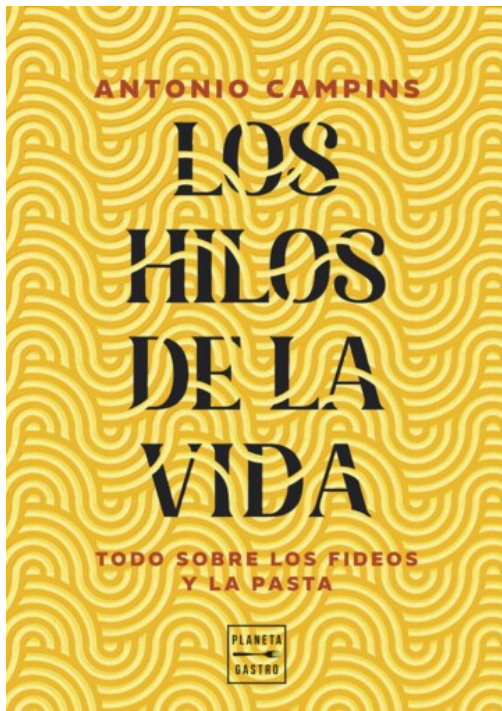




Fecha de publicación:
11/02/2026

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

Los hilos de la vida

Antonio Campins Chaler

El primer libro casi enciclopédico sobre la pasta y los fideos.

El primer libro casi enciclopédico sobre la pasta y los fideos.

Largos, cortos, finos, rizados, planos, rellenos o hechos a mano... Los fideos y las pastas son mucho más que un simple alimento, son una expresión de identidad, ingenio y tradición en casi todos los rincones del planeta.

Este libro es una exploración fascinante y visualmente rica de los tipos de fideos y pastas que han acompañado a la humanidad durante siglos. Desde los soba japoneses y los lamian chinos hasta los rigatoni italianos y los spätzle centroeuropeos, cada variedad cuenta una historia. Sus ingredientes, formas, modos de preparación y usos culinarios revelan tanto sobre las culturas que los crearon como sobre la evolución de nuestras cocinas.

Con un enfoque histórico y geográfico, que abarca desde la antigüedad hasta la era moderna y una mirada global que incluye desde mercados callejeros hasta mesas familiares, esta obra se convierte en una guía completa y deliciosamente ilustrada de los fideos y la pasta en sus múltiples encarnaciones.

Una obra básica para cocineros, curiosos, historiadores de la alimentación y todo aquel que alguna vez se haya preguntado: ¿cuántas formas puede tener un fideo?

Antonio Campins Chaler

Antonio Campins, escritor, gastrónomo y diseñador industrial, ha desarrollado su actividad profesional diversificando su tarea como creador de originales y novedosos utensilios de cocina con la de escritor de libros especializados sobre temas gastronómicos.

Es propietario de Seda Líquida, una pequeña bodega elaboradora de sake fundada en 2015 en el pequeño pueblo de Tuixent, en el Alt Urgell, Lleida. Desde un primer momento, movido por su gran aprecio a la cultura japonesa en general y a la gastronomía y el sake en particular, Antonio Campins se ha mantenido fiel a los métodos de elaboración tradicionales de Japón para trabajar en prestigiosas bodegas del país nipón con el fin de aprender de primera mano al lado de grandes maestros elaboradores.

Es también autor de *Sake* (Planeta Gastro).