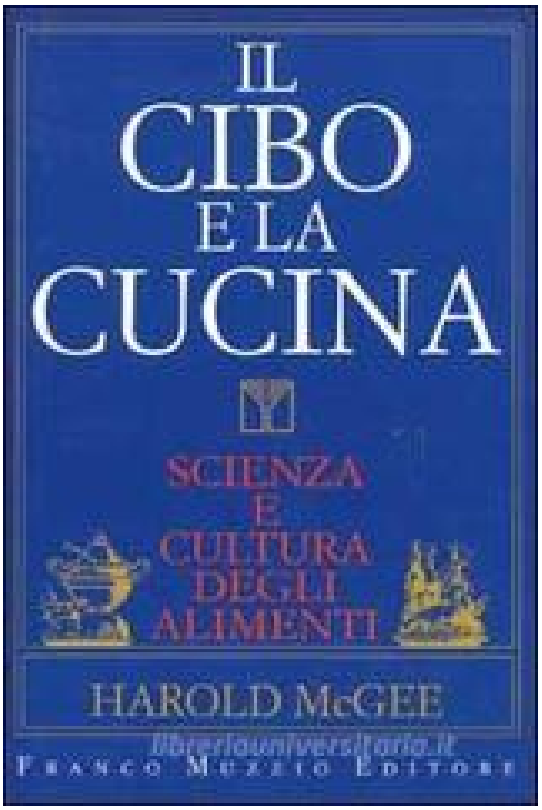
Un libro estinto, almeno qui da noi in Italia. Un vero peccato che non vengano più pubblicate altre edizioni di questo eccezionale trattato di scienza degli alimenti e della cucina. Lo si trova solo in inglese e spagnolo. L'edizione italiana è stata abbandonata dalla casa editrice (esiste nei cataloghi delle librerie on-line, ma è sempre non disponibile) e le copie in circolazione sono esaurite ormai da diversi anni.



McGee in questo "tomo" di quasi 800 pagine di apre gli orizzonti del cuoco come nessuno aveva mai fatto prima, il tutto con uno stile e una scorrevolezza tali che lo si divora come un romanzo di Stephen King. Insieme alle opere di Hervé This, "Il Cibo e la Cucina" è un *must have* per ogni chef che desidera capire cosa succede dentro la pentola. Ecco la presentazione del libro firmata da Marco Guarnaschelli Gotti

"A livello di testi universitari destinati a chimici e fisici che si specializzano nel trattamento degli alimenti per l'industria esistono certamente molte opere dedicate ai perché" e ai "come" scientifici applicati alla cucina: ma sono libri che né io né voi, con i brandelli di una pur sudata cultura liceale, siamo in grado di consultare; quindi fino ad oggi si è continuato, per citare un cuoco illustre e uno dei pochi che denunci il vuoto culturale della professione al di là della pura empiria, Angelo Paracucchi, "a bruciar padelle senza capire bene che cosa vi accada dentro". Il libro di McGee si è proposto di rispondere alla miriade di problemi tecnico-scientifici che la cucina pone." (Marco Guarnaschelli Gotti)

Ma se il libro è introvabile!?!? Che ne scrivi a fare?

Ora non più :-)