

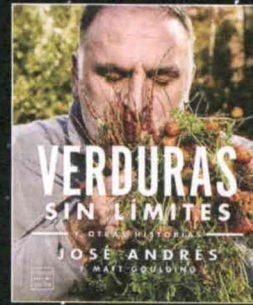


23



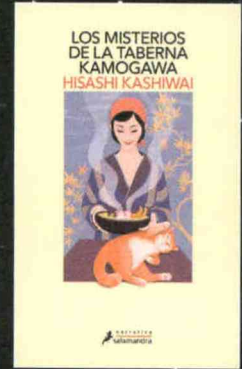
COMEMOS LO QUE SOMOS
J.M. Mulet
Ediciones Destino

El catedrático alicantino de biotecnología expone en las más de 600 páginas de este libro que la comida, más allá de ser imprescindible para la supervivencia, es el reflejo de nuestra historia y cultura milenarias, por lo que cada plato esconde una tradición y sabor únicos.



VERDURAS SIN LÍMITES Y OTRAS HISTORIAS
José Andrés
Planeta Gastro

El chef asturiano de popularidad internacional se ha propuesto en esta obra cambiar la forma en que vemos las verduras. Aprovechando sus treinta años de experiencia, nos enseña cómo podemos comer más verduras de las formas más diversas y satisfactorias.



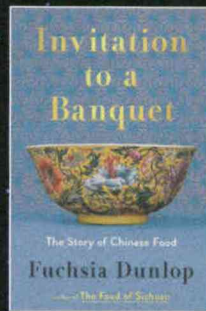
LOS MISTERIOS DE LA TABERNA KAMOGAWA
Hisashi Kashiwai
Salamandra

Kamogawa y su padre Nagare, antiguo detective, son los propietarios de un restaurante escondido en Kioto, que siempre está lleno. ¿El secreto? La pareja escucha las confidencias de sus clientes y reproduce para ellos ese plato que recuerdan de su pasado.



UNA ESCRITORA EN LA COCINA
Laurie Colwin
Libros del Ásteroide

Este libro se publicó originalmente en 1988, pero nunca es tarde para ver en castellano una edición tan cuidada como a las que nos tiene acostumbrados esta editorial. Y la obra lo merece. Una lectura deliciosa sobre las memorias gastronómicas de esta hovelista.



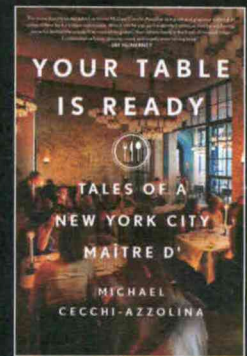
INVITATION TO A BANQUET: THE STORY OF CHINESE FOOD
Fuchsia Dunlop
Particular Books

Fuchsia Dunlop, escritora y chef inglesa especializada en cocina china —más concretamente en la de Sichuan—, nos conduce a un viaje culinario por la historia y la cultura china a través de su deliciosa y variada gastronomía.



LAS REVOLUCIONES DE LA COMIDA
Rafael Tonon
Planeta Gastro

Rafael Tonon es un cocinero, periodista y escritor gastronómico brasileño, de orígenes italianos, que viaja por el mundo para comer y escribir. En esta obra explica las revoluciones culinarias de los últimos cincuenta años que han configurado nuestra alimentación actual.



YOUR TABLE IS READY: TALES OF A NEW YORK CITY MAÎTRE D'
Michael Cecchi-Azzolina
St. Martin's Press

A lo largo de varias décadas, Michael Cecchi-Azzolina ha sido jefe de sala de algunos de los restaurantes más populares y concurridos de la ciudad de Nueva York. Su teléfono estaba en las agendas más exclusivas de la Gran Manzana.