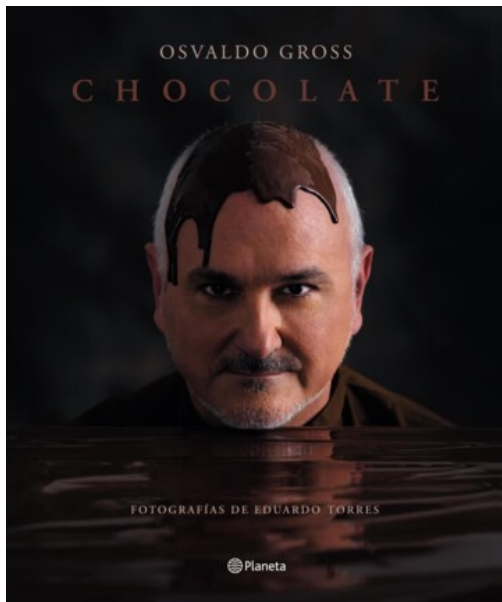




Fecha de publicación:
01/04/2011

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Chocolate

Osvaldo Gross

Las mejores recetas de la mano del más grande

Chocolate Osvaldo Gross A estas alturas de su carrera, presentar a una figura como Osvaldo Gross sería poco menos que redundante. De más estaría mencionar que es uno de los referentes indiscutidos de la gastronomía y la pastelería no sólo en la Argentina sino también en Latinoamérica, Estados Unidos y Europa. Sus cursos, tanto como sus ciclos de TV y sus presentaciones, son seguidos por una cantidad de público tal que, si se tratara de otro métier, bien sería considerado una verdadera estrella internacional. Por eso, como parte de su obra, se hacía necesario "por no decir indispensable" un libro como Chocolate, que reúne sus mejores consejos, métodos de trabajo y recetas para preparar masitas y postres, pasando por tortas, figuras, tartas y bombones, y que incluye una pormenorizada cronología de la historia y el origen del "alimento de los dioses". Sin embargo, es en la exquisita fusión con las fotografías de Eduardo Torres donde Gross pone en evidencia su verdadera faceta de orfebre. "Confío en haber cumplido una doble misión con este libro: complacer a los amateurs y fanáticos, por un lado. Y brindar ayuda esclarecedora a los alumnos y profesionales, por otro", escribe en el prólogo nuestro chef pâtissier. Sin duda, tarea cumplida.

Osvaldo Gross

Osvaldo Gross. Chef pâtissier argentino, es el director de Pastelería del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Sus programas de televisión se emiten en toda América desde hace quince años. Es miembro de la Academia Culinaria de Francia desde 2003. Posee un diploma de licenciado en Geoquímica, dirigió un laboratorio de química de minerales y fue profesor de Química en la Universidad Nacional de La Plata. En 1990 comienza a desarrollar su carrera gastronómica en escuelas de Europa y Estados Unidos. En 1992 se inicia como pastelero en el hotel Park Hyatt Buenos Aires, y enriqueció luego su experiencia en los hoteles Hyatt de Singapur, Japón y Alemania. Tiene editados libros de pastelería sobre técnicas de base y recetas de autor, y en 2011 publicó Chocolate, un verdadero éxito de ventas. También actúa de manera permanente como jurado en concursos nacionales e internacionales. Dicta cursos en todos los países de América, y su didáctica de enseñanza, que pone al alcance de los estudiantes los intrincados procedimientos gastronómicos, es considerada inigualable.