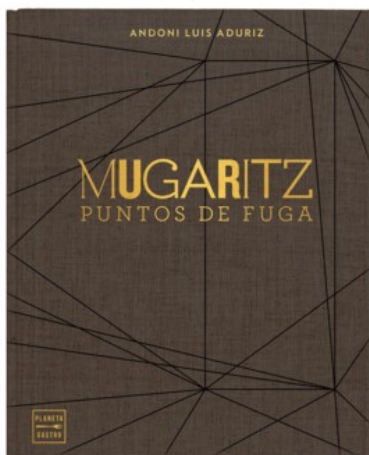




Fecha de publicación:
28/05/2019

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Mugaritz. Puntos de fuga

Andoni Luis Aduriz

El nuevo libro de uno de los restaurantes más atrevidos y vanguardistas de nuestro tiempo.

El nuevo libro de uno de los restaurantes más atrevidos y vanguardistas de nuestro tiempo.

Si existe un sexto sabor, es el sabor de las historias. Por eso, más que un libro de cocina, se trata de un relato íntimo y temerario sobre cómo Mugaritz *vive la cocina*, haciendo de la creatividad el mejor ingrediente para inspirar, sorprender y provocar a comensales del mundo entero. Para Andoni Luis Aduriz la comida es el mejor pretexto para cruzar fronteras y explorar territorios mientras se transforman ideas en expresiones comestibles. Con este libro, Mugaritz insiste en desatornillar paradigmas, en acelerar el presente de la gastronomía y, sobre todo, en proyectar rampas hacia el mañana, manteniendo intacta una misma ilusión, la de ver a su público caminar sobre una cuerda floja sin miedo a caerse, disfrutando de desenlaces tan inéditos como improbables, siempre fascinantes.

Textos: Sasha Correa y Raúl Nagore

Fotógrafos: Per-Anders Jörgensen, José Luis López de Zubiria

Dirección de arte y diseño: Lotta Jörgensen - Fool Agency

Maquetación: María Elena Magnani

Ilustraciones: Javier Vergara

Andoni Luis Aduriz

Entre los chefs más inspiradores de nuestro tiempo, **Andoni Luis Aduriz** abandera una de las propuestas más creativas y provocadoras de la gastronomía actual en Mugaritz, el proyecto que sembró hace 20 años en Errenteria (País Vasco) por el que ha merecido 2 estrellas Michelin y ha sido incluido durante 12 años consecutivos en el Top 10 de la lista The World's 50 Best Restaurants. Defensor de verbo "dudar", Andoni ha publicado más de una decena de libros y es colaborador habitual en medios de comunicación. Ha sido dos veces ganador del cotizado Premio Chef's Choice Award otorgado por The World's 50 Best Restaurants (2008 y 2012), además de distinciones en España como el Premio Nacional de Gastronomía Saludable (2018) o el Premio Nacional de Gastronomía (2002).