



CATÁLOGO 2026

Gastronomía




MILANESAS · Christian Petersen

Christian Petersen



Cotopaxa

Tapa dura · 216 páginas · 21 × 27 cm

ISBN 978-987-815-338-4

Christian Petersen nos revela por qué los argentinos somos los maestros en hacer las mejores milanesas del mundo. La milanesa es un símbolo de nuestra cultura, de nuestra idiosincrasia, de nuestros recuerdos. Es un reflejo del campo argentino, detrás de cada milanesa hay mucho esfuerzo y el compromiso de familias que todos los días trabajan para lograr los mejores productos agropecuarios, carne, trigo, huevos, limones. **La mejor es la que se hace en tu casa, esa es la única verdad. Sin intención de cambiar ninguna tradición, las páginas de este libro ofrecen las recetas favoritas de Christian Petersen, desde las tradicionales de nalga o peceto, los cortes modernos, y otras carnes y vegetales.** Anímate a mejorar la técnica de las milanesas que van a quedar en el recuerdo de todos aquellos que tengan el placer de probarlas.



Christian Petersen heredó de su madre y abuela el amor por la gastronomía. Estudió cocina en Argentina y completó su formación en el *Ritz* de París, en *Le Cordon Bleu*, Francia y la *California Culinary Academy*, Estados Unidos. Tiene diversos emprendimientos gastronómicos y agropecuarios. Ha sido cocinero de diversas personalidades del mundo. Trabaja en televisión desde hace 25 años en programas de cocina y tiene varios libros publicados.


PICADA

Tapa blanda · 148 páginas · 22 × 17 cm


Quesos · Mauricio Couly y Rodolfo Reich

ISBN 978-987-815-405-3

El universo quesero es inabarcable. MAURICIO COULY y RODOLFO REICH presentan una cuidada selección y revelan cómo se elaboran, conservan, eligen y disfrutan algunos de los quesos más reconocidos en la Argentina y el mundo. La picada es el arte de comer con la mano, entre un sinfín de opciones extendidas sobre la mesa. En estas páginas, hay picada para todos los gustos.


Charcutería · César Sagario y Rodolfo Reich

ISBN 978-987-815-404-6

Charcutería es la palabra que engloba una diversidad de productos muy distintos entre sí, con un mismo eje transversal: la carne y su conservación. CÉSAR SAGARIO y RODOLFO REICH nos cuentan el trabajo de ciencia y artesanía que hay detrás de cada uno de ellos. Cómo elegirlos, conservarlos y disfrutarlos dentro su escenario ideal: la picada.

Suprema Maryland

Para 2

Esta milanesa de pollo es especial, viene acompañada por distintas guarniciones y es la reina del bodegón paraguayo. Pechugas jajiras, banana frita, papa frita, salsa blanca con choclo, pancaita y morrones; un pasaporte al disfrute que hoy es emblemático de la gastronomía argentina.

INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
2 pechugas de pollo con hueso	Para la salsa de choclo: en una sartén saltear la cebolla picada y el choclo en grano. Reservar.
Para la salsa Monja: derretir la mantequilla en una sifla. Incorporar la harina tamizada y revolver hasta formar un roux. Agregar la leche con la ayuda de un batidor para que no se formen granos. Condimentar con sal, pimienta y mostaza molida y continuar revolviendo hasta que la mantequilla espese una vez que rompa el hervor.	
Unir la salsa blanca con el sofrito de cebolla y choclo. Reservar.	
Rebozar las bananas no muy maduras primero por harina, luego pasar por huevo y, por último, por el pan rallado.	
Freír las supremas en aceite caliente, dorar la pancaita en una sartén y, por último, freír las bananas unos minutos antes de llevar el plato a la mesa.	
Servir la suprema cocida, la salsa de choclo, la banana frita, la pancaita y decorar con unas tiras de mostaza al horno.	
HISTORIA	Se cree que este plato deriva del chicken Maryland, un pollo frito popular en Estados Unidos con salsa balsámico-miel y con plátano sin rebozar. Otra historia cuenta que es una creación del cocinero francés Auguste Escoffier.



Damián Betular



PASTELERÍA VOL. 1 · Damián Betular

Tapa dura · 176 páginas · 18 × 23 cm | ISBN 978-987-637-992-2



El pastelero estrella de la Argentina, Damián Betular, 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.

Fotografía: Eduardo Torres



PASTELERÍA VOL. 2 · Damián Betular

Tapa dura · 212 páginas · 18 × 23 cm | ISBN 978-987-815-150-2

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, pâtre à choux y muchas otras preparaciones que, definitivamente, conforman una de las experiencias gastronómicas más trendy de los últimos tiempos.

Fotografía: Eduardo Torres

 **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*.



Donato De Santis



PURA COCINA ITALIANA · Donato De Santis

300 páginas · 23 × 27 cm

T Dura ISBN 978-987-637-431-6 | T Blanda ISBN 978-987-637-357-9

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.



