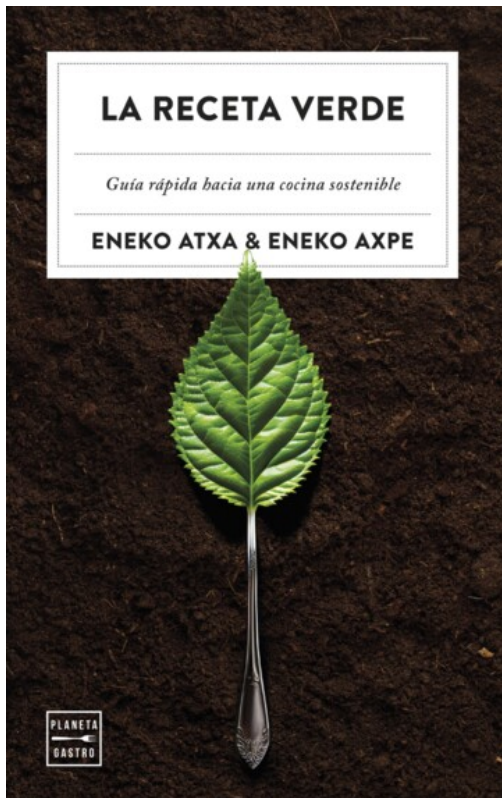




La receta verde

Eneko Atxa, Eneko Axpe

O cómo la gastronomía puede contribuir a salvar el planeta, de la mano del referente mundial de la sostenibilidad en el mundo gastronómico.

O cómo la gastronomía puede contribuir a salvar el planeta, de la mano del referente mundial de la sostenibilidad en el mundo gastronómico.

Nos vamos a enfrentar a una superpoblación donde los recursos cada vez son menores y donde nuestro modelo de alimentación no es el idóneo. Todos somos partícipes de algo que tiene que cambiar. A veces no hacemos las cosas porque pensamos que lo que nosotros hagamos no va a cambiar el planeta. Pero el mundo de la alimentación tiene una incidencia altísima sobre los gases de efecto invernadero, muchísimo más que todo el transporte del mundo. Es decir, nuestro modelo de alimentación tiene una repercusión directa —y negativa en este caso— en el planeta.

Por eso, tenemos que dar ejemplo, comprando mejor o gestionando de mejor manera nuestros residuos. En este libro los autores ofrecen respuestas e ideas que pueden parecer muy básicas pero que son trascendentales porque nos pueden ayudar, entre todos como sociedad, a cambiar las cosas.

Fecha de publicación:

22/11/2023

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

Eneko Atxa



Eneko Axpe

Eneko Axpe es doctor en Física por la UPV/EHU con estancias académicas en la Universidad de Oxford. Ha trabajado como investigador y profesor en la Universidad de Cambridge y obtuvo una beca Marie Curie para realizar su post doctorado en la Universidad de Stanford. Es el primer físico vasco en ser contratado por la NASA, donde es colaborador científico, además de visitante académico de la Universidad de Harvard y el primer físico en Beyond Meat y en Impossible Foods. Se dedica a la investigación en las áreas de modelos matemáticos, sostenibilidad, biomateriales y gastrofísica, y trabaja en la lucha contra el cambio climático, combinando física y gastronomía. Ha recibido numerosos galardones por sus investigaciones, incluyendo el prestigioso premio internacional 50 Next Science Innovators del World's 50 Best Restaurants. En 2022, fue nombrado por *Forbes* como una de las 25 personas más influyentes en la gastronomía.