



Comunicato Stampa

Milano, giugno 2014

BARBECUE PICCANTE

Tutti i gusti del peperoncino in tante idee per griglia e barbecue

E' sempre utile dare un tocco piccante alla vita così come è utile darlo alla tavola! Su **Barbecue Piccante** di **Harald Zoschke** (edizione italiana) c'è solo l'imbarazzo della scelta. Qui si possono trovare consigli, suggerimenti e soprattutto tante ricette per gli amanti del **barbecue**, della **griglia**, della cucina all'aperto e per tutti i fedeli seguaci del **peperoncino**, raccontato e spiegato in tutte le sue varianti.

La bella stagione è finalmente arrivata e la voglia di cucinare senza usare piastre e fornelli è irrefrenabile, non ci sono quindi più scuse e la griglia e il barbecue sono già caldi, pronti per cuocere a puntino carne, pesce, verdure e perché no, anche alcuni dolci. L'aria si riempirà di profumi invitanti e il giardino di casa si trasformerà in un ristorante a cielo aperto!

Nulla di più adatto per liberare anche il **desiderio di mangiare piccante** poiché uno dei protagonisti delle pagine del libro e delle ricette è il **peperoncino**, in tutte le sue varianti e in molte delle sue tipologie, spiegato per "grado di piccantezza" e per paese di provenienza, da quelli più dolci fino ad arrivare a quelli che lasciano letteralmente "senza parole" una volta assaggiati. Ingredienti indispensabili per griglia e barbecue che esprimono il meglio anche se trasformati in salse, glasse e marinature.

Il libro è comodamente suddiviso in sezioni con un totale di **100 ricette** dedicate alla carne di **maiale, bovino o di pollo**, si passa poi a **pesce e crostacei**, a **piatti vegetariani** e a **contorni sfiziosi**. Anche i più golosi, ma ugualmente amanti del gusto forte, possono trovare spunti per **dessert** dalle note piccanti. Ricette, in ognuna delle quali è segnalato il **livello di piccantezza**, che arrivano dal Messico, dal Texas, dal Colorado oppure suggerimenti e salse di origine etiopica o caraibica, tutto sperimentato direttamente dall'autore Harald Zoschke che, dopo una prima versione in lingua tedesca si è cimentato anche in quella italiana, con il supporto degli amici Luisa e Maurizio di **Ca' d'Alfieri**, azienda agricola di Bardi, nella provincia di Parma, specializzata nella produzione di peperoncino.

Titolo: Barbecue Piccante. Tutti i gusti del peperoncino in tante idee per griglia e barbecue

Autore: Harald Zoschke

Anno di pubblicazione: luglio 2014

Pagine: 208

Prezzo di copertina: 19,50 euro

Il libro è in vendita da luglio in tutte le librerie italiane e sui principali siti di vendita online.

Per informazioni e materiale per la stampa scrivere a:

info@trentaeditore.it o redazione@trentaeditore.it

UNA RICETTA TRATTA DAL LIBRO

Jamaican Jerk Chicken

Pollo alla griglia con profumo caraibico: in questa ricetta, il tipico mix jerk viene trasformato in crema. La carne viene grigliata su carbonella (in alternativa si può cucinare su griglia a gas o elettrica), dopo averla lasciata marinare.

Ingredienti per 4 porzioni

1 kg di pezzi di pollo (meglio le cosce)

Per la crema Jerk

3 cucchiai di mix di spezie Jerk caraibico

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di succo di lime

1 cucchiaino di zucchero

Piccantezza media

Si prepara così:

- 1) Mescolare in una terrina di vetro tutti gli ingredienti per la crema Jerk.
- 2) Lavare i pezzi di pollo, tamponare con carta da cucina e distribuirli sopra la crema; lasciar riposare in frigorifero per 2-3 ore.
- 3) Preparare la griglia per un tempo di cottura indiretta di un'ora e mezza. Mettere sotto la griglia, nella zona indiretta, una vaschetta raccogli gocce.
- 4) Grigliare i pezzi di pollo marinati (Non tamponare il pollo per non rimuovere la marinatura!) a temperatura media in modo indiretto per circa 1 ora, ovvero finché la carne non è cotta (non deve esserci il liquido rosa sugli ossicini), oppure quando il termometro, messo in un punto ricco di polpa, non indica gli 82°.

Consiglio

Servire il pollo con una salsa di frutti tropicali con habanero e/o con un'insalata mista fresca.



L'AUTORE

Harald Zoschke ha fatto della sua passione per peperoncini e cucina piccante una vera professione. Dal 1997 è membro del Chile Pepper Institute del New Mexico State University e, nello stesso anno, ha pubblicato in Germania la prima edizione del libro *Das Chili Pepper Buch (Il libro del peperoncino)*. Successivamente sono seguiti anni di creazione, produzione e distribuzione commerciale di diverse e pluripremiate salse piccanti negli Stati Uniti. Alla fine degli anni Novanta ha aperto in Florida un negozio di prodotti alimentari, abbigliamento e gadget che avevano il peperoncino come protagonista. Nel 2007 pubblica il secondo volume del *Das Chili Pepper Buch*, grande successo per tutti gli amanti del settore. Nel 2012 si dedica alla versione tedesca di *Chili Barbecue*, oggi pubblicato nell'edizione italiana, lavoro che ha visto il supporto degli amici Maurizio e Luisa dell'azienda agricola Ca' d'Alfieri.

TRENTA EDITORE

Trenta Editore nasce nel 2004 in occasione della pubblicazione de *Gli Chef del Vino*, il primo libro dedicato alla ristorazione di qualità della aziende vinicole italiane; ma l'intento è, fin da subito, quello di diventare una presenza importante nel settore editoriale dell'enogastronomia italiana.

Amministratore delegato di Trenta Editore è Barbara Carbone, giornalista professionista e autrice, prima ancora di questa esperienza diretta nel campo editoriale, di molti libri di cucina. La caratteristica della nuova casa editrice è quella di dedicarsi alla realizzazione di libri con temi gastronomici non ancora affrontati dal mercato o con formati innovativi, capaci di appassionare lettori di ogni tipo.

Le collane attualmente in catalogo sono:

- **Cucina&Dintorni – Gli illustrati di cucina**, viaggi nel gusto italiano
- **Vino&Dintorni – Gli illustrati sul vino** viaggi nel buon bere italiano
- **Idee in Padella – I ricettari** dedicati a temi pratici e divertenti della cucina
- **Luoghi&Sapori – Le guide** sui prodotti, le località, le società del settore
- **30Storie – Romanzi e racconti** nuova serie di libri da leggere
- **30Gourmet – I cuochi da collezione**
- **Cucina&Salute** spunti per vivere meglio

I libri di **Trenta Editore** sono tutti in vendita nelle maggiori librerie italiane e sui principali circuiti per la vendita online nel mondo (**IBS, Bol, Amazon...**), grazie agli accordi con uno dei leader della distribuzione libraria nazionale, **PDE (Gruppo Feltrinelli)**. Dal 2012, molti titoli di Trenta Editore sono in vendita anche come ebook (epub e pdf) sul canale **Bookrepublic.it**.