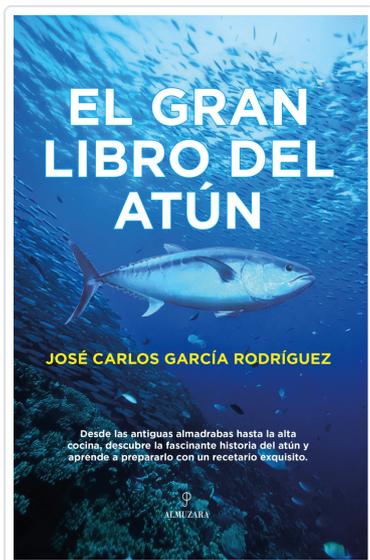


## EL GRAN LIBRO DEL ATÚN



**José Carlos García Rodríguez**

### SINOPSIS

El atún no es solo un pescado: es una leyenda marina, un titán de los océanos y una joya gastronómica. Desde tiempos inmemoriales, ha surcado los mares siguiendo rutas migratorias que han fascinado a marineros, científicos y cocineros por igual.

El gran libro del atún es una inmersión profunda en la historia, la biología, la pesca y la gastronomía de este pez extraordinario. Descubre las mil y una facetas del atún: desde las ancestrales almadrabas hasta los secretos del ronqueo, desde los métodos de pesca más innovadores hasta las recetas que han conquistado las mesas de todo el mundo.

¿Por qué el atún es el rey de los pescados azules? ¿Cómo ha pasado de ser alimento de supervivencia a ingrediente estrella de la alta cocina? ¿Qué hace que su carne sea tan apreciada y su pesca, tan codiciada?

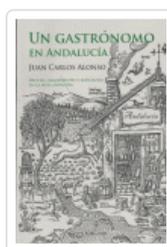


	EDITORIAL
Editorial	ALMUZARA (DISBOOK)
	COCINA-
Materia	GASTRONOMIA- REPOSTERIA
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788410528055
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	240x150x0 mm.
Peso	582
Precio (Imp. inc.)	25,00€
Fecha de lanzamiento	27/06/2025

Con datos fascinantes, anécdotas históricas y un recetario imprescindible, este libro es la guía definitiva para los amantes del mar y la buena mesa. Si alguna vez has disfrutado de un buen atún, este libro te hará apreciarlo aún más.

Bienvenido al universo del atún: un mundo de tradición, sabor y aventura....

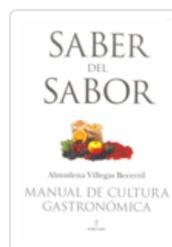
### Títulos relacionados



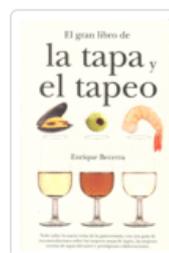
GASTRONOMO EN ANDALUCÍA  
ALONSO, JUAN CARLOS



MAS QUE TAPAS  
AA.VV.



SABER DEL SABOR  
VILLEGAS BECERRIL,  
ALMUDENA



GRAN LIBRO DE LA TAPA Y EL TAPEO  
BECERRA, ENRIQUE