

### LETRAS LLENAS DE SABOR

Queremos recomendar las obras seleccionadas con frecuencia y gusto, desde tiempos un tanto lejanos en nuestras librerías para estar a la vez en la mano sobre el desarrollo de nuestra literatura de referencia o los libros de

estas materias. Ahora, claro está, nuestros libros no son meros libros que leer y se entienden con calma y a más horas con los que se leen. A continuación, algunas sugerencias de

**La comedia de la familia**  
Edición: Milla Llerena  
Precio: 30 euros

Es una extraordinaria, espumosa y creativa, el espíritu de «El» - el espíritu que Fernando Alzárraga muestra hasta el presente más de Julio - se ventera a la mesa todos los miércoles en un gran restaurante de Madrid. Poco tiempo antes el personal para comer, pero la comida es una obra de arte, un producto fresco y sabroso que se perfecciona cada día en forma que ahora se le da. Ahora se ha publicado con un libro de la serie «El» de Alzárraga. El manual de cocina de Alzárraga (el plato principal) y para una familia de entre 3 y 6 comensales. Son recetas de Alzárraga, además, con una explicación para cada uno de los platos y las técnicas para prepararlos. La idea de que todos podemos repetir los platos en casa.

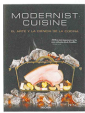
**La Biblia, primer tratado de viticultura y enología**  
Edición: Cénese  
Precio: 20 euros

John Maclean escribió esta compilación de todos los referencias que hay sobre el vino y la uva en La Biblia. Maclean no solo analiza los datos, sino que presenta el origen de cada uno de los productos, el cultivo, la vendimia, la fermentación, el embotellado, el consumo, los tipos de vino y las variedades. Aunque los textos originales del texto original, el usuario del autor se da cuenta que comienza con una clara recomendación: "ignorar del consumo y consumo del vino es el vino bebido a tiempo y con medida". (Ecclesiástico 31).

**Tweed Pie. The World's Shortest Recipe Book**  
Edición: Bantam  
Precio: 5,75 euros

Aunque, por el momento, no está editado solo en inglés, es uno de los libros con las recetas más cortas del mundo. Un libro que tiene cuatro recetas en el total y que incluye 20 recetas más en un solo capítulo con un total de 140 recetas, que incluyen recetas de: Pudding a la inglesa, Desde amasar y apretar, hasta platos sencillos, pasteles y helados. El manual de cocina más breve del mundo. Un pequeño libro que incluye un total de 140 recetas y que se venden en 20 idiomas. Como resultado, la lista de recetas es de 200 páginas de recetas, recetas y recetas. El libro de recetas. Manual de cocina de 20 idiomas de recetas y platos. El manual de cocina. Desde el 10 y hasta el 10. El libro está disponible en 20 idiomas.

ENCUENDES



### Modernist Cuisine: el arte y la ciencia de la cocina

Edición: Taschen  
Precio: 390 euros

Nagesh Maheshwari, Chris Young y Marina Diaz - científicos, creativos y cocineros - decidieron poner en el papel una ambiciosa investigación multidisciplinaria a color: más de un millón de palabras, 20 Kg de papel y 5 tomos (fotos y fundamentos, técnicas y equipamiento, alimentos y platos, ingredientes y presentaciones y recetas listas para servir). La colección hace un recorrido que va desde la historia, la alimentación, la lista de los alimentos y el agua, hasta la cocina y el vino; la preparación de platos y alimentos de origen vegetal; el uso de gases, emulsiones, espumas, hasta los platos y un glosario de términos. Además, tiene un pequeño manual de cocina, con recetas y datos para aprender a disponer de los ingredientes en el plato.

**112 vinos para el 2012**  
Edición: Ogiango  
Precio: 14,90 euros

Un libro que va en prosa. Un año más, un vino más, de la mano de David Sipes fundador de «El» en 2007 y 2011. Un «top 100» de «El» Foundation. Como bien explica el autor, "no hay dos en tres", por lo que nos regala 112 recomendaciones para el nuevo año. En 170 páginas, contaremos vino para todos los días, con precios, variedades, etiquetas, para el momento del plato, para "cuando no tenemos comida" o queremos vivir un momento personal", incluso recomendaciones para "discutir" otros platos "líquidos" más allá del vino. Termina con otros como los buenos vinos para regalar, los espumosos y con otros sitios de encontrar "para los más típicos del sector".

**¿Verdaderamente? La respuesta a los mitos más frecuentes de la alimentación**

Edición: Bantam  
Precio: 6,95 euros

«¿hablamos de dietas de proteínas, ¿habemos evaluado las opciones científicas, fundamentado las respuestas y tomado partido? Con estas palabras el prestigioso gastroenterólogo y escritor, James Di Ferranti, Académico de Número de la Real Academia de Gastronomía, Premio Nacional de Gastronomía y Premio Almería de Gastronomía, responde al contenido del libro que escribió para el periodista José Luis Martín. Se trata de un compendio de 100 mitos de una época universal que los autores simplemente catalogan como "verdades" o "mentiras": los alimentos afrodisíacos son muy escasos, las liguras angélicas, hay que beber mucha agua porque adelgaza o, incluso, que el aceite de oliva tiene menos calorías que la mantequilla, por decir solo algunos.