

EL COMIDISTA

RECETAS · RESTAURANTES · BEBER · DÓNDE COMER

LIBROS DE GASTRONOMÍA >

Por qué los indios comen curri y otros secretos de la cocina en cuatro libros para niños (y adultos)

Los libros ilustrados destinados a los más pequeños ofrecen respuestas a su curiosidad gastronómica y enseñan también a preparar y a comer elaboraciones tan universales como la pasta



'Mercados, un mundo por descubrir', de Josep Sucarrats (autor), y Miranda Sofroniou (ilustraciones), prologado por Ferran Adrià (Ediciones Flamboyant). A partir de ocho años.

EL PAÍS

SARA CUCALA

Madrid - 28 ABR 2024 - 05:31 CEST



“Cada vez que los ángeles se cortan el pelo en la peluquería, los buscadores de cabellos de ángel esperan debajo para atrapar los mechones que caen y echarlos en sus cacerolas”, cuenta el autor e ilustrador, Steven Guarnaccia, en su libro [La historia de la pasta ¡y cómo cocinarla!](#). “¿Sabías que hay quien piensa que los *tortellini* se inspiraron en el ombligo de la diosa Venus — continúa el ilustrador— y que los espaguetis crecen en los árboles hasta que alcanzan la longitud perfecta?”. El libro es una delicia, repleta de curiosidades y leyendas sobre la pasta, con imágenes divertidas que nos marcan el paso a paso de cada receta. “Escribir e ilustrar un libro —afirma el autor en el prólogo— es como hacer un plato de pasta. En una receta se tienen que combinar muchos elementos (...) Del mismo modo, un libro debe combinar palabras, ideas, chistes e ilustraciones para crear algo bello y armonioso”. Junto con las historias y el recetario, el libro pretende educar a los más pequeños en las buenas maneras para conseguir ser un auténtico italiano a la mesa. Así, nos cuenta el autor, “debes de saber que los espaguetis se comen enrollándolos en un tenedor (nunca usando una cuchara); que está permitido rebañar el plato con pan una vez que has terminado tu pasta; que no está bien visto añadir queso Parmesano a la pasta con pescado y que es conveniente que, mientras esperas que hiervas el agua donde vas a preparar tu pasta, juntes los dedos de la mano, beses las puntas y exclames con el mismo entusiasmo que lo haría un italiano: “*Molto bello*” (Muy bonito, en castellano).

EL PAÍS



Interior de 'La historia de la pasta ¡Y cómo cocinarla!', de Steven Guarnaccia y Heather Thomas (Phaidon). A partir de siete años.

Sentados en la cocina, mientras una olla aromatiza la sala con su guiso a fuego lento, abrimos el libro [Calle Babel, nº10](#) (Ideaka Edelvives) de la ilustradora y autora, Felicita Sala, y comenzamos a narrar en voz alta este bello y adocrinador cuento. Esta es la historia de un edificio, el que encuentra en el número 10 de la calle Babel, sita en un lugar cualquiera del mundo. Su puerta y tejado añil, su fachada de ladrillo viejo y varias ventanas abiertas, repletas de flores, desde donde se escapa un adorable e hipnotizador perfume a cocinas del mundo. Si te paras unos segundos frente a su puerta y cierras los

EL PAÍS

si, se habla de gastronomía, y también se invita a cocinar recetas como albóndigas de pavo, mini quiches, lenguado *meunière* o *dahl* con leche de coco, por ejemplo; pero este libro va mucho más allá: en cada página nos va descubriendo quién habita en cada piso y, a la vez, va enseñando que, en este peculiar edificio, conviven en armonía personas de cada parte del mundo, quienes comparten su cultura y tradiciones a través de los platos que cada día cocinan y comparten en una gran mesa comunal. Sin duda, un bonito canto a la igualdad y a la tolerancia y ese pasaje para que los más chiquititos comprendan que comiendo se puede unir el mundo.

MÁS INFORMACIÓN



Siete libros de gastronomía para niños que los padres acaban devorando

“Podéis estar seguros de que lo que no existe en ningún lugar habitado son personas que ni cocinen ni coman”, escribió Ferran Adrià, en el prólogo del libro [Mercados. Un mundo por descubrir](#) (editorial Flamboyant). “Cuando visitamos un mercado, la cabeza se nos llena de preguntas, pero también encontramos muchas respuestas”, continúa Adrià en las primeras páginas, adelantándonos lo que más adelante vamos a encontrar en este libro: un recorrido por los mercados del mundo, un universo de ingredientes, una fascinación de colores. Esta bellísima edición es obra del periodista Josep Sucarrats y la ilustradora Miranda Sofroniou, quienes han conseguido crear un viaje delicioso por mercados con historia, desde Barcelona a Tailandia, que persigue descubrir la personalidad de cada territorio a través de lo que vemos en sus tiendas callejeras, en los recintos comerciales, en los zocos perfumados, en las barcas flotantes que hacen de puestos ambulantes... Casi 50 mercados, su gente y su manera de vivir. En definitiva, un libro para compartir con los más pequeños y estimularles y motivarles a seguir descubriendo mercados de proximidad, intentando que entiendan la importancia del producto de temporada. Una joyita para releer en cada estación.

EL PAÍS



Interior de 'Calle Babel, n.º 10', de Felicita Sala (Ideaka Edelvives), a partir de cinco años.
FELICITA SALA

Sara Cucala es escritora, *filmmaker* y periodista especializada en gastronomía. Creadora de uno de los primeros blogs de gastronomía y viajes, ha escrito numerosos libros, coordinado los contenidos culinarios del magazine de la tarde de TVE y dirigido varias películas y documentales. Es fundadora y copropietaria de la [librería gastronómica y escuela de cocina A Punto](#).

Puedes seguir a *EL PAÍS* Gastro en [Instagram](#) y [X](#).

COMENTARIOS - 1

[Normas](#) ›

MÁS INFORMACIÓN



James Hoffmann, el gurú del café: “En casa se puede beber uno de los mejores del mundo por 40 céntimos la taza”

HELENA PONCINI | MADRID

ARCHIVADO EN

Gastronomía · Niños · Libros · Mercados · Recetas cocina · Infancia · Regalos · Cocina tradicional · ▼

Se adhiere a los criterios de

Más información ▶



Si está interesado en licenciar este contenido contacte con ventacontenidos@prisamedia.com

NEWSLETTER

Recibe las mejores ocurrencias culinarias, los artículos más divertidos y descubre antes que nadie las recomendaciones de menú semanal de El Comidista

APÚNTATE

LO MÁS VISTO

1. Menú semanal de El Comidista (29 de abril a 5 de mayo)
2. España de churro en churro: dónde comer porras, tejerinos, tallos y calentitos
3. La alta gastronomía empieza a abrir el apetito de los fondos de inversión
4. Tortitas de bacalao y guisantes
5. Por qué los indios comen curri y otros secretos de la cocina en cuatro libros para niños (y adultos)

EL PAÍS

EL PAÍS

EL PAÍS

EL PAÍS

EL PAÍS