PURA PASTA · Donato De Santis

Tapa dura · 248 páginas · 20 × 26 cm | ISBN 978-987-637-503-0

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, llenas 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.



PURO DOLCE · Donato De Santis

Tapa dura · 256 páginas · 20 × 26 cm | ISBN 978-987-637-759-1

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.

 **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*.



Pía Fendrik



PÍA FENDRIK Recetas simples, placeres compartidos

Tapa blanda · 224 páginas · 18 x 25 cm | ISBN 978-987-637-405-7

En este 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



CAMPO Cocina y encuentro · Pía Fendrik · Ángela Copello

Tapa dura · 304 páginas · 18 x 25 cm | ISBN 978-987-815-238-7

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.



PÍA FENDRIK Jugos, licuados y smoothies

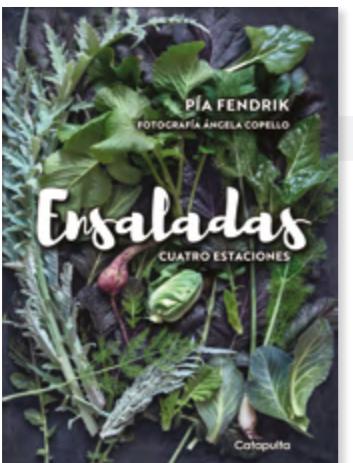
Tapa blanda · 208 páginas · 18 x 25 cm | ISBN 978-987-637-519-1

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 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 mas de 15 libros publicados. Todos son fáciles, prácticos y con ingredientes de todos los días para que los lectores puedan disfrutar de la cocina.



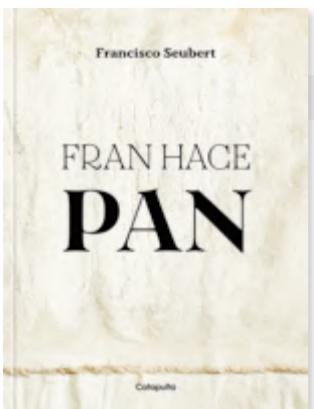
ENSALADAS Cuatro Estaciones · Pía Fendrik

Tapa dura · 296 páginas · 19 x 26 cm | ISBN 978-987-637-653-2

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.

Fotografía: Ángela Copello





FRAN HACE PAN · Francisco Seubert

Tapa blanda · 256 páginas · 17 x 23 cm | ISBN 978-987-815-060-4

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.

Francisco Seubert es un joven panadero y pastelero argentino que hace unos años lideró la revalorización del producto local y en especial de la clásica medialuna argentina. Es el creador de Atelier Fuerza, panadería que cuenta con ocho locales en Buenos Aires.



KUSINERA FILIPINA · Christina Sunae

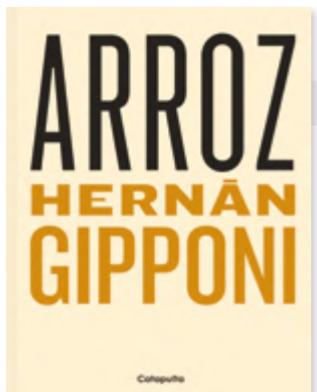
Tapa dura · 304 páginas · 21 x 27 cm

ISBN 978-987-637-874-1

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.**

Fotografía Eduardo Torres.

Christina Sunae es una chef nacida en Estados Unidos radicada en Argentina. Ella con sangre coreana, dijo sus primeras palabras en Japón y pasó su infancia en Filipinas con su familia Filipina. En Buenos Aires tiene su propio restaurante ApuNena - Tapas Asiáticas donde combina todos sus conocimientos de la gastronomía.



ARROZ · Hernán Gipponi

Tapa dura · 256 páginas · 21 x 27 cm | ISBN 978-987-637-723-2

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.**

Hernán Gipponi trabajó en Alicante y Valencia. Fue secretario de ACELGA (Asociación de Cocineros y Empresarios Ligados a la Gastronomía Argentina), socio fundador de GAJO (Gastronomía Joven), y uno de los representantes más destacados de la Nueva Cocina Argentina. Hoy se encuentra en España, más precisamente en Sopuerta, Vizcaya, donde preside el restaurante Batiz Casa Roble.



COCINEMOS JUNTOS · Maru Botana

Tapa blanda · 240 páginas · 19 x 25 cm | ISBN 978-987-637-869-7

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.

Maru Botana además de cocinera y pastelera es licenciada en Administración de empresas. Su pasión por la cocina empezó de pequeña gracias a su madre y a su abuela que le enseñaron el oficio. Las primeras tortas por encargo las empezó hacer a los 12 años. Se define como acumuladora de recetas. Trabajó como ayudante de pastelería en los grandes restaurantes del mundo. Fue Francis Mallmann quien la apoyó y la impulsó para abrir sus propias pastelerías. Trabajó y trabaja en innumerables programas de televisión gastronómicos.



