

Catapulta



CATÁLOGO 2024



El gran libro del vino argentino | Los editores de Catapulta

El gran libro del vino argentino muestra lo que esta bebida representa para el país y para el mundo. Es un recorrido por sus regiones, estilos, suelos y rutas turísticas; por sus protagonistas, familias y cepajes más importantes. El libro más completo y actualizado del vino de nuestro país en un formato de lujo.



El gran libro del vino argentino | Los editores de Catapulta | 24 x 32 cm - 428 páginas | ISBN: 978-987-815-107-6



Malbec Mon amour | Laura Catena y Alejandro Vigil

Laura Catena y Alejandro Vigil, presentan *Malbec mon amour* la primera guía geológica de las regiones y suelos de Mendoza apta para todo público.

Este libro, que combina información técnica y precisa con hermosas ilustraciones, imágenes, anécdotas y datos de color, permite que el lector recorra de manera amena y entretenida los diversos momentos de la historia y la evolución del Malbec, así como los distintos territorios mendocinos en los que la cepa encontró suelo fértil para su producción. Los autores dan pistas acerca de cómo y por qué el Malbec se transformó en una marca identitaria y de excelencia del vino argentino en el mundo.

Malbec Mon amour | Laura Catena y Alejandro Vigil | 20 x 28 cm - 200 páginas | ISBN: 978-987-637-912-0



Oro en los viñedos | Laura Catena

Este libro devela las apasionantes historias de amor, traición y sacrificio que dieron origen a algunas de las bodegas más famosas del mundo. La selección y el relato de Laura Catena, junto con las originales ilustraciones son una invitación a descubrir las raíces de los viñedos más reconocidos.

Un buen libro más un buen vino hacen un gran regalo.

Oro en los viñedos | Laura Catena | 17 x 22 cm - 184 páginas | ISBN: 978-987-637-624-2

Box Oro en los viñedos | 18 x 33,5 x 10 cm - Incluye un libro y una botella de vino | ISBN: 978-987-637-939-7



Crónicas del vino argentino | Paz Levinson - Gabriel Dvoskin

Paz Levinson (sommelier), Gabriel Dvoskin (periodista y productor vitivinícola) y Ana Armendariz (fotógrafa) decidieron subirse a una camioneta e ir a conocer los lugares y las personas que forman el nuevo mapa del vino argentino. ¿Por qué viajar? Porque al estar donde se plantan las vides y se hacen los vinos se comprenden mejor las ideas de estos representantes de la industria vitivinícola, se hacen preguntas que están vinculadas a la práctica observada y se toman fotos que no son de estudio. Esto es lo que hicieron. Charlaron con los hacedores de vino en sus lugares. Descubrieron el valor de los suelos, el terroir, la altura, las hierbas y la vida animal. Supieron cómo es vivir en zonas extremas o recuperar viñas abandonadas. Los lectores también nos subiremos a la camioneta y recorreremos parte del país, miraremos fotos y leeremos textos, pero también sentiremos aromas y, tal vez, recordemos el sabor de algunos de los vinos de los que nos hablan.

Fotografías: Ana Armendariz



Crónicas del vino argentino | Paz Levinson - Gabriel Dvoskin | 20 x 26 cm - 232 páginas | ISBN: 978-987-815-183-0



Pastelería vol. 1 El pastelero estrella de la Argentina, presenta su primer libro, donde comparte las recetas familiares que disfrutaba cuando era chico y también la sofisticada pastelería que realizaba en el Palacio Duhau, como chef pastelero. En este primer tomo podrás encontrar tortas, postres, trufas y sus fabulosos macarons, entre otras tantas delicias. Un libro para los que se inician en el dulce mundo de la repostería como para aquellos que ya saben pero siempre buscan algo más.

Pastelería vol. 2 Betular, presenta su segundo libro de recetas, donde comparte desde las delicias que disfruta junto con sus amigos hasta la original propuesta que ofrece en su propia pâtisserie en el barrio porteño de Devoto: bombones, chocolates, tartas y tortas, sus reconocidos macarons, viennoiserie, pâte à choux y muchas otras preparaciones que, definitivamente, conforman una de las experiencias gastronómicas más trendy de los últimos tiempos.

Betular Box

Un box para atesorar, incluye los dos libros de Damían Betular.



Pastelería Vol. 1 | Damían Betular | 18 x 23 cm - 176 páginas | ISBN: 978-987-637-992-2
Pastelería Vol. 2 | Damían Betular | 18 x 23 cm - 212 páginas | ISBN: 978-987-815-150-2
Betular Box | 18 x 24 cm - Incluye 2 libros | ISBN: 978-987-815-182-3

Damián Betular nació en Dolores, provincia de Buenos Aires; es un pastelero y cocinero argentino. Fue el chef principal del hotel Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires y el chef de pastelería ejecutivo de Duhau Pâtisserie, hasta enero del 2022. Es más conocido por su rol de jurado en los reality show de Argentina: Bake Off Argentina, MasterChef Celebrity Argentina y Bake Off: Famosos al horno España.



Pura cocina italiana

Este libro reúne más de 100 recetas con la impronta del cocinero Donato De Santis. Sus platos, sabrosos y variados, dan cuenta de abundantes texturas, aromas y sabores propios del hogar en el que se crió; y, como todo italiano, encuentra al cocinar una oportunidad para compartir deliciosos momentos con la familia y los amigos.

Un libro con dos versiones de tapa. Tapa dura y tapa blanda.

Pura cocina italiana | Donato De Santis | 23 x 27 cm - 300 páginas |
TD ISBN: 978-987-637-431-6 - TB ISBN: 978-987-637-357-9



Pura pasta

El Chef comparte las variedades y secretos de la pasta, el plato más tradicional de la cocina italiana. A través de deliciosos platos de pastas artesanales, laminadas, rellenas y secas, nos guía por las distintas regiones de su país natal. Salsas, sugerencias de guarniciones y todo aquello que enaltece un buen plato de pasta se devela en estas páginas.

Un libro con dos versiones de tapa. Tapa dura y tapa blanda.

