



Manual del Café

Nicolás Artusi

Manual del café, guía definitiva para comprar, preparar y tomar

¿Qué variedad de café elegir? ¿Cómo influye el tostado? ¿Cuál es el molido ideal para una cafetera italiana? ¿A qué temperatura tiene que estar el agua? ¿Cuál es el tiempo de infusión correcto para una prensa francesa? ¿Qué características debe tener el espresso ideal? ¿Cuánta leche lleva un macchiato?

Manual del café, guía definitiva para comprar, preparar y tomar revela toda la información necesaria para preparar la bebida perfecta y disfrutarla en su máximo esplendor, con un recorrido que va desde las características de la planta hasta los efectos de la cafeína.

Fecha de publicación:

14/02/2019

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Nicolás Artusi

Es periodista y sommelier de café. En radio, conduce los programas *Su atención por favor* y *Brunch* en Metro 95.1. En televisión, conduce ciclos en el Canal de la Ciudad, luego de haber trabajado en Discovery TLC y MTV. En prensa gráfica, escribe todas las semanas la corresponsalía cultural de *La Nación Revista* y todos los meses, sus recuerdos viajeros en *Brando*. Fue editor del diario *Clarín*. Publicó el

libro ***Café, de Etiopía a Starbucks, la historia secreta de la bebida más amada y más odiada del mundo***, que ya lleva cinco ediciones en Argentina y una edición especial en Colombia, desde donde se editó para Centroamérica y el Caribe, y ***Cuatro comidas, breve historia universal del desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena*** (ambos en Planeta). Fue declarado Personalidad Destacada de la Cultura de la Ciudad de Buenos Aires.