CIELO e INFIERNO DE LA PASTELERÍA

· Joaquín Grimaldi

Tapa dura · 248 páginas · 20 x 28 cm | ISBN 978-987-637-652-5

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

Joaquín Grimaldi es un jefe pastelero de alta jerarquía, acostumbrado al rigor y exigencia de los hoteles 5 estrellas. Transgresor. Disruptivo. Amante de dulces provocaciones golosas y creador de recetas audaces de elevado perfil gastronómico.



COCINA CON ONDA · Jessica Lekerman

Tapa dura · 208 páginas · 19 x 26 cm | ISBN 978-987-637-633-4

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!**

Jessica Lekerman es abogada, montó su propio estudio y tuvo mucho éxito, cocinó toda la vida y ese era su hobby. Estudió cocina en Argentina y en Nueva York en *Natural Gourmet Institute School* y de apoco su hobby fue ganando lugar hasta convertirse en su profesión, enseñó gastronomía, tuvo su empresa de catering y finalmente montó su cadena de restaurant *Möoi*.



MANUAL DE COCINA ILUSTRADO

· Victoria Rey · Sol de Angelis

Tapa dura · 208 páginas · 16 x 22 cm · ISBN 978-987-637-972-4

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.** Es para tenerlo cerca de las cucharas y sartenes y lejos de la biblioteca.



BANDA Cocina de mujeres

Formato caja, 5 cuadernillos

Tapa blanda · 160 páginas · 21 x 25 cm · ISBN 978-987-815-149-6

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.

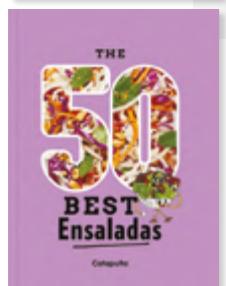


THE 50 BEST · Los editores de Catapulta

Tapa dura · 132 páginas · 13 x 19 cm

Sándwiches ISBN 978-987-637-930-4

Ensaladas ISBN 978-987-637-867-3



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.**

Catapulta junior

Libros de gastronomía de grandes chefs en formato caja, con accesorios para todas las edades.



Booktrailer



Cookies · Damián Betular

ISBN 978-987-815-271-4 · Caja 24,5x22 cm · Libro 15x21 cm · 64 páginas

En estas páginas, Damián Betular te cuenta todos los secretos para que consigas hacer las cookies más sabrosas. Vas a encontrar la historia de la pastelería, juegos divertidísimos y muchos tips fundamentales a la hora de hacer las recetas.

Incluye: 1 delantal y 3 pines.



Novedad



Pizzas · Donato de Santis

ISBN 978-987-815-406-0 · Caja 24,5x22 cm · Libro 15x21 cm · 64 páginas

¡Cocinar pizza es tan simple como divertido! Con este libro podés aprender a hacer una pizza sencilla y rápida, o podés convertirte en un verdadero pizzaiolo trabajando la masa como lo hace Donato De Santis. **Incluye:** 1 tijera especial para cortar tu pizza y 1 manopla de cocina.



Novedad



Viandas · Narda Lepes

ISBN 978-987-815-438-1 · Caja 24,5x22 cm · Libro 15x21 cm · 64 páginas

Ideas y recetas para preparar la vianda de todos los días + lonchera térmica para llevar. Además, en el interior de la caja tenés un juego para el que solo necesitas un dado. ¡Comer tiene que ser placentero y también puede ser divertido!

Incluye: 1 lonchera térmica.

Restaurantes



MAYTA · Jaime Pesaque

Tapa dura · 247 páginas · 20 x 27 cm

Español ISBN 978-987-815-346-9 | Inglés ISBN 978-987-815-353-7

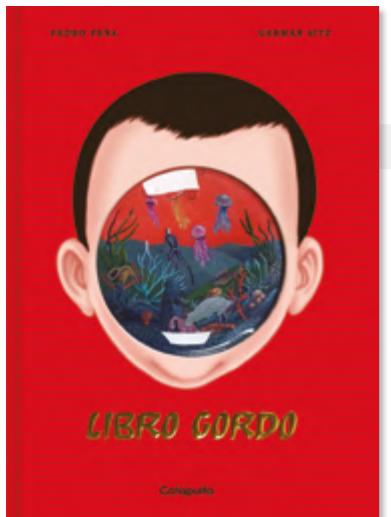
Mayta es el libro de uno de los restaurantes más destacados de Lima, a cargo del chef peruano Jaime Pesaque. Comer en **Mayta** es una experiencia única que se divide en once momentos (cada uno de ellos representa alguna de las zonas e ingredientes más relevantes del Perú: el mar, los Andes, la selva). En 2024 **Mayta** se ubicó en el puesto 41 de la lista mundial del ranking de restaurantes “50 Best” que agrupa a los mejores del mundo y este libro de fabulosas fotografías y extensas recetas da cuenta de esta vivencia gastronómica única.

La edición se encuentra disponible en inglés y castellano.



