

diccionario botánico para cocineros



Incluye DVD
(castellano/inglés)
de 120 minutos de
duración: 18 recetas
explicadas paso a
paso y el documental
"Un día en Mugaritz".

2007

Andoni Luis Aduriz François-Luc Gauthier

Colección: libros del atajo

15x21 cm. 208 páginas Castellano
Encuadernación en rústica, cosido al hilo vegetal,
faja de papel, Retractilado

Incluye DVD de 120 minutos de duración

Introducción: Miguel Sánchez-Ostiz

Glosario botánico: José Manuel Sánchez
de Lorenzo-Cáceres

ISBN: 84-933853-5-2

978-84-933853-5-4

PVP: 35€

Esta obra contiene un glosario botánico elemental,
una guía de usos culinarios de las plantas y un
herbario por aromas.



Las hierbas y todo aquello que gira en torno a un
tallo, a una flor o al más delicado de los brotes
que uno pueda encontrar en un bosque, una regata o
una suave colina constituyen uno de los escenarios
en los que se fragua la cocina de Mugaritz. Llevamos
ya muchos años en contacto directo con ese universo
vegetal y hemos aprendido a respetarlo sin cometer
excesos, sin robarle al campo más que lo estrictamente
necesario y valioso, siempre con vista a que el
resultado culinario merezca la pena tanto o más que
su contemplación a cielo abierto. La naturaleza verde
en el plato provoca emoción.

Por eso, Andoni Luis Aduriz, uno de los cocineros
más sensatos del panorama gastronómico, en estrecha
colaboración del botánico François-Luc Gauthier, nos
propondrá en esta obra un recorrido por un mundo
vegetal descrito con la minuciosidad de quienes lo
observan y lo estudian a lo largo de su ciclo vital.
Sólo esperamos que, si tienes la fortuna de poder
salir al campo, mires con ojos nuevos ese tronco
caído, tumbado en la hierba y casi devorado por el
musgo. Aprenderás a mirarlo profundamente. No con
esos ojos, los tuyos, pues no te valdrán. Necesitarás
los otros, esos que están en el bolsillo de tu piel
y que encontrarás tras la lectura de este libro
imprescindible.