

COMER HASTA LA EXTINCION



SALADINO, DAN

SINOPSIS

Una lectura que invita a reflexionar y tomar conciencia del panorama alimenticio actual para proponernos un sistema alimentario más sano, sostenible y, sobre todo, más rico en sabores y significado. «De las 6000 especies vegetales que han alimentado al ser humano a lo largo de su historia, hoy se conocen apenas 9, de las cuales tan solo 3 (el arroz, el trigo y el maíz) le aportan el 50% de las calorías que necesita», con estas palabras Dan Saladino da inicio a un ensayo gastronómico sorprendente, en el que pone en el punto de mira la globalización y cómo está afectando al presente y al futuro de nuestra alimentación. En Comer hasta la extinción, viajamos por el planeta para descubrir los alimentos más amenazados —algunos incluso muy poco conocidos como el trigo kavilca, el queso stichelton o la cebada bere— y lo importante que es impedir que desaparezcan para siempre. Tomemos como ejemplo la miel; no el producto que se vende en envases de plástico en el supermercado, sino la miel silvestre que recolectan los hadza del este de África, que se comunican con los pájaros para localizar las colmenas y se alimentan de 800 especies de plantas y animales. A partir del testimonio de distintas personas que se esfuerzan cada día por mantener vivas —o revivir— sus tradiciones y proteger la diversidad del lugar en el que habitan, nos adentraremos en toda clase de alimentos como hortalizas, carnes y cereales imprescindibles para el ecosistema en el que crecen, o quesos, bebidas y postres que forman parte de un saber hacer milenario. A lo largo de este interesante y original libro, Saladino nos enseña que, cuando la extinción amenaza a un alimento, el verdadero riesgo no es la desaparición de una determinada forma de alimentación tradicional, sino que no se vuelva a degustar un aroma, un olor y una textura. Una lectura que invita a reflexionar y tomar conciencia del panorama alimenticio actual para proponernos un sistema alimentario más sano, sostenible y, sobre todo, más rico en sabores y significado. «Estamos ante un gran lib...



Editorial	COL & COL
Materia	COMIDA Y SOCIEDAD
Colección	COLANDCOL
EAN	9788419483553
Status	Disponible
Páginas	544
Tamaño	170x240x3 mm.
Peso	200
Precio (Imp. inc.)	24,95€
Fecha de lanzamiento	09/09/2024

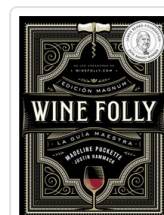
Títulos relacionados



ALITER DULCIA. PASTELES CON HISTORIA
PEREZ, ISABEL



RECETAS DE LAS PELICULAS DEL STUDIO GHIBLI, LAS VO, MINH-TRI



WINE FOLLY. ED. MAGNUM. GUIA MAESTRA DEL VINO
PUCKETTE, MADELINE/ HAMMACK, JUSTIN