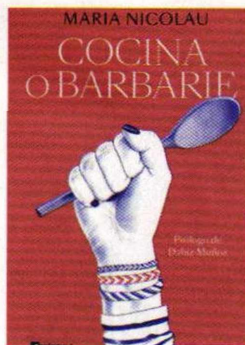
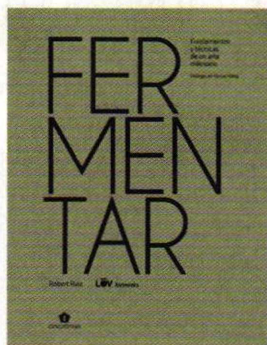


## FERMENTAR

Fruto de la investigación del chef Robert Ruiz, quien tras años de aprendizaje nos presenta los fundamentos y las técnicas de este arte milenario volcados al papel, este libro proporciona los métodos prácticos de la fermentación, así como más de 60 recetas para hacer en casa (Cinco Tintas, 27,95 €).

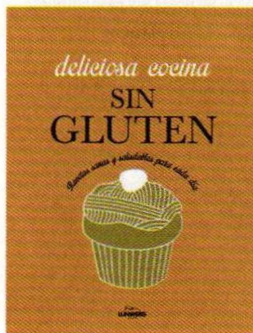
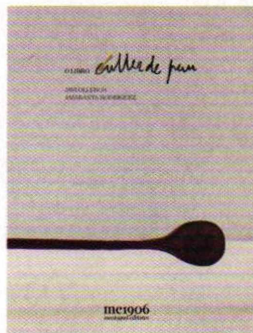


## COCINA O BARBARIE

María Nicolau, cocinera de oficio y vocación, firma este demoledor ensayo contra la incultura gastronómica. En él abre las puertas a una cocina rica, sostenible y, por encima de todo, coherente, explicada a través de la historia y la naturaleza de la gastronomía como pasión (Ediciones Península, 22,90 €).

## CULLER DE PAU

Dice Javier Olleros que le gusta que sea el plato el que hable y así, con 160 fotografías de Mikel Ponce, el chef del dos estrellas Michelin muestra el arte de la alta cocina. La respuesta a su pregunta: ¿Es posible prolongar un territorio desde un edificio cúbico en el que se da de comer? (Montagud Editores, 78,94 €).

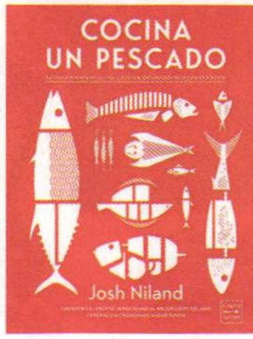
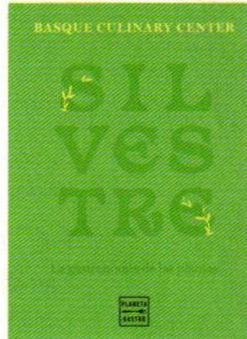


## DELICIOSA COCINA SIN GLUTEN

El chef Frédérique Jules propone un sano y original recetario que demuestra que comer sin gluten también puede ser delicioso. Ideas para cada día, tanto para celíacos como para todos aquellos que quieren comer de una forma diferente (Lunweg Editores, 16,95 €).

## SILVESTRE

Desde el Basque Culinary Center invitan a curiosos y profesionales a usar la naturaleza como despensa culinaria en un libro que recoge el conocimiento de botánicos y cocineros, fruto de años de investigación, reflexiones, consejos y recetas para incluir la flora de la Península en nuestra cocina (Planeta Gastro, 36 €).

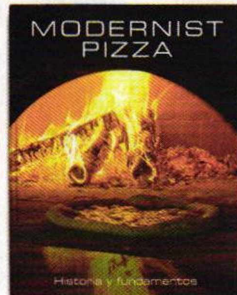
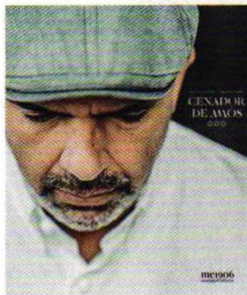


## COCINA UN PESCADO

El nuevo libro del chef australiano Josh Niland, conocido como 'el carnicero del pescado', revoluciona la forma de cocinar, comer y tratarlo. Con 60 recetas que van de la cabeza a la cola, demuestra que no hay reglas cuando se trata de cocinar pescado, sino un mundo de posibilidades culinarias (Planeta Gastro, 31,50 €).

## CENADOR DE AMOS

Jesús Sánchez, premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, firma esta obra. Entre sus páginas, 63 creaciones del chef que recuerdan a la Cantabria más hogareña y textos de sus compañeros de profesión que relatan con cariño la experiencia gastronómica que es Cenador de Amós (Montagud Editores, 68,40 €).



## MODERNIST PIZZA

Modernist Pizza es mucho más que un libro de cocina. En tres volúmenes y un manual práctico, los autores Nathan Myhrvold y Francisco Migoya comparten los trucos y consejos para los amantes de la pizza, indagando en su historia, su cultura y su ciencia (Phadon Press Limited, 356,25 €).

# De los fogones al papel

ELABORAMOS NUESTRA SELECCIÓN DE LIBROS FIRMADOS POR LOS MEJORES CHEFS DEL PANORAMA 'GASTRO' QUE VAN MUCHO MÁS ALLÁ DE LAS RECETAS. AUTÉNTICOS MANUALES 'GOURMET' PARA COCINEROS DE TODOS LOS NIVELES.