

image not found or type unknown



El renaixement de la tonyina roja

Salvador García-Arbós, Francesc Guillamet

Fecha de publicación:

22/10/2013

Sello Editorial:

Lunweg Editores

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

lescudero@planeta.es

Descobreix els secrets de la tonyina, la seva biologia, la seva història i la seva cuina de la mà de disset cuiners de primera línia.

En els mars i oceans d'arreu del món, s'hi pesquen una desena d'espècies de peix que passen per tonyina. Una, només una, és tonyina-tonyina: Thunnus-Thynnus. Només aquesta és la saborosa tonyina roja.

La tonyina roja, joia gastronòmica de primer nivell, venerada al Japó i molt ben documentada a la Mediterrània des de la Grècia Clàssica, ha estat present en l'alimentació mediterrània des de temps immemorials: fresca o en conserva, seca com un pemil, en salmorra, en oli o en escabetx, guisada a la brasa o crua ...

Aquest llibre ens explica la seva història i la dels seus pescadors i comerciants, la seva cuina de sempre i també la d'avantguarda, de la mà de grans cuiners com Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Paco Roncero ...

Salvador García-Arbós

Francesc Guillamet