



Caz Hildebrand, Speciarium

Páginas: 224
Idioma: Castellano
Formato: 25 x 18 cm
Editorial: Librooks
Año de edición: 2018
ISBN: 978-84-948376-6-1
Precio: 25 €
Encuadernación: Tapa dura

Todo sobre las especias en un precioso e informativo libro

Las especias fueron en la Antigüedad monedas de cambio por su enorme valor. Hoy se os acumulan en tarros de cristal por miedo a usarlas incorrectamente. Con este primoroso libro (ojo a las ilustraciones), seguidor del famoso "Herbarium", nos pasearemos por las principales joyas de origen vegetal, su historia y usos comunes.

Hasta los cocineros más entusiastas tienen botes caducados de especias en sus estanterías. A menudo no sabemos mucho sobre ellas: ¿de dónde vienen? ¿qué sabor tienen? ¿cómo se utilizan? Y sin embargo, un pequeño toque de especias puede elevar nuestros platos cotidianos a un nivel totalmente nuevo.

Las especias han jugado un papel capital en la historia de la humanidad, y encontramos su rastro en la geografía, la antropología, la política, la religión, la cultura, el arte y el diseño. Cada especia tiene su propia importancia en las vidas de la gente que las utiliza: desde las semillas de pimienta caimán, que los yoruba dan a probar a los recién nacidos, hasta las de charoli, utilizadas en los postres tradicionales indios que se preparan para la fiesta del Holi, pasando por las de alcaravea, que se añadían a los filtros de amor medievales. Speciarium es un recurso práctico para cocineros que además cambiará la manera en que entendemos el rol de las especias en nuestra alimentación y en nuestra historia. El trabajo de Owen Jones, uno de los pioneros del diseño internacional, ha servido de inspiración para las ilustraciones que acompañan cada una de las sesenta especias de todo el mundo que aparecen en el libro.

