

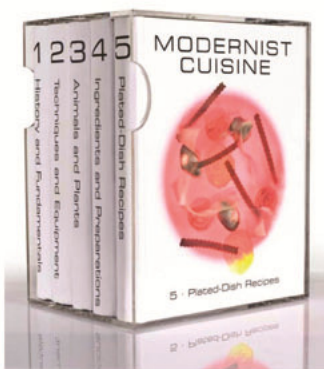
Modernist Cuisine

by formagastronomica

Ha llegado a mis manos una colección que me ha sorprendido enormemente *MODERNIST CUISINE The Art and Science of Cooking*.

Esta colección expone, para profesionales y aficionados avanzados, los principios, las técnicas, los ingredientes y recetas de “la cocina moderna” de la forma mas didáctica que se ha publicado hasta el momento.

Su autor es Nathan Myhrvold y la versión en castellano, editada por Taschen, será presentada el día 14 de Octubre.



Como esta colección dará mucho de que hablar, me voy a centrar en la parte mas formal.

Consiste en una colección de 5 volúmenes cada uno de ellos centrado en un apartado concreto, enunciado en la tapa y el lomo. La colección se venderá completa en una “caja” de metacrilato como se ve en la foto.

La edición en castellano tendrá las tapas negras y no se si su titulo original se mantendrá o será traducido.

Las fotografías están realizadas por Ryan Matthew Smith y... que queréis que os diga, me he quedado impresionado por las fotos y por el inmenso presupuesto que ha debido suponer su producción.

Utiliza todo el abanico estético que se maneja en la fotografía de esta cocina; fondos blancos y negros, retroiluminados, microscopios, disecciones... todo realizado de forma impecable.

Lo mas interesante, por su novedad, es la forma de explicar como se comportan los ingredientes dentro de las cazuelas, hornos y demás utensilios de cocina. Para ello no han escatimado medios, han seccionado todos estos objetos, incluidos los mas complejos y han cortado cristales a medida para evitar la fuga de jugos, toda una obra de artesanía y técnica.

Mark Clemens, director de arte de la colección esta en la linea del buen hacer de estos libros desarrollando una maqueta didáctica y amena, evitando a toda costa la monotonía.

La elección de un papel de gramaje y calidad muy buena así como una reproducción perfecta en imprenta , hacen de esta colección una de esas raras ediciones donde no se escatima en su producción y el resultado es excepcional.