

Image not found or type unknown



Comer bien para combatir el cáncer

Sergi Arola Martínez

Fecha de publicación:

23/07/2014

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre:

INTERNACIONAL Eduardo Martín

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Fernanda

Azeredo

Teléfono: 914230355

Email:

fazeredo@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email:

lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email:

lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Teléfono: 916008074

Email:

mluquec@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Comer es un placer, y hacerlo de acuerdo a determinadas reglas, siguiendo sencillos consejos, es una garantía para nuestra salud.

Comer es un placer, y hacerlo de acuerdo a determinadas reglas, siguiendo sencillos consejos, es una garantía para nuestra salud.

¿Por qué determinada forma de preparar la comida es más saludable que otra?, ¿qué relación existe entre una clase de alimentos y cada tipo concreto de cáncer?, ¿cuáles son los factores posiblemente cancerígenos?, ¿cuáles nos protegen frente a la enfermedad?, ¿realmente comemos tan sano como creemos?

Pilar Riobó y Sergi Arola nos ofrecen en este libro una serie de consejos prácticos y preparaciones de sencilla elaboración, para garantizar una buena salud y afrontar los efectos secundarios de los tratamientos anticáncer, con una alimentación adecuada.

image not found or type unknown



Sergi Arola Martínez

Sergi Arola ocupa un lugar destacado entre los restauradores españoles y es, sin duda, uno de nuestros cocineros más internacionales. Discípulo de Ferran Adrià, a mediados de la década de los años noventa alcanzó notoriedad como responsable del restaurante La Broche, ubicado en Madrid. Desde entonces, ha abierto otros locales en la capital de España, en Barcelona y, recientemente, en París.