



Ediciones Polifemo

Petrini, Carlo

Bueno, limpio y justo

Principios de una nueva gastronomía

«Tenemos hambre de cambio. Entonces, ¿por qué no darnos un proyecto? Propongo la construcción de una red global de nuevos gastrónomos, que establezca una alianza entre las distintas comunidades del alimento».

Todavía hay quien piensa en los gastrónomos como en una cuadrilla de tragones egoístas, despreocupados por todo lo que les rodea y que suelen pertenecer a la élite de los poderosos. Desde luego, la comida puede y debería ser un placer (al que todos tenemos derecho), pero comer, en palabras de Carlo Petrini, es también un «acto agrícola»: seleccionando alimentos de buena calidad, productos que respeten en sus procesos de producción el medio ambiente y las tradiciones locales, favorecemos la biodiversidad y una agricultura justa y sostenible. Por consiguiente, si alimentarse es un «acto agrícola», producir debe ser un «acto gastronómico», que reúna, al menos, los tres requisitos mencionados en el título: bueno, limpio y justo.

A través de fragmentos autobiográficos (desde la historia de los pimientos de Costigliole d'Asti hasta el encuentro con las culturas campesinas de México, Escandinavia o África?), sazonados con meditadas reflexiones, datos estadísticos y propuestas concretas, el autor nos permite comprender lo extensa...

Carlo Petrini

Bueno, limpio y justo

*Principios de
una nueva
gastronomía*



Editorial	Polifemo
Col·lecció	Carpe Diem
Pàgines	288
Mida	210x130x mm.
Idioma	Español
Tema	Historia y arqueología
EAN	9788496813052
PVP	16,00 €
PVP sense IVA	15,38 €



9788496813052