



GASTRONOMÍA de la A a la Z

Dossier de Prensa



GASTRONOMÍA de la A a la Z

Introducción:

Bienvenidos a una obra única que abre las puertas al fascinante mundo de la gastronomía: el Diccionario Enciclopédico "GASTRONOMÍA de la A a la Z". Esta obra maestra no es solo un compendio de palabras y definiciones culinarias, sino una inmersión completa en la riqueza y diversidad del universo gastronómico. **Desde los ingredientes más simples hasta las técnicas más avanzadas, este diccionario abarca todos los aspectos de la cocina y el servicio de sala,** convirtiéndose en una herramienta esencial para chefs profesionales, amantes de la cocina y curiosos gastronómicos por igual.

Estructura y contenidos:

1. Alfabetización Gastronómica:

Una guía alfabética que abarca desde A hasta Z, desglosando términos culinarios esenciales. Desde "Aromatizar" hasta "Zester", cada página ofrece una rica descripción de conceptos y prácticas que nutren el conocimiento culinario.

2. Ingredientes:

Una selección de ingredientes fundamentales. Desde hierbas y especias hasta carnes exóticas y vegetales de temporada, este diccionario facilita información detallada sobre la procedencia, características y aplicaciones de cada elemento, enriqueciendo la comprensión de los sabores.

3. Técnicas Culinarias:

Completas explicaciones de las principales técnicas culinarias. Desde las básicas hasta las más avanzadas, desde las más antiguas a las esferificaciones y sous-vide, con una descripción paso a paso, acompañada de ilustraciones explicativas, permitiendo a los lectores perfeccionar sus habilidades culinarias.

4. Cocinas del Mundo:

Una inmersión en las cocinas regionales y tradiciones gastronómicas de todo el mundo. Desde la cocina italiana hasta la asiática, pasando por la africana y la latinoamericana, este diccionario se convierte en un compendio global que celebra tanto la diversidad gastronómica como las cocinas fusión.

5. Historia y Cultura Gastronómica:

Una mirada retrospectiva a la evolución de la cocina a lo largo de la historia, su conexión con la cultura y sus principales protagonistas. Desde las recetas ancestrales hasta las innovaciones modernas, mostrando un contexto fascinante de cómo la cocina ha sido parte integral de la sociedad y su evolución.

6. Ciencia:

Mediante la explicación clara y sencilla de la ósmosis o la oxidación se pueden comprender mejor el funcionamiento de las técnicas más modernas como la esferificación, o las más tradicionales que echan sal al cocimiento de las verduras y sin embargo no lo hacen al cocer las legumbres.

7. Interdisciplinar:

La gastronomía precisa un enfoque cada vez más integral, en correspondencia con la complejidad del mundo que lo rodea, por lo que tiene que ver con muchas disciplinas. La sostenibilidad en la cocina no solo transforma la elección de los alimentos y la forma de prepararlos, sino que también influye en la forma en que los consumidores se relacionan con la comida. La responsabilidad ambiental, la social y la propia salud también obligan a tener en cuenta la accesibilidad, la organización, la dietética, la seguridad y las patologías alimentarias.

8. Referencias cruzadas:

La propuesta de más de 10.000 enlaces contextualizados, supone una ayuda de gran utilidad para comprender los conceptos consultados, ampliarlos, relacionarlos entre si o encontrar técnicas, elaboraciones o productos parecidos u opuestos, e incluso para localizar aquel término que no nos viene a la memoria.

Anexos

La obra contiene **5 Anexos complementarios** de gran utilidad e interés:

- **Bibliografía**, impresa y Web.
- **Cuadro despiece de Vacuno** con equivalencia de los cortes en los distintos países de Iberoamérica, Francia, Inglaterra y EEUU.
- **Las cocinas de Mamá**, un reconocimiento a los libros más populares de la cocina familiar clásica con un recorrido en los 15 países miembro de la AIBG.
- **Glosario temático en 6 idiomas**: Español, Portugués, Inglés, Francés, Alemán e Italiano, con 500 términos en cocina.
- **Gastronomía de Película**, una cuidada selección personal con más de cien películas que suponen un guiño y un delicioso “bocado” para los amantes del séptimo Arte. Próximamente ...

Conclusiones:

Este Diccionario Enciclopédico de Gastronomía es mucho más que un libro de referencia; es una ventana abierta a la creatividad, la pasión y la ciencia detrás de la preparación de alimentos. **Ya sea un chef profesional, sommelier, camarero, estudiante de Hostelería, un entusiasta culinario** o simplemente alguien que disfruta explorando nuevas facetas de la gastronomía, **esta obra le guiará a través de un viaje delicioso y educativo**, expandiendo sus conocimientos y elevando su experiencia en la cocina.

