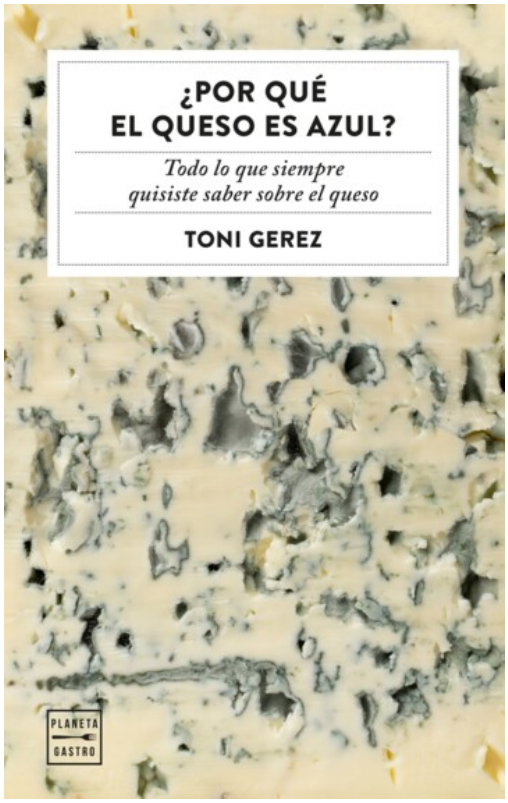


Fecha de publicación:
11/11/2026

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Telefóno: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Telefóno: 934928895

Email: etorras@planeta.es

¿Por qué el queso es azul?

Toni Gerez

El exquisito universo del queso explicado de manera sencilla pero completísima, para descubrir y enamorarnos de él, de la mano de uno de los máximos expertos del país.

El exquisito universo del queso explicado de manera sencilla pero completísima, para descubrir y enamorarnos de él, de la mano de uno de los máximos expertos del país.

Esta que tienes en tus manos es una obra que trasciende la gastronomía para convertirse en un homenaje a uno de los grandes tesoros culturales de la humanidad, el queso. De la mano de Toni Gerez, maestro del servicio de sala y apasionado «cazador de queso», el lector emprenderá un viaje que recorre miles de años de historia, desde los primeros vestigios del queso en las civilizaciones antiguas hasta su papel protagonista en la alta cocina contemporánea.

A través de un formato directo, claro y dinámico de preguntas y respuestas, el libro desvela los secretos fundamentales de la leche, los cuajos, la maduración y los microorganismos que obran la magia; explica las diferencias entre tipologías, razas y territorios; y revela cómo el paisaje, el clima y la mano del productor se transforman en aromas, texturas y sabores únicos

El queso aparece aquí no solo como alimento, sino como expresión viva de la tierra, la tradición y el saber hacer transmitido generación tras generación, explorando el arte del maridaje, la puesta en escena en la mesa, la conservación y el uso del queso en la cocina, elevándolo a la categoría de experiencia sensorial y emocional, para enamorarnos profundamente de él.

Un libro imprescindible para amantes del queso, profesionales y curiosos que deseen comprender su verdadera dimensión y descubrir todo lo que siempre quisieron saber sobre el queso.

Toni Gerez