



Sul canale Cucina di Corriere la web serie “Imparare a cucinare”

Lo chef Eugenio Boer spiega le basi della cucina

Milano, 14 settembre 2017 - Non è necessario essere degli abili cuochi per preparare piatti gustosi da portare in tavola tutti i giorni: ed è proprio con questa convinzione che nasce, in collaborazione con Siemens Elettrodomestici, la web serie del canale food del Corriere della Sera “Imparare a cucinare”, 10 video ricette molto semplici da realizzare, raccontate e spiegate dallo chef Eugenio Boer, adatte per chi vuole muovere i primi passi nel mondo della cucina e imparare le preparazioni base che non si possono non conoscere.

Ogni giovedì sul canale Cucina di Corriere (<http://video.corriere.it/cucina/imparare-a-cucinare/>) una ricetta nuova, dal creme caramel all'uovo quasi poché, dalla meringa alla bistecca, dal risotto alla cotoletta, dalla verdura alla besciamella passando per pesce e pasta fresca, ricette passepartout, capaci di permettere a chiunque di mettersi ai fornelli e di preparare con semplicità un pranzo o una cena, dal primo piatto al dolce.

Lo chef Eugenio Boer, testimonial di Siemens Elettrodomestici, insegna passo passo ai lettori le tecniche, quali ingredienti scegliere, come realizzare, ad esempio l'impasto per una perfetta pasta fresca fatta in casa, o la besciamella base di numerosi e differenti piatti, ma anche a cuocere bene una bistecca o a fare un pesce al cartoccio, fino ad arrivare a dolci come le meringhe, semplicissime da preparare e dai mille utilizzi.

Alla fine della serie gli spettatori avranno ricevuto una formazione di base precisa e solida, utile per non improvvisarsi e, anzi per progredire con preparazioni più complicate se fosse nata la passione per i fornelli.

Lo chef Eugenio Jacques Christiaan Boer, mezzo olandese e mezzo ligure, porta nel cuore, e nel piatto, tanto i sapori del Nord quanto quelli del Mediterraneo, del pesto profumato della nonna e della formalità dei grandi ristoranti. Un melting pot culturale e culinario che lo ha portato in molti ristoranti stellati: da Vau a Berlino, all'Arnolfo in Colle Val d'Elsa con lo chef Gaetano Trovato, il più francese degli italiani, fino alle montagne della Val Badia al St. Hubertus da Norbert Niederkofler. Nel 2011 approda a Milano al ristorante Enocratia, dove si fa un nome in città servendo per la prima volta piatti che resteranno il suo marchio: il Risotto alla cenere, salmerino di montagna e le sue uova, il Macaron alla salvia, rosmarino e tartufo nero con ganache di cuore e fegato di piccione e grue di fave di cacao o l'ormai inossidabile Cervo e la sua storia. Nel 2013 è il momento dello street food gourmet, e Boer lavora al concept del primo FishBar d'Italia, poi del gemello MeatBar, fino ad aprire nel gennaio 2015 quella che è oggi la sua casa, “Essenza”.

Ufficio stampa RCS MediaGroup - Quotidiani

Francesca Marzotto - francesca.marzotto@rcs.it - telefono 02 62824111 - 335 5997198

Beatrice Minzioni - beatrice.minzioni@rcs.it - telefono 02 62824810 - 366 9206986