



riverside
agency

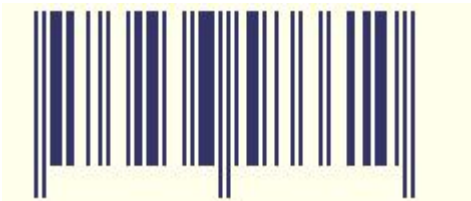
The Gourmand's Mushroom

Autor: The Gourmand,

Taschen

ISBN: 978-3-8365-8661-0 / Tapa dura / 292pp | 200 x 279 cm

Precio: \$ 133.900,00



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.

The Gourmand's Mushroom. A Collection of Stories & Recipes es un festín de contenido dedicado a uno de los ingredientes más misteriosos, influyentes y silenciosamente radicales de la Tierra. Veneradas como alimento, medicina, sacramento y símbolo, las setas aparecen de repente y desaparecen con la misma rapidez, dejando una inconfundible huella cultural y culinaria. Esta colección, rica y llena de matices, reúne la mezcla característica de The Gourmand de artesanía culinaria e investigación cultural. El libro reúne ensayos que abarcan desde el folclore antiguo y la toxicología hasta el arte de vanguardia, la arquitectura, la moda, el cine y los viajes espaciales, acompañados de fotografías que celebran las maravillas micológicas como escultura, patrón y forma. Aparecen El Bosco y Beatrix Potter, María Sabina y la CIA, Yayoi Kusama y Takashi Murakami. Saboree setas de cómic, corros de brujas, mortíferas amanitas, matamoscas y el perdurable encanto del lingzhi encantado. Rastree el extraño poder de las setas para inspirar devoción, miedo, obsesión y placer. Junto a los textos se presenta una amplia colección de recetas originales que celebran las setas en su gloria terrosa y rica en umami. Desde delicadas setas rellenas al estilo cantonés y tempura crujiente hasta pierogi, risotto, condimentos para ramen, raviolis de setas silvestres, clásicas duxelles y el tradicional ketchup de setas. El volumen se abre con una reflexión lírica sobre la impermanencia, la recolección y la memoria culinaria del prestigioso chef y escritor gastronómico Jeremy Lee. A la vez festín visual, fanzine y guía de campo, es un homenaje a los hongos como maravillas efímeras, iconos culturales e ingredientes capaces de estimular infinitamente la creatividad.

Las setas ¿psicoactivas, medicinales o deliciosas? nos han fascinado durante milenios. Han acompañado búsquedas espirituales en tiempos antiguos y modernos, y sus formas han inspirado desde El Bosco hasta Kusama. Sumérjase en el tercer y delicioso volumen de The Gourmand para TASCHEN: un viaje micológico repleto de historias y recetas originales.