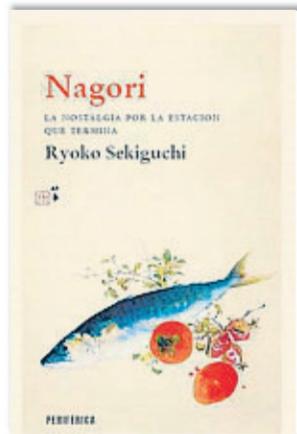
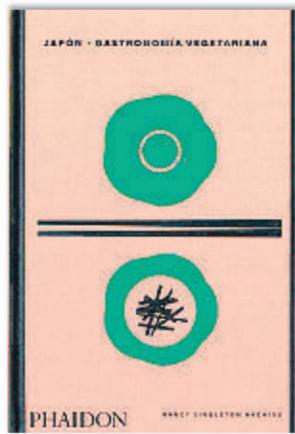


Algunas de las novedades editoriales relacionadas con la cocina o la nutrición para disfrutar durante la Semana Santa y con las que podremos aprender y viajar a momentos y lugares

# Gula impenitente de libros con sustancia



**Nagori**  
Ryoko Sekiguchi. Periférica



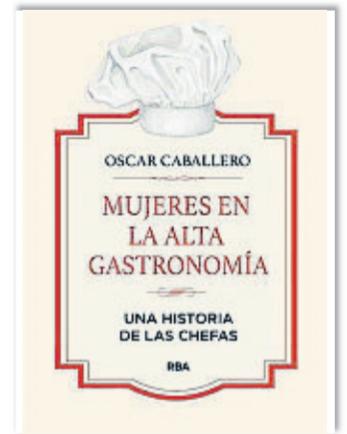
**Japón. Gastronomía vegetariana**  
Nancy Singleton. Phaidon



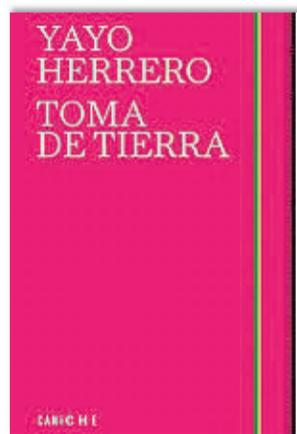
**Comemos lo que somos**  
J. M. Mulet. Destino



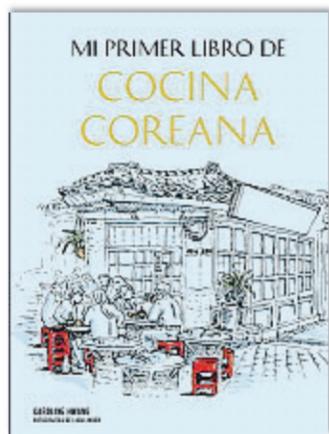
**Corpus de la Cuina Catalana**  
ICC. Ara Llibres



**Mujeres en la alta gastronomía**  
Oscar Caballero. RBA



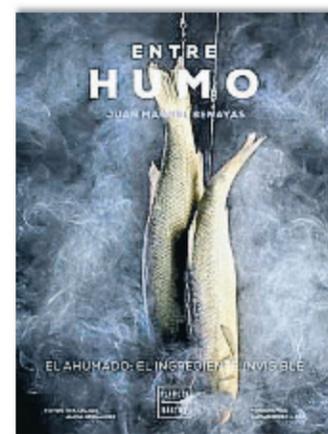
**Toma de Tierra**  
Yayo Herrero. Caniche



