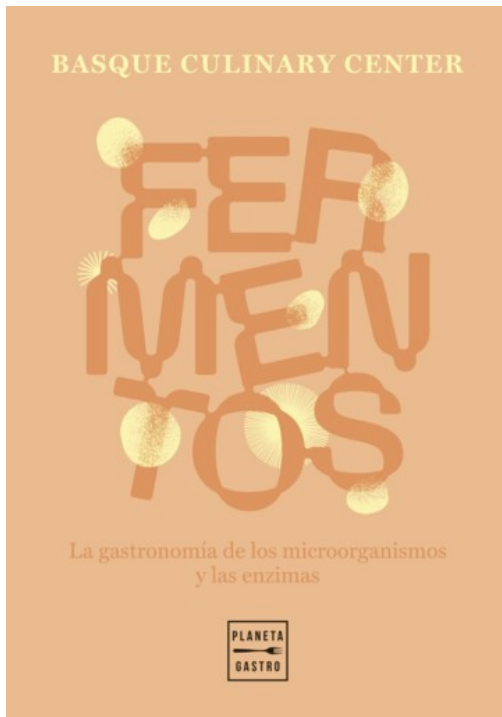


**Fecha de publicación:**

08/01/2026

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

Fermentos

Basque Culinary Center

El gran libro de referencia de la técnica del fermentado con todos sus fundamentos y las últimas técnicas y tendencias.

El gran libro de referencia de la técnica del fermentado con todos sus fundamentos y las últimas técnicas y tendencias.

La fermentación constituye un delicioso proceso colaborativo que ha dejado una huella trascendental a lo largo de nuestra historia, a partir de la acción invisible y conjunta de microorganismos de diversa naturaleza, regulados en mayor o menor medida por seres humanos. Se trata, por lo tanto, de un acto de transformación que se aborda en este libro desde la perspectiva de las ciencias gastronómicas, de modo que puedas descubrir cómo bacterias, levaduras y enzimas actúan sobre ingredientes y procesos para aportar sabores, aromas y texturas únicos, además de oportunidades para conservar productos, abonar nutrición o, incluso, aportar soluciones sostenibles a la alimentación de hoy.

Desde tiempos inmemoriales, diferentes culturas han perfeccionado técnicas de fermentación implicadas en iconos gastronómicos que van desde el pan o el vino, hasta el yogur, el kimchi, el chucrut o el miso, pero no solo. En pleno renacimiento de este legado ancestral, el campo de experimentación se ha vuelto fértil tanto para aficionados como para profesionales, a sabiendas de que los límites de la fermentación aparecen donde terminan las posibilidades de la imaginación humana.

De la mano del Basque Culinary Center y junto con expertos tanto del mundo de la ciencia como de la vanguardia culinaria, accederás a metodologías y herramientas de trabajo para elaborar tus propios fermentos, además de referencias ligadas a tradiciones e innovaciones para activar tu propia capacidad creativa.

Te invitamos a adentrarte en los misterios y las maravillas de un campo extraordinario de experimentación, pero, sobre todo, a mirar la fermentación desde otro sentido: no solo como técnica, un producto o una simple acumulación de saberes, sino como la expresión de una relación evolutiva profunda y compartida que hoy se traduce en un campo estimulante donde convertir ingredientes comunes en escenarios llenos de sabor, vida y diversidad.

«Fermentos, del Basque Culinary Center, es una guía clara y útil sobre la fermentación, escrita para que cualquier persona pueda entender y aplicar este proceso en la cocina. [...] Lo valioso de este libro es que no solo da recetas; ayuda a entender el porqué de la fermentación y cómo usarla para mejorar sabores, texturas y conservación. Sirve tanto a aficionados curiosos como a cocineros que quieran integrar fermentos de forma consciente en su cocina diaria.» Jesús Sánchez Celada, *Con Mucha Gula*

Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten, desde 2011, con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos, desde una visión global y holística enmarcada bajo el concepto Gastronomía 360°. Situada en Donostia - San Sebastián, BCC es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas, a la que acuden anualmente estudiantes provenientes de más de 30 países, que se insertan en una oferta académica en la que destaca un grado en Gastronomía y Artes Culinarias único en su estilo, además de diez másters y cursos de especialización y el Centro de Investigación en Gastronomía BCC Innovation, donde además de generar conocimiento y ahondar en innovación, se trabaja de manera interdisciplinar en el diseño de productos y servicios, al tiempo que se apoya a empresas y a nuevos emprendedores a través de un amplio espectro de programas, iniciativas y eventos.