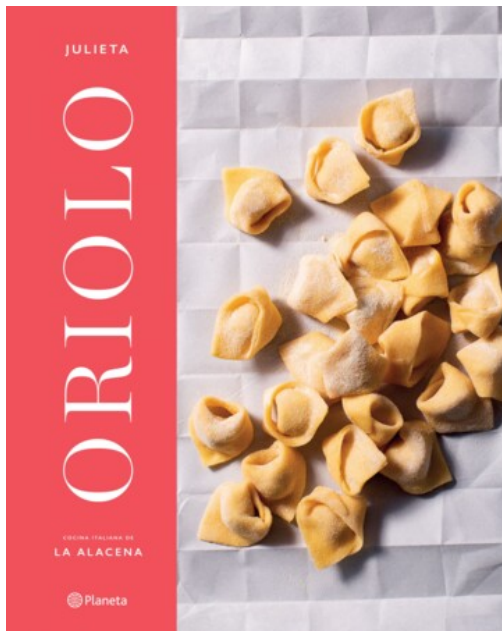




Julieta Oriolo. Cocina italiana

Julieta Oriolo

Recetas simples y auténticas que nos conectan con los sentidos.

Recetas simples y auténticas que nos conectan con los sentidos.

Cuando conocí a Juli Oriolo me maravilló su calidez, su simpleza y el dominio que tenía de las recetas italianas más clásicas. Me sorprendió saber que en aquel momento todavía no conocía Italia, porque sus platos capturaban la esencia más genuina de esa gastronomía. Un tiempo después, llegó el esperado viaje y este libro es testigo, entre otras cosas, de ese encuentro con los sabores de familia que ella ya llevaba en la sangre. Juli trabajó en cocinas muy exigentes donde el producto era la estrella, y eso se nota en cada plato que elabora. De sus manos probé el mejor ojo de bife de mi vida y también las albóndigas y lasañas más ricas. Tenés en tus manos un libro perenne. Un libro que no va a pasar de moda. Un libro como Julieta: simple, auténtico y honesto. En una época donde todo parece apurado y superficial, *Cocina italiana* nos conecta con lo profundo, con el trabajo manual y la atención a los cinco sentidos.

Amasar un domingo de otoño, invitar amigos, hacer una salsita rica y disfrutar de un almuerzo al abrigo del sol.

Ximena Sáenz

"Julieta Oriolo es la máxima referente de la cocina italiana en nuestro país."

Fernando Trocca

Fecha de publicación:

01/08/2022

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

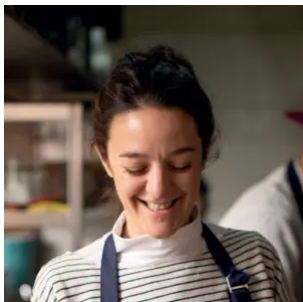
Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Julieta Oriolo

Comenzó a estudiar cocina profesionalmente hace veinte años, en el Colegio de Cocina Gato Dumas. Luego se perfeccionó con Beatriz Chomnalez y Paola Carosella. Dirigió varias cocinas que la ayudaron a definir su camino, entre ellas la de Bar Uriarte, donde fue chef durante siete años, la de Basa Basement Bar & Restaurant y la de Grand Café. Sus viajes a Italia fueron siempre en busca de nuevos conocimientos y experiencias. En 2014 inauguró su primer restaurante, La Alacena, una *trattoria* moderna, y en 2015 la panadería. Allí Julieta Oriolo logra expresar el amor a las masas, los panes y la cocina italiana, heredado de su madre inmigrante. En 2020 grabó su primera serie de cocina, *Las ensaladas de Julieta*, emitida en toda Latinoamérica por el canal Gourmet, y en 2021 *Las recetas italianas de Julieta*. En 2022 inauguró La Alacena Pastificio, un nuevo espacio dedicado a la pasta y salumería.