Pura pasta | Donato De Santis | 20 x 26 cm - 250 páginas |
TD ISBN: 978-987-637-503-0 - TB ISBN: 978-987-637-447-7



Puro dulce

Donato nos enseña a preparar 80 recetas representativas de la tradicional pastelería italiana y nos invita a descubrir o a reencontrarnos con los más ricos biscotti, los exquisitos dolci al cucchiaio de la abuela, novedosos gelatos y semifreddi, típicos dulces festivos, tortas y tartas, así como licores y conservas.

Pura pasta | Donato De Santis | 20 x 26 cm - 256 páginas |
ISBN: 978-987-637-759-1

Donato De Santis nació en Milán, Italia. Es un cocinero italiano especializado en la cocina de ese país. Desde el año 2000 reside en Buenos Aires, donde fundó su propio restaurante, Cucina Paradiso. Ha conducido numerosos programas televisivos e integró el jurado de la versión argentina de MasterChef y de Dueños de la cocina. Desde el año 2020, participa en MasterChef Celebrity.

Fran hace pan | Francisco Seubert

Fran nos comparte en este libro los secretos para trabajar con masa madre y aprovechar al máximo este fermento, además de contarnos en detalle cómo elaborar panes, facturas, tortas y diferentes productos representativos de las distintas culturas panaderas que componen nuestro país. Un libro indispensable para descubrir nuevos productos y técnicas de elaboración variadas.

Fran hace pan | Francisco Seubert | 17 x 23 cm - 265 páginas |
ISBN: 978-987-815-060-4



Arroz | Hernán Gipponi

Pocos conocen este cereal como Hernán Gipponi, quien se especializó en la preparación del arroz en reconocidos y galardonados restaurantes europeos. En este libro descubrirás por qué el arroz es uno de los alimentos más completos y nutritivos del mundo; los beneficios de su consumo, las variedades de granos, su proceso productivo y su historia. Además recetas únicas y exquisitas que van desde simples preparaciones a más elaboradas para los que se animan a cocinar con maestría el arroz.

Arroz | Hernán Gipponi | 21 x 27 cm - 256 páginas |
ISBN: 978-987-637-723-2



Cielo e infierno de la pastelería | Joaquín Grimaldi

En este libro, Joaquín Grimaldi, crea combinaciones con distintos ingredientes, técnicas y texturas que generan sabores capaces de conmover, y nos demuestra que entre el cielo y el infierno está el paraíso de la pastelería.

Cielo e infierno de la pastelería | Joaquín Grimaldi | 20 x 28 cm - 248 páginas |
ISBN: 978-987-637-652-5





Pía Fendrik - Recetas simples, placeres compartidos

En el libro, Pía Fendrik, la exitosa chef y food stylist nos propone redescubrir la cocina, estimulando la creatividad e incentivándonos a comer más sano, pero no menos rico, entre amigos y familia.

Fotografía: Ángela Copello.

Pía Fendrik - Recetas simples, placeres compartidos | Pía Fendrik |
18 x 25 cm - 224 páginas | ISBN: 978-987-637-405-7



Pía Fendrik - Jugos, licuados y smoothies

Toda la tendencia de las bebidas naturales, en este libro para preparar jugos detox, smoothie bowls, leches vegetales y mucho más para sentirte lleno de energía.

Fotografía: Ángela Copello

Pía Fendrik - Jugos, licuados y smoothies | Pía Fendrik |
18 x 25 cm - 208 páginas | ISBN: 978-987-637-519-1



Ensaladas - Cuatro estaciones

Pía Fendrik propone elaborar ensaladas poco convencionales, creativas y ricas para llevar este plato a otro nivel. Un ingrediente fresco, un buen aderezo y un toque crocante, son las claves con las que Pía arma las más diversas combinaciones según cada estación del año. Un plato versátil que reivindica el uso de los vegetales de huerta en recetas caseras, nutricionales, accesibles y gourmet.

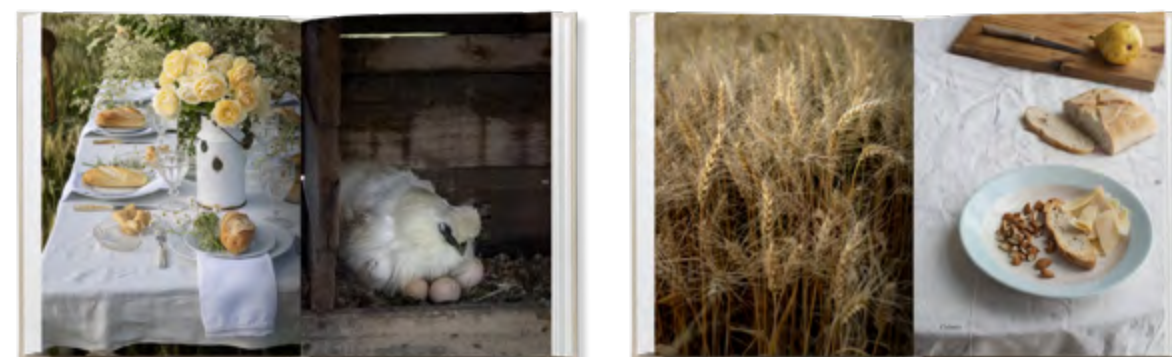
Ensaladas - Cuatro estaciones | Pía Fendrik | 19 x 26 cm - 208 páginas |
ISBN: 978-987-637-653-2

Pía Fendrik se inició por casualidad en el mundo de la gastronomía, y rápidamente se enamoró de esta profesión. La cocina la llenó de gratificaciones, nuevos amigos y se convirtió en una maravillosa fuente de trabajo. Estudió pastelería en el IAG y luego se perfeccionó en varias escuelas nacionales e internacionales. Tiene más de 15 libros publicados. Todos son fáciles, prácticos y con ingredientes de todos los días para que los lectores puedan disfrutar de la cocina.



Campo - Cocina y encuentro

En este libro vas a descubrir recetas simples, esas que evocan tradiciones, pero con toques personales, únicos y diferentes. También vas a poder disfrutar de la mejor fotografía del campo argentino de la mano de Ángela Copello. Pero, por sobre todo, vas a encontrar inspiración. Para transformar nuestras comidas en un espacio de encuentro y disfrute, necesitamos un toque extra: una mesa bien puesta donde los platos que preparamos con tanta dedicación encuentran su lugar.



