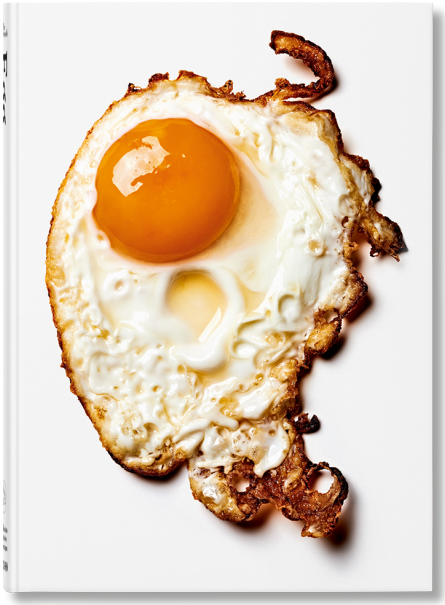

The Gourmand?s Egg

Autor: The Gourmand,

Taschen

ISBN: 978-3-8365-8589-7 / Tapa dura / 288pp | 200 x 279 cm

Precio: $ 133.900,00

El poderoso huevo Una historia cultural y culinaria del ingrediente favorito de nuestros hogares Escalfado, revuelto, hervido, batido en un cóctel, transformado en pintura o lanzado contra la casa de un enemigo. Como la más llamativa de las paradojas, el huevo existe en feliz suspensión entre el humilde ingrediente doméstico y la siempre poderosa fuente de vida. Es uno de los símbolos más duraderos a lo largo del tiempo: fue utilizado por los romanos para disipar los malos espíritus y modelado como auténtica joya de valor incalculable para la nobleza rusa, y ocupó un lugar destacado en la mitología egipcia. En el primer volumen de la serie de TASCHEN en colaboración con la revista de culto Gourmand, celebramos el vínculo entre la comida y el arte en una exploración visual y literaria de este ingrediente básico de la cocina. Una colección de recetas originales, desde el escalfado perfecto hasta los postres más creativos, expone las diversas tradiciones culinarias de todo el mundo. The Gourmand?s Egg. A Collection of Stories and Recipes está profusamente ilustrado con obras de figuras titánicas de la historia del arte, como Salvador Dalí, Jean-Michel Basquiat, Frida Kahlo, David Hockney y Man Ray, y con trabajos exclusivos de los mejores fotógrafos. Completan el volumen textos de la chef, escritora y crítica gastronómica Ruth Reichl, y de la escritora y editora Jennifer Higgie, entre otros. En palabras de Reichl: "En la cocina, como en casi todo lo demás, todo comienza con un huevo".

Inspiración de Dalí, pesadilla de Hitchcock y humilde ingrediente; la historia cultural y la historia culinaria del huevo tejen en un fascinante relato que se remonta a la Antigüedad. El primer volumen de la serie de TASCHEN en colaboración con la revista Gourmand celebra el vínculo entre la comida y el arte con una colección de recetas originales.

The Gourmand,
Son David Lane y Marina Tweed, creadores de la revista del mismo título sobre comida y cultura fundada en Londres en 2011. A través de publicaciones, películas y experiencias, exploran aquellas expresiones de los campos del arte, el diseño, la literatura, el cine, la moda y la música que tienen en común el tema universal de la comida. Su trabajo ha aparecido en The New York Times, The Guardian, Die Zeit y Le Monde, y se ha expuesto en el Design Museum de Londres.