

# SOPA DE LETRAS

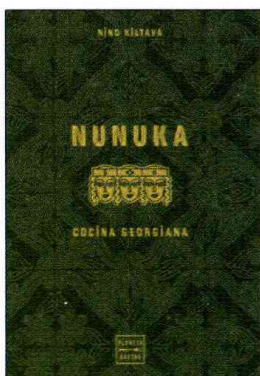


## NUNUKA

Nino Kiltava

Planeta Gastro

Desde los famosos khachapuris hasta los emblemáticos khinkalis, la gastronomía georgiana es mucho más que una explosión de sabores: en Georgia, sentarse a una mesa es alimentar el alma. Contundente y vivificante, la gastronomía georgiana ha pasado de ser un diamante escondido entre Europa y Asia a ganarse un lugar de privilegio en la cultura gastronómica internacional. En este libro lleno de cariño, sabor y cultura, **Nino Kiltava**, fundadora del bistró georgiano Nunuka en Madrid, nos invita a descubrir el legado culinario que heredó de su abuela.

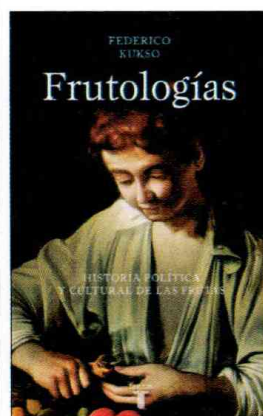


## FRUTOLOGÍAS

Federico Kukso

Taurus

Un curioso libro de exquisita factura que explora la fascinación que experimentaron espías, pintores, poetas, botánicos, chefs y perfumistas de todo el mundo y todas las épocas por todo tipo de frutas, cultivos maravillosos que han representado abundancia, longevidad, pureza, ternura, sufrimiento, deseo, discordia y pasión. Al mismo tiempo, la obra recorre en clave de historia cultural sus dimensiones científica, estética y política, y traza el mapa de un futuro incierto de manipulación genética y biopersidad amenazada.



## LOS INCORREGIBLES

Julia Wertz

Errata Naturae

En estas memorias gráficas, la aclamada dibujante Julia Wertz —autora del celebrado “Barrios, bloques y basura”— narra sus tempestuosos intentos de alcanzar la sobriedad y el ocasionalmente absurdo ciclo de adicción y recuperación del alcohol. Con el ilustrativo subtítulo “De cómo dejé de beber en Nueva York”, “Los incorregibles” ofrece una historia sincera, divertida, mordaz y conmovedora sobre ese viaje venturoso y algo disparatado hacia la sobriedad, así como un magnífico viaje a las profundidades de las rarezas y vestigios de la ciudad de Nueva York.

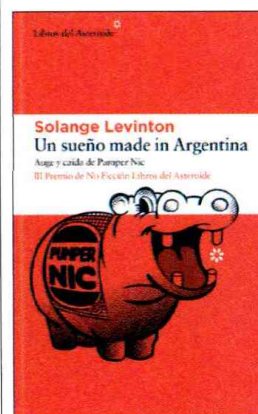


## UN SUEÑO MADE IN ARGENTINA

Solange Levinton

Libros del Asteroide

Ganador del III Premio de No Ficción Libros del Asteroide, en este libro la periodista argentina toma la historia de una singular familia y de su arriesgada empresa para retratar la compleja realidad política de Argentina a finales del siglo XX. La empresa en concreto es el Pumper Nic, el primer “fast food” de Argentina (o, como anunciaba su eslogan, “una nueva forma de comer”), que abrió sus puertas en octubre de 1974, poco después de la muerte de Perón y en medio de una violencia política sin precedentes.



## HOKKAIDO

IN TRAGD

Tim Anderson

Cinco Tintas

Peculiar y original trabajo que se adentra en la singular gastronomía de la isla más septentrional de Japón. Conocida por la calidad de sus productos y la unión de diversas influencias culinarias, Hokkaido se distingue del resto del país por una cocina que combina la tradición agrícola europea, la gastronomía japonesa contemporánea y el legado ancestral del pueblo ainu. La obra reúne una selección de recetas que reflejan la diversidad de la región, e incluye una interesante introducción a la cocina ainu a cargo del chef Hiroaki Kon.