Campo - Cocina y encuentro | Pía Fendrik - Ángela Copello | 18 x 25 cm - 304 páginas | ISBN: 978-987-815-238-7



Kusinera filipina | Christina Sunae

Un fabuloso viaje testimonial, gastronómico y fotográfico que nos invita a descubrir la cultura, los paisajes y los sabores exóticos y sorprendentes de Filipinas, el país asiático con más de siete mil islas. Todas las recetas de Christina Sunae, adaptadas con productos locales, para poder prepararlas en casa.

Kusinera filipina | Christina Sunae | 21 x 27 cm - 304 páginas | ISBN: 978-987-637-874-1



Cocinemos juntos | Maru Botana

Este libro es un manual con recetario que ayudará a los jóvenes, a los recién mudados y a todo aquel que se inicia en la cocina a preparar los platos más deliciosos: bebidas, entradas, principales, panes, postres y tortas. Todo con los eximios sabores y la simplicidad de Maru Botana.

Cocinemos juntos | Maru Botana | 19 x 25 cm - 220 páginas | ISBN: 978-987-637-869-7



Cocina con onda | Jessica Leckerman

Este libro es para quienes buscan comer bien y cocinar con un toque gastronómico innovador.

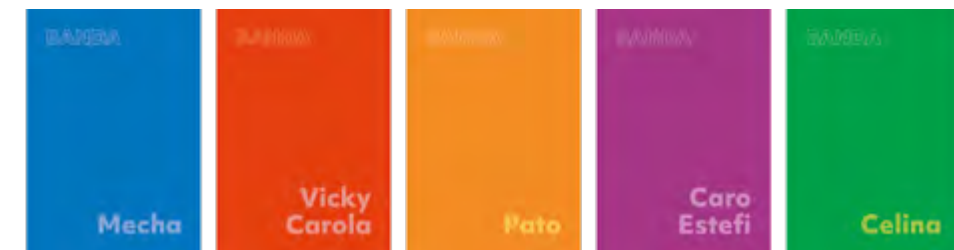
¡La rutina en la cocina no tiene que ser aburrida!

Cocina con onda | Jessica Leckerman | 19 x 26 cm - 208 páginas | ISBN: 978-987-637-633-4



Banda cocina de mujeres | Los editores de Catapulta

Las nuevas generaciones de cocineras están pisando fuerte y se hacen ver. Este libro de recetas está conformado por cinco cuadernillos donde las protagonistas (Mecha Solís, Vicky y Carola Santoro, Pato Ramos, Caro Frepozzi, Estefi Maiorano y Celina Bartolomé) responden preguntas, cuentan sus proyectos y comparten sus mejores recetas. Parrilla, pizza, cocina de olla, pastelería y vinos naturales se unen en estas páginas dedicadas a quienes disfrutan de lo importante: cocinar, comer rico y tomar un buen vino.



Banda - Cocina de mujeres | Los editores de Catapulta | 21 x 25 cm - 5 cuadernillos, 160 páginas | ISBN 978-987-815-149-6

Manual de cocina ilustrado | Victoria Rey y Sol de Angelis

Un libro dedicado a quienes se animan a cocinar y buscan comer rico y sano, a los principiantes y también a los que ya saben cocinar pero necesitan incorporar ideas frescas y nuevos consejos. Este manual se convertirá en tu nuevo aliado de la cocina por sus textos distendidos y sus ilustraciones geniales que harán más fáciles los procedimientos. Este libro es para tenerlo cerca de las cucharas y sartenes y lejos de la biblioteca.

Manual de cocina ilustrado | Victoria Rey - Sol de Angelis | 16 x 22 cm - 208 páginas | ISBN: 978-987-637-972-4



The 50 best | Los editores de Catapulta

Estos libros están dirigidos a quienes no tienen habilidades en la cocina como también a aquellos que están en otro nivel y quieren sumar excelentes sándwiches y/o ensaladas a su repertorio culinario. La idea es jugar, mezclar y combinar diferentes sabores.



The 50 best | Los editores de Catapulta | 13 x 19 cm - 132 páginas |
Sandwiches ISBN: 978-987-637-930-4 | Ensaladas ISBN: 978-987-637-867-3



100% Vegano | Joseph Shuldiner

Con este libro podés entregarte al veganismo puro: una apasionante celebración de la comida, de la tierra y de tu vida. Tu plato desbordará de colores brillantes, ricos sabores y nutrientes valiosos que deleitarán tu mente y tu paladar. Te sorprenderá la placentera libertad de una dieta vegana y, sobre todo, lo simple que es comer simple.

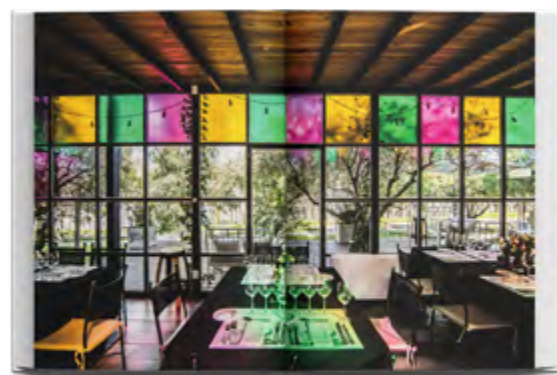
100% vegano | Joseph Shuldiner | 23 x 28 cm - 224 páginas |
ISBN: 978-987-637-419-4