Jaime Pesaque, reconocido chef peruano. Nacido en Lima, su pasión por la gastronomía comenzó a temprana edad, impulsado por el apoyo familiar. A los 15 años ya tomaba cursos de cocina y, al terminar la escuela, se mudó a España e Italia para ampliar sus conocimientos. Al regresar a Perú, viajó extensamente por el país en busca de inspiración en la cocina local. Trabajó en diversos restaurantes hasta que en 2008 fundó su propio establecimiento, **Mayta**.





LIBRO GORDO

Tapa dura · 240 páginas · 19 x 25 cm

ISBN 978-987-815-251-6

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.



Booktrailer



LA MAR CEBICHERÍA

Gastón Acurio

Tapa dura, desplegable · 248 páginas · 20 x 27 cm

Español ISBN 978-987-815-278-3 | Inglés ISBN 978-987-815-295-0

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 cebiche 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.



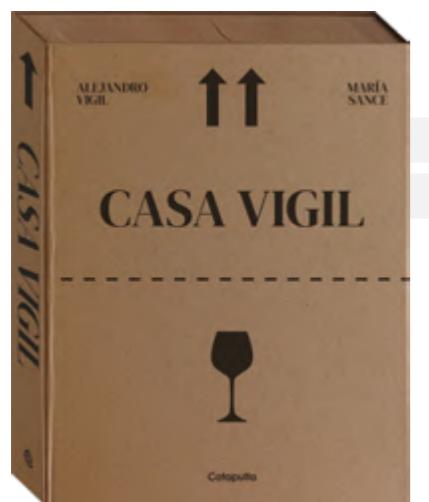
Booktrailer



Pedro y Germán son dos chefs millennials conocidos por su enfoque innovador en la gastronomía actual. Pedro, originario de Bogotá, se mudó a Argentina hace varios años para estudiar cocina. Germán es argentino, oriundo de La Pampa. Se conocieron hace más de una década mientras trabajaban en Tipula, el restaurante de Hernán Gipponi, donde rápidamente forjaron una amistad y, posteriormente, una sociedad. En su dinámica, Pedro es la mente creativa, responsable de conceptualizar proyectos, platos e ideas. Germán, por su parte, se encarga de materializar esas visiones, gestionando los aspectos financieros, las operaciones de cocina y el personal.



Gastón Acurio, un chef y empresario peruano reconocido por su papel en la difusión de la gastronomía peruana a nivel mundial. Ha escrito varios libros de cocina y ha participado en numerosos programas de televisión. Estudió en Le Cordon Bleu de París, donde conoció a su esposa y socia, Astrid Gutsche. Juntos fundaron el aclamado restaurante Astrid & Gastón en Lima. A lo largo de su carrera, ha establecido varias marcas de restaurantes exitosas como La Mar, Tanta, Panchita y Chicha, con sucursales en importantes ciudades alrededor del mundo.



CASA VIGIL · Alejandro Vigil · María Sance

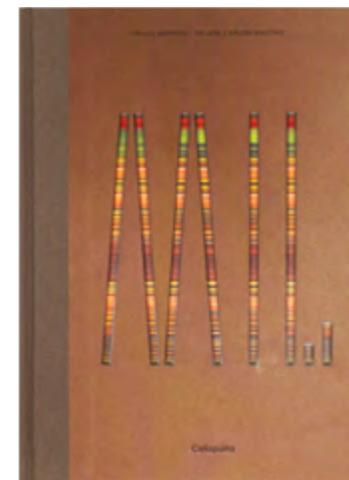
Formato caja · Tapa dura · 264 páginas · 21 x 27 cm

ISBN 978-987-815-208-0

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.



Alejandro Vigil es un destacado enólogo argentino y creador de Casa Vigil junto a su mujer docente e investigadora María Sance. Es también Director de Enología de Bodega Catena Zapata y una de las figuras más influyentes en el mundo del vino. Es ampliamente reconocido por sus logros como enólogo principal en Catena Zapata y por ser cofundador de la marca de vinos El Enemigo. Su proyecto personal, Casa Vigil, comenzó en el quincho de su casa familiar en Mendoza y ha evolucionado hasta incluir una bodega y un restaurante con una Estrella Michelin.



MIL · Virgilio Martínez · Pía León · Malena Martínez

Tapa dura · 324 páginas · 21 x 29 cm

ISBN 978-987-637-941-0

Este libro invita a un **viaje culinario y cultural** para profundizar el vínculo con lo que comemos y descubrir que un plato es una compleja relación con el entorno. Mil centro, el restaurante de Virgilio Martínez, Pía León y Malena Martínez en Cusco, Perú, es también sede de Mater Iniciativa. Este proyecto, liderado por Virgilio y Malena, junto a científicos, cocineros, artesanos y comunidades originarias, busca **dar valor a la relación entre alimentos, cultura, productores y naturaleza**.



LA CABRERA Casa de carnes · Gastón Riveira

Tapa blanda · 240 páginas · 23 x 30 cm

ISBN 978-987-637-632-7

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.



TEGUI · Germán Martitegui

Tapa dura · 480 páginas · 23 x 28 cm

ISBN 978-987-637-592-4

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.

