

image not found or type unknown



Alegría

Tomás Kalika

Fecha de publicación:

01/04/2026

Cocinar también es una forma de contar historias.

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Cocinar también es una forma de contar historias.

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

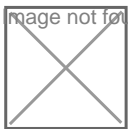
Cocinar también es una forma de contar historias.

Este libro reúne más de 100 recetas que nacen del cruce entre la cocina cotidiana, la memoria y el placer de compartir la mesa. Platos simples de la cocina tradicional judía ashkenazi, sefaradí, magrebí y de otros orígenes, preparaciones más elaboradas y reinterpretaciones personales conviven con una mirada cercana y sin solemnidad, pensada para quienes cocinan todos los días, esperan una fecha especial o simplemente disfrutan de leer y dejarse llevar. Guefilte, pastrón, knishes, varenikes, hummus, tzatziki, tabule, caldos, salsas, mezclas de especias: este libro concibe una síntesis perfecta de la cocina que nuestros inmigrantes cargaron con orgullo desde la diáspora hacia nuestro país.

Alegría no es solo un recetario completo y detallado de un pueblo: es un recorrido por sabores, gestos y momentos que nos hacen felices todos los días. Es una invitación a forjar la educación sentimental de quienes amamos. Cocina, fuego y herencia.

Un libro para leer y emocionar a través de los sabores de nuestra memoria.

image not found or type unknown



Tomás Kalika

TOMÁS KALIKA nació en Buenos Aires en 1979. Es chef y cofundador del restaurante Mishiguene. Se formó en Jerusalén, donde inició su camino profesional a fines de los años 90, en la cocina de Ocean, el restaurante del chef Eyal Shani. Desde la apertura de su primer restaurante en 2014, su cocina reinterpreta la memoria de la tradición judía del mundo (ashkenazí, sefaradí e israelí, entre otras), con técnicas contemporáneas y producto argentino. En 2017 fue reconocido por Latin America's 50 Best Restaurants y en 2019 recibió el Chefs' Choice Award (premio votado por chefs). En 2022, Mishiguene ingresó a The World's 50 Best Restaurants (lista 51–100, puesto 88) y hoy integra la Selección de la Guía MICHELIN en Buenos Aires. Kalika también fue distinguido por The Best Chef Awards (categoría "Excellent"). En TV, condujo

La cocina de Tomás Kalika en la señal El Gourmet, emitido en toda Latinoamérica.