Image not found or type unknown

Sopas

Fundación Alícia

Fecha de publicación:
15/09/2020

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Un libro imprescindible para los amantes de los platos de cuchara.

Un libro imprescindible para los amantes de los platos de cuchara.

Desde comprar ingredientes básicos y hacer caldos sencillos hasta la elaboración de sopas superlativas y espectaculares, este libro nos muestra cómo las sopas pueden transformar nuestra cocina y nuestra salud. De la mano de la prestigiosa Fundación Alícia, todo un referente en el ámbito gastronómico y nutricional, aprenderemos a preparar sopas de todo tipo a partir de caldos básicos a la vez que ampliaremos nuestro repertorio de cocina. Recetas de verduras, setas, cereales, carnes, legumbres, pescados y frutas, todo un universo para los amantes de los platos de cuchara, tan deliciosos como nutricionales. Una clase magistral para disfrutar y cuidar nuestra salud.

«Un recetario para los cocineros expertos que buscan inspiración, para aficionados con alma inquieta y hasta para los principiantes. Un compendio práctico que da argumentos y explica maneras, trucos, combinaciones, ideas o recursos. Es un regalo, y quiere ser una tentación.» (Toni Massanés, director de la Fundación Alícia)

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Telefóno: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

Image not found or type unknown

Fundación Alícia

La Fundación Alícia (Alimentación y Ciencia) es el primer centro multidisciplinar de I+D+I en cocina, cuya misión es que todos comamos de manera adecuada, sana, sostenible y placentera. Hoy es responsable de alimentación y salud de la Fundació Catalunya-La Pedrera.

Después de casi 20 años creando y transfiriendo conocimiento riguroso para prevenir, ayudar a curar y acompañar la alimentación de las personas en sus diversas situaciones de vida, Alícia ha obtenido los reconocimientos más prestigiosos y es el máximo referente internacional en medicina culinaria.

Alícia también desarrolla proyectos que combinan gastronomía y ciencia para los productores alimentarios y los territorios rurales, las colectividades, la restauración y el turismo sostenible, innova con la industria e investiga el patrimonio alimentario, y forma parte de la red europea de ciencia e innovación en alimentos fermentados PIMENTO.