

image not found or type unknown



Trocca en casa (cartone)

Fernando Trocca

Fecha de publicación:

01/11/2021

Recetas simples para gente con ganas de cocinar.

Sello Editorial:

Editorial Planeta

“Este no es un libro para poner en la biblioteca ni en la mesita de café. Es un libro para ensuciar, para manchar, para marcar. Para tenerlo cerca de la cocina, en donde pasa todo”. TROCCA

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

Este libro no nació como un libro. Es un libro que, antes de serlo, fue parte del día a día en la casa de un cocinero que, un sábado de marzo de 2020, tenía en su heladera un poco de pollo y algunos vegetales y que con eso decidió hacer una ensalada. Simple, sin vueltas ni estridencias: algo para comer. Cuenta el cocinero que era mediodía, que todavía estaba en pijama y que, así y todo, decidió grabarse y poner el video en sus redes, sin expectativas, nada más que por el hecho de compartirlo. Al rato le llovieron mensajes y agradecimientos como nunca antes: del otro lado estaban encantados de verlo cocinar en su casa. Para sorpresa de todos, se fue tejiendo un ida y vuelta que, con el correr de los días, no iba a hacer más que afianzarse: se había creado un vínculo.

Entonces **Fernando Trocca** abrió su cocina y su heladera para mostrar que es posible comer bien, casero y rico. Compartió platos sencillos, comida para todos los días, técnicas y métodos. Cocinó lo que le gusta comer y lo que a su familia le gusta que cocine. Así tomó forma **Trocca en casa**, un libro de recetas simples para gente que tiene ganas de cocinar y aprender a hacer los clásicos de siempre, y también para aquellos que, aun sabiendo un poco más, buscan “ese” tip que puede dar vuelta un plato. Que va desde cómo tener una alacena eficiente y organizada hasta qué, cómo y cuándo comprar. Un trabajo generoso, cálido, amable, en el que uno de los cocineros argentinos más importantes –y con mayor proyección internacional– comparte mano a mano toda su experiencia y nos invita a probar, a improvisar y a disfrutar para adueñarnos, de una vez por todas, de nuestra cocina.

image not found or type unknown



Fernando Trocca

Nació en Buenos Aires, en 1966. Se enamoró de la cocina mirando a su abuela, Serafina, mientras preparaba los platos que él y sus hermanos pedían. Se formó con el Gato Dumas, Francis Malmann; viajó por Europa y se dio el gusto de aprender de algunos de sus ídolos. Abrió su primer y mítico restaurante Llers, y luego se radicó en Nueva York para ser jefe de cocina de Vandam.

De regreso a Buenos Aires, fundó su restaurante emblema, Sucre, en donde ofrece desde hace dos décadas lo más representativo de su cocina: casera, personal, con rasgos internacionales. En el 2018 inauguró Orilla, enfocado en la carne de pastura. En noviembre de 2019 se sumó Orilla Miami, en la zona de South Beach. En julio de 2021, la gran apuesta: desembarcó nuevamente en Londres, esta vez con Sucre London, que inmediatamente se transformó en uno de los favoritos de la ciudad.

Durante los veranos, Trocca se escapa a su refugio a la orilla del mar: Mostrador Santa Teresita, un restaurante de temporada en José Ignacio, Uruguay, donde todo está a la vista. Allí pasa su tiempo entre la cocina, el salón, la playa y el encuentro con sus amigos.

Tuvo varios programas de televisión. Uno de los más inolvidables, *Château Brascó*, con Miguel Brascó, el genial periodista, artista y escritor.

Querido por sus pares, reconocido por ser un cultor de los ingredientes nacionales y por reinterpretar clásicos de la cocina argentina con su sello propio, publicó *Fernando Trocca, Cocinero*, que resume treinta años de su trabajo y *Mostrador Santa Teresita*. Este es su tercer libro de cocina.