



Algunas de las novedades entre la amplísima oferta de libros gastronómicos para Sant Jordi

Comer, leer y pensar

Las editoriales siguen apostando más que nunca por libros de gastronomía. Para quienes pretenden recuperar recetas clásicas, para quienes buscan ideas para prepa-

rar platos saludables y sabrosos, para aquellos lectores que buscan sugerencias fáciles o bebidas alternativas al alcohol sin renunciar a salir de copas; para los que

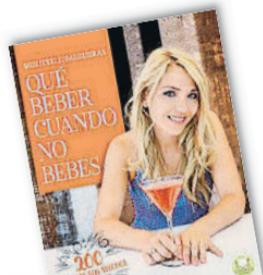
quieren saber más sobre lo que nos venden en el supermercado, para quienes quieren estar al día de las últimas tendencias culinarias o conocer mejor el trabajo de sus

chefs favoritos y también para enseñar a los más pequeños las virtudes y los orígenes de algunos alimentos, este Sant Jordi la despensa es amplia. / **Cristina Jolouch**



La revolución del pan
Jordi Morera
Montagud Editores

Libros, vídeos, recetas... Aprender a elaborar pan es pura tendencia. El panadero de L'Espiga d'Or, de Vilanova i la Geltru (Barcelona), presenta un estudio de la panadería actual y de las nuevas tendencias en una obra que aspira a romper esquemas.



Qué beber cuando no bebas
Meritxell Falgueras
Cooked by Urbano

Un embarazo complicado, un familiar con cáncer o la adicción al alcohol de un buen amigo animaron a la sumiller Meritxell Falgueras a buscar alternativas para acompañar una buena comida, una sobremesa o una noche de copas siendo abstemio.



Ama, come, vive, brilla
Elka Mocker
Lunwerg

Difundir una alimentación y un estilo de vida saludables es lo que se propone la cocinera Elka Mocker en este libro con fotos de Isolda Delgado. Lo hace con recetas elaboradas huyendo de los productos procesados y con abundancia de verduras.



Un any a la cuina
Enric Herce
Visit Serveis Girona

El cocinero Enric Herce repasa las estaciones del año para reivindicar el mejor producto de temporada y lo que él denomina "alta cocina tradicional" en un libro que ha prologado el historiador, escritor y periodista Jaume Fàbrega.



Recetas sencillas para novatos y cocinillas
Xabier Gutiérrez. Planeta Gastro

El vasco Xabier Gutiérrez recoge mil recetas en un volumen de formato muy manejable que aconseja "tanto para los que nunca han frito un huevo como para los que quieren preparar una bechamel cremosa o para los que siempre se hacen bocadillos de chorizo".