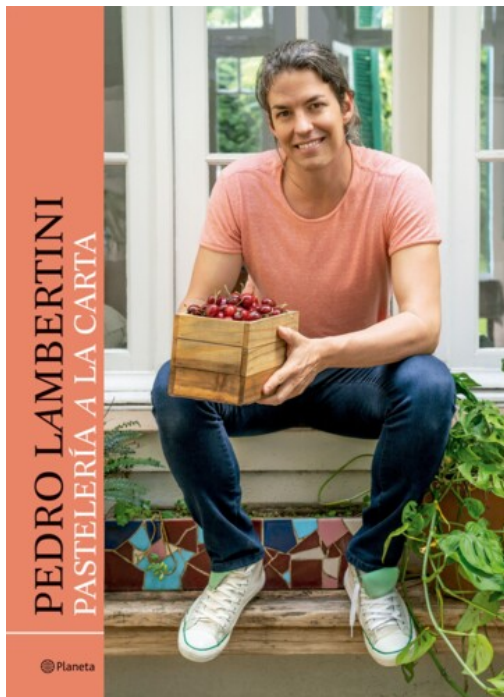




Pastelería a la carta

Pedro Lambertini

Descubrí la esencia de la pastelería. Un viaje innovador que fusiona tradición y creatividad en cada receta.

Descubrí la esencia de la pastelería. Un viaje innovador que fusiona tradición y creatividad en cada receta.

Cuando comencé a imaginar este libro pensé en lo difícil que sería elegir recetas que le hicieran justicia a lo que significa la pastelería para mí: el primer amor en la cocina. Entonces me embarqué en la improbable tarea de clasificar las cien mejores que me acompañaron en mi paso por restaurantes, televisión, clases de cocina y viajes, para presentarlas desde un enfoque innovador y fresco. Me esmeré en que fuera una pastelería posible, diversa, basada en la confiabilidad de las fórmulas y la meticulosidad de los procedimientos, pero que también contara historias, que homenajeara a los clásicos, y en donde la fruta, los colores y la luz del sol fueran protagonistas. Encontrarán en estas páginas anécdotas personales, detalles históricos y curiosidades que respaldan cada receta y ambicionan evocar una emoción.

Pastelería a la carta resume lo que significa para mí esta vocación prematura, que desborda creatividad y deleita tanto a quien la prepara como a quien la recibe. Mi aspiración es que puedan encontrar aquí no solo un compendio de recetas fidedignas, sino también una fuente de inspiración que sirva como disparador para que todos, aficionados y expertos, descubran en este métier su propia voz.

Fecha de publicación:
01/12/2023

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

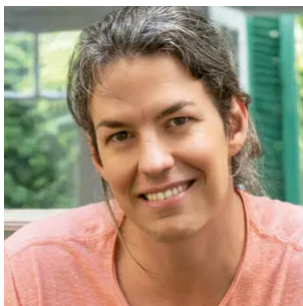
Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Pedro Lambertini

PEDRO LAMBERTINI nació en Córdoba. A los doce años se mudó a Buenos Aires, donde muy pronto descubrió su vocación. A los quince ya vendía tortas a familiares y amigos, y con el tiempo empezó a repartirlas en los negocios de su barrio. Fue en Alemania donde completó su educación secundaria y donde terminó de apasionarse por la cocina.

A los dieciocho comenzó a estudiar gastronomía y a trabajar en la pastelería de hoteles reputados de Buenos Aires, como el Caesar Park, bajo el ala de Beatriz Chomnalez, y en restaurantes prestigiosos como Sucre (dirigido por Fernando Trocca), Bar Uriarte y Buddha Bar. En 2007 encaró un camino propio al abrir la cadena de restaurantes Natural Deli, pionera de la cocina consciente basada en ingredientes orgánicos. Fue un éxito absoluto.

Los programas de TV Único (Uno, Natural y Orgánico); Frutos de la sierra. Córdoba; Dos (Deli, Orgánico y Saludable) y Alemania. Tradición y sabores, todos emitidos por la señal El Gourmet, lo situaron como referente indiscutido de la cocina en la Argentina y en América Latina.

En 2017 fundó, junto con su socio, la plataforma educativa Receteate.com en la que brinda cursos online.

En la actualidad dicta clases de cocina, realiza asesoría de restaurantes, participa de festivales y foros en el país y en el exterior, y organiza viajes gastronómicos a distintas partes del mundo. También es muy activo en sus redes sociales (@PedroLambertini), desde las que comparte recetas, pensamientos y su forma de vida.

En 2016 publicó *Al natural. Pastelería a la carta* es su segundo libro.