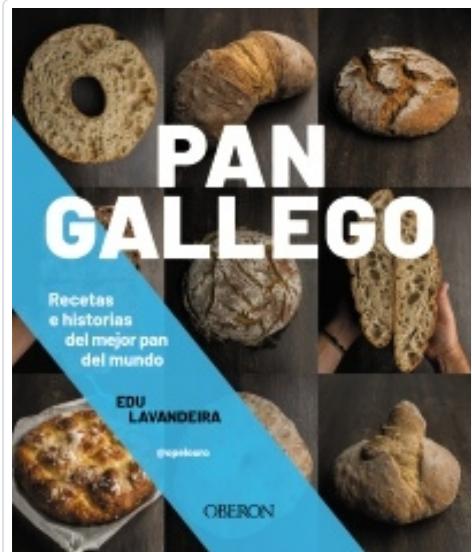


## Pan gallego



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

## 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? Sonréí 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....

### 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.