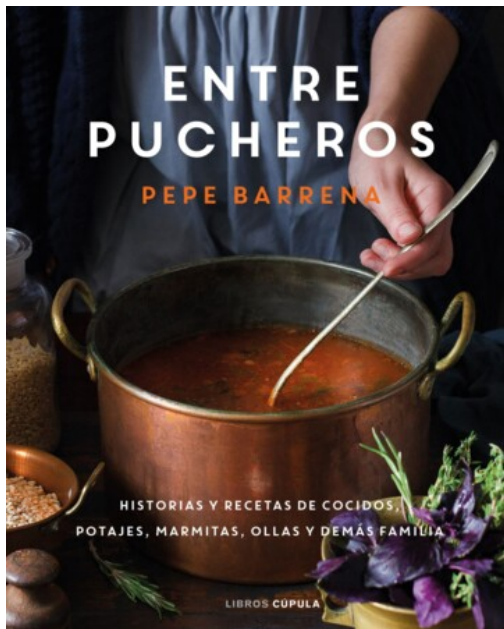




Fecha de publicación:
31/08/2022

Sello Editorial:
Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

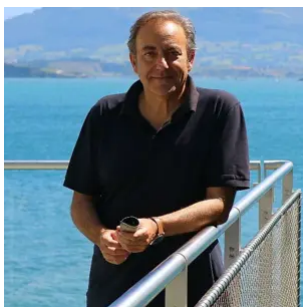
Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Entre pucheros

José Luis Barrena García

Los mejores platos populares y de autor a base de cocidos, potajes, ollas, marmitas, calderetas y demás familia, con sus mejores historias y recetas.

Como refleja en las páginas introductorias el autor y recopilador de estas historias y recetas, el nuestro es el país de los pucheros. Las mil variantes de nuestros cocidos, marmitas, potajes, ollas, calderetas y demás familia, dan fe de un pueblo rebotante de imaginación que lo mismo bautiza con la gracia del cante flamenco al artista y al condumio como alumbra gloriosos platos de cuchara en la soledad del campo y las noches estrelladas. Los perfumes del campo, de la huerta, de las mareas, de la montaña o del ferrocarril se armonizan en este libro con ingredientes lujuriosos, pantagruélicos o tan humildes que abren la perola a la utopía creativa.

El cocido madrileño, el canario, el de Lalín o de Sarria gallegos, el maragato leonés, el lebaniego o el montañés cántabro, la fabada, la *escudella i carn d'olla* catalana, la olla podrida burgalesa, las «berzas» andaluzas o las calderetas pastoriles de la trashumancia mesetaria son solo algunos de los platos que encontrarás en este amplio recetario.

Con su habitual escritura entretenida, seductora, de valiosa información, Pepe Barrena nos cuenta en estas páginas historias y etimologías de los pucheros, desde los más opíparos hasta los veganos, los de los patios andaluces o los que portan los nombres más peculiares, finalizando el festín con el regalo de las aportaciones de chefs estelares con sus versiones del puchero para hacer en casa. Todo adornado con un recetario apto para todos los amantes del cuchareo y el pringue, infalible preludio de una buena siesta, y antesala de la felicidad.

José Luis Barrena García

Pepe Barrena eligió el mundo de la comunicación para desarrollar sus proyectos e inquietudes, especialmente en lo que concierne a la fusión de la gastronomía con el cine y las bellas artes. Es, además, productor audiovisual, promotor de festivales como Cinegourland, publicista y reputadísimo crítico gastronómico.

Por su labor en el mundo de la comunicación ha recibido, entre otros, el Premio Nacional de Gastronomía, el Premio Alimentos de España o el Premio Euskadi de Gastronomía. También es miembro de la Food & Film Academy de Bolonia.