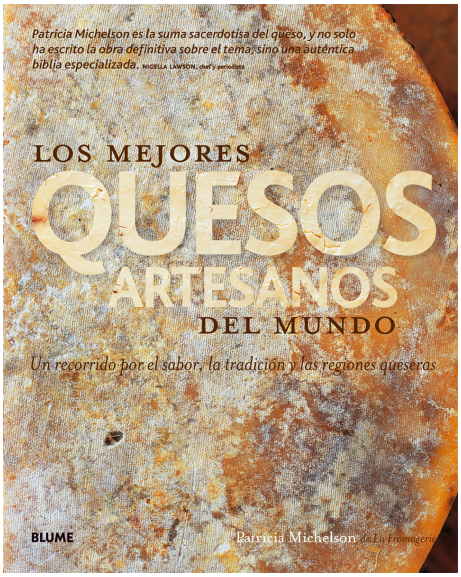

Patricia, Michelson
fundó su epicúrea tienda, cafetería y espacio de quesos La Fromagerie, situada en Londres, en 1991. Sus modestos inicios en los que vendía una sola clase de queso en el cobertizo de su jardín la condujeron a emprender un maravilloso y placentero viaje de exploración y aprendizaje de los sabores y estilos de centenares de quesos de todo el mundo. En el transcurso de sus viajes a la caza de quesos, ha ido adquiriendo amplios conocimientos sobre el vino y acerca de muchos otros alimentos oriundos de las regiones y los países que ha visitado. Todos sus quesos proceden de pequeños productores independientes, a los que ayuda y promueve con gran dedicación y tesón. Patricia suministra quesos de granja a muchos restaurantes de primera clase y a otras tiendas; asimismo, algunas publicaciones de gran prestigio y empresas relacionadas con los productos de alimentación y la enología solicitan a menudo sus expertos consejos sobre el maridaje del queso con el vino y otras bebidas. Sus vastos conocim

Los mejores quesos artesanos del mundo

Autor: Patricia, Michelson

Cocina con productos lácteos

Blume
ISBN: 978-84-16138-10-4 / Tapa dura / 304pp | 220 x 275 cm
Precio: $ 20.000,00

Patricia Michelson nos abre las puertas de la londinense Cheese Room, en La Fromagerie. En estas páginas, comparte sus conocimientos sobre los misterios del proceso de affinage y le invita a explorar el apasionante mundo de los quesos artesanos. Un viaje por más de 450 quesos que le revelará la importancia del terroir, esa mágica combinación de suelo, altitud y clima que es la razón de la deliciosa diversidad de sabores y texturas del queso. Factores tales como la alimentación del ganado, la influencia de las estaciones y las particularidades del proceso de elaboración de cada queso concreto se combinan para crear productos deliciosos con caracteres y matices tan diversos como variados. En esta obra conocerá el motivo por el cual el lugar de origen es un factor clave, y podrá recorrer el periplo de los quesos más sabrosos del mundo desde su granja de origen hasta La Fromagerie. Se presenta una amplísima selección de quesos artesanos así como productores de todo el mundo que elaboran queso. El viaje al que nos invita la autora en busca de quesos abarca la Saboya, en Francia, hogar del Beaufort Chalet d?Alpage; la campiña del condado de Nottinghamshire, en Gran Bretaña, cuna del Stilton Colston Bassett, y las colinas de la provincia de Reggia Emilia, en Italia, donde se elabora el famoso Parmigiano Reggiano. Su singladura la lleva hasta Estados Unidos y Australia, donde analiza las revoluciones queseras que están protagonizando estos dos extensos países, y celebra la aparición de nuevos quesos, como el Battenkill Brebis de Nueva York y Luna de Victoria. Aprenda a apreciar el queso sabiendo cómo guardarlo, cortarlo, catarlo y servirlo, y qué vinos y otras bebidas complementan de manera óptima esta preciada delicia. Encontrará más de cien recetas procedentes de las cocinas de La Fromagerie, que le inspirarán para cocinar platos deliciosos con el queso como ingrediente principal, elegido personalmente por la propia Patricia para ofrecer la mejor combinación culinaria. Unas apetitosas fotografías le ayudarán a identificar sus quesos favoritos a la vez que tentarán sus papilas gustativas.

En estas páginas, Patricia Michelson comparte sus conocimientos sobre los misterios del proceso de affinage y le invita a explorar el apasionante mundo de los quesos artesanos. Un viaje por más de 450 quesos que le revelará la importancia del terroir, esa mágica combinación de suelo, altitud y clima que es la razón de la deliciosa diversidad de sabores y texturas del queso.