



Lontano dai fornelli gli chef evaporano. Della vita di queste star, alchimisti dei nostri tempi, si conoscono poche briciole. Eppure i piatti che li rendono celebri sono frutto della loro storia, del loro carattere, della loro personalità. In questo libro, 21 cuochi tra i migliori d'Italia, toglia la divisa parlano di quante ore (non) dormono, delle ossessioni che li agitano, di quello che mangiano, di quante ferite da taglio, urla, scappellotti di capi ruvidi e indimenticabili è costellata la loro esistenza. Tra il serio e il faceto si sono fatti togliere la scorza per arrivare al nocciolo. Con aneddoti intimi, reali e surreali, mettendoci fegato e cuore hanno sollevato i coperchi dell'anima, servendo sul piatto la loro personale ricetta di vita. Da mangiare, ma anche no. E proprio grazie alle loro storie si è messo a fuoco anche cosa significa oggi essere cuoco, che cosa accade dietro le quinte di un ristorante di haute cuisine, come quell'impresa incide sull'economia, sulla cultura del Paese (oltre che sulle tasche dei commensali) e sull'evoluzione del gusto.