



RESTAURANTES QUE MIMAN EL PRODUCTO

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)). ✖ 25/01/2018

Gracias a la variedad de su territorio y a la labor durante siglos de sus habitantes, la gastronomía española ofrece una de las más extraordinarias concentraciones en el mundo de productos frescos que se pueda soñar, a lo largo de sus costas, campos y bosques.

Es el paraíso para el abastecimiento de materias primas que cualquier chef del mundo puede soñar: "España atesora una diversidad única de terroirs y ecosistemas marinos, desde el Atlántico hasta la vasta extensión de costa mediterránea. Esta riqueza, unida a una profunda tradición y aprecio de sus productos y gastronomía, hacen de España uno de los paraísos mundiales para los aficionados a la cocina de producto", afirma Mikael Jonsson, del conocido restaurante londinense Hedone.

Y este libro, **Templos del producto** (Planeta Gastro, 2018) quiere ser un homenaje a catorce restaurantes de culto, establecimientos que miman el producto, de la mano de Borja Beneyto y Carlos Mateo, dos de los críticos gastronómicos más respetados del momento, acompañados de extraordinarias fotografías de Joan Pujol-Creus, autor gráfico de los últimos libros de El Cellar de Can Roca, Óscar Velasco o Canaille.

Protagonista, el producto

Templos del producto propone un recorrido por las personas, los entornos y las tradiciones que obran el milagro. Desde el legendario rodaballo de Elcano (Guetaria, Guipúzcoa) o **el centollo de D'Berto (O Grove, Pontevedra)** a la totémica gamba roja de El Faralló (Denia, Alicante), el atún tojo de almadraba de El Campero (Barbate, Cádiz), pasando por la liebre de Lera (Castroverde de Campos, Zamora), la becada de Ca L'Enric (La Vall de Bianya, Girona) o las angulas de Asador Etxebarri, en Atxondo, Vizcaya. Establecimientos en manos de restauradores obsesionados por la búsqueda de la mejor materia prima absoluta, resultado del máximo respeto a cada ecosistema y cada estación.

Las cookies permiten ofrecer los servicios de Diario de Gastronomía. Al utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las cookies. [Más información](#)
Prologado por Joël Robuchon, el cocinero con más estrellas Michelin del mundo, en libro recoge un singular recorrido de más de veinte mil kilómetros durante veinticuatro días por la gastronomía en un viaje gastronómico por los sabores de los

RESUMEN

Acepto

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email

Suscribirme



CALIFICACIÓN AGREGADA	3.5 based on 3 votes
NOMBRE DE LA MARCA	Templos del producto
NOMBRE DEL PRODUCTO	Libro (Planeta Gastro)
PRECIO	EUR 45,91
DISPONIBILIDAD	Available in Stock

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/EVOLUCION-ORIGEN-LA-PROPUESTA-QUIQUE-DACOSTA-2018/\)](http://diariodegastronomia.com/evolucion-origen-la-propuesta-qui-que-dacosta-2018/)

[EVOLUCIÓN Y ORIGEN, LA PROPUESTA DE QUIQUE DACOSTA PARA 2018 \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/EVOLUCION-ORIGEN-LA-PROPUESTA-QUIQUE-DACOSTA-2018/\)](http://diariodegastronomia.com/evolucion-origen-la-propuesta-qui-que-dacosta-2018/)

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/RABO-TERNERA-CHARRA-DESHUESADO-BONIATO-SESAMO-JUGO-TEMPRANILLO/\)](http://diariodegastronomia.com/rabo-ternera-charra-deshuesado-boniato-sesamo-jugo-tempranillo/)

[RABO DE TERNERA CHARRA DESHUESADO, CON BONIATO, SÉSAMO Y JUGO DE TEMPRANILLO \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/RABO-TERNERA-CHARRA-DESHUESADO-BONIATO-SESAMO-JUGO-TEMPRANILLO/\)](http://diariodegastronomia.com/rabo-ternera-charra-deshuesado-boniato-sesamo-jugo-tempranillo/)

