

Pan gallego



Lavandeira, Edu

SINOPSIS

Los gallegos efectivamente somos en ocasiones reservados, humildes y no muy dados a presumir de nada. Hasta que toca hablar de pan. Ahí no hay reservas ni miramientos. Los gallegos no tenemos problemas en dividir el pan en dos categorías: lo que es pan y lo que no. Entre el segundo grupo se encuentra todo aquel pan que no sea gallego. "Eso no es pan ni es nada" es una frase que cualquier gallego puede decir ante un pan que no es gallego. Y es que la memoria gustativa de nuestros antepasados ha permitido que hoy en día en Galicia se encuentren, para mí, los mejores panes y la mejor bollería del mundo. Recuerdo perfectamente el día que le comenté a alguien que iba a hacer un libro sobre el pan gallego: * Ah, ¿pero el pan gallego da para un libro? Sonreí de oreja a oreja y no dije ni sí ni no. * No lo sabes tú bien. El pan gallego no da para un libro, da para una enciclopedia. De ahí que quizás hasta ahora no se hubiera hecho ninguno. Ninguno como este, claro. Con carácter enciclopédico y eterno. Y que reúne las recetas, técnicas y los panes (y la bollería y las empanadas) más emblemáticos de Galicia. Porque el pan gallego no es uno, son muchos. El pan gallego es un territorio inabarcable, inmenso. Y si no me crees, abre el libro porque te lo voy a demostrar....



Editorial	Anaya Multimedia
Materia	Cocina española
Colección	Libros singulares
EAN	9788441549876
Status	Disponible
Encuadernación	Rústica
Páginas	256
Tamaño	230x190x0 mm.
Peso	672
Idioma	Español
Precio (Imp. inc.)	23,95€
Fecha de lanzamiento	09/04/2024

Títulos relacionados



Educar en la felicidad
Prada, Marta



Cocina en 2 horas para toda la semana
León, Fabián



Las 100 mejores recetas de Isasaweis
Llano, Isabel



Los Familukis y el poder de los Slimeris
AA.VV.