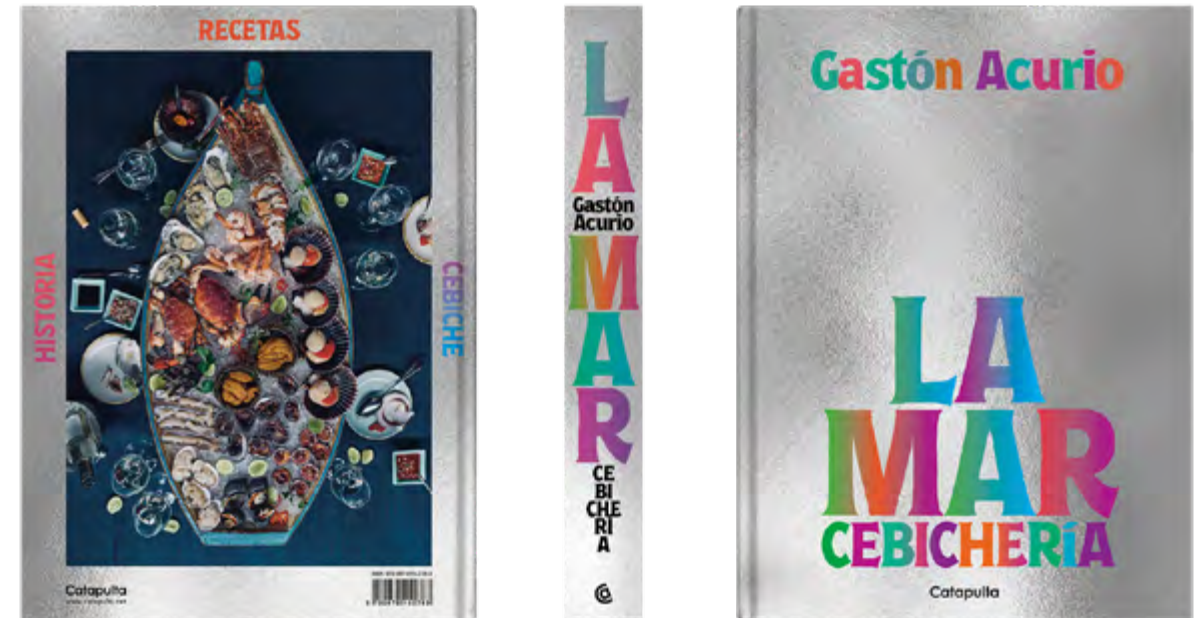


Casa Vigil | Alejandro Vigil - María Sance

Alejandro Vigil, reconocido enólogo de la bodega Catena Zapata y creador del premiado vino El Enemigo, nos invita junto con María Sance, docente e investigadora, a Casa Vigil, su restaurante en Chachingo, Mendoza (ganador de la estrella Michelin). En este libro vas a descubrir cómo esta pareja logró crear y proyectar su maravilloso universo del vino y conocer a través de sugestivas recetas, la experiencia culinaria que ofrecen en sus restaurantes, donde se combinan de manera armoniosa la mejor calidad del vino con la alta gastronomía.

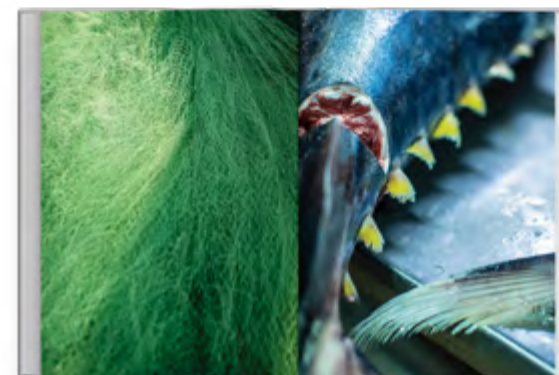


Casa Vigil | Alejandro Vigil - María Sance | 21 x 27 cm - 264 páginas | ISBN: 978-987-815-208-0



La Mar Cebichería | Gastón Acurio

Gastón Acurio, uno de los cocineros más importantes del mundo, presenta *La Mar cebichería*. Un libro que con su diseño transgresor y llamativo homenajea los platos más importantes de su restaurante, que no solo es emblema de la comida peruana en el mundo sino que, fue el primer restaurante que abrió poniendo de manifiesto la importancia radical de la comida peruana y de los sabores latinoamericanos. En particular con su delicioso y típico ceviche con el objetivo de que el mundo se enamore de este plato de prestigio indiscutido. Acurio es sin dudas el hombre que entendió que la cocina de un país es un bien cultural y en estas casi 250 páginas, con una generosidad exquisita, nos comparte la historia de su restaurante, su visión profunda sobre la gastronomía y más de 65 recetas para que en cada cocina del mundo Perú esté presente.



La Mar cebichería | Gastón Acurio | 20 x 27 cm - 248 páginas | ISBN: 978-987-815-278-3



Mil | Virgilio Martínez - Pía León - Malena Martínez

Este es el libro de un proyecto que invita al lector a adentrarse en un viaje culinario y cultural con la esperanza de que esa experiencia profundice para siempre el vínculo con lo que comemos y descubra que un plato es, además de un producto y una receta, una profunda e intrincada relación con el entorno. Mil centro, es el restaurante que los chefs Virgilio Martínez y Pía León, junto con la médica e investigadora Malena Martínez, tienen en Cusco, Perú. Es también la sede de Mater iniciativa, otro proyecto que Virgilio y Malena llevan a cabo junto a un grupo de científicos, cocineros y artesanos de distintas disciplinas, pero sobre todo junto a miembros de las distintas comunidades originarias vecinas de la zona, contribuyendo a que se conozca y se ponga en valor la relación que existe entre los alimentos, la cultura, los productores y la naturaleza.

Mil | Virgilio Martínez, Pía León y Malena Martínez |
21 x 29 cm - 324 páginas | ISBN: 978-987-637-941-0



La Cabrera casa de carnes | Gastón Riveira

Argentina es el país de la carne y La Cabrera es el lugar para degustarla. Gastón Riveira, su fundador, comparte la historia de esta parrilla bien porteña, sus recetas más famosas, y las fotografías que reflejan en imágenes las delicias que saborea el paladar.

La Cabrera casa de carnes | Gastón Riveira |
23 x 30 cm - 240 páginas | ISBN: 978-987-637-632-7



Tegui | Germán Martitegui

Esta edición de lujo recrea la experiencia única que ofrecía a sus visitantes TEGUI, el restaurante del prestigioso cocinero Germán Martitegui. El chef pensaba cada plato como una obra de arte que combinaba sabores, texturas y colores y esto se reflejó en las páginas de este libro. El restaurante fue premiado por tres años consecutivos como el mejor de Argentina y uno de los diez mejores de Latinoamérica.

Tegui | Germán Martitegui |
23 x 28 cm - 480 páginas | ISBN: 978-987-637-462-0 - ISBN: 978-987-637-592-4
Textos en español e inglés



Libro gordo | Pedro Peña - Germán Sitz

Niño Gordo, es un restaurante en el corazón del barrio de Palermo, que revolucionó la escena gastronómica de Buenos Aires. Un universo donde se puede apreciar en vivo y en directo la cocina de Pedro Peña y Germán Sitz, una fantasía culinaria que reúne la parrilla argentina con los sabores asiáticos. En las páginas de este libro los artistas Marcelo Canevari, Martín Ron, Fico Ossio, Alan Berry Rhys, Eric Stricker, Ugo Gattoni, Eversiempre, Mcbess y Ana Laura Grandinetti interpretan las locuras de la cocina de Niño Gordo.

