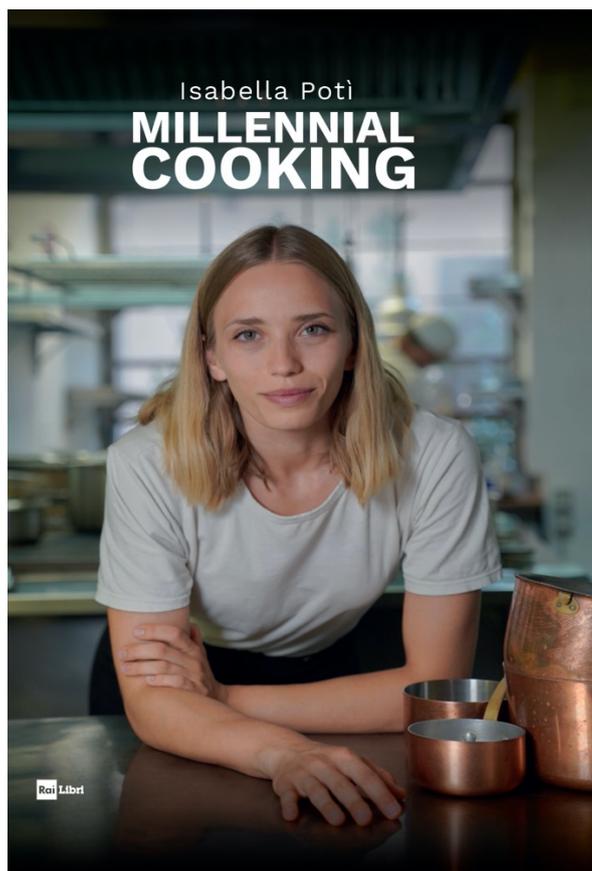


MILLENNIAL COOKING

di Isabella Potì



Radici e sperimentazione: sono questi gli ingredienti della cucina del nuovo millennio.

Tradizione e innovazione, lifestyle e cultura del territorio, apertura alla contaminazione con le abitudini culinarie del mondo: per una millennial chef come Isabella Potì, dedicarsi alla sua passione più grande vuol dire riportare nella cucina tradizionale della sua Puglia le esperienze maturate alla corte dei grandi chef di mezza Europa, vuol dire utilizzare i prodotti del territorio in un modo nuovo, vuol dire riscoprire le proprie radici e ricalibrarle sulla contemporaneità. Con questo libro, Isabella Potì ci accompagna in un viaggio che alterna storie e ricette, che miscela il suo presente da chef di un ristorante

stellato del Sud Italia con gli anni della sua formazione all'estero, il grande rispetto per la gastronomia pugliese con la voglia di esplorare i mondi culinari più diversi. Componendo un piatto dalle sfumature inaspettate e dall'eleganza formale che esige la cucina contemporanea.

“Millennial Cooking” di Isabella Potì, edito da Rai Libri, è in vendita nelle librerie e negli store digitali dal 12 novembre.

Isabella Potì inizia la sua esperienza in pasticceria moderna e classica con i migliori chef d'Europa e nel 2017 è stata inserita da Forbes tra i 30 giovani under 30 più influenti d'Europa. Nel 2016 apre a Lecce con Floriano Pellegrino un ristorante che ha oggi una stella Michelin. Nel 2018 entra a far parte del mondo televisivo come giudice del programma “Il ristorante degli chef” su Rai2. Attualmente è chef, imprenditrice e presidente di una squadra di rugby.

Euro 18,00