

Central

Autor: Virgilio, Martínez

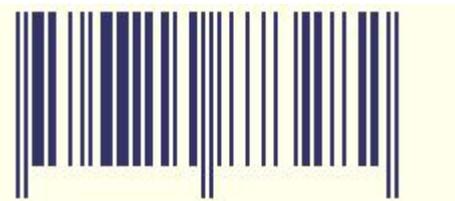
Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7328-2 / Tapa dura / 256pp | 250 x 290 cm

Precio: \$ 75.000,00

Exquisita monografía sobre el chef peruano Virgilio Martínez (número 4 del mundo, número 1 de Latinoamérica) que sigue el orden del increíble menú degustación de su restaurante insignia, el Central, situado en Lima. Los capítulos se ordenan por altitudes, y en cada uno se incluyen recetas, ingredientes y fotografías documentales, así como ensayos personales del chef relacionados con los distintos ecosistemas en los que crecen esos ingredientes. Los viajes y la vida de Virgilio están motivados por una insaciable curiosidad y una exaltada pasión por la biodiversidad de su país, Perú, pasión y curiosidad que se reflejan en su cocina y la dotan de una extraordinaria originalidad.

Exquisita monografía sobre el chef peruano Virgilio Martínez (número 4 del mundo, número 1 de Latinoamérica) que sigue el orden del increíble menú degustación de su restaurante insignia, el Central, situado en Lima.



Virgilio, Martínez

(Lima, Perú, 31 de agosto de 1977) es un chef y empresario peruano y uno de los representantes de la nueva generación de chefs peruanos impulsando la difusión de la gastronomía peruana. Es conocido por el uso de ingredientes peruanos en su estilo que él define como "cocina de mercado" o "cocina de autor".² Según la revista Marie Claire, él es "la nueva estrella del firmamento gastro limeño",³ y "un nuevo rey en el país del ceviche", según La Tercera de Chile. En el año 2017, su restaurante Central se ubicó en el número 5 de los Cincuenta Mejores Restaurantes del Mundo por Restaurant Magazine, y en el número 1 de Latinoamérica.⁴ En 2017 también fue reconocido "con el premio Chefs' Choice, un galardón que es decidido según el voto de los propios cocineros de todo el mundo".