Un libro de recetas, una obra de arte.



Libro gordo | Pedro Peña - Germán Sitz | 19 x 25 cm - 240 páginas | ISBN: 978-987-815-251-6



Mirazur | Mauro Colagreco

Nacida a partir de distintas tradiciones culinarias, la cocina de Mirazur sabe de la alquimia entre el *savoir vivre* francés y la *bella vita* italiana. Combinaciones inéditas surgen de la interacción entre la fuerza ondulante del mar, la sabiduría de la montaña, la explosión de colores y aromas de los jardines y la perfecta quietud del horizonte. En la Costa Azul, escenario donde convergen las tradiciones gastronómicas más admiradas, se erige Mirazur, el restaurante de Mauro Colagreco. Su carta se prepara cada día según la disponibilidad de los mejores productos de la zona, y refleja la historia de quienes los elaboran. Fue destacado por la guía Michelin con tres estrellas y actualmente se ubica en el primer lugar de World's 50 best restaurants.

Mirazur | Mauro Colagreco | 24 x 29 cm - 372 páginas | ISBN: 978-987-637-619-8

Mirazur redux | 19 x 24 cm - 304 páginas | ISBN: 978-987-637-833-8



Pensar restaurantes y cocinar | Juan Gaffuri

El espíritu y las mejores recetas de los tres restaurantes del hotel Four Seasons, tan disímiles entre sí, están reflejados en las páginas de este libro en los que, además, Juan Gaffuri eligió mostrarle a los lectores cómo se piensa gastronómicamente un gran banquete, esos que habitualmente se ofrecen en el hotel.

Pensar restaurantes y cocinar es un libro que cuenta cómo es la dinámica de la cocina profesional pero, además, cómo es diseñar el concepto de un restaurante internacional y llevarlo a cabo con éxito.

Pensar restaurantes y cocinar | Juan Gaffuri |

26 x 27 cm - 264 páginas | ISBN: 978-987-815-076-5



Italpast cocina de inmigrantes | Pedro Picciau

Italpast cocina de inmigrantes nos cuenta, a través de deliciosas recetas y hermosas fotografías, la historia de inmigración de la familia Picciau y su posterior desarrollo como emprendedores en el país. El cocinero Pedro Picciau e Italpast son los protagonistas de estas páginas que nacen en Cerdeña y maduran en el célebre restaurante de Campana. Incluye textos de Arnaldo Gometz y Donato De Santis.

Italpast cocina de inmigrantes | Pedro Picciau |

19 x 25 cm - 172 páginas | ISBN: 978-987-637-787-4





150 años de la Argentina | LA NACION

Ciento cincuenta años de la Argentina en imágenes y textos desde la mirada sagaz y rigurosa de los periodistas, fotógrafos y colaboradores del diario LA NACION. Todas las fotografías que ilustran este libro pertenecen al archivo fotográfico de LA NACION. Con textos de: Joaquín Morales Solá, Carlos Pagni, Jorge Fernández Díaz, Fernán Saguier, José Del Río, Gail Scriven, José Claudio Escribano, Luciana Vázquez, Nora Bär, Hugo Alconada Mon, Inés Capdevila, Diego Cabot, entre otros.

150 años de la Argentina | LA NACION |
25 x 30 cm - 368 páginas | ISBN: 978-987-637-924-3



Argentina El gran libro | Los editores de Catapulta y Revista Lugares

Un homenaje a los treinta años de trayectoria de la icónica revista Lugares. El impactante recorrido fotográfico permite descubrir particularidades de las veintitrés provincias argentinas. Desde las coloridas tramas de la puna hasta los grandiosos paisajes sureños, en esta exploración se aprecian formas, matices y texturas del fascinante territorio nacional y los seres que lo habitan: un viaje excepcional que atraviesa la diversidad del país. La obra incluye dos desplegables de flora y fauna y un identikit con los rasgos más sobresalientes de cada provincia.

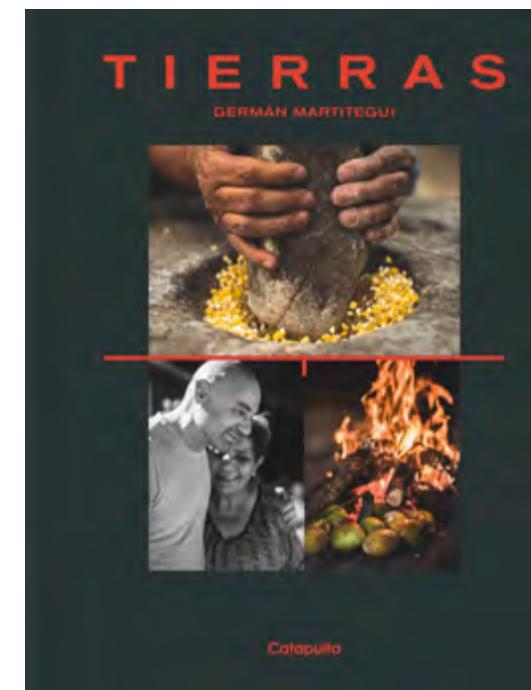
Argentina El gran libro | Los editores de Catapulta y Revista Lugares |
27 x 37 cm - 208 páginas | ISBN: 978-987-637-760-7 | Textos en español e inglés



Viñedo único | Ariel Mlynarzewicz

Un viñedo de características únicas ubicado en Tupungato, de donde provienen las uvas que se destinan a obtener lo que se considera el mejor vino de la familia Catena, fue lo que inspiró al artista Ariel Mlynarzewicz para realizar más de 80 obras pictóricas que están plasmadas en este libro, junto a sus bocetos originales. El doctor Nicolás Catena, dueño de la bodega, le encargó al pintor la reproducción de su visión artística del viñedo Adrianna. Durante un año el artista viajó a Mendoza, viviendo las distintas estaciones, para inspirarse y recrear las obras que este libro hoy reproduce.

