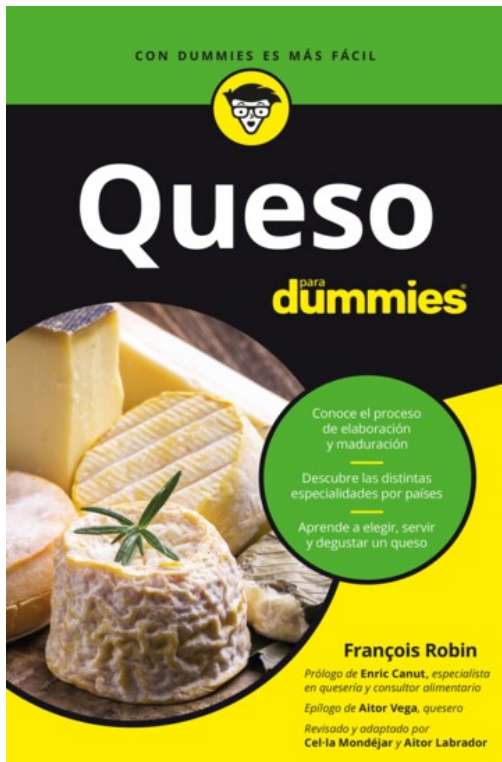




Queso para dummies

François Robin, Aitor Labrador, Marcelina Mondejar

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

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.

Fecha de publicación:
15/10/2020

Sello Editorial:
Para Dummies

Contacto de prensa

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 Couvrant 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.