

CONSERVAR. FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE UN ARTE MILENARIO



RUIZ, ROBERT

SINOPSIS

Descubre el valor de conservar y transformar tus alimentos con técnicas que han acompañado a la humanidad durante siglos. Este libro es una invitación a redescubrir métodos sencillos y potentes —fermentados, curados, salazones, secados y más— que no solo prolongan la vida de los ingredientes, sino que también preservan historias, territorios y saberes que corren el riesgo de desaparecer. Cuando todo se uniformiza, conservar es guardar lo que tenemos y seguir siendo quienes somos. Aquí encontrarás una guía práctica para volver a mirar tu entorno y aprovechar lo que tienes a mano: productos locales, recetas heredadas y herramientas cotidianas. Aprenderás a preparar conservas que respetan tu territorio y al mismo tiempo fomentan tu autonomía alimentaria, en un mundo cada vez más globalizado y dependiente de la tecnología. Más que técnicas, este libro propone una forma de relacionarte con la comida: consciente, sostenible y conectada con tu propia cultura. Conservar es un gesto simple, pero también un acto de resistencia y de cuidado. Y sobre todo, una manera de mantener vivos los sabores que nos hacen únicos....



Editorial	CINCO TINTAS
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	CINCO TINTAS
EAN	9791387934163
Status	Disponible
Páginas	248
Tamaño	220x170x27 mm.
Peso	1200
Precio (Imp. inc.)	29,95€
Fecha de lanzamiento	29/04/2026

Títulos relacionados



5 INGREDIENTES
COCINA BAJA EN CALORÍAS



5 INGREDIENTES
PASTELES Y POSTRES



MANUAL DE COCTELERÍA
JONES, DAN



GREENS DELICIOSAS
RECETAS COMER VERDURA
NADEL, JESICA