Image not found or type unknown

Hecho en Chile (Nueva edición)

Juan Pablo Mellado

Fecha de publicación:
01/03/2019

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Una plétora de saberes y sabores chilenos: viejos cariños e ideas nuevas. Todo está aquí. —Ruperto de Nola, crítico gastronómico de El Mercurio—

Un fanático de la cocina chilena. Así podría definirse al joven chef **Juan Pablo Mellado**, que no solo nos cuenta de las interpretaciones que nuestro país hizo de platos italianos, franceses o gringos, haciéndolos propios y diferentes, sino también nos relata acerca de las variadas cocinas de Chile: comida casera, cocina huasa, marisquería, entre otras. Con más de cien recetas, *Hecho en Chile* detalla el paso a paso de cada una de estas, sin guardarse ningún secreto, con el único objetivo de que queden perfectas.

Aquí hay recetas clásicas y recetas nuevas: propuestas de una nueva cocina chilena, para ocasiones especiales, que rinden homenaje a la tradición de la que se desprenden.

Un libro didáctico y delicioso, necesario en el mesón de cada cocina que se use, y en el que Juan Pablo no solo nos habla de comida, sino que también de poesía, de recuerdos y de identidad.

Image not found or type unknown

Juan Pablo Mellado

Juan Pablo Mellado Arana ha puesto el eje central de su carrera en la búsqueda de una identidad nacional a través de la cocina. Trabajó como investigador y recetista de la reedición del libro *Epopeya de las Comidas y las Bebidas de Chile* de Pablo de Rokha, condujo el programa “Cuando de Chile” en el canal internacional El Gourmet, fundó la corporación por las cocinas de Chile, PEBRE y la fuente de soda Las Cabras.

Desde 2017 dirige el Laboratorio Gastronómico de Junaeb y, a partir de 2019, es asesor de FAO para mejorar los menús escolares de diversos países de Latinoamérica. Ha trabajado con Ferran Adrià en el restaurante El Bulli, considerado el mejor del mundo por cinco años consecutivos hasta 2009. Actualmente es chef del matinal de TVN, “Muy buenos días”.