Viñedo único | Ariel Mlynarzewicz |
25 x 29 cm - 160 páginas | ISBN: 978-987-637-596-2 | Textos en español e inglés



Tierras | Germán Martitegui

Tierras es el proyecto del cocinero Germán Martitegui en su recorrido por el país. Este libro refleja, en sus casi trescientas páginas, algunas de las historias de vida y muchas fotografías impactantes de momentos claves de su viaje. El objetivo de Proyecto Tierra es visibilizar el trabajo de los productores y dar a conocer la variedad y calidad de sus productos, y de esta manera potenciar la identidad cultural y gastronómica de la Argentina.

Fotografía: José Pereyra Lucena



Tierras | Germán Martitegui | 20 x 27 cm - 288 páginas | ISBN: 978-987-815-189-2



La carneada | Juan Pablo Rastellino

El cocinero Juan Pablo Rastellino presenta *La carneada*, un libro de 240 páginas en el que cuenta de manera detallada la carneada de una chancha. Rastellino y un grupo de amigos la crían en un campo de la provincia de Buenos Aires, durante todo un año, para elaborar embutidos de la más alta calidad. Nada de lo que el animal ofrece se desperdicia. Todo se convierte en alimento. Un alimento sagrado, cuidado y valorado por este cocinero que, con el mayor de los respetos, mantiene viva una tradición milenaria. Fotografía: Eduardo Torres y Joaquín Torres

La carneada | Juan Pedro Rastellino |
20 x 27 cm - 200 páginas | ISBN: 978-987-637-740-9



Oliva | Miguel Zuccardi

Miguel Zuccardi, uno de los productores de oliva más destacados de Sudamérica, da a conocer, a través de las páginas y las hermosas fotografías de este libro, el mundo del aceite de oliva: cómo se elabora, cuáles son los aportes y beneficios a la salud, cuáles son las variedades de aceitunas que existen y cómo cada variedad de aceite marida con distintos ingredientes. Un relato dinámico y minucioso que educa acerca de cómo consumir uno de los alimentos base de la dieta mediterránea.

Oliva | Miguel Zuccardi |
21 x 27 cm - 292 páginas | ISBN: 978-987-637-776-8



Carniceros de oficio | Eduardo Torres - Pablo Torres

El libro es un profundo trabajo fotográfico, periodístico y documental que homenajea a los hombres y mujeres que hacen del arte de la carnicería su vida. Es un reencuentro con los oficios manuales, un lugar en el cual las voces de lo popular circulan y no mueren y donde el lector podrá apreciar la influencia de la carne en la historia política, económica, social y cultural de nuestro país. Quince carnicerías de Buenos Aires reunidas en este libro. Un corte, una receta, un cocinero y un carnicero es la ecuación que se pone en juego en cada uno de los relatos que componen esta obra única.

Participan con sus platos: Mauro Colagreco, Francis Mallmann, Germán Martitegui, Doli Irigoyen, Narda Lepes, Fernando Trocca, Donato De Santis, Beatriz Chomnalez, Lele Cristóbal, Pablo Massey, Soledad Nardelli, Guido Tassi, Martín Molteni, Juan Braceli, Juan Pedro Rastellino, Leonardo Lanusol y Augusto Mayer.

Carniceros de oficio | Eduardo Torres y Pablo Torres |
23 x 28 cm - 304 páginas | ISBN: 978-987-637-650-1

Recetas argentinas de mi cocina | Gastón Riveira

La gastronomía argentina es el resultado de la fusión de la comida criolla, propia de la época colonial, la nativa, legado de los pueblos originarios, y el aporte sustancial de las grandes corrientes migratorias europeas, principalmente española e italiana. Tanta diversidad de elementos a lo largo del tiempo, más que una fusión, provocó una feliz confusión en la que poco a poco se fue conformando una variada gama de comidas que sabemos propias y que le dan identidad a la cocina argentina. Este libro reúne lo mejor de nuestros ingredientes, nuestra tradición, nuestra técnica y lo que es más importante, el compromiso de mejorar cada día.

Recetas argentinas de mi cocina | Gastón Riveira |
19 x 24 cm - 256 páginas | ISBN: 978-987-637-864-2 | Textos en español e inglés



Las empanadas de La Chacha | La Chacha - Julia Zuccardi

“María del Carmen Vicario es para todos “La Chacha”, y desde hace más de quince años es parte de la familia y trabaja con nosotros en el restaurante Casa del Visitante. Ella está a cargo de las empanadas. Allí, junto a los hornos de barro, avivando el fuego, rellenando los discos de masa casera, haciendo el repulgue, encontró su lugar. La Chacha aprendió a hacer empanadas a los siete años, cuando su mamá se enfermaba y tenía que ponerse la casa al hombro. Entonces sus hermanos caldeaban el horno y ella preparaba la masa de hojaldre. En la memoria de sus manos se encuentra la forma de cada pliegue de masa, y es por eso que supo convertir las empanadas de Casa del Visitante en una marca registrada de Mendoza.” Julia Zuccardi

Las empanadas de La Chacha | María del Carmen Vicario y Julia Zuccardi |
16 x 22 cm - 152 páginas | Edición español ISBN: 978-987-637-984-7 - Edición inglés ISBN: 978-987-637-985-4



La cocina de Emma | Zuccardi

La cocina de nuestra abuela Emma es parte fundamental de la historia de la familia. Y es a través de sus recetas que nosotros entendemos, de alguna manera, nuestra propia historia. Su mesa invita y convoca, y en ella constantemente se suman rostros que envejecen y pequeñas nuevas bocas que comen con las manos. Por eso, además de ser este un libro de cocina que refleja los gustos y sabores de una familia mendocina, es un homenaje a una mujer fuerte y trabajadora, pilar fundamental del desarrollo de nuestra empresa familiar, que aprendió a cocinar con amor y dedicación para todos nosotros platos sencillos pero deliciosos, que hoy compartimos con ustedes.

La cocina de Emma - Recetas de una familia mendocina | Zuccardi |
19 x 25 cm - 140 páginas | ISBN: 978-987-637-851-2





Aves mariposas y plantas Cómo atraer visitantes a nuestro jardín | Jardín

No importa si sos principiante o un jardinero experto, este libro te va a enseñar a diseñar y a disfrutar de un jardín que sea refugio para aves y mariposas. Con fichas super actualizadas para saber más acerca de la biología y los comportamientos de estos animales y de qué manera interactúan con las plantas. Esta obra se convertirá en una herramienta fundamental para aprender sobre las diferentes especies que viven y visitan nuestro jardín. Un acercamiento a la naturaleza, para observar y crear espacios coloridos y llenos de vida, listos para ser visitados.



