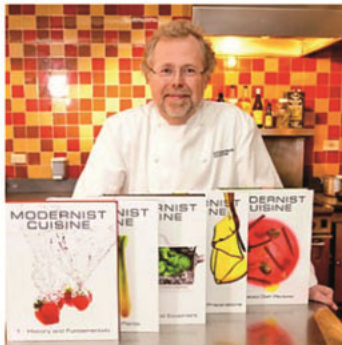


## The Modernist Cuisine

La semana pasada se presentó un libro fuera de la común que edita la editorial **TASCHEN** y del que hemos hablado hace unas semanas: **THE MODERNIST CUISINE**.

El caso es que el viernes pasado a las 14h00 tenía lugar la presentación en la terraza el casino de esta obra enciclopédica: una obra en 6 tomos, con 2.438 páginas y 20 kilos de peso, dos de ellos de tinta. Por desgracia Arantxa de Aliana me había guardado una invitación pero no pude asistir.

¿Qué decir de la obra? Volúmenes espectaculares que contienen fotografías increíbles y explicaciones inéditas que explican numerosos aspectos científicos de la cocina.



**Nathan Myhrvold** tiene una larga trayectoria a sus 52 años.

Myhrvold comenzó la universidad a los 14 años. Estudió matemáticas, geofísica y física espacial de la **UCLA**.

Se le concedió una beca **Hertz Fundación en Princeton**, donde obtuvo un doctorado en economía matemática y otro doctorado en física teórica y matemáticas a los 23 años. Obtuvo entonces una beca postdoctoral en la **Universidad de Cambridge** donde trabaja Stephen Hawking. Vamos es un fuera de serie, que trabajo 13 años en **Microsoft mano a mano con Bill**

**Gates como CTO y como Jefe de Estrategia** hasta que, en 2000 montó una empresa de explotación de patentes. De allí saltó a la cocina y la fortuna que ha acumulado le ha permitido crear y mantener un gran equipo, de 18 cocineros-científicos que es el que le ha permitido desarrollar esta obra junto con los coautores: **Chris Young y Maxime Bilet**.

El origen del libro según cuenta **Nathan** es que en 2003 compró una máquina de vacío, encontró como único libro para explotar la cocina al vacío un libro muy famoso nacional el de **Joan Roca** y de allí arrancó el proceso que ha conducido a esta obra.

El libro se pondrá a la venta en noviembre no se porque intuyo que **Mama Noel** me va a traer un ejemplar !!

Jeje !!

“The Modernist Cuisine” Editorial Taschen PVP 399 euros. Edición en español prevista para noviembre 2011

Se puede consultar el libro físico en la librería **Aliana** y el otro día comentaba un lector del blog que en **De Re Coquinaria**, lo tienen con un descuento del 5% = 20.€