



Oscar, Caballero Vidiri

Es un periodista y escritor afincado en París desde hace más de treinta años. Es corresponsal cultural de *La Vanguardia* y gastronómico de *Club de Gourmets* e informa mensualmente sobre la vida literaria francesa en *Leer*. Creó la sección de sociedad de *Cambio 16* y es miembro de la Asociación Francesa de Críticos Gastronómicos y exmiembro de la Academia Internacional del Vino. Ha publicado más de veinte ensayos y guías en España y Francia, como *La DietAtlántica*, *Medita el Mediterráneo*, *La medicina del dólar* o *Quand la cuisine fait date*.

Océanos, peces, platos

Autor: Oscar, Caballero Vidiri

Arpa

ISBN: 978-84-16601-63-9 / Rústica / 384pp | 140 x 213 cm

Precio: \$ 39.900,00

Este libro se sumerge en la historia cultural y social de mares y océanos para conocer, entre muchas otras cosas, la singular vida de los peces que luego habremos de encontrar en la mesa. Una mesa flamante, pues el pescado y el marisco frescos son novedades rabiosamente contemporáneas. El ferrocarril primero y el avión más tarde los arrancaron a la sal, al ahumado, al secado y al escabeche que durante siglos les permitieron resistir largos viajes a vela en el mar y a caballo en tierra. El pescado, su auge, su extinción politizada, su cocina y su fraude son rasgos de identidad de nuestra cultura contemporánea. *Océanos, peces, platos* es un maravilloso bazar de curiosidades marinas y marineras, culturales, científicas, geográficas e históricas: navega de las almadrabas y los esteros gaditanos a los yacimientos de algas bretonas; surca las artes de la pesca y las de la conserva; explora las curiosidades de las criaturas marinas y las de su cocción; trae brisas del hambre ?durante siglos auténtica gastronomía de los pobres? y humos de la alta cocina; y destila refranes, leyendas y falsas tradiciones que en realidad no son más que de ayer. En ese tejido de contradicciones, de parentescos que parecen lejanos y son próximos, nada este libro, y se moja.

Este libro se sumerge en la historia cultural y social de mares y océanos para conocer, entre muchas otras cosas, la singular vida de los peces que luego habremos de encontrar en la mesa. Una mesa flamante, pues el pescado y el marisco frescos son novedades rabiosamente contemporáneas.