

PORCA MISERIA. LOS OFICIOS DE LA CARNE



REINA, XESC

SINOPSIS

Xesc Reina reúne por primera vez en Porca miseria: Los oficios de la carne su manera de entender todos los aspectos de la charcutería. Partiendo de los conceptos básicos de la profesión, Xesc Reina se adentra poco a poco en sus entresijos actuales hasta culminar con una prospección: pasado, presente y futuro de los oficios de la carne. Todo salpicado con pasajes de su trayectoria personal y profesional que ayudan a comprender su particular visión del mundo de los embutidos. Desde sus comienzos en un sencillo obrador donde se trabajaba de manera artesanal y empleando únicamente lo que tenían al alcance de la mano (materia prima, ingredientes básicos, conocimientos ancestrales y experiencia transgeneracional) hasta su presente, que se caracteriza por productos inconformistas, de vanguardia y su gastroplástica, la faceta más creativa y rompedora de este maestro charcutero. Ayudado a veces por otros charcuteros y sus recetas invitadas, rescata productos tradicionales que hoy apenas se ven en los mostradores de las charcuterías, como el fuet de l'amo; embutidos que merecen ser recuperados y dignificados, como el chorizo perro canario, y curiosidades charcuteras como el chosco de Tineo. También reflexiona sobre la profesión, el consumidor actual y sus demandas, que no dejan de cambiar con los tiempos. Ofrece soluciones y alternativas. Cuestiona los «siempre se ha hecho así» y empuja los límites de las costumbres para ofrecer al lector otras maneras de proceder, no con el fin de ser imitado, sino con el de despertar la curiosidad y dar alas a la creatividad. A lo largo de estas páginas, Xesc Reina vierte con generosidad todos los conocimientos que ha ido acumulando a lo largo de los años con una prosa muy personal, amena, desenfadada y, a veces, gamberra. Porca miseria es un libro para entender, aprender y emprender el vuelo. ...



Editorial	COL & COL
Materia	COCINA CON CARNES Y CAZA
Colección	COLANDCOL
EAN	9788419483560
Status	Disponible
Páginas	464
Tamaño	190x250x5 mm.
Peso	35
Precio (Imp. inc.)	30,00€
Fecha de lanzamiento	15/10/2024

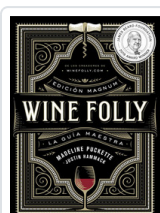
Títulos relacionados



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



COMER HASTA LA
EXTINCION
SALADINO, DAN