



Massimo, Bottura

(30 de septiembre 1962) es un chef italiano propietario de la Osteria Francescana , un restaurante de tres estrellas Michelin con sede en Módena, Italia, que ha sido clasificado en el top 5 en The World's 50 Best Restaurants Awards desde 2010 y recibido una calificación superior de ESPRESSO, Gambero Rosso y los guías Touring Club. Osteria Francescana se clasificó primer mejor restaurante del mundo en The World's 50 Best Restaurants Awards de 2016.

riverside
agency

El pan es oro

Autor: Massimo, Bottura

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7614-6 / Rústica / 424pp | 190 x 255 cm

Precio: \$ 118.900,00

- Más de 150 recetas caseras y fáciles de elaborar ordenadas en 45 menús a cargo de los mejores chefs del mundo (René Redzepi, Ferran y Albert Adrià, Alain Ducasse, Daniel Humm, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Gastón Acurio, y Virgilio Martínez entre otros) realizadas con ingredientes diarios que tenemos en todas las neveras y despensas. - El origen del proyecto es una invitación que recibieron estos 45 chefs para cocinar en un Refectorio en Milán que Massimo Bottura había reformado para dar de comer a personas que lo necesitaran. La premisa: Los ingredientes debían ser únicamente los que una furgoneta recibiera ese día de los productos que los supermercados fueran a tirar. El resultado: Increíbles recetas sorprendentes con los productos del día a día muy fáciles de elaborar. - Cada menú se acompaña de fotografías de cada plato, fotografías de la visita del chef al refectorio en Milán y un pequeño texto / entrevista recordando la experiencia.

Más de 150 recetas caseras y fáciles de elaborar ordenadas en 45 menús a cargo de los mejores chefs del mundo (René Redzepi, Ferran y Albert Adrià, Alain Ducasse, Daniel Humm, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Gastón Acurio, y Virgilio Martínez entre otros) realizadas con ingredientes diarios que tenemos en todas las neveras y despensas.