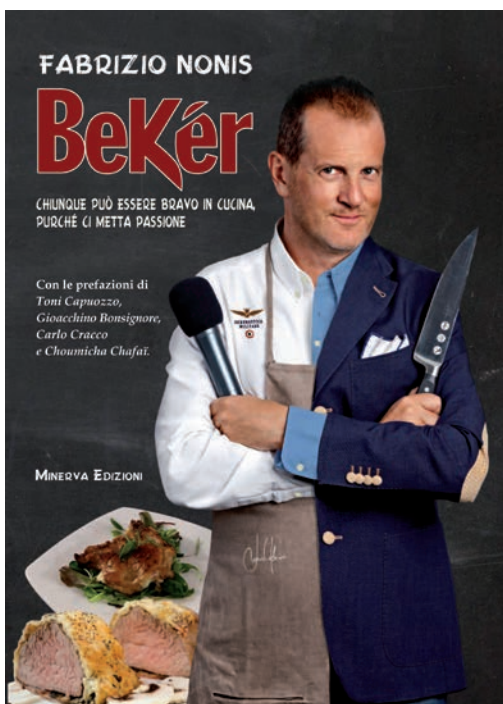


# BEKÉR

**Chiunque può essere bravo in cucina  
purché ci metta passione**

di **FABRIZIO NONIS**

**Contributi di CARLO CRACCO, GIOACCHINO BONSIGNORE,  
TONI CAPUOZZO e CHOUMICHA CHAJAJ**



*Il Bekér* è la storia autobiografica di Fabrizio Nonis, preceduta dalle prefazioni di Gioacchino Bonsignore, responsabile della rubrica “Gusto” di Canale 5; Toni Capuozzo, vice direttore del TG5 e Carlo Cracco chef e protagonista della trasmissione televisiva Master Chef.

Oramai la fama di Fabrizio Nonis lo precede e gli ha spalancato le porte del *jet set*, sia artistico che gastronomico. Da semplice macellaio di paese Fabrizio Nonis è entrato di diritto nel *gotha* del giornalismo enogastronomico, grazie al suo carisma e alla grande passione per la carne.

Ha talmente perfezionato la sua arte nello scegliere e tagliare i pezzi migliori di carne ricevendo numerosi riconoscimenti ricevuti sia in Italia che all'estero per aver rivalutato il mestiere di macellaio, da conquistare prima l'appellativo di “sciabolatore” per poi affinarsi ulteriormente e diventare addirittura “fiorettista”.

Il periodista *carnicero* (macellaio-giornalista), come l'ha definito il grande chef spagnolo Ferran Adrià, si racconta in modo schietto dalle sue origini come macellaio di paese a giornalista e star televisiva.

Questo libro contiene naturalmente moltissime delle sue famose ricette. Nonis insegna (come raramente accade negli altri volumi) quali coltelli e utensili utilizzare, come saper riconoscere, scegliere, preparare, intenerire e conservare le carni; propone tecniche di cottura tradizionali e innovative

nelle tante sue famose ricette. Quando ci si trova a dover scegliere un bel pezzo di carne di fronte al bancone della macelleria di fiducia, ci si può trovare più di qualche volta in imbarazzo: decine di tagli e prodotti diversi, in bella mostra, con etichette che ne indicano nome e prezzo. Quello che però risulta essere più importante per un appassionato o professionista della cucina è capire tutte le varie caratteristiche che accompagnano e si abbinano ai vari tagli di carne che vengono offerti. Anche tutto questo il lettore troverà in questa ricca pubblicazione che farà per sempre cancellare l'immagine del classico macellaio di un tempo, accogliendo il nuovo concetto di norcino: l'arte della macelleria si mescola alla comunicazione con lo scopo di abbinare e valorizzazione al meglio cotture e materie prime e accompagnando il lettore passo dopo passo a creare ottime ricette grazie alle dettagliate indicazioni, alle immagini di preparazione ai piatti e di molte ricette, presenti anche nel ricco DVD allegato su richiesta al volume.

Il libro emozionerà infine i lettori anche con un pizzico di gossip, ricordando le interviste e i rapporti di amicizia con i grandi chef, sommelier, gastronomi, politici, attori, calciatori e personaggi del *jet set* internazionale.

**Fabrizio Nonis** è nato a Toronto (Canada) nel 1963, ma risiede a Cinto Caomaggiore (VE). Macellaio, gastronomo, giornalista pubblicitario e conduttore televisivo di successo per molti programmi come “TG5 GUSTO” di Mediaset. Ha ideato e conduce [www.sconfinando.com](http://www.sconfinando.com), una trasmissione televisiva di viaggio tra arte, cultura e enogastronomia. Ama trasmettere agli altri le sensazioni e le emozioni della vista, dell'olfatto e del gusto. Ha già pubblicato “Il segreto dell'oca dorata” (Terra Ferma, 2007); “In punta di coltello” (Terra Ferma, 2008), “Gusto Acceso - I segreti della cottura a Legna” (Terra Ferma, 2009) e “Adesso vi cucino Io” (Sperling & Kupfer, 2010).