Alexandre, Stern
Es un experto en gastronomía sustentable, formado en la Universidad de Nueva York. Además de El simio cocinero es autor de L'Explorateur du goût (2019), una auténtica enciclopedia del gusto aún no traducida al castellano.

El simio cocinero

Autor: Alexandre, Stern

Edhasa
ISBN: 978-987-628-648-0 / Rústica c/solapas / 200pp | 150 x 225 cm
Precio: $ 23.000,00

No hay arte más antiguo y más popular que la cocina. Su evolución permite descubrir la historia de la humanidad. El modo en que elegimos y preparamos los alimentos ha moldeado de manera duradera nuestra cultura y nuestros hábitos, nuestras carencias y nuestros gustos. Desde las sociedades de cazadores-recolectores, la culinaria en Egipto, India y Roma, el descubrimiento de las especias, el desarrollo de los restaurantes a partir del siglo XIX hasta la refinada globalización del gusto y los ingredientes de la actualidad, la cocina es un espejo que muestra quiénes éramos y quienes somos. El simio cocinero narra esta epopeya fascinante, el viaje del progreso de nuestra civilización a través de la comida. Al mismo tiempo, nos hace visible una alarmante paradoja: nunca se comió tan bien y tan mal como hoy. Es visible la fractura entre quienes consumen productos regionales, orgánicos y poco procesados, y, aquellos que solo tienen acceso a alimentos grasos, azucarados y ultra procesados, con los problemas de salud derivados de ello. Con una escritura fluida y un saber exacto, Alexandre Stern analiza las enseñanzas del pasado, el increíble crecimiento de la gastronomía a lo largo del siglo XX y la sombras que se extienden sobre la alimentación en el siglo XXI. Y nos recuerda que sigue vigente la máxima de elegir nuestros ingredientes, transformarlos y compartirlos, conservando vivo aquello que hizo del simio un ser humano.

El simio cocinero narra esta epopeya fascinante, el viaje del progreso de nuestra civilización a través de la comida. Al mismo tiempo, nos hace visible una alarmante paradoja: nunca se comió tan bien y tan mal como hoy. Es visible la fractura entre quienes consumen productos regionales, orgánicos y poco procesados, y, aquellos que solo tienen acceso a alimentos grasos, azucarados y ultra procesados, con los problemas de salud derivados de ello.