Textos en español e inglés.



MIRAZUR · Mauro Colagreco

Tapa dura · 372 páginas · 24 x 29 cm

ISBN 978-987-637-619-8



Booktrailer

MIRAZUR REDUX

Tapa dura · 304 páginas · 19 x 24 cm | ISBN 978-987-637-833-8

La cocina de Mirazur, nacida de tradiciones culinarias francesas e italianas, fusiona el mar, la montaña y sus jardines. Ubicado en la Costa Azul, el restaurante de Mauro Colagreco se erige como un referente gastronómico. Su carta diaria se adapta a los mejores productos locales, reflejando la historia de sus creadores. Destacado con tres estrellas Michelin, Mirazur ocupó el primer lugar en la lista World's 50 Best Restaurants.

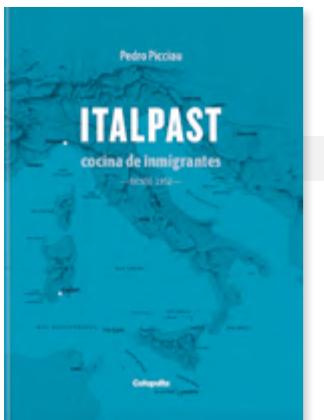


PENSAR RESTAURANTES Y COCINAR · Juan Gaffuri

Tapa dura · 264 páginas · 26 x 27 cm | ISBN 978-987-815-076-5

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.



