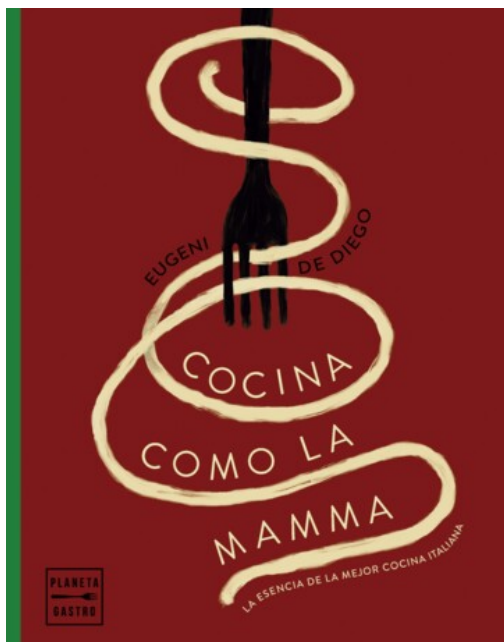




Cocina como la mamma

Eugeni de Diego

La mejor cocina italiana de la mano de uno de los chefs más importantes del país, Eugeni de Diego, el jefe de cocina de El Bulli durante siete años.

La mejor cocina italiana de la mano de uno de los chefs más importantes del país, Eugeni de Diego, el jefe de cocina de El Bulli durante siete años.

El objetivo del libro es mostrar las tendencias y las tradiciones de la gastronomía italiana más auténtica y cómo cocinarlas en casa. Aprenderemos cuáles son los auténticos productos de la cocina italiana de la mejor manera, comenzando por los ingredientes básicos que se utilizan, sus orígenes y los usos. Y todas las técnicas para llevar a cabo las elaboraciones de manera correcta y auténtica.

Fecha de publicación:

24/01/2024

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

Eugeni de Diego

Eugeni de Diego comenzó en 2005 su etapa en elBulli de Ferran Adrià, donde fue uno de los jefes de cocina hasta el cierre del prestigioso establecimiento en julio de 2011. Formó parte del equipo de puesta en marcha de los proyectos vinculados a elBulli como Hacienda Benazusa 5GL y eventos privados internacionales. También se integró al equipo de elBulli Taller y colaboró estrechamente en el contenido del libro de *La comida de la familia* (RBA). Una vez cerrado el elBulli, continuó formando parte de elBulliFoundation y asesoró en la conceptualización de hoteles como el Palacio de Úbeda 5GL en Jaén. Ha abierto negocios exitosos como APluma y ha creado nuevos conceptos gastronómicos para empresas de restauración y grupos hoteleros. Sus más recientes aperturas abarcan Colmado Wilmot y Bar Lombo.