

## Ventajas singulares

### • ¿Cuál es el origen de la “nouvelle cuisine”? (alta cocina)

En el año 1473, y para ayudar a sufragar sus gastos, Leonardo da Vinci se hizo cargo de la cocina de una taberna llamada “Los tres caracoles”, en Florencia. En esta nueva aventura intenta revolucionar la cocina tradicional renacentista e inventa lo que hoy llamamos la “nouvelle cuisine”. Creando platos primorosamente presentados. Alimentos a los que no estaban acostumbrados sus conciudadanos, habituados a grandes comilonas. Leonardo debe abandonar su trabajo y por poco salva su vida tras el escándalo causado, ya que los hambrientos comensales querían matarlo por pensar que se estaba riendo de ellos.

### • ¿A qué han llegado algunos cocineros por el éxito de su trabajo?

François Vatel, cocinero al servicio de Luis II, Príncipe de Borbón-Condé, se suicidó en 1671 durante la preparación de un banquete en el palacio de Versalles, que su señor había organizado para el rey Luis XIV y toda su corte, porque el pescado no llegaba a tiempo para poder servirlo a los invitados.

La gastronomía es una de las disciplinas más importantes para la sociedad en el siglo XXI, porque se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su contribución a la estética, el placer de nuestros sentidos y su influencia en nuestro comportamiento social. La cocina evolucionó históricamente de ser una simple necesidad ligada a nuestra supervivencia a estar vinculada a la búsqueda del placer, de ser una labor engorrosa a ser un acto gratificante elevado a la categoría de arte.

Antes, la cocina era artesanía, tanto en las casas como en los restaurantes se limitaban a repetir y a interpretar las recetas tradicionales pasadas de generación en generación.

En la actualidad, todo es diferente, los cocineros se han convertido en auténticos artistas, con una gran presencia mediática, capaces de crear obras extraordinarias, tanto desde el punto de vista del gusto, el tacto o el olfato como, también, desde un enfoque estético.

“El Arte de la Cocina”, es una colección de 12 volúmenes que ofrece múltiples posibilidades para conocer y experimentar en el arte de la gastronomía. Apoyados en un sensacional despliegue de imágenes, expertos gastrónomos ayudarán a los lectores a convertir cualquier reunión en un acontecimiento inolvidable.

En esta obra se explican los aspectos que más se relacionan con los alimentos y su preparación para ser consumidos.

Una ambiciosa obra que va más allá de un simple recetario, extendiéndose en la interrelación que hay entre nutrición, gastronomía y el arte de recibir en casa.

Hoy en día, la visión de la cocina y la gastronomía ha pasado a un plano superior, su condición y reconocimiento social ha aumentado. En la actualidad, los cocineros son verdaderos creadores que impulsan la cultura y la imagen de sus correspondientes países.

La cocina ha sido comparada en muchas ocasiones con el lenguaje. Posee palabras (los productos, los ingredientes), que se organizan según reglas de una gramática (las recetas, que ordenan los ingredientes transformándolos en platos) y de una retórica (los comportamientos sociales). Como el lenguaje, la cocina también es portadora de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la practica, y es depositaria de la tradición y la identidad de un determinado grupo social.

La organización de una cocina y la despensa, los grupos de alimentos, la organización de la compra o las nuevas tecnologías, aspecto importantísimo de la cocina actual, que se apoya en productos electrónicos que ayudan a preparar deliciosos platos con más rapidez y ahorro de trabajo.

Desde la riqueza nutritiva de carnes y pescados a las dulces tentaciones de la repostería y los postres. Además incluye dos volúmenes donde se explican todo tipo de bebidas, como zumos, licores y cócteles, adentrándose a su vez en el mundo del vino, los secretos de la cata acabando en un paseo enológico por las Denominaciones de Origen españolas e internacionales.



## Valores singulares

- Esta obra presenta las claves de la cocina, una colección que ofrece múltiples posibilidades para conocer y experimentar en el arte de la gastronomía.
- Apoyados en un sensacional despliegue de imágenes, nuestros expertos ayudarán a los lectores a convertir cualquier reunión en un acontecimiento inolvidable.
- Se trata de una obra innovadora que va mucho más allá de un simple recetario, se extiende en la interrelación que hay entre nutrición, gastronomía y el arte de recibir en casa.
- Textos redactados de manera sencilla, pero rigurosa y didáctica, que facilitan al lector el conocimiento de los más diversos aspectos de la preparación de los alimentos.



## ¿Por qué es **importante** tener esta colección?

**LA COCINA EVOLUCIONÓ HISTÓRICAMENTE DE SER UNA SIMPLE NECESIDAD LIGADA A NUESTRA SUPERVIVENCIA A ESTAR VINCULADA A LA BÚSQUEDA DEL PLACER.**

Con esta excepcional colección dispondremos de una edición de lujo singular, una obra única que sólo estará al alcance de unos pocos afortunados.

Disfrutaremos del placer de la lectura para sumergirnos de nuevo o por primera vez en historias inolvidables con las que han disfrutado varias generaciones de lectores a lo largo de los años.

Los libros nunca pasarán de moda, nada puede sustituir la sensación de abrir uno para consultar sus páginas. Un libro es un objeto que está lleno de sensaciones y recuerdos, cada libro tiene un valor simbólico y emocional, está unido a nosotros y a nuestra propia historia.

## Ficha Técnica

### CONTENIDO DE LOS VOLÚMENES

- La despensa y la mesa
- Hortalizas y legumbres
- Sopas y otros entrantes
- Carnes rojas y carnes blancas
- Alimentos porcinos
- Pescados y mariscos
- Cocina naturista y vegetariana
- Cocina y nuevas tecnologías
- Las frutas y el arte de la repostería
- Bebidas, del café a los cócteles
- Vinos de España y del Mundo
- Diccionario ilustrado de los alimentos

### ACABADOS

**Nº de tomos:** 12 volúmenes.

**Paginación:** 3.600 páginas impresas a todo color.

**Interiores:** Papel Creator Silk 135g. con barnizado semimate.

**Guardas:** Papel Munken Lynx 170g. barnizado y acabado mate.

**Cubiertas:** Papel Creator Silk 135g. Impresas en negro y plastificado mate con estampación plata, golpe en seco y reserva de UVI.

**Sobrecubierta francesa:** Papel Creator Silk 200g., acabado semi mate con plastificado mate, reserva de UVI y estampación plata.

**Encuadernación:** Cartoné cosido con lomo redondo.