



Fecha de publicación:
29/04/2026

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

Fuego madre

Javier Brichetto

Los secretos y el método de Javier Brichetto, el maestro parrillero argentino del restaurante Piantao, que ha conquistado España.

Los secretos y el método de Javier Brichetto, el maestro parrillero argentino del restaurante Piantao, que ha conquistado España.

El maestro parrillero Javier Brichetto comparte en esta obra todo lo aprendido en más de tres décadas frente al fuego como maestro parrillero. Desde elegir el tipo de parrilla, pasando por los diferentes cortes de distintos animales, hasta sus secretos para hacer el asado. Pero no se trata de un recetario al uso. Es una completísima guía para dominar la parrilla, tanto para principiantes como para expertos, donde descubrirás las claves de un buen fuego, cómo elegir y combinar leña y carbón o cómo controlar temperaturas y tiempos para llevar cada corte a su punto óptimo de sabor y textura. También explora la historia y la cultura de la parrilla, desde los gauchos de La Pampa, sin olvidar las barbacoas estadounidenses, los *rodizios* brasileños, el legado de China o las maravillosas razas europeas de vacas lecheras y bueyes de trabajo, con una mención especial a España y Portugal, en una suerte de ventana a las grandes tradiciones parrilleras del mundo.

Prepara el fuego, afila los cuchillos y adéntrate en el apasionante arte del asado.

Javier Brichetto