**Cocina coreana**  
Caroline Hwang. Lunweg



**Una escritora en la cocina**  
Laurie Colwin. Asteoride



**Entre humo**  
J. M. Benayas. Planeta Gastro



**El magnífico libro de las verduras**  
Alice Hart. Cinco Tintas

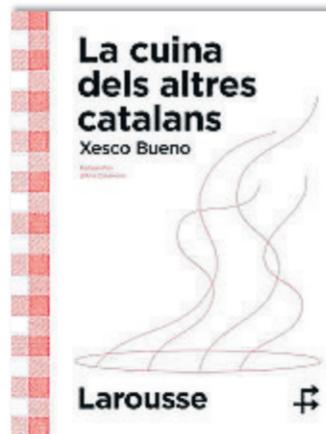
**CRISTINA JOLONCH**  
Barcelona

En la variedad, también de lecturas, está el gusto. Por eso hemos elegido entre las novedades editoriales del ámbito de la gastronomía y de la nutrición un repertorio amplio que despertará, seguro, el apetito de buenas lecturas para la Semana Santa. Empezamos por las bellísimas páginas de *Nagori* (Periférica), donde Ryoko Sekiguchi se adentra en ese sentimiento que evoca el título, un término que en japonés sirve para expresar la nostalgia del fin de la estación que termina y que nos invita a observar la vida pero también la despensa saboreando cada momento. Nos quedamos en Japón para disfrutar de otro buen libro de la editorial Phaidon, *Japón, gastronomía vegetariana* de Nancy Singleton Hachisu. No se pierdan el nuevo trabajo del divulgador científico J. M. Mulet, *Comemos lo que somos* (Destino), y no se olviden de tener a mano un lápiz, porque hay mucho aprendizaje que subrayar. Nueva edición del *Corpus de la cuina catalana* del Institut de la Cuina (Ara Llibres), que siempre va bien tener cerca de la cocina, por si surge una duda.

Si Oscar Caballero ha decidido profundizar en las biografías y las recetas de *Las mujeres en la alta*



**¿Qué pasa con la nutrición?**  
Aitor Sánchez. Paidós



**La cuina dels altres catalans**  
Xesco Bueno. Larousse



**No soc un dels vostres**  
Marc Casanovas. AraPausa



**Las revoluciones de la comida**  
Rafael Tonon. Planeta Gastro

## Bellísimas páginas las que escribe Ryoko Sekiguchi en 'Nagori' sobre la nostalgia del final de la estación

*gastronomía* (RBA), el nuevo libro de Yayo Herrero no habla de cocina pero lo incluimos porque la visión de esta activista, antropóloga e ingeniera, nos lleva a reflexionar siempre sobre nuestra relación con la comida y la manera de obtenerla. Esta vez, en *Toma de Tierra*

(Caniche). *Mi primer libro de cocina coreana* (Lunweg), de Caroline Hwang, forma parte de una deliciosa colección que nos introduce en varias culturas culinarias.

A la escritora neoyorquina Laurie Colwin (1944-1992) hay que leerla, y la nueva edición de *Home Cooking* (1988) en castellano, *Una escritora en la cocina* (Libros del Asteroide), es la oportunidad perfecta para quienes no hayan disfrutado todavía de su prosa divertida, cercana y a la vez profunda. Los ahumados siguen siendo historia y presente. Y *Entre humo* (Planeta Gastro), de Juan Manuel Benayas, nos ayuda a conocerlos

## A la americana Laurie Colwin hay que leerla y acaba de editarse en castellano *Una escritora en la cocina*

un poquito mejor. *El magnífico libro de las verduras* (Cinco Tintas), de Alice Hart, recoge interesantes recetas basadas en esa "magnífica" despensa vegetal.

Aitor Sánchez, el nutricionista que responde a nuestros lectores en *Comer La Vanguardia*, acaba

de publicar *¿Qué pasa con la nutrición?* (Paidós), donde aborda algunos de los temas más debatidos en torno a la alimentación. Otra habitual de Comer, la fotógrafa y cocinera Ana Casanova, firma las fotos de *La cuina dels altres catalans* (Larousse), de Xesco Bueno. Marc Casanovas, también colaborador, ha dedicado su primer libro a la figura de un cocinero atípico, Àlex Montiel: *No soc un dels vostres* (Ara Pausa). Y por último, en *Las revoluciones de la comida* otro periodista, Rafael Tonon, nos invita a pensar en el impacto de nuestras decisiones a la hora de comprar, cocinar y comer.●