



Pablo Massey Cocina

Pablo Massey

Porque cocinar no es magia para pocos ni un secreto para iniciados llega el nuevo libro de Pablo Massey.

Entradas y platos fáciles, carnes, pescados, vegetales, postres y panes. Así de sencillo, así de natural y espontáneo se plantea Cocina, este nuevo libro en el que Pablo Massey pone en evidencia, una vez más, que los sabores auténticos se encuentran siempre muy cerca y al alcance de la mano.

Porque cocinar no es magia para pocos ni un secreto para iniciados. Cocinar es ganas y pasión, es prueba y error. Es estar atentos a lo que nos dicta el paso de las estaciones, a los productos que se brindan de manera generosa si somos capaces de encontrar lo maravilloso que siempre nos regala el entorno: el agua y la tierra, el fuego y sus aromas.

Con su estilo personal, con sus recetas, con su forma de contarla y transmitirla, Massey hace de la cocina un lugar amable para los que saben y para los que no tanto. Para los que se animan a descubrir, en este pequeño acto cotidiano, ese mundo entero que cabe en un plato.

Fecha de publicación:

03/06/2019

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



Pablo Massey

Comenzó su carrera a fines de los años ochenta de la mano de Francis Mallmann, con el que inauguró el restaurante Patagonia en Buenos Aires. Viajero incansable y curioso, recorrió el mundo en busca de hacer cada vez más rica y amplia su cultura gastronómica. Gran parte de su estilo se encuentra íntimamente ligado a su paso por Italia y a su contacto con la cocina mediterránea. En Francia trabajó en Le Bristol Paris (con Emile Tabourdiau), en Le Crocodile (con Emile Jung, en Estrasburgo) y en Plaza Athénée. En 2003 fue el turno del River Café y The Ivy, en Londres. En la Argentina fue responsable de emblemáticos y reconocidos restaurantes como Massey Cañitas, Uruguay y La Panadería de Pablo. Entre 2009 y 2010 condujo los programas de televisión *Recetas rápidas* y *Viajes gastronómicos* por Sudáfrica, emitidos por la señal elgourmet. En 2012 publicó *Cocina sin excusas*, su primer libro de recetas que de inmediato se transformó en un best seller consultado tanto por cocineros profesionales como por aficionados.