



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

Edhalsa

ISBN: 978-987-628-648-0 / Rústica c/solapas / 200pp | 150 x 225 cm

Precio: \$ 32.000,00

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.