Aves mariposas y plantas | Jardín | 18 x 23 cm - 240 páginas | ISBN: 978-987-815-161-8

Diseños florales de nuestra tierra | María Gassiebayle y Pauline Walker

Este libro es una puerta de entrada al arte de los diseños florales. Recorre su historia, desde los orígenes del Mercado de Flores hasta la actualidad, y brinda los consejos y secretos de prestigiosas floristas para realizar centros de mesa, floreros y ramos. Diseños rústicos o sofisticados son el factor clave para embellecer ocasiones especiales y también la rutina cotidiana.

Diseños florales | María Gassiebayle y Pauline Walker | 20 x 25 cm - 272 páginas | ISBN: 978-987-637-675-4





Un año en el jardín

Clara Billoch, paisajista y jardinera, nos cuenta las tareas que llevó a cabo mes a mes para mantener su jardín en forma. Cómo aprovechar cada estación, los tiempos de siembra y cosecha, arreglos florales y recetas con los frutos de la huerta. Todo está recopilado en este libro que nos animará a poner manos a la obra.

Fotografía: Ángela Copello.

Un libro con dos versiones de tapa. Tapa dura y tapa blanda.

Un año en el jardín | Clara Billoch | 21 x 24 cm - 246 páginas |

TD ISBN: 978-987-637-508-5 - TB ISBN: 978-987-637-484-2



Huerta y cocina

Uno de los mayores placeres de la jardinería es poder cultivar las verduras y las frutas que consumimos. En este libro, Clara nos invita a tomar contacto con la tierra para crear y cuidar nuestra propia huerta, desde la siembra hasta la cosecha. Así, podremos disfrutar de frutas y verduras frescas que poseen sabores únicos y que nos ayudan a alimentarnos de una manera más sana. En estas páginas encontraremos más de 75 recetas. Las fotografías de Ángela Copello le añaden a esta obra un valor estético indiscutible.

Un libro con dos versiones de tapa. Tapa dura y tapa blanda.

Huerta y cocina | Clara Billoch | 19 x 24 cm - 328 páginas |

TD ISBN: 978-987-637-384-5 - TB ISBN: 978-987-637-268-8



Frutales y cocina

¿Por qué no obtener frutos y flores de los árboles de tu jardín? Aprendé todos los cuidados que requieren la higuera, el guayabo, el mandarino, el clásico limonero y muchos frutales más. Clara Billoch, además de sus consejos de cultivo, comparte en este libro recetas para que puedas saborear los frutos de cada árbol, según la estación.

Fotografía: Ángela Copello.

Un libro con dos versiones de tapa. Tapa dura y tapa blanda.

Frutales y cocina | Clara Billoch | 19 x 24 cm - 328 páginas |

TD ISBN: 978-987-637-389-0 - TB ISBN: 978-987-637-356-2

Clara Billoch nació en Buenos Aires, Argentina. Se recibió de Técnica en Floricultura y Jardinería (Facultad de Agronomía UBA). Heredó de su madre el amor por las plantas y la naturaleza, y de su padre, el interés por la arquitectura. Luego de estudiar, se inició en el diseño de jardines, realizando también el mantenimiento de los espacios que diseñaba, lo cual acrecentó su experiencia como jardinera hasta afianzarla en su propio jardín. Hace más de treinta años que se dedica con pasión a la jardinería y el paisajismo.

Rosas

A través de estas páginas Clara Billoch cuenta una breve historia de las rosas a lo largo de los siglos, muestra jardines del mundo donde ellas son las protagonistas y se adentra en cuestiones prácticas sobre su cultivo: compra, herramientas necesarias, plantación, poda, riego, prácticas de mantenimiento, problemas comunes y propagación. Dedicó un capítulo a las distintas variedades de rosas y cómo combinarlas con otras plantas. Finalmente se adentra en el armado de ramos. En síntesis, Clara invita a los lectores a compartir con gran pasión, un recorrido por la vida de las rosas, con consejos sobre cómo plantarlas, podarlas y cuidarlas a lo largo del año para obtener las mejores floraciones que nos puedan regalar.

Fotografía: Ángela Copello



Rosas | Clara Billoch | 21 x 28 cm - 248 páginas | ISBN 978-987-815-167-0

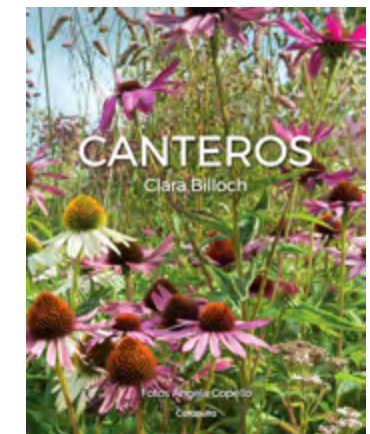


Canteros

Los jardines son una obra de arte natural, donde la Madre Naturaleza se encuentra con el artista y el jardín es el lienzo sobre el que se pinta. Este libro busca enseñar, de forma didáctica y sencilla, los pasos necesarios para diseñar, plantar y mantener un cantero. Las maravillosas imágenes que ilustran estas páginas reflejan el arte y la creatividad de su autora, Clara Billoch. Quien vuelca su experiencia en este libro, dedicado a uno de los temas que más la apasionan.

Fotografía: Ángela Copello

Canteros | Clara Billoch | 22 x 28 cm - 248 páginas | ISBN: 978-987-637-830-7

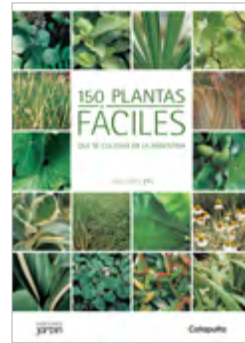


Manuales jardín | Lucía Cané

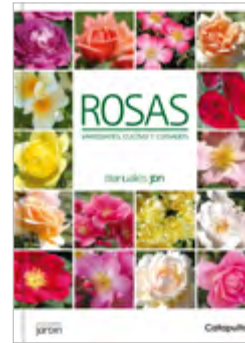
Una amplia colección de manuales donde encontrarás todos los consejos necesarios para tu jardín.