ITALPAST - Cocina de inmigrantes

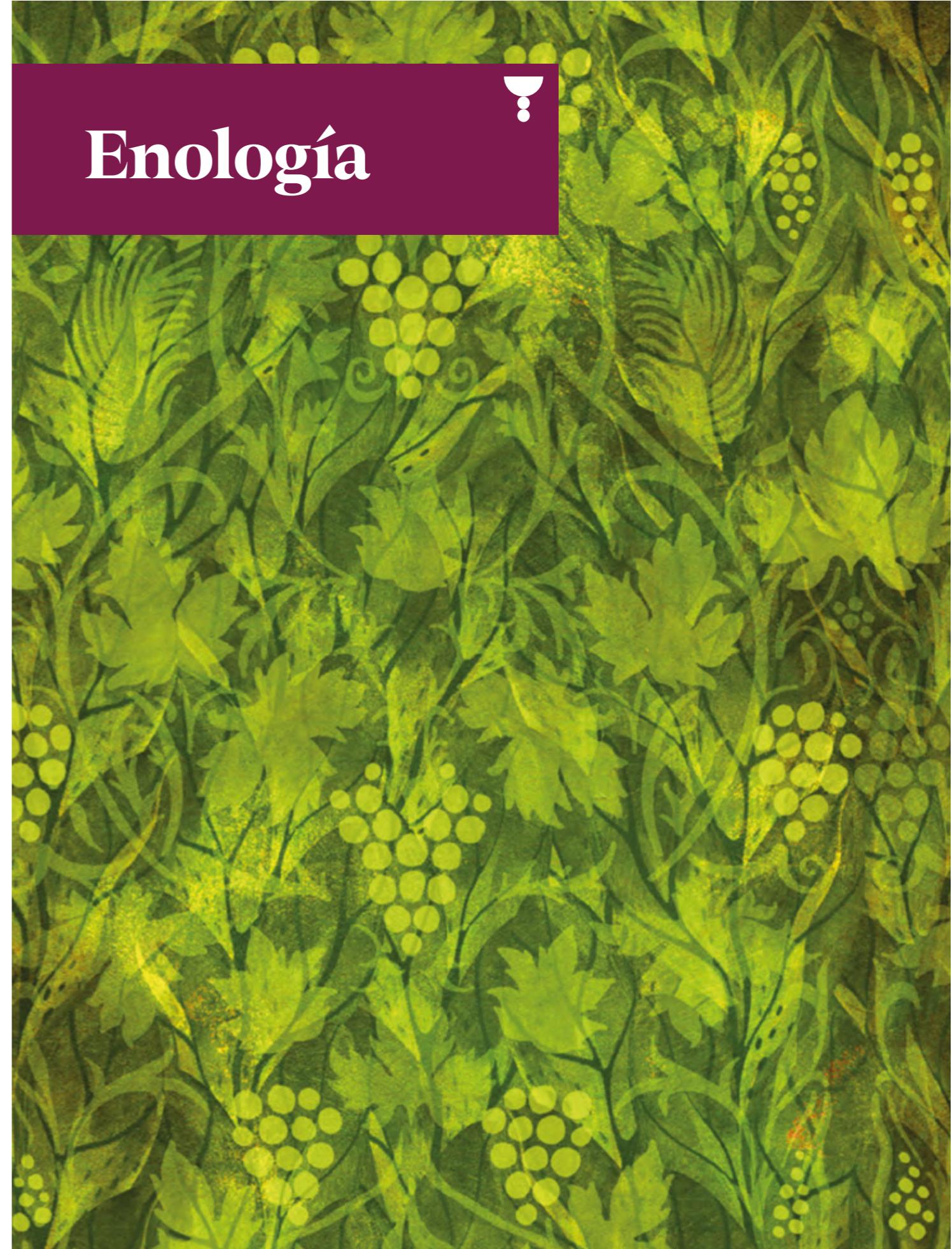
· Pedro Picciau

Tapa dura · 172 páginas · 19 x 25 cm | ISBN 978-987-637-787-4



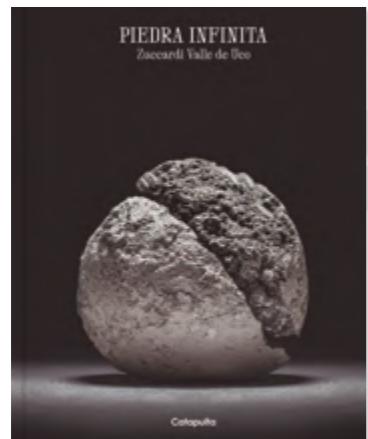
Booktrailer

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 y *Italpast* son los protagonistas de estas páginas que nacen en Cerdeña y maduran en el célebre restaurante de Campania. Incluye textos de Arnaldo Gometz y Donato De Santis.



Enología





PIEDRA INFINITA Zuccardi Valle de Uco

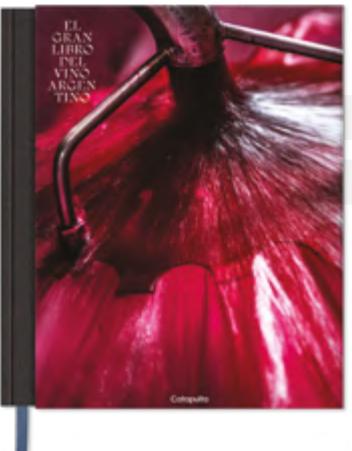
· Julia Zuccardi

Tapa dura · 248 páginas · 25 x 30 cm

Español ISBN 978-987-815-279-0 | Inglés ISBN 978-987-815-296-7

A través de cada una de las páginas del libro la familia Zuccardi, hacedores de Piedra Infinita, invitan al lector a que tenga la posibilidad de vivir o revivir la experiencia única de recorrer esta fabulosa bodega mendocina. Allí, entre la imponencia del paisaje, el silencio de su planta de elaboración, el bullicio y la hermosura de su restaurante y su jardín de cordillera, el lector podrá degustar, si no es con la boca con el sentido de la vista y la imaginación, la calidad de los textos y las imponentes fotografías, la vivencia de estar en un lugar mágico al pie de la cordillera de los Andes. Un lugar que vale la pena conocer y por el que dan ganas de levantar una copa para brindar.

Nominada durante tres años consecutivos como la mejor bodega del mundo.



EL GRAN LIBRO DEL VINO ARGENTINO

· Los editores de Catapulta

Formato estuche · Tapa blanda · 428 páginas · 24 x 32 cm

ISBN 978-987-815-107-6

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.



BRESSIA Casa de Vinos · Walter Bressia

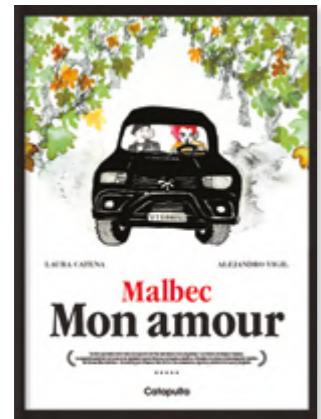
Tapa dura · 20 x 28 cm

PRÓXIMAMENTE

Este libro es una celebración del vino como lenguaje, como legado y como puente entre generaciones. Walter Bressia fundó una pequeña bodega familiar en Agrelo, Mendoza, y nos comparte la historia íntima de una vida dedicada a escuchar la tierra, interpretar la uva y honrar la magia del vino, junto a su familia.

Walter Bressia a principios de 2003, junto a su esposa e hijos, inició un proyecto familiar bajo el concepto de "vinos de familia" en Mendoza. Este emprendimiento es el resultado de su vasta experiencia y trayectoria como enólogo en el mercado nacional e internacional. Se trata de una Bodega familiar que tiene como objetivo principal la venta personalizada y limitada de partidas de vinos, espumantes y grappas de la más alta calidad.





MALBEC MON AMOUR · Laura Catena - Alejandro Vigil

Tapa dura · 200 páginas · 20 x 28 cm | ISBN 978-987-637-912-0

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.



ORO EN LOS VIÑEDOS · Laura Catena

Tapa dura · 184 páginas · 17 x 22 cm | ISBN 978-987-637-624-2

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.

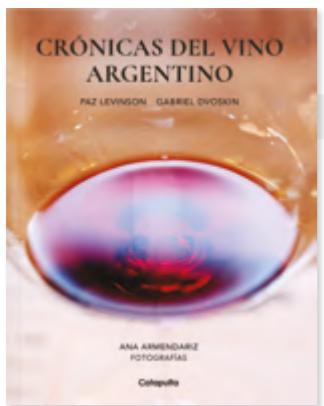
Un buen libro más un buen vino hacen un gran regalo.



