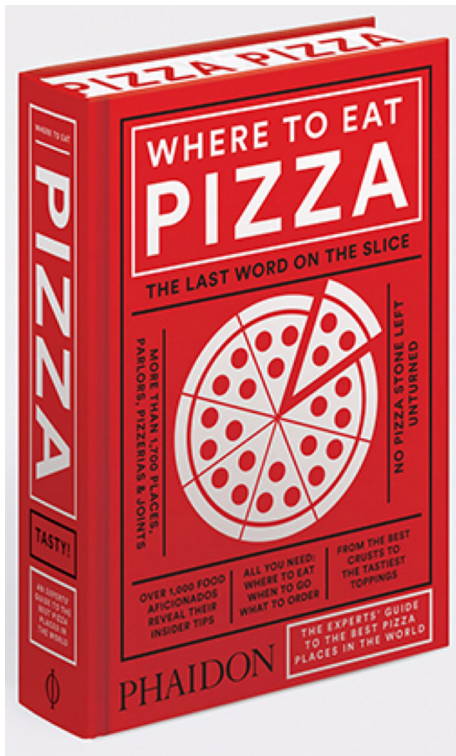




riverside
agency

Where to Eat Pizza

Autor: Daniel, Young

Where

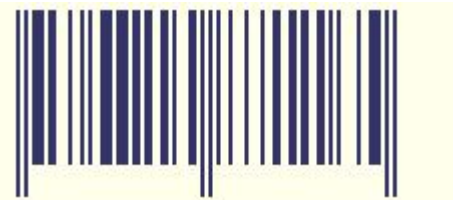
Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7116-5 / Tapa dura / 576pp | 137 x 203 cm

Precio: \$ 73.500,00

Más de 1,000 expertos en alimentos y aficionados de todo el mundo revelan sus consejos para encontrar una porción perfecta de pizza. De los editores del bestseller Where Chefs Eat llega la próxima sensación de guía gastronómica en el plato más popular: ¡la pizza! En todo el mundo, la gente quiere información privilegiada sobre dónde conseguir la mejor porción de pizza. Con citas de chefs, críticos y expertos de la industria, los lectores aprenderán sobre ingredientes secretos, salsas especiales y la búsqueda de la masa perfecta. La guía incluye mapas detallados de la ciudad, reseñas, información clave y comentarios honestos de las personas que espera conocer. Con más de 1.700 pizzerías, salones y pizzerías en todo el mundo enumerados. Todo lo que necesita saber: adónde ir, cuándo ir y qué pedir.

Más de 1,000 expertos en alimentos y aficionados de todo el mundo revelan sus consejos para encontrar una porción perfecta de pizza. De los editores del bestseller Where Chefs Eat llega la próxima sensación de guía gastronómica en el plato más popular:



Daniel, Young

Daniel Young es el pionero pop-up de Londres detrás de youngandfoodish.com y su serie de eventos BurgerMonday, PizzaTuesday y SpagWednesday. Se estableció como una autoridad en pizzas mientras era crítico de restaurantes de The New York Daily News. "Él tiene", escribió Ed Levine, el creador de Serious Eats, "el tono de pizza perfecto". Es autor de ocho libros, incluidos The Paris Cafe Cookbook y Made in Marseille. Ha escrito sobre comida para The New York Times, Los Angeles Times y The Guardian y fue nombrado Escritor en línea del año en los premios Fortnum & Mason Food and Drink Awards.