

image not found or type unknown



# Queso para dummies

**François Robin, Aitor Labrador, Marcelina Mondejar**

**Fecha de publicación:**  
15/10/2020

Descubre la riqueza y complejidad de un alimento que despierta pasiones en todo el mundo.

**Sello Editorial:**  
Para Dummies

El queso es mucho más que ese ingrediente que se añade a algunos platos, se saca como aperitivo o justo antes del postre. Surgió como una forma de conservar la leche y el proceso de elaboración y maduración ha perdurado durante siglos. Este libro pretende cubrir los máximos puntos de vista posibles para abordarlo: histórico, técnico, gustativo, geográfico... No pretende revolucionar el paisaje del queso pero sí despertar curiosidad e infundir el deseo de disfrutar de él, así como entender el trabajo y talento que hace falta para producirlo.

## Contacto de prensa

**Nombre:** Alba Ríos

**Teléfono:** 93 492 86 58

**Email:**  
arioss@planeta.es

**Nombre:** María José Bertrán

**Teléfono:** 93 492 82 03

**Email:**  
mjbertran@planeta.es

## François Robin

**François Robin** pasó su infancia entre las cabras de la granja familiar en Charente y Turena. Después de una serie de profesiones variadas en la industria del entretenimiento y el arte, François Robin decidió volver a sus raíces. Fue a la Escuela de Quesos de París, donde se graduó en 2008. Más tarde se hizo cargo del departamento de quesos en la parisina Maison Fauchon, y se imbuyó de los valores de la alta gastronomía junto a los pasteleros Benoît Couvrard y Christopher Adam, entre otros. Desde entonces, ha formado profesionales en escuelas de quesos de París, Lyon y Toulouse, se ha establecido como consultor y ha participado en eventos internacionales (Cheese Bra, Sirha, Natexpo, ACS...). En los últimos años, ha ejercido como embajador de los quesos franceses en diversos países extranjeros.

## Aitor Labrador

**Aitor Labrador** es periodista especializado en gastronomía.

## Marcelina Mondejar

**Cel-la Mondéjar** es editora y enferma del queso. Ha colaborado en libros de primeras espadas de la gastronomía en general y del queso y el vino en particular. Formada como sumiller en el CETT de la Universidad de Barcelona y pirenaica de adopción, suele recorrer, si hace falta a pie, queserías artesanales y sueña con el queso de pasta láctica de oveja de Puigvasall, que llega con cada primavera.