Oscar, Caballero Vidiri
es un periodista y escritor afincado en París desde hace más de treinta años. Es corresponsal cultural de La Vanguardia y gastronómico de Club de Gourmets e informa mensualmente sobre la vida literaria francesa en Leer. Creó la sección de sociedad de Cambio 16 y es miembro de la Asociación Francesa de Críticos Gastronómicos y exmiembro de la Academia Internacional del Vino. Ha publicado más de veinte ensayos y guías en España y Francia, como La DietAtlántica, Medita el Mediterráneo, La medicina del dólar o Quand la cuisine fait date.

Océanos, peces, platos

Autor: Oscar, Caballero Vidiri

Arpa
ISBN: 978-84-16601-63-9 / Rústica / 384pp | 140 x 213 cm
Precio: $ 21.400,00

Este libro se sumerge en la historia cultural y social de mares y océanos para conocer, entre muchas otras cosas, la singular vida de los peces que luego habremos de encontrar en la mesa. Una mesa flamante, pues el pescado y el marisco frescos son novedades rabiosamente contemporáneas. El ferrocarril primero y el avión más tarde los arrancaron a la sal, al ahumado, al secado y al escabeche que durante siglos les permitieron resistir largos viajes a vela en el mar y a caballo en tierra. El pescado, su auge, su extinción politizada, su cocina y su fraude son rasgos de identidad de nuestra cultura contemporánea. Océanos, peces, platos es un maravilloso bazar de curiosidades marinas y marineras, culturales, científicas, geográficas e históricas: navega de las almadrabas y los esteros gaditanos a los yacimientos de algas bretonas; surca las artes de la pesca y las de la conserva; explora las curiosidades de las criaturas marinas y las de su cocción; trae brisas del hambre ?durante siglos auténtica gastronomía de los pobres? y humos de la alta cocina; y destila refranes, leyendas y falsas tradiciones que en realidad no son más que de anteayer. En ese tejido de contradicciones, de parentescos que parecen lejanos y son próximos, nada este libro, y se moja.

Este libro se sumerge en la historia cultural y social de mares y océanos para conocer, entre muchas otras cosas, la singular vida de los peces que luego habremos de encontrar en la mesa. Una mesa flamante, pues el pescado y el marisco frescos son novedades rabiosamente contemporáneas.