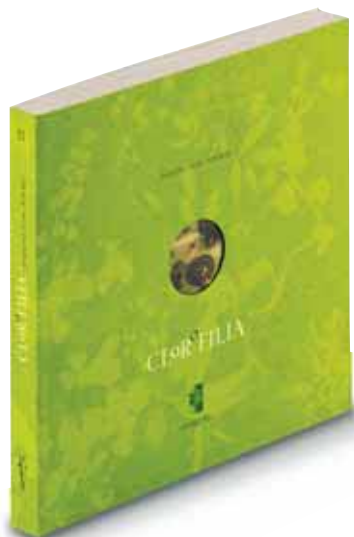




mugaritz



# clorofilia



2004

Andoni Luis Aduriz

Colección: cuadernos mugaritz de gastronomía

22x22 cm. 240 páginas Castellano  
Encuadernación en rústica, cosido al hilo vegetal, faja de papel, Retractilado  
fotografía: J. L. López de Zubiria  
textos introductorios: J.P. Cardenal y Michel Bras  
relatos literarios referidos a las hierbas originales: Unai Ugalde, Hasier Etxeberria y Miguel Sánchez-Ostiz  
Asesoramiento: Sociedad de Ciencias Aranzadi, Iñaki Aizpuru y Paco Garín

ISBN: 84-933853-0-1

PVP: 60€



Hubo un tiempo en que nuestros mayores no distinguían entre gastronomía, farmacopea y magia. Pusieron nombre a todo aquello que les era útil para la vida, y entre ello a las plantas que por sus cualidades eran curativas, terribles venenos o simplemente deliciosas. La domesticación de las plantas mediante la agricultura ha destruido en parte esta relación tan íntima entre el hombre y la naturaleza.

Desde Mugaritz, con la ayuda científica y estética del bioquímico Unai Ugalde, filtrada literariamente por los escritores Hasier Etxeberria y Miguel Sánchez-Ostiz y asesorados por los botánicos de la Sociedad de Ciencias Aranzadi, Iñaki Aizpuru y Paco Garin, hemos recuperado una selección de 50 plantas silvestres y les ofrecemos un recetario original, que pretende con modestia entablar un nuevo diálogo con la clorofila. Eso sí, no apto para vegetarianos.



2004 GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS  
MEJOR LIBRO DE CHEF DEL MUNDO  
MEJOR DISEÑO DE LIBRO DE COCINA DEL MUNDO

