



Joselito x Etxebarri (Edición en castellano)

Páginas: 156
 Imágenes: 100
 Idioma: Castellano
 Editorial: La Fábrica
 Año de edición: 2021
 Tamaño: 19 x 24 cm.
 ISBN: 978-84-18934-00-1
 Precio: 25 €
 Encuadernación: Tapa dura con cubierta de tela

Este libro aúna la pasión por la excelencia gastronómica de dos marcas españolas de gran prestigio a nivel internacional.

Edición disponible en inglés

Bitor Arginzoniz, chef del asador vasco **Etxebarri**, recientemente catalogado como el tercer mejor restaurante del mundo por la lista «The World's 50 Best», y **José Gómez**, de **Joselito**, el mejor jamón del mundo, unen en este volumen su pasión por la excelencia y la elaboración perfecta del producto. Ambos lideran dos de las marcas —Joselito y Etxebarri— mejor posicionadas y reconocidas por los grandes chefs y críticos gastronómicos.

Anécdotas, hitos, recuerdos, curiosidades, recetas, productos y reflexiones se suceden como hilo conductor de este libro, en el que se entrelaza una historia que vincula íntimamente a dos indiscutibles titanes del producto, con espectaculares fotografías que invitan a disfrutar. Un placer —de papel— para los sentidos.

Joselito, conocido por ser considerado el mejor jamón del mundo, es una marca fundada en 1868 en Guijuelo (Salamanca) por Vicente

Gómez. El Jamón Joselito **es una joya gastronómica aclamada por el sector gourmet.**

Etxebarri es el asador del chef Bitor Arginzoniz. Ubicado en el idílico entorno natural del valle de Atxondo, en Vizcaya, este asador es **reconocido por su cocina y parrilla, que sigue la técnica ancestral del uso de diferentes tipos de leña**, el fuego, la brasa y la huella perfumada de los humos

Bitor Arginzoniz: "Etxebarri acabará conmigo"

El cocinero vasco, número tres del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants, presenta nuevo libro en el que se le califica como "el último artesano de la gastronomía"

El País

El libro "JOSELITO X ETXEBARRI", un retrato sobre dos iconos de la excelencia culinaria

El Mundo

