



riverside
agency

Anti recetas

Autor: Marcos, Di Cesare

Cocina para todos

Ediciones Lea

ISBN: 978-987-718-742-7 / Rústica c/solapas / 96pp | 226 x 200 cm

Precio: \$ 40.300,00



Marcos, Di Cesare

Es un conocido cocinero argentino, nacido en Olivos, Vicente López. Descubrió su pasión por la cocina a los 24 años cuando, a raíz del fallecimiento de sus padres, empezó a buscar una profesión que le mantuviera la mente ocupada. Comenzó sus estudios en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), en donde completó dos carreras: Profesional Gastronómico y Pastelero Superior. Fue contratado como ayudante en ese mismo instituto apenas seis meses después de empezar a estudiar. Así descubrió su amor por la gastronomía y ya nunca dejó de cocinar.

Fue Chef Ejecutivo de una cadena de restaurantes y empezó a hacerse conocido dentro del medio gastronómico por su capacidad para manejar esa gran cantidad de locales. Fuera de ese ambiente, ganó notoriedad cuando empezó a hacer videos en el canal de YouTube La chancha y los 20. Su forma de hablar y explicar en la cocina fueron su diferencial y el motivo detrás de su crecimiento exponencial en Instagram. Ahí habla de cocina, comparte experiencias d

Este libro es una consecuencia de mi enojo con lo que es la cocina hoy, con cómo tratamos a la cocina, con esas falsas "recetas fáciles y rápidas" que mucho prometen, pero poco nutren en conocimiento a quienes quieren aprender a cocinar. Es claro que cualquiera puede cocinar, pero no cualquiera puede enseñar a cocinar. Lo que es más, el camino en la cocina debe ser siempre el propio, el que cada uno construye gracias a la práctica y los fracasos que atraviesa. Mi objetivo siempre va a ser que la gente cocine más, pero esto no es un manual, no está manchado por "lo que debería ser". Este es un libro de cocina sincera, que dice lo que tiene que decir. No busca despejar tus dudas, sino aumentar tu sed de conocimiento. Al escribirlo tuve que ir descubriendo el camino de las recetas. Te invito a que vos también recorras ese camino, a tu manera, con tu bagaje y que hagas lo que puedas con lo que tengas. Animate a experimentar, a descubrir cosas, pero, por sobre todo, animate a entender ese porqué que se encuentra escondido, y aprendé a usarlo a tu favor.

Este libro es una consecuencia de mi enojo con lo que es la cocina hoy, con cómo tratamos a la cocina, con esas falsas "recetas fáciles y rápidas" que mucho prometen, pero poco nutren en conocimiento a quienes quieren aprender a cocinar.