



## Joselito x Etxebarri (Edición en inglés)

Páginas: 156

Imágenes: 100

Idioma: Inglés

Editorial: La Fábrica

Año de edición: 2021

Tamaño: 19 x 24 cm.

ISBN: 978-84-18934-02-5

Precio: 25 €

Encuadernación: Tapa dura con cubierta de tela

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

**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