BOX ORO EN LOS VIÑEDOS

Incluye un libro tapa dura y una botella de vino | 18 x 33,5 x 10 cm

ISBN 978-987-637-939-7



CRÓNICAS DEL VINO ARGENTINO

· Paz Levinson · Gabriel Dvoskin

Tapa blanda · 232 páginas · 20 x 26 cm | ISBN 978-987-815-183-0

Paz Levinson, Gabriel Dvoskin y Ana Armendariz se embarcaron en un viaje para explorar el nuevo panorama vitivinícola argentino. Su objetivo fue comprender a fondo la industria, las ideas de sus representantes y el proceso de elaboración del vino, visitando viñedos y charlando con los productores. Descubrieron el valor del terreno, la altura y la vida en zonas extremas. Este libro invita a los lectores a unirse a este recorrido, experimentando los aromas y sabores de los vinos a través de textos y fotografías.

Fotografías: Ana Armendariz





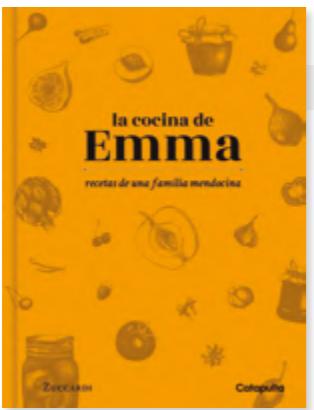
OLIVA · Miguel Zuccardi

Tapa dura · 264 páginas · 21 x 27 cm | ISBN 978-987-637-776-8

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.



Booktrailer



LA COCINA DE EMMA · Julia Zuccardi

Tapa dura · 140 páginas · 19 x 25 cm | ISBN 978-987-637-851-2

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.



Booktrailer



LAS EMPANADAS DE LA CHACHA

· María del Carmen Vicario · Julia Zuccardi

Tapa dura · 152 páginas · 16 x 22 cm

Español ISBN 978-987-637-984-7 | Inglés ISBN 978-987-637-985-4

María del Carmen Vicario, conocida como "La Chacha", es un pilar en Casa del Visitante desde hace más de quince años. Ella es el alma de las empanadas del restaurante, donde, junto a los hornos de barro, encontró su lugar. Aprendió a hacerlas a los siete años, asistiendo a su madre. **Su destreza manual y la memoria de cada pliegue de masa han convertido las empanadas de Casa del Visitante en una marca registrada de Mendoza**, un orgullo para Julia Zuccardi.



Booktrailer



RECETAS ARGENTINAS DE MI COCINA

· Gastón Riveira

Tapa dura · 256 páginas · 19 x 24 cm | ISBN 978-987-637-864-2

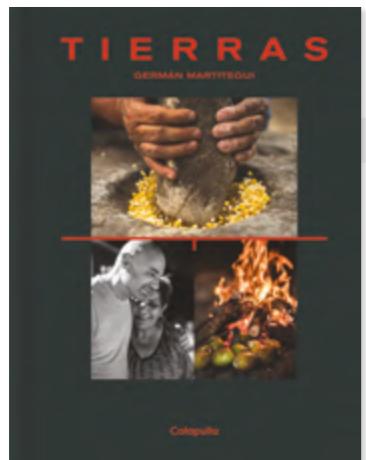
La gastronomía argentina es el resultado de la fusión de la comida criolla, propia de la época colonial, la nativa, legado de los pueblos originarios, y el aporte sustancial de las grandes corrientes migratorias europeas, principalmente española e italiana. Tanta diversidad de elementos a lo largo del 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.**

Textos en español e inglés.



Booktrailer





TIERRAS · Germán Martitegui

Tapa dura · 288 páginas · 20 x 27 cm | ISBN 978-987-815-189-2

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



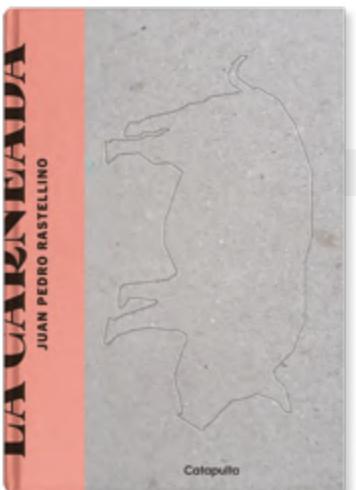
ARGENTINA EL GRAN LIBRO

Los editores de Catapulta y Revista Lugares

Tapa dura · 208 páginas · 27 x 37 cm | ISBN 978-987-637-760-7

Un 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.

Textos en español e inglés.



