



Panadero por un día

Jordi Morera

El libro sobre hacer pan por uno de los mejores panaderos del mundo

El libro sobre hacer pan por uno de los mejores panaderos del mundo

El panadero Jordi Morera, al frente de L'Espiga d'Or, está considerado como uno de los mejores cocineros del mundo en materia de pan. Escucha, investiga y amasa con el arte que le concede pertenecer a una de las mayores sagas de expertos en pan de nuestro país.

Este libro -repleto de recetas variadas, trucos, consejos y todos los detalles del amasado- recoge todo el conocimiento necesario para que cualquier persona que nunca ha elaborado un pan se convierta en un experto panadero sin salir de casa.

Fecha de publicación:

24/03/2021

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Teléfono: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Teléfono: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Teléfono: 914230377

Email: nquintanar@espasa.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Teléfono: 916008074

Email: mluquec@planeta.es

Jordi Morera

Jordi Morera. Panadero de la famosas L'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú) y Espícula (Andorra). Además de hacer pan y formarse continuamente, es un apasionado de la divulgación, y comparte sus conocimientos con otros profesionales en masterclass 'Panadería Salvaje' o 'La Revolución del Pan' en distintos países del mundo. En su fructífera trayectoria profesional ha obtenido distintos reconocimientos como el famoso **World Baker** que otorga la Unión Internacional de Panadería y Pastelería.

Ha escrito dos libros *Avui faràs pa* (catalán)/ *Hoy harás pan* (castellano) (2014), y *La Revolución del pan* (2017).

Instagram: @j_morera