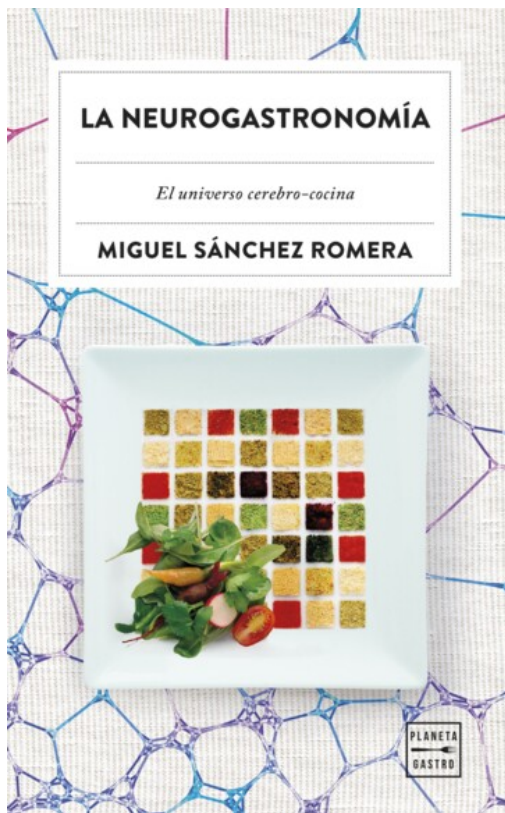




Fecha de publicación:
04/02/2026

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

La neurogastronomía

Miguel Sánchez Romera

La relación entre el placer y la mente, cómo influye en esto la comida y cómo se estructuran las percepciones sensoriales en la gastronomía.

La relación entre el placer y la mente, cómo influye en esto la comida y cómo se estructuran las percepciones sensoriales en la gastronomía.

Adéntrate por un recorrido singular y sin precedentes por los territorios donde la ciencia del cerebro y el arte culinario se encuentran. A través de una mirada que une la neurociencia y la gastronomía, Miguel Sánchez Romera —médico neurólogo y chef— reflexiona magistralmente sobre cómo el acto de sentir, conocer, hacer y ser conforma la esencia de toda experiencia humana, incluida la de alimentarse.

Desde una larga trayectoria marcada por la observación del comportamiento humano y la creación gastronómica, el autor argumenta cómo la comida tiene un impacto en el cerebro, la memoria y las emociones tan poderoso como en el sentido del gusto, y desarrolla aquí el concepto de neurogastronomía: una disciplina que estudia la relación entre los procesos cerebrales y la percepción del gusto, el placer y la emoción en torno a la comida.

Una obra fascinante que combina autobiografía, pensamiento científico y reflexión filosófica, donde relata los orígenes personales y profesionales que llevaron al autor a tender un puente entre dos mundos —la medicina y la cocina— como nadie ha hecho, para demostrar que la verdadera comprensión del sabor comienza en el cerebro, el universo cerebro-cocina.

Una obra que invita a pensar la gastronomía más allá de la técnica y el arte como una expresión profunda de la identidad humana y de su capacidad para transformar la vida a través de los sentidos.

Miguel Sánchez Romera

Neurólogo, profesor de ciencia y tecnología de los alimentos y artista en la cocina, **Miguel Sánchez Romera**, nacido en Córdoba (Argentina), estudió Medicina y Bellas Artes y se estableció en Barcelona, donde recibió los títulos de médico en Neurología Clínica y Neurofisiología Clínica. En 1996 abrió su restaurante L'Esguard en Sant Andreu de Llavaneres, que fue galardonado con una estrella Michelin. En 2008 abrió también su primer restaurante en Nueva York y a lo largo de su trayectoria ha contado con diversos restaurantes en distintas ciudades del mundo (Barcelona, Nueva York, Yokohama y Caracas). Actualmente vive entre Barcelona, Nueva York y Shandong (China), donde dirige una empresa de consulting culinario. Como médico, lleva más de treinta años formándose en el campo de la neurología y es especialista en el sistema neurosensorial humano, la percepción con los cinco sentidos, la interpretación cultural de la comida, las emociones, la memoria y el placer de la comida.