ARTÍCULOS RELACIONADOS



CONVOCADO EL PREMIO A LA INVESTIGACIÓN SOBRE EL HUEVO
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/CONVOCADO-EL-PREMIO-LA-INVESTIGACION-SOBRE-EL-HUEVO/](http://diariodegastronomia.com/convocado-el-premio-el-premio-la-investigacion-sobre-el-huevo/))
[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIO-DE-GASTRONOMIA/](http://diariodegastronomia.com/autor/diario-de-gastronomia/)) * 28/02/2015



RADIOGRAFÍA DEL COMPRADOR DE VINOS ONLINE EN ESPAÑA
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/RADIOGRAFIA-DEL-COMPRADOR-VINOS-ONLINE-ESPANA/](http://diariodegastronomia.com/radiografia-del-comprador-vinos-online-espana/))
[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIO-DE-GASTRONOMIA/](http://diariodegastronomia.com/autor/diario-de-gastronomia/)) * 14/03/2017



CONCURSO INTERNACIONAL DE VINAGRES EN CÓRDOBA
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/CONCURSO-INTERNACIONAL-VINAGRES-CORDOBA/](http://diariodegastronomia.com/concurso-internacional-vinagres-cordoba/))
[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIO-DE-GASTRONOMIA/](http://diariodegastronomia.com/autor/diario-de-gastronomia/)) * 28/11/2016

HOY EN PORTADA...

Las cookies permiten ofrecer los servicios de Diario de Gastronomía. Al utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las cookies.

[Más información](#)

(<http://diariodegastronomia.com/en-diario-de-gastronomia-usamos-cookies/>)



REDESCUBRIENDO LA SABROSA COCINA ALEMANA (HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/REDESCUBRIENDO-LA-SABROSA-COCINA-ALEMANA/)

22/03/2018

(<http://diariodegastronomia.com/redescubriendo-la-sabrosa-cocina-alemana/>)

(<http://diariodegastronomia.com/redescubriendo-la-sabrosa-cocina-alemana/>)



EL EQUIPO ESPAÑOL QUE COMPETIRÁ EN EL BOCUSE D'OR EUROPA EN TURÍN (HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/EQUIPO-ESPAÑOL-COMPETIRA-BOCUSE-DOR-EUROPA-TURIN/)

22/03/2018

(<http://diariodegastronomia.com/equipo-espanol-competira-bocuse-dor-europa-turin/>)

(<http://diariodegastronomia.com/equipo-espanol-competira-bocuse-dor-europa-turin/>)



MANUAL PARA LA TITULARIDAD COMPARTIDA EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/MANUAL-LA-TITULARIDAD-COMPARTIDA-LAS-EXPLOTACIONES-AGRARIAS/)

22/03/2018

(<http://diariodegastronomia.com/manual-la-titularidad-compartida-las-explotaciones-agrarias/>)

(<http://diariodegastronomia.com/manual-la-titularidad-compartida-las-explotaciones-agrarias/>)



HOMENAJE A JUAN MARI ARZAK POR DANI GARCÍA Y 40 ESTRELLAS (HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/HOMENAJE-JUAN-MARI-ARZAK-DANI-GARCIA-40-ESTRELLAS/)

22/03/2018

(<http://diariodegastronomia.com/homenaje-juan-mari-arzak-dani-garcia-40-estrellas/>)

(<http://diariodegastronomia.com/homenaje-juan-mari-arzak-dani-garcia-40-estrellas/>)



MEDALLÓN DE MORCILLA CON SALSA DE OPORTO, PURÉ DE BATATA Y TRUFA (HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/MEDALLON-MORCILLA-SALSA-OPORTO-PURE-BATATA-TRUFA/)

22/03/2018

(<http://diariodegastronomia.com/medallon-morcilla-salsa-oporto-pure-batata-trufa/>)

(<http://diariodegastronomia.com/medallon-morcilla-salsa-oporto-pure-batata-trufa/>)

79

