



Silvestre

Basque Culinary Center

Un libro fundamental sobre las plantas silvestres y todo su valor gastronómico de la mano del Basque Culinary Center, la institución académica de investigación gastronómica más importante del país.

Un libro fundamental sobre las plantas silvestres y todo su valor gastronómico de la mano del Basque Culinary Center, la institución académica de investigación gastronómica más importante del país.

Apoyándose tanto en el rigor de la ciencia como en la creatividad que emana de la cocina, el Basque Culinary Center ofrece en esta obra un extraordinario catálogo de plantas y hierbas silvestres de la península ibérica con el que invita tanto a curiosos como a profesionales de la restauración a salir a la naturaleza a buscar tesoros en una despensa insospechada, con el inmenso potencial para ser transformados en estimulantes exploraciones gastronómicas.

El Basque Culinary Center, uno de los centros de educación, investigación e innovación más avanzados en gastronomía y de máximo reconocimiento internacional, recoge en estas páginas información detallada sobre 180 variedades de plantas analizadas desde la mirada y el conocimiento compartido de botánicos y cocineros, fruto de años de investigación. Con el fin de multiplicar las posibilidades de experimentación y el disfrute, este libro incluye también ensayos y reflexiones que se asientan en la frontera entre lo natural y lo cultural, además de consejos de recolección, aplicaciones y recetas para que hasta una humilde cornicabra se convierta en la reina de una ensalada, o incluso en la base para un café o una kombucha.

Fecha de publicación:
25/05/2022

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

Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten, desde 2011, con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos, desde una visión global y holística enmarcada bajo el concepto Gastronomía 360°. Situada en Donostia - San Sebastián, BCC es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas, a la que acuden anualmente estudiantes provenientes de más de 30 países, que se insertan en una oferta académica en la que destaca un grado en Gastronomía y Artes Culinarias único en su estilo, además de diez másters y cursos de especialización y el Centro de Investigación en Gastronomía BCC Innovation, donde además de generar conocimiento y ahondar en innovación, se trabaja de manera interdisciplinar en el diseño de productos y servicios, al tiempo que se apoya a empresas y a nuevos emprendedores a través de un amplio espectro de programas, iniciativas y eventos.