

BARCELONA GOURMAND

A fuego lento - Noticias
http://www.afuegolento.com/noticias/173/actualidad/6308/

Año XIII Número 173

a fuego lento.com MAGAZINE GASTRONÓMICO DIGITAL

Buscador
Recetas Web Google

Portada | Sumario | Noticias | Club de Amigos | Recetario | Bolsa de trabajo | Contacto | créditos | aviso legal

NOTICIAS A LA CARTA/actualidad

skyBLUE MALLORCA GUÍA GASTRONÓMICA

suscríbete a las noticias de afuegolento.com
mi@email

editorial
Recapitulando, Fiestas y Gastronomía por Koldo Royo

firman en esta edición
José Luis Arpide en Recuerdo de Gaston Lenôtre (1920-2009)
Matteo Gaffoglio con El Presidente Islandés La Wacs Deviene "parisienne"
Iñigo Zarauz Crónica de Una Crisis Anunciada
José Oneto La Cocina de Caza en Casa de Juan Moreno
Raúl García Jiménez El Garbazo, Legumbre Mediterránea
Lourdes Verger ¿hay que Contarlo Todo?
Quique Rodríguez El Año de La Gastronomía Solar
Pablote La Revolución China

Barcelona Gourmand
LIBRERÍA GASTRONÓMICA

(Redacción). *Barcelona Gourmand*, editado por Viena Ediciones, es un libro especialmente pensado para el gourmet, esa persona persona a la que le gusta y sabe apreciar la buena mesa. En él se presenta una selección de establecimientos de la Ciudad Condal que tienen como premisas la calidad y la inquietud por transmitir a sus clientes la pasión por la gastronomía.

"A partir de una vida llena de experiencias relacionadas con la gastronomía", como explica en la introducción el autor, **Jorge Mas**, fue realizado esta selección de puntos emblemáticos de Barcelona que aúnan algunas claves básicas para el éxito de la buena cocina: un espacio singular, el mejor producto y un servicio profesional. ¿Quién como un olfateador inquieto puede hablar de "emociones y sentimientos para el paladar"? Formado en el campo de las ciencias empresariales, Jorge Mas (Barcelona, 1974) es en la actualidad Consejero Delegado de Mas Gourmets y Director Ejecutivo de CrearMas. *Barcelona Gourmand* es su primer libro, con el que rinde un doble homenaje: al mundo de la gastronomía de calidad y a su ciudad natal.

Las fotografías del libro, de **Margaret Estepien**, permiten al lector adentrarse en cada uno de los locales descubriendo todos sus detalles, al tiempo que el autor transmite con sus textos la sensibilidad de cada uno de ellos.

Editorial: Viena Ediciones
Formato: 23x30
Páginas: 144
Precio: 40 €
ISBN 978-84-8330-524-9

LA RECETA RECOMENDADA
Muslo de Pato con Salsa de Moscatel

TEMPORADA
invierno
Matahambre
Denton a la sal
Soufle de castañas
Pisto

DESDE CASA
envía tu receta
Cocktail sweetmoon
por Maurizio Corti
vea otras 2264 recetas enviadas por nuestros visitantes

boadas 60 cócteles magistrales
Adonis, Brooklyn, Knickerbocker, Presidente, Alaska, Claridge... estos tentempiés y muchos más

mis amigos cocineros
en este número **Pepe Pintos** nos presenta sus platos favoritos

galería de arte

Cocinero de hoy

Anuncios Google

Nuevas Técnicas Culinarias
Actualízate con nuevas Técnicas en la Cocina Profesional. Infórmate!
www.EstudiaHosteleria.com

Presupuestos de Reformas
Varios presupuestos a la vez Gratis de varias empresas de reformas
www.TodoPresupuestos.es

Jornadas de la Matanza 09
Haz de tu Fin de Semana una fiesta! XXXV Jornadas en El Burgo de Osma
www.vireypalafox.com

La Cocina de Mikel
Recetas, consejos, nuevos platos... Mikel