del Grande Cucina Talent Prize, abbiamo intervistato due protagonisti alla cucina gourmet nostrana. Un maestro, Enrico Bartolini, e il suo allievo Alessandro Menditto.

Abbiamo poi parlato di carne con Valeria Piccini e raccontato la storia di Marta Grassi.

Karime Lopez, Takahiko Kondo, Paolo Griffa e Andrea Aprea dicono la loro sulla candidatura Unesco della Cucina Italiana.

Non può mancare la pasticceria da ristorazione, con Nello Iervolino e Carolina Teodori.

Tecnologia e la parola degli esperti

Trovano spazio infatti anche i suggerimenti degli esperti del settore, i numeri, i libri, la formazione, gli approfondimenti sulla comunicazione. Come le rubriche imperdibili dedicate ai menu o il "Tempo di Bilanci" a firma di Roberto Carcangiu.

Ancora si parla della figura del Restaurant Manager.

Approfondito anche il Laboratorio Innovazione, con le novità tecnologiche in uscita, dalle macchine del caffè alle affettatrici, dalle macchine per il sottovuoto alle cucine su misura. Senza dimenticare il bbq professionale, decisamente di stagione!

E tutto il resto? ? da scoprire pagina dopo pagine nel nuovo numero 2023 di Grande Cucina. Buona lettura!

SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DI GRANDE CUCINA

a cura di Redazione Italian Gourmet