



Teoría y práctica de pescados de mar y mariscos

Diego Bigongiari

Con textos y 200 recetas seleccionadas por Diego Bigongiari y sus vinos y aceites de oliva seleccionados.

Teoría y práctica de pescados de mar y mariscos, con textos y 200 recetas seleccionadas por Diego Bigongiari y sus vinos y aceites de oliva seleccionados.

Fecha de publicación:

01/03/2016

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Diego Bigongiari

(Ítalo-argentino y porteño, nacido en 1956) vivió casi un cuarto de su vida fuera de la Argentina. Tras dejar la marina mercante a fines de los años 80, volvió al país y se dedicó a escribir sobre viajes y turismo, comida y vinos, creando la famosa Guía Pirelli. Su guía BUE (1997) fue considerada por Beatriz Sarlo la más singular de su género. Su guía de vinos Austral Spectator 2006 fue elegida entre las mejores del mundo por Gourmet Awards. Con El Archipiélago ganó el primer premio de cuento infantil en el concurso La Nación/Sudamericana (1991) y sus novelas inéditas Diavolezza y El Inquisidor resultaron finalistas en los concursos literarios La Sonrisa Vertical y Planeta, respectivamente. En 2015 publicó Guarangadas K (Margen Izquierdo). En KDP/Amazon publicó la novela breve de ciencia ficción SHHM El planeta de las hembras más inteligentes del Universo. Escribe sobre vinos, aceites de oliva y otros temas afines en su sitio Austral Spectator. Vive con sus hijos en una quinta a diez leguas de la ciudad de Buenos Aires.