



Bocas Abiertas

Diego García Tedesco

Una manera de sentir, disfrutar y preparar maravillas culinarias

Este libro reúne casi un centenar de las mejores recetas y fotos de **Bocas Abiertas**, un festival gastronómico, un espacio de encuentro y una manera de comer, cocinar y vivir relajadamente de cara al río y en contacto con la naturaleza. En ese festival se dan cita los chefs, restaurantes y emprendimientos más destacados de la gastronomía local como Felicitas Pizarro, Alejandro Feraud (Alo's), Almacén Ott, El Puesto de Fabio, L' Atelier Bistro, Otero, Toffee y muchos más, que brindan opciones para todos los paladares: desde platos veggies, hamburguesas premium, carnes a las brasas y panes caserísimos hasta preparaciones elaboradas, postres increíbles y repostería de alto vuelo. Para combinar con esas delicias, se suman además postales de una zona que conjuga su naturaleza de ribera con la gastronomía, el arte y un estilo de vida particular: el Bajo y **Bocas Abiertas** tienen impronta propia y buscan contagiar una manera de sentir, disfrutar y preparar maravillas culinarias.

Fecha de publicación:

01/10/2018

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 García Tedesco

Es cocinero desde que tiene memoria. Sus padres fueron dueños de varios hoteles, entre ellos el Savoy y el Waldorf, donde a los 15 años empezó a dar sus primeros pasos en gastronomía. Estudió en la Real Escuela de Hotelería de Santiago de Compostela –España– y de regreso trabajó en Las Leñas con Francis Mallman. Tiempo después, montó su propia empresa de paellas a domicilio y estuvo en la cocina de algún restaurante hasta que, ya instalado en el Bajo de San Isidro, abrió Rent a Chef, empresa de catering que hoy tiene sucursales en Puerto Madero y Palermo. Después llegó el restaurante del Club Austria, el food truck El Puesto de Fabio, La Pancha del Bajo y un servicio de envasados al vacío para hoteles.

Diego es uno de los principales organizadores del Festival Bocas Abiertas en el Bajo de San Isidro y uno de los cocineros mentores en la consolidación del barrio como un polo gastronómico. Desde allí promueve acciones e iniciativas orientadas a la inclusión social. También es miembro de A.C.E.L.G.A. y participa de las actividades de la asociación, como el ciclo M.E.S.A de Estación o la feria Masticar. Viajero incansable, cada vez que puede recorre el mundo en bicicleta. Ya hizo el Camino de Santiago, la ruta de Roma a Estambul y los países nórdicos, travesías que no sólo encara como ciclista sino también como cocinero, observando lo que se produce en cada región y pueblo, lo que además le permite saber lo que tiene que comer en el lugar al que llega.