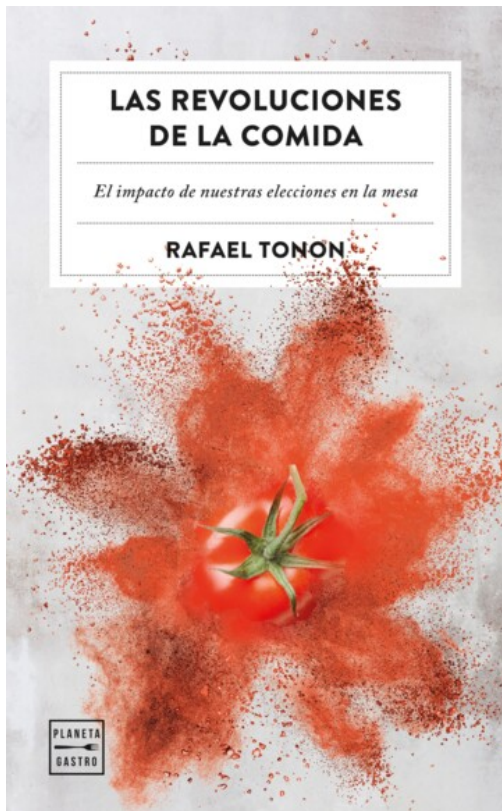




Fecha de publicación:
01/02/2023

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

Las revoluciones de la comida

Rafael Tonon

Un texto inteligente, brillante, sabroso y sarcástico sobre la historia de la comida y de lo que comemos.

Un texto inteligente, brillante, sabroso y sarcástico sobre la historia de la comida y de lo que comemos.

En los últimos cincuenta años, **la alimentación ha sufrido transformaciones extraordinarias**: las cadenas de comida rápida se han extendido por todo el mundo ofreciendo servicio rápido y cambiando la forma en que consumimos calorías, las innovaciones han tomado el control de la gran industria alimentaria, y los chefs se han convertido en celebridades mundiales.

En cuanto a la ciencia, investigadores y especialistas comenzaron a investigar cómo **la relación que establecemos con la comida ha sido fundamental para nuestro desarrollo como especie**: fue el acto de cocinar lo que hizo posible que nuestro cerebro triplicara su tamaño para que pudiéramos dedicarnos a actividades definitivas para nuestra evolución, como mejorar la capacidad de razonar, crear tecnologías, estudiarnos a nosotros mismos o incluso viajar a otros planetas.

La cocina, pues, ha sido sin duda el descubrimiento más importante para el salto evolutivo del ser humano. Y nunca como ahora hemos hablado tanto de comida (en programas de televisión, en blogs, en redes sociales...). Pero, **¿cómo se ha convertido la comida en un elemento tan capital en nuestra cultura actual?**

A través de decenas de entrevistas y de visitas a restaurantes, centros de producción, laboratorios y granjas, el periodista y escritor especializado en gastronomía Rafael Tonon relata esta fabulosa transformación en un delicioso, perspicaz y esclarecedor ensayo para contar las historias de las personas que están cambiando —¡ahora mismo!— la forma en que nos relacionamos con la comida.

Rafael Tonon

Rafael Tonon (Campinas, São Paulo, 1982), periodista especializado en gastronomía, es corresponsal de *Eater* (el mayor portal de gastronomía de Estados Unidos) y escribe para medios como *Vice*, *Slate* y *Fine Dining Lovers*. Ha colaborado para periódicos y revistas de todo el mundo como *The Washington Post*, *Vogue* y *CN Traveler*, y es coordinador del Máster en Periodismo y Comunicación Gastronómica del Basque Culinary Center, en el País Vasco. Vive entre São Paulo, Oporto y San Sebastián, pero viaja por todo el mundo comiendo y escribiendo. Es también autor de *50 Restaurantes con más de 50 años*, sobre la tradicional cocina de São Paulo, publicado en 2017.