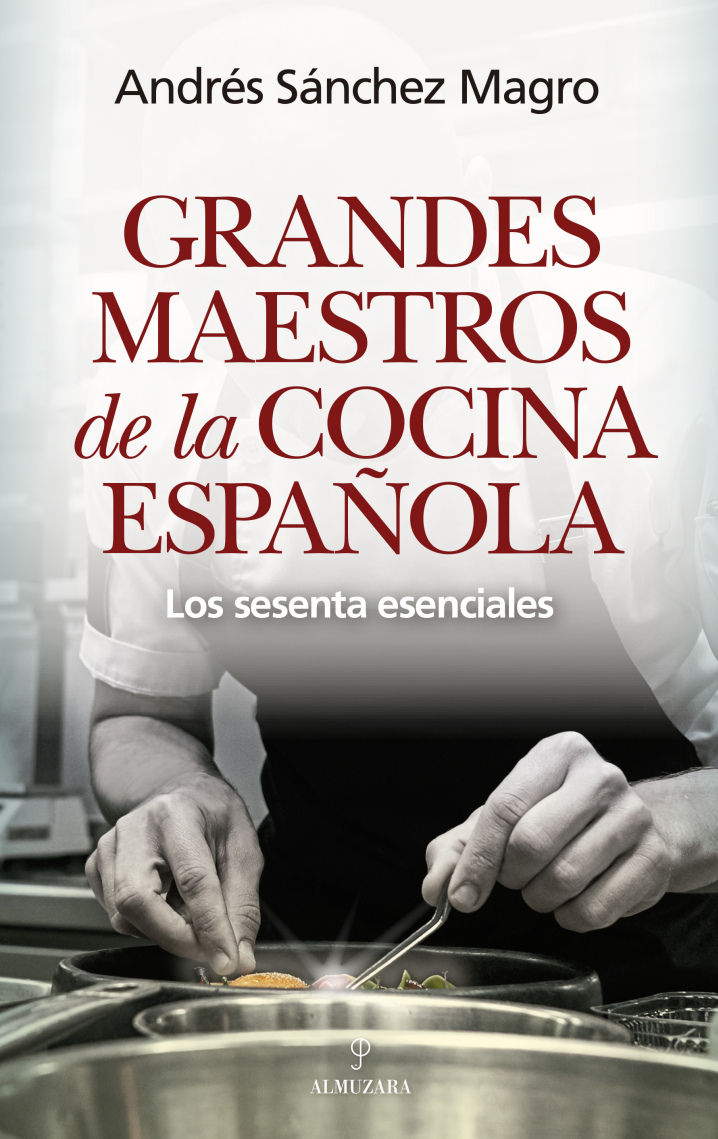


Andrés Sánchez Magro

GRANDES MAESTROS de la COCINA ESPAÑOLA

Los sesenta esenciales



ALMUZARA

Grandes maestros de la cocina española

Los sesenta esenciales

La gastronomía española atraviesa un momento de esplendor sin precedentes. En las últimas décadas, una generación de chefs inconformistas, valientes y profundamente creativos ha impulsado una auténtica revolución culinaria que ha situado a España en el centro del mapa gastronómico internacional. Este libro reúne a 60 de los protagonistas de ese cambio radical: cocineros que, desde sus territorios, sus historias y sus fogones, han redefinido qué significa cocinar, comer y emocionar.

Aquí desfilan leyendas vivas como Juan Mari custodio y renovador de una tradición llevada más allá de sus propios límites; el incontenible Dabiz Muñoz, que ha convertido la transgresión en un lenguaje propio; el visionario Ángel León, capaz de extraer poesía y sostenibilidad del mar; Andoni Luis Aduriz, uno de los grandes pensadores de la cocina contemporánea y los maestros de maestros Pedro Subijana, Martín Berasategui y Joan Roca.

A su lado, talentos que encarnan el futuro: Vicky Sevilla, con la fuerza de una mirada nueva que reinterpreta la tierra; Maca de Castro, firme defensora del producto insular y del paisaje culinario mediterráneo; Quique Dacosta, artesano de la belleza en el plato; y tantos otros nombres que, desde la discreción o la fama, están cambiando el rumbo de nuestra cocina.

Cada semblanza abre una ventana íntima a su personalidad, sus obsesiones, su manera de entender el sabor y su compromiso con el territorio. El resultado es un retrato coral que revela la diversidad, la audacia y la profundidad de una gastronomía en constante evolución.

Este libro es, en definitiva, una invitación a conocer de cerca a los 60 chefs que han convertido la cocina española en una referencia mundial. Un viaje por sus historias, sus platos y su forma de mirar el mundo. Y, por supuesto, una última llamada: pasen, lean... y después, si pueden, coman en sus casas.

«Un libro en el que el autor firma el retrato humano y gastronómico de los cocineros que han hecho de la cocina española un idioma universal». Carlos Herrera

» Andrés Sánchez Magro

GASTRONOMÍA • Gastronomía • Editorial Almuzara



Andrés Sánchez Magro nació en la judería toledana por línea paterna, pero por destino y designio se considera del "foro". Adora el Chamberí donde nació su madre y lleva cosida muy dentro una ciudad que es laberinto de ilusiones tabernarias. Ha cursado varias carreras universitarias —y ha logrado licenciarse en alguna que otra—, dedicándose en las últimas décadas al ejercicio de la judicatura. «Gato» de varias pieles, ha sido también editor, letrado parlamentario, crítico literario, agitador gastronómico y vinícola, y periodista de vocación desde los quince años. Este es su sexto libro dado a la imprenta... Y, por cierto, también es bodeguero y tabernero. Con Almuzara ha publicado varias ediciones de Tabernas de Madrid y Bares de España.



9791370201821

Thema: WB
979-13-70201-82-1
384 páginas
Rústica con solapas
15 x 24 x 2.4 cm · 521 g
PVP: 23 €