



Sopas

Fundación Alicia

Un libro imprescindible para todos los amantes de las sopas y los caldos en general, que nos descubre todo un universo de variedades y distintas maneras de preparación.

Un libro imprescindible para todos los amantes de las sopas y los caldos en general, que nos descubre todo un universo de variedades y distintas maneras de preparación.

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 Alicia, 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.

Fecha de publicación:

15/09/2020

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



Fundación Alicia

La Fundación Alicia (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, Alicia ha obtenido los reconocimientos más prestigiosos y es el máximo referente internacional en medicina culinaria.

Alicia 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.