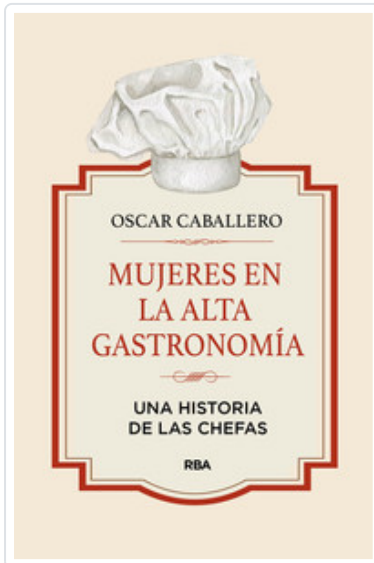


MUJERES EN LA ALTA GASTRONOMIA. UNA HISTORIA DE LAS CHEFAS



CABALLERO, OSCAR

SINOPSIS

En 1933, la Guía Michelin France crea su cuerpo de inspectores y otorga sus primeras tres estrellas. Tres de aquellos primeros siete restaurantes franceses honrados con la máxima distinción tenían a una mujer al frente de la cocina. Es la prueba de que las mujeres ya estaban ahí, en el nivel más alto de la gastronomía, por más que fueran discretas e incluso silenciadas. Tiempo después las siguieron cocineras al mando de todos los niveles de la restauración. En España, ya en las últimas décadas del siglo xx, chefas catalanas revolucionaron la restauración de Barcelona. Y, en paralelo, hubo chefas gallegas, vascas, madrileñas... Hasta nuestras primeras mujeres con estrella. Al margen de la nacionalidad de cada una de las protagonistas de este libro, sus biografías, con sus platos y anécdotas, son muestras de la diversidad de caminos que llevaron a la realidad actual, en la que muchas cocineras son por fin chefas al mando de cocinas y, a menudo, del restaurante. ...



Editorial	RBA
Materia	COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788411322164
Status	Disponible
Páginas	352
Tamaño	140x213x22 mm.
Peso	200
Precio (Imp. inc.)	20,00€
Fecha de lanzamiento	04/04/2023

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRI
GIL, DAVID/ADRIA, ALBERT