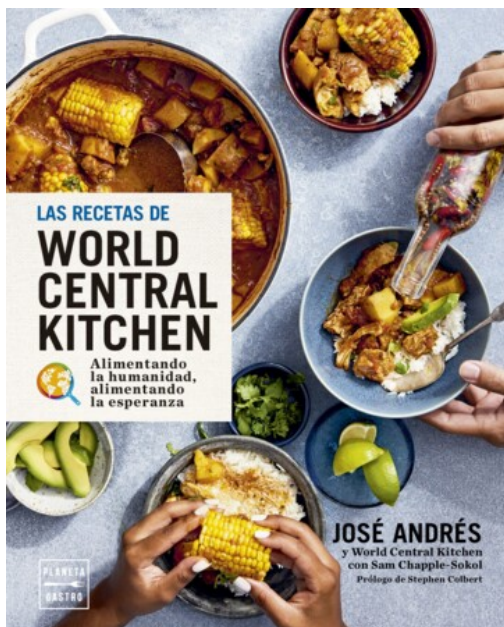




Fecha de publicación:
27/11/2024

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



Las recetas de World Central Kitchen

José Andrés

Las recetas de la organización humanitaria de José Andrés que alimenta al mundo.

Las recetas de la organización humanitaria de José Andrés que alimenta al mundo.

Desde el Lahmacun, un pan plano con cordero, tomate y especias que repartieron tras la devastadora explosión que sacudió Beirut, hasta el reconfortante Borsch ucraniano rico en remolacha y pimentón que entregaron a los refugiados que huyen de la guerra, pasando por el Chili verde con pollo cargado de tomatillos y chiles verdes asados que se ha convertido en un clásico de World Central Kitchen, estos platos, y muchísimos más, **alimentan a diario el cuerpo y el alma a millones de personas en tiempos difíciles.**

Las recetas de este libro son obra de chefs de todo el mundo, activistas comunitarios, antiguos miembros del equipo de World Central Kitchen e incluso de una primera dama y una duquesa... Y los textos que las acompañan celebran la gran dignidad, la infinita perseverancia y el espíritu humano inagotable.

Las recetas de World Central Kitchen recoge pues cautivadoras recetas adaptadas a las cocinas caseras e historias inspiradoras de los chefs y los cocineros locales que han alimentado a las personas afectadas por catástrofes en todo el mundo y también sus experiencias, que ponen de relieve la tenacidad, la resistencia, la firmeza... la comunidad. Y, sobre todo y ante todo, la esperanza.

Todos los beneficios del autor del libro se destinarán íntegramente a World Central Kitchen.

José Andrés

José Andrés es un innovador culinario de prestigio internacional con el mérito de haber introducido el concepto de «tapa» en Estados Unidos. Nombrado uno de las 100 personas más influyentes del mundo por la revista Time en 2012 y 2018, dirige el José Andrés Group y su treintena de restaurantes en Estados Unidos y fuera del país, incluyendo Jaleo, Mercado Little Spain, The Bazaar, y minibar con dos estrellas Michelin. Discípulo aventajado de Ferran Adrià, José Andrés ha sido reconocido como Mejor Chef del País por la James Beard Foundation y con la Medalla Nacional de las Humanidades por el presidente Barack Obama. Es autor de los libros Los Fogones de José Andrés y Alimentamos una isla y ha presentado los programas de televisión Vamos a Cocinar, Made in Spain y José Andrés and Family in Spain. En 2010 creó World Central Kitchen, una fundación sin ánimo de lucro que presta ayuda humanitaria en cualquier región del mundo que sufra una crisis alimentaria, y en 2021 fue galardonado con el Premio Princesa de Asturias en reconocimiento a su inmensa labor humanitaria.