



Fecha de publicación:
09/10/2024

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



El carnicero del pescado

Josh Niland

El tercer libro de Josh Niland, ganador del James Beard Award y «el mejor carnicero del pescado» del mundo.

El tercer libro de Josh Niland, ganador del James Beard Award y «el mejor carnicero del pescado» del mundo.

Se calcula que casi el 50 por ciento del pescado que se captura en todo el mundo se desperdicia, y de esa mitad se acaba descartando otro 50 por ciento, por lo que el desperdicio es de cerca del 75 por ciento. Esto no es muy sostenible...

Tras los libros *Todo el pescado* y *Cocina un pescado*, ganadores de múltiples premios, Josh Niland, el chef australiano que ha propuesto y asentado un nuevo paradigma en lo que respecta al tratamiento y la cocina del pescado en todo el mundo, nos abre en esta nueva obra todo un repertorio de técnicas, cortes y preparaciones para aprovechar y cocinar casi la totalidad de las especies que tenemos a nuestro alcance, desafiando así a chefs y a la industria gastronómica con propuestas revolucionarias para encontrar nuevas oportunidades de cocina en cada plato, desde innovadoras técnicas de charcutería marina hasta recetas deliciosas para todos los gustos, y aprovechar así desde las escamas hasta la cola.

Entretenido, informativo, brillante y salvaje, *El carnicero del pescado* pretende despertar la curiosidad, inspirar, desafiar y estimular a las nuevas generaciones para promover un cambio total de perspectiva en lo que respecta al extraordinario mundo del pescado, para minimizar los desperdicios y utilizar un sistema gastronómico mucho más consciente y sostenible, algo que hoy es más urgente que nunca.

Josh Niland

Josh Niland es el chef y propietario del Saint Peter, un restaurante especializado en pescado que abrió sus puertas en Sidney en 2016 y que, desde entonces, no ha hecho más que recibir críticas favorables de todo el mundo. Con su iniciativa, puso en marcha un debate en torno a nuestra forma de ver los productos del mar y, de paso, ganó todos los premios que se conceden en Australia por su manera de aprovechar el pescado en su totalidad y no desechar nada. En 2018 abrió The Fish Butchery, la primera tienda de pescado sostenible de Australia, donde vende pescados a un público fiel y a muchos de los mejores restaurantes del país. En 2019 su trabajo volvió a ser reconocido cuando fue incluido en la lista de los World Restaurants Awards, en la categoría de pensamiento ético.