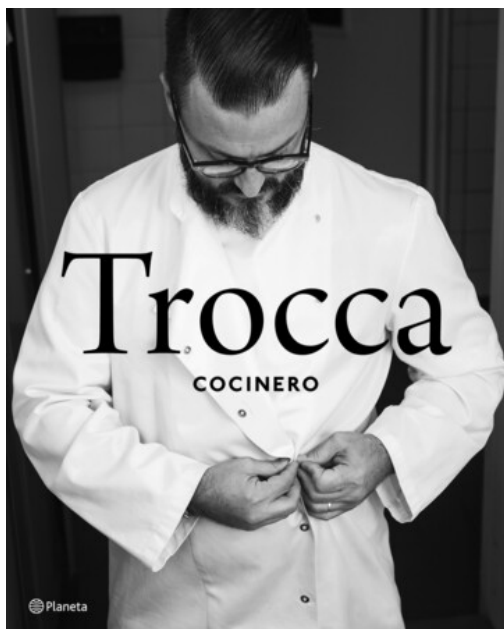




Fecha de publicación:
03/05/2016

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy

Cocinero

Fernando Trocca

Este libro resume treinta años de mi trabajo como cocinero. Las recetas que aprendí de mi abuela, en la infancia, en mis viajes, con amigos. Ésta es mi historia.

“Este libro resume treinta años de mi trabajo como cocinero. Las recetas que aprendí de mi abuela, en la infancia, en mis viajes, con amigos. Mis comienzos, pasando por mi primer restaurante, hasta hoy en Sucre, Gaucho y Santa Teresita. Ésta es mi historia. Ésta es mi cocina. Éstas son mis recetas, al alcance de todos.”

Fernando Trocca

“La originalidad de mi amigo Fernando va más allá de las fronteras argentinas y vuela alto. El mundo parece pequeño para este gaucho que, además de cocinar, sabe cómo impresionar a sus amigos e invitados. Estoy muy orgulloso de compartir la cocina, el fuego y la pasión por cocinar con este amigo, este hermano de la tierra del Río de la Plata.”

Alex Atala

“Fernando Trocca y yo hemos cocinado juntos y compartido muchas mesas. Su comida es hermosa, conmovedora, y está llena de amor, con una sensibilidad moderna y al mismo tiempo una sólida conexión con sus raíces porteñas. Él es, sencillamente, uno de los mejores cocineros que conozco.”

David Tanis

Chef y autor de A Platter of Figs & Other Recipes

“La curiosidad de Trocca fue siempre la característica que le permitió explorar la cocina argentina con todas las influencias que la determinan. Su trabajo nos hace descubrir una Argentina que no es sólo carne y parrilla.”

Massimo Bottura

“Sus cualidades personales le dan origen a la calidad y especificidad de su gastronomía: disponibilidad, curiosidad y apertura al mundo; verdadero culto y respeto por aquellos platos de la mesa familiar y los productos populares. Fernando es un embajador lúcido y creativo de los valores y sabores de nuestra tierra.”

Mauro Colagreco



Fernando Trocca

Nació en Buenos Aires, en 1966. Se enamoró de la cocina mirando a su abuela, Serafina, mientras preparaba los platos que él y sus hermanos pedían. Se formó con el Gato Dumas, Francis Malmann; viajó por Europa y se dio el gusto de aprender de algunos de sus ídolos. Abrió su primer y mítico restaurante Llers, y luego se radicó en Nueva York para ser jefe de cocina de Vandam.

De regreso a Buenos Aires, fundó su restaurante emblema, Sucre, en donde ofrece desde hace dos décadas lo más representativo de su cocina: casera, personal, con rasgos internacionales. En el 2018 inauguró Orilla, enfocado en la carne de pastura. En noviembre de 2019 se sumó Orilla Miami, en la zona de South Beach. En julio de 2021, la gran apuesta: desembarcó nuevamente en Londres, esta vez con Sucre London, que inmediatamente se transformó en uno de los favoritos de la ciudad.

Durante los veranos, Trocca se escapa a su refugio a la orilla del mar: Mostrador Santa Teresita, un restaurante de temporada en José Ignacio, Uruguay, donde todo está a la vista. Allí pasa su tiempo entre la cocina, el salón, la playa y el encuentro con sus amigos.

Tuvo varios programas de televisión. Uno de los más inolvidables, *Château Brascó*, con Miguel Brascó, el genial periodista, artista y escritor.

Querido por sus pares, reconocido por ser un cultor de los ingredientes nacionales y por reinterpretar clásicos de la cocina argentina con su sello propio, publicó *Fernando Trocca, Cocinero*, que resume treinta años de su trabajo y *Mostrador Santa Teresita*. Este es su tercer libro de cocina.