Cactus y suculentas
176 páginas
ISBN: 978-987-46106-0-7



150 plantas fáciles
192 páginas
ISBN: 978-987-4499-21-9



Rosas
164 páginas
ISBN: 978-987-4499-00-4



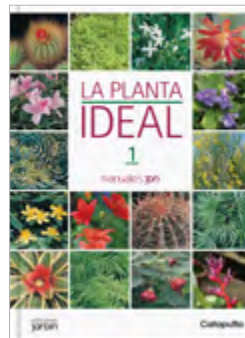
Todo sobre césped
128 páginas
ISBN: 978-987-44992-0-2



160 cultivos de la huerta
300 páginas
ISBN: 978-987-46106-9-0



Plantas de interior
132 páginas
ISBN: 978-987-44992-3-3



La planta ideal 1
176 páginas
ISBN: 978-987-46106-8-3



La planta ideal 2
180 páginas
ISBN: 978-987-44990-1-1



Plantas aromáticas
126 páginas
ISBN: 978-987-44992-6-4

Manuales jardín | Lucía Cané | 17 x 25 cm



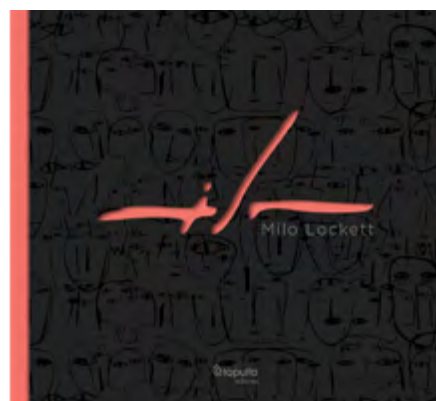
ARTE fotografía y ficción



Diego Ortiz Mugica Fotografías en blanco y negro y gris

Una colección única de la obra del prestigioso fotógrafo argentino Diego Ortiz Mugica. Con presentación en caja, incluye un libro y 16 láminas de excelente calidad, listas para enmarcar.

Diego Ortiz Mugica | Diego Ortiz Mugica |
26 x 33 cm - 20 páginas y 16 láminas | ISBN: 978-987-637-504-7



Milo Lockett

Más de 200 páginas que compilan lo mejor del artista plástico Milo Lockett, cuya obra circula no solo en ferias y museos, sino también en las calles, escuelas rurales, hospitales y en una variedad de objetos de uso cotidiano. Este libro invita al lector a contemplar la obra del artista y a sumergirse en su mundo creativo.

Milo Lockett | Milo Lockett | 30 x 27 cm - 208 páginas |
ISBN: 978-987-637-390-6 | Textos en español e inglés



Arte en plata | Marcelo Toledo

Es un libro que relata la historia de la plata en América desde la llegada de los españoles y el auge de la ciudad de Potosí hasta la actualidad. Para ello hace un recorrido sobre el fabuloso trabajo del joven orfebre Marcelo Toledo, los exclusivos diseños de cada una de sus piezas y su figura como representante destacado del arte de la orfebrería contemporánea.

Edición bilingüe, español e inglés. Fotografías: Marcelo Setton

Arte en plata | Marcelo Toledo | 30 x 24 cm - 208 páginas |
ISBN: 978-987-637-209-1 | Textos en español e inglés

Retratos | Pablo Bernasconi

Los retratos de Pablo Bernasconi son una mezcla de arte y poesía, una invitación a soñar, pensar o emocionarse hecha con dibujos, objetos, pinceladas y palabras que el artista siembra en sus trabajos.

Artista plástico, poeta, amante de la ciencia tanto como de la filosofía, la obra de Pablo Bernasconi se nutre de muchas vertientes y tiene tantas capas como una cebolla: destrezas visuales, citas literarias, coyunturas morfológicas, hallazgos físicos, rasgos poéticos y texturas cromáticas. Las noventa obras elegidas para integrar este volumen son apenas la mitad de las que ha producido en los últimos veinte años para medios como The New York Times, The Wall Street Journal, Daily Telegraph y The Times, entre otros.

Retratos | Pablo Bernasconi | 23 x 28 cm - 208 páginas | ISBN: 978-987-637-894-9



Invierno - Verano Un recorrido fotográfico por el mundo |

LA NACION - Revista Lugares

Te invitamos a viajar a través de estos libros a lugares insólitos, a sitios inhóspitos, a destinos exóticos o lejanos, pero también a pequeños pueblos cercanos, o incluso ¿por qué no? a viajar en la propia ciudad, ese espacio habitado y conocido.

Viajar en invierno, esa estación de días cortos y noches eternas, de abrigo y de abrazos, de nieve y silencios es, además, disfrutar de un escenario hermoso para, de la mano de un libro como este, animarse a un profundo viaje hacia el interior de uno mismo.

Viajar es transformador, pero el verano, esa estación en que los días son interminables y bailan y cantan junto a las noches, y las risas y el agua y las frutas y las olores todo lo invaden es, además, disfrutar de un escenario que nos conecta con los demás, en el que los recuerdos quedan grabados, como las fotografías de este libro, en la aventura de un amor intenso.

Invierno - Verano | La Nación - Revista Lugares | 17 x 23 cm - 192 páginas |
Invierno ISBN: 978-987-637-914-4 - Verano ISBN: 978-987-637-913-7



¿Qué tiene Leo en la cabeza? | Fernando de Vedia

La historia del pase futbolístico de todos los tiempos. ¿Ficción o realidad? La trama de una obsesión, atravesada por emociones y circunstancias inesperadas, que llevará a esta novela a un final sorprendente.

Fernando de Vedia, escritor, con más de cien libros publicados de diversos géneros literarios y para diferentes edades, incursiona por primera vez en la ficción para adultos, y lo hace de la mano de Messi, el mejor futbolista de todos los tiempos, a quien admira desde siempre y le rinde homenaje en una novela atrapante.

¿Qué tiene Leo en la cabeza? | Fernando de Vedia |
16 x 23 cm - 218 páginas | ISBN: 978-987-815-211-0





ARGENTINA · Colombia 260 (B1603) Villa Martelli
Provincia de Buenos Aires
Tel. +54 11 4709-0046 / 4709-0045 / 4709-0052
ventas@catapulta.net
info@catapulta.net



catapulta.net