

riverside
agency

Calor

Autor: Bill, Buford

Compactos

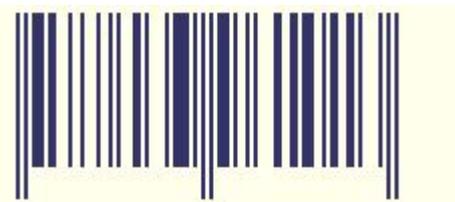
Anagrama

ISBN: 978-84-339-6101-3 / Rústica / 464pp | 135 x 205 cm

Precio: \$ 20.500,00

Una investigación culinaria en primera persona para explorar los entresijos y secretos de la cocina de los grandes chefs. Todo empieza cuando Bill Buford invita a cenar a su casa a Mario Batali, el cocinero que sedujo desde su restaurante Babbo, con tres estrellas Michelin, a los paladares más refinados de Nueva York, para convertirse luego en una celebridad con su programa de televisión Molto Mario. Buford se propone escribir para el New Yorker un artículo sobre el pantagruélico y genial chef, para quien el mayor exceso apenas basta, pero también quiere aprenderlo todo sobre la profesión de alimentar y deleitar a la gente, quiere saber qué y cómo se cuece en el mundo de la cocina profesional, quiénes tienen la sartén por el mango y cómo lo han hecho para llegar hasta allí. También quiere averiguar qué clase de cocinero habría podido ser él, un escritor aficionado al calor de los fogones. Como hizo ya para Entre los vándalos, Buford lo abandona todo y se alista en la dantesca cocina de Batali, ese feroz campo de entrenamiento donde comenzará a trabajar como un «esclavo» ¿así llaman allí a los aprendices? e irá ascendiendo entre quemaduras, humillaciones y jornadas interminables la empinada escala que va de pinche a cocinero. Pero el viaje de Buford no acabará tras sus largos meses en la testosterónica cocina de Batali: se marchará a Italia a trabajar junto a uno de los maestros de Batali, un carnicero y charcutero de la Toscana que lo sabe todo sobre la carne y recita pasajes del Infierno de Dante mientras descuartiza una vaca; y a un restaurante en los Apeninos, donde le enseñan los eróticos secretos de la pasta. Y también a Londres, a trabajar con Marco Pierre White, el más influyente, el más temperamental, el más atractivo de los cocineros de Gran Bretaña.

Todo empieza cuando Bill Buford invita a cenar a su casa a Mario Batali, el cocinero que sedujo desde su restaurante Babbo, con tres estrellas Michelin, a los paladares más refinados de Nueva York, para convertirse luego en una celebridad con su programa de televisión Molto Mario. Buford se propone escribir para el New Yorker un artículo sobre el pantagruélico y genial chef, para quien el mayor exceso apenas basta, pero también quiere aprenderlo



Bill, Buford

Bill Buford nació en Baton Rouge, Louisiana, en 1954. Estudió en la Universidad de California y obtuvo una beca Marshall para proseguir sus estudios en el King's College, en Cambridge. Desde 1979 fue el impulsor de Granta, una de las más prestigiosas, influyentes e imaginativas revistas literarias contemporáneas, en su mítica época de los años 80, y luego director de ficción en el New Yorker. Ahora se dedica sólo a escribir.

todo sobre la profesión de alimentar y deleitar a la gente, quiere saber qué y cómo se cuece en el mundo de la cocina profesional, quiénes tienen la sartén por el mango y cómo lo han hecho para llegar hasta allí. También quiere averiguar qué clase de cocinero habría podido ser él, un escritor aficionado al calor de los fogones.