



riverside
agency

Noma

Autor: René, Redzepi

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-5903-3 / Tapa dura / 368pp | 250 x 290 cm

Precio: \$ 184.900,00



René, Redzepi

Es el chef y propietario del restaurante Noma en Copenhague, donde crea su propia versión creativa de la cocina nórdica con un énfasis distintivo en las especialidades regionales. Es ampliamente reconocido como uno de los chefs más influyentes del mundo.

A René Redzepi se le atribuye ampliamente el mérito de reinventar la cocina nórdica. Su restaurante de Copenhague, Noma, fue reconocido como el tercer mejor del mundo en los premios San Pellegrino World's 50 Best Restaurant en 2009 y recibió el premio único "Chef's Choice" en la misma ceremonia. Redzepi trabaja a la vanguardia de la cocina gourmet, combinando una creatividad incansable y un nivel notable de artesanía con un conocimiento innato e inimitable de los productos de su terroir nórdico. En Noma, que Redzepi creó en 2003 a partir de un almacén abandonado del siglo XVIII después de trabajar anteriormente en elBulli y The French Laundry, se sirven a los comensales exquisitas creaciones, como "Campo de patatas recién arado" o "El muñeco de nieve de Jukkasjärvi", todas ellas cuidadosamente elaboradas para expresar su increíble variedad de ingredientes nórdicos. La fascinación de Redzepi por ofrecer a sus comensales una muestra real del entorno en el que se produce su comida se extiende a servir platos sobre guijarros que encuentra en los mismos campos donde se producen sus productos. Su búsqueda de ingredientes implica buscar productos silvestres en los campos locales, conseguir mejillones de las Islas Feroe y el agua más pura posible de Groenlandia. Redzepi ha elevado los temas culinarios de los ingredientes de temporada, de origen regional y sostenibles a un nivel exquisito, y al hacerlo ha creado una cocina absolutamente deliciosa. Noma es una oportunidad sin precedentes para aprender sobre la historia y la filosofía de Redzepi y Noma, la obtención de los ingredientes, la experimentación detrás de los platos y el significado cultural de comer en Noma. Acompañando esta visión del mundo de Redzepi habrá más de 90 de las recetas de Redzepi, con diferencia la colección más completa jamás publicada. El libro también contará con una serie de fotografías encargadas especialmente, que ilustran la comida y la atmósfera de Noma, así como el entorno nórdico que se encuentra en el corazón de la cocina de Redzepi.

A René Redzepi se le atribuye ampliamente el mérito de reinventar la cocina nórdica. Su restaurante de Copenhague,

Noma, fue reconocido como el tercer mejor del mundo en los premios San Pellegrino World's 50 Best Restaurant en 2009 y recibió el premio único 'Chef's Choice' en la misma ceremonia.