

JOSÉ TOBOSO

UN PEZ EN UN SEGUNDO

Para el autor es posible que la pesca sea tan solo un canal, un medio a través del cual conectar con un todo, ese todo que otorga la tan ansiada plenitud.



» José Toboso

José Toboso aprendió que los libros son un buen lugar donde buscar y guardar secretos. Más tarde, fue la pesca quien le mostró la quietud y el instante perfecto. De ese diálogo entre lectura y corriente nació un pez en un segundo, su primer libro, un homenaje a la intuición, al agua y a lo que sólo se revela cuando uno espera.

Un pez en un segundo

Un pez en un segundo nace desde el silencio, la prudencia y la discreción. Emerge desde el no querer mostrar para poder revelar, así como por la necesidad de enseñar. Es la obra que prueba que el trabajo constante e imperceptible por los demás suele dar los mejores frutos. No pretende crear dogmas o pautas de comportamiento y ejecución en la pesca. Su objetivo es hacer reflexionar a todos aquellos amantes y no amantes de este bello arte, con el fin último de que cada cual saque sus propias conclusiones. Poder pescar a diario es algo maravilloso y hacerlo con un enfoque introspectivo abre espacio para hallar reflexiones interiores mucho más valiosas y determinantes para aquellos que saben ver más allá de un buen trofeo. Un pez en un segundo es un proyecto que forma parte del propósito vital de un pescador. En él, se exponen un conglomerado de ideas y reflexiones. También se intentan transmitir las emociones y sentimientos que dan forma a una visión diferente de la pesca en términos generales. Además con amplitud de miras, pues comprende y asume que otras personas que lean la obra podrían y deberían añadir más piezas a esta visión emergente, trascendental y enigmática. Un pez en un segundo no solo es la obra que habla del arma más poderosa de cualquier depredador: La intuición. Esta obra es una prueba de ella misma en plena acción.

PESCA • Mascarón no ficción • Mascarón de proa



Thema: SVF
979-13-70201-76-0
192 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
14 x 21 cm · 285 g
PVP: 28 €