**¡Sumérgete en la diversidad gastronómica
y descubre un universo de sabores!**



Edición digital, ventajas:

Además de las ventajas del e-book de creación de marcadores y notas o de portabilidad, facilitando tener esta obra disponible en todo momento desde un PC o un smartphone, **esta obra está concebida como una obra viva** permitiendo al usuario descargar las **actualizaciones periódicas**, o **acceder a la versión on line, en formato FLIPBOOK** sin necesidad de tenerlo en su terminal.

La **INTERACTIVIDAD única de este diccionario**, con más de 15.000 hipervínculos creados en los enlaces contextuales, fotografías y anexos como el glosario en 6 Idiomas, proporciona al usuario-lector una experiencia altamente gratificante, ya que:

- 1. Facilita la búsqueda de términos** al hacerse de forma automática, ahorrando tiempo y le permite relacionar las distintas entradas.
- 2. Aumenta la accesibilidad** de la obra a usuarios con algún tipo de discapacidad.
- 3. Proporciona un multimedia enriquecido**, al incluir enlaces a recursos externos, con imágenes, videos y textos que ayudan a visualizar técnicas culinarias, ingredientes específicos y procesos de cocina de manera más efectiva.

Estas características combinadas hacen que el aprendizaje y la consulta del diccionario interactivo de gastronomía sean más efectivas y atractivas para aquellos que deseen mejorar sus habilidades culinarias.

Características de la publicación digital

- **PDF ADOBE encriptado** con protección DRM
- **Más de 8000 Entradas**
- **Interactividad:** Más de 10.000 Referencias cruzadas y 15.000 Hipervínculos
- **Medidas de la Edición PDF:** A4 21×29,7 cm. Impresión autorizada
- **1.110 páginas** de texto y FOTOS
- **FOTOGRAFÍAS COLOR:** Más de 1.100 imágenes de archivo
- **Instalación hasta en 5 dispositivos** distintos
- **Una obra VIVA con actualizaciones y ANEXOS** complementarios
- **Presentación:** 27/11/2023 en Certamen FACYRE-ACYRE La Rioja
- **Autor:** Carlos Ruíz del Castillo Pérez de Arenaza
- **Edita:** Cooking Books
- **ISBN:** 978-84-942211-3-2
- **P.V.P. ...** 26,00 €

www.gastronomiaaz.com

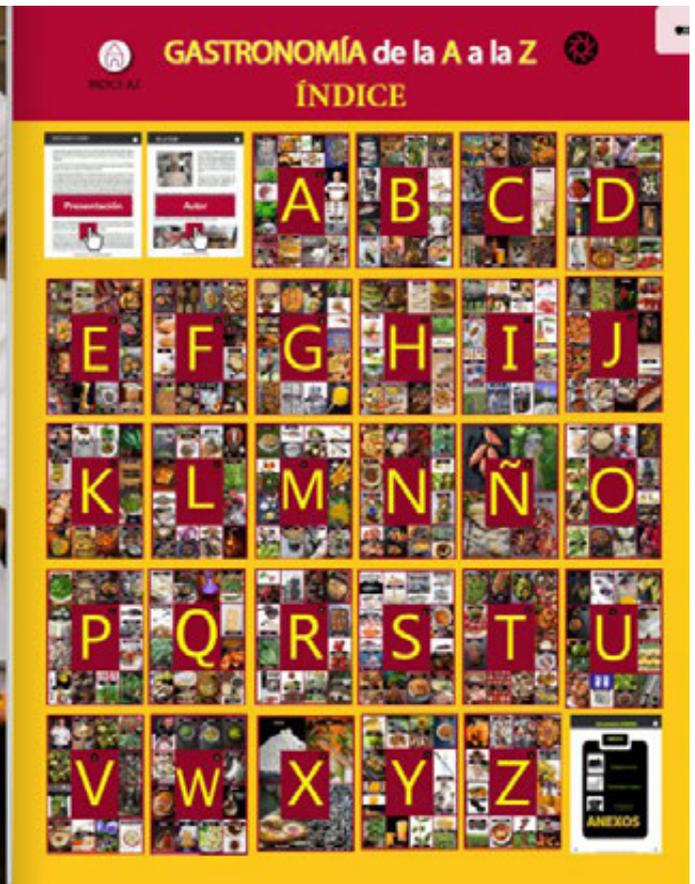




SALA de PRENSA:



DEMO “on line” de la Obra:



GASTRONOMÍA de la A a la Z

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

• aditivos • alimentos • ciencia • cocineros • conserva • elaboraciones • equipos • historia
• máquina • negocio • organización • patologías • servicio • sostenibilidad • técnicas • útiles ...

8.000
ENTRADAS
y **10.000** ref.
cruzadas

aiba
academia
iberoamericana
de gastronomía


cookingbooks

EDICIÓN EN PAPEL: 1er TRIMESTRE DE 2024