



Due chiacchiere con un risotto. Nuova edizione per il libro di Giovanni Potenza

Santarcangelo di Romagna, 22 aprile 2021 – C'è tanta Romagna nel nuovo libro di Giovanni Potenza, in arte Poppy Chef. **“Due chiacchiere con un risotto – 15 ricette per 15 cene da raccontare” edito da Maggioli Editore** è l'ultima fatica letteraria del rinomato chef, che ha fatto della sua passione una professione, volto noto di Mediashopping.

A seguito del successo della prima edizione, il libro “Due chiacchiere con un risotto” di Giovanni Potenza torna in libreria con una **nuova edizione, ancora più ricca nella grafica e nei contenuti**. Cambia la copertina e, come richiesto direttamente dai lettori, le ricette sono ancora più in evidenza e pratiche da consultare.

Cucinare è *sensazione, emozione e comunicazione*. Questi sono i sentimenti che animano da sempre **Giovanni Potenza, in arte Poppy Chef**, ogni volta che si appresta a cucinare un piatto. Una passione, rimasta per molto tempo solo un hobby e diventata negli ultimi anni una professione, che Poppy ha deciso di trasferire anche in un libro. Nasce così **“Due chiacchiere con un risotto”: il racconto di quindici risotti per quindici momenti indimenticabili che hanno segnato la vita dell'autore**.

Non un classico libro di ricette, ma un **racconto appassionato di esperienze di vita** che hanno come comune denominatore la cucina e in particolare il risotto; un alimento che l'autore ama definire “il Re della cucina” per la sua unicità e versatilità.

Partendo dal 1984 e arrivando al presente, il racconto delle esperienze di vita dell'autore si trasforma in un vero e proprio **viaggio intorno al mondo: da Santo Domingo a Formentera, da New York a Pantelleria, passando per Marrakech e Cortina**. Ogni capitolo racchiude in sé momenti unici e straordinari, dove **amicizia e passione culinaria** vanno a braccetto, e culmina con la ricetta di un risotto, legato indissolubilmente al territorio in cui è stato inventato e cucinato per la prima volta.

La preparazione del risotto è un momento particolare durante il quale il cuoco si ritrova a “dialogare” con l'alimento e a creare un momento di grande condivisione con i commensali, in cui nascono conversazioni spesso destinate a protrarsi per tutta la durata del pasto.

Uno dei capitoli, quello dedicato alla ricetta di risotto con stridoli, asparagi selvatici e formaggio di fossa, si svolge a Santarcangelo di

Romagna, tra la suggestione del ricordo di Tonino Guerra e la famiglia Maggioli a fare gli onori di casa presso l'Osteria La Sangiovesa.

“Ho voluto inserire questa ricetta legata a un episodio che mi sta particolarmente a cuore. Era il 2006, mia sorella gestiva un ristorante a Santarcangelo. Per dare una mano alla sua nuova attività ho organizzato un weekend enogastronomico e sportivo coinvolgendo alcuni miei amici milanesi che conoscevano poco o addirittura per niente la terra di Romagna.

*Durante quelle serate organizzavo degustazione dei vari piatti della tradizione romagnola in alcuni dei miei ristoranti preferiti; **come a La Sangiovesa.***

*Gli amici che ho portato in questo luogo stupendo ancora a distanza di tanti anni, continuano a parlare della serata, della qualità del cibo e della straordinaria dimora storica con le sue grotte che gli ho fatto scoprire” – ha raccontato **Poppy Chef.***

Grande soddisfazione per questa seconda edizione anche per il Gruppo Maggioli che l'ha editato con Maggioli Editore.

*“Questa nuova edizione, grazie anche all'impegno di una nostra redattrice, Paola Russo, che ha curato con passione i testi, e i consigli del nostro responsabile commerciale, Massimo Molari, si presenta in una versione decisamente rinnovata”, ha commentato **Cristina Maggioli, del Gruppo Maggioli.***

*“Ci è voluto il lockdown dello scorso marzo per indurmi a scrivere un libro a cui pensavo da tempo, ma che la mia pigrizia aveva sempre ostacolato. L'idea si era formata nella mia testa quando, raccontando alcuni episodi divertenti a una cena con amici, questi mi hanno suggerito di metterli nero su bianco. L'ipotesi era accattivante, anche perché avrebbe permesso di conciliare le due grandi passioni della mia vita: la cucina e la socievolezza che da sempre mi contraddistinguono. Tra i tanti vissuti, ho scelto **15 episodi che eccellevano per il contesto in cui mi sono trovato e per gli amici che avevo intorno;** immancabile citare quella volta che ho avuto l'onore di cucinare un risotto rosa per il Dalai Lama in persona o il risotto al nero di seppia per le belle fotomodelle conosciute a Pantelleria!” – ricorda **l'autore.***

Il volume è **edito da Maggioli Editore** e include **quindici illustrazioni**, a corredo di ogni capitolo, **della pittrice e artista veneta Maria Silvia “Margot” Del Turco**, fili sottili ed eleganti che si proiettano nel tempo raggiungendo i luoghi in cui queste ricette hanno visto la luce.

NOTA SULL'AUTORE

Poppy Chef è il nome d'arte di Giovanni Potenza (Gabicce Mare, 1960). Laureato in Giurisprudenza, di formazione libero professionista nel mondo della comunicazione, è un cuoco per passione e nel 2014 ha deciso di dare una svolta a questo hobby, diventando un cuoco professionista. Il libro nasce dal suo desiderio di condividere l'amore per la cucina con amici e non, nella speranza di coinvolgere e suscitare interesse in chiunque, dopo aver letto queste pagine, abbia voglia di preparare un risotto che ha una storia da raccontare.

Il libro è disponibile presso i punti vendita Feltrinelli, Hoepli, Mondadori e Rizzoli della Lombardia, di Bologna e Roma e sulle piattaforme Amazon.it e Ibs.it

Per informazioni:

<https://www.poppychef.it>

Facebook: Poppy Chef

Instagram: @poppychef_official

Ufficio Stampa:

Equipe International srl

Corso Sempione, 30 Milano – T. 0234538354

Antonella Nasini – antonella.nasini@equipemilano.com

Alessandra Mauri – alessandra.mauri@equipemilano.com

Ufficio Stampa Gruppo Maggioli

NUOVA COMUNICAZIONE _ GRUPPO NOVACOM

Laura Ravasio 348 93330574 – ravasio@nuovacomunicazione.com

Barbara Bastianelli 335 1386454 – barbara@nuovacomunicazione.com

www.grupponovacom.it