

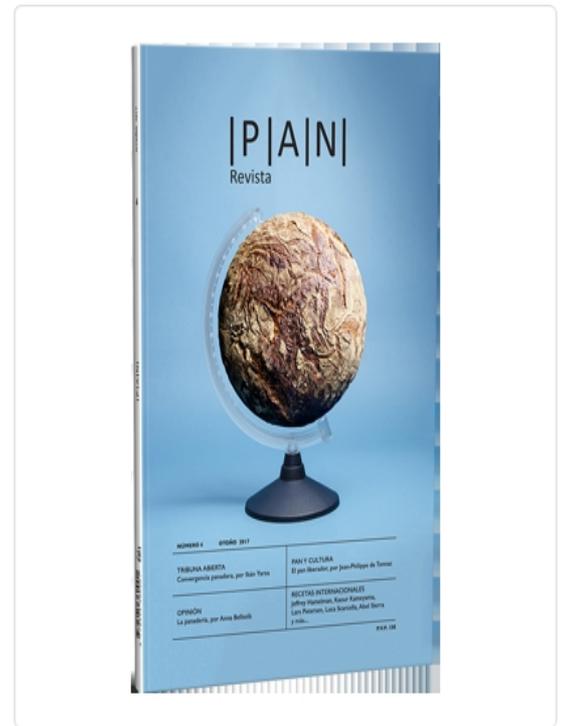
Libros con Miga

Varios

Revista Pan Nº 5

PRIMAVERA 2018

Susana Pérez, del blog Webos fritos, nos cuenta su relación con el pan. Ibán Yarza nos explica la tradición y la elaboración de las crostes ibicencas, un pan de sabor arcaico. Fernando Bernaldo de Quiros y Beatriz Echeverría dan su opinión sobre el proyecto de decreto ley de calidad del pan. Una conversación panadera entre Manuel Flecha y Javier Vara, guiada por Nuria Gutiérrez (bloggera&panadera). Un artículo emotivo de Txema Pascual sobre la masa madre y la historia de su panadería. Artículos sobre el estado actual de la formación a nivel nacional e internacional: Guillermo Moscoso (la situación en Galicia), Sergio Laguarda (las FPs en España), Ana Esteban (formación y homologación en España), Abel Sierra (Suiza, Alemania, Francia y EEUU), Dan Lepard (Reino Unido), Stanley Ginsberg (EEUU). Conocemos la campaña Real Bread Campaign a través de un artículo de su coordinador Chris Young. Viajamos hasta la panadería de un campo de refugiados de Grecia con Aida Fuentes Izá y hasta Nueva York, donde conoceremos el trabajo de Hot Bread Kitchen gracias a la entrevista internacional de Sheena Otto. El cocinero e historiador Juan Larrea nos hace descubrir el abastecimiento del pan en la Madrid en los siglos XVI-XVIII. Artículos de panadero...



Argitaletxea	Libros con Miga
Azalak	Tapa blanda o rústica
Orrialdeak	148
Neurria	19x28x mm.
Pisua	200
Hizkuntza	Español
Gaia	Gastronomía
EAN	9772445360005
PVP	15,00 €
PVP,BEZik gabe	14,42 €