LA CARNEADA · Juan Pablo Rastellino

Tapa dura · 240 páginas · 20 x 27 cm | ISBN 978-987-637-740-9

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



Booktrailer



150 AÑOS DE LA ARGENTINA · La Nación

Tapa dura · 368 páginas · 25 x 30 cm | ISBN 978-987-637-924-3

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 NACIÓN. Todas las fotografías que ilustran este libro pertenecen al archivo fotográfico de LA NACIÓN. Con textos de: Joaquín Morales Solá, Carlos Pagni, Jorge Fernández Díaz, Fernán Saguier, José Del Rio, Gail Scriven, José Claudio Escribano, Luciana Vázquez, Nora Bär, Hugo Alconada Mon, Inés Capdevila, Diego Cabot, entre otros.



Booktrailer



CARNICEROS DE OFICIO · Eduardo Torres · Pablo Torres

Tapa dura · 304 páginas · 23 x 28 cm | ISBN 978-987-637-650-1

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. Reúne quince carnicerías de Buenos Aires, ofreciendo un reencuentro con los oficios manuales y la cultura popular. La obra destaca la profunda influencia de la carne en la historia política, económica, social y cultural de Argentina. Cada relato combina un corte, una receta, un cocinero y un carnicero, creando una ecuación única que captura la esencia de este oficio.

Participan con sus platos: Mauro Colagreco, Francis Mallmann, Germán Martitegui, Dolli 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.



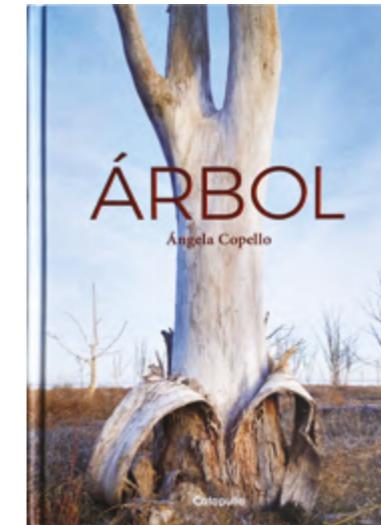
VIÑEDO ÚNICO · Ariel Mlynarzewicz

Tapa dura · 160 páginas · 25 x 29 cm | ISBN 978-987-637-596-2

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.

Jardinería



ÁRBOL · Ángela Copello

Tapa dura · 336 páginas · 31 x 22 cm

ISBN 978-987-815-378-0

Ángela Copello nos invita a descubrir, a través de una **propuesta fotográfica**, las particularidades de **árboles nativos y exóticos de nuestra región**. Este libro es una oda al árbol y al papel fundamental que juega en nuestro universo. Sobre sus hojas reposa no solo la vida del individuo al que pertenecen, sino la vida en la Tierra. Mediante una selección de más de cien especies de los miles que existen en nuestro planeta, este libro busca ofrecer una mirada representativa de la diversidad arbórea que nos rodea.

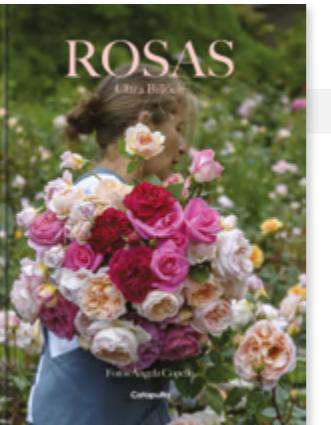


Ángela Copello es fotógrafa y paisajista argentina con una destacada trayectoria profesional desde 1990. Ángela ha expuesto su obra en diversas muestras colectivas e individuales, tanto a nivel nacional como internacional, en espacios reconocidos como el Centro Cultural Recoleta, Centro Cultural Borges, Palais de Glace y el Museo de Bellas Artes de Tandil. Ha sido seleccionada dos veces para el Salón Nacional y formó parte del primer grupo de Proyecto Imaginario, además de participar en Baphoto 2017 y 2019. En 2017, publicó su primer fotolibro de autor, "IMPERMANENCIAS – Costanera Norte", con el apoyo de Mecenazgo de la ciudad de Buenos Aires. Sus fotografías han formado parte de varios libros gastronómicos y de paisajismo de Clara Billoch y Pía Fendrik, publicados por la editorial Catapulta.



ANCHICO BLANCO

Clara Billoch

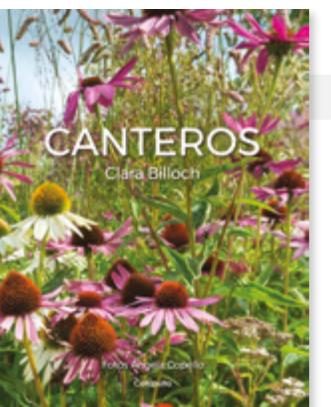


ROSAS · Clara Billoch

Tapa dura · 248 páginas · 21 x 28 cm | ISBN 978-987-815-167-0

En este libro, Clara Billoch relata la historia de las rosas a través de los siglos y exhibe jardines notables. También ofrece una guía práctica sobre su cultivo, incluyendo compra, herramientas, plantación, poda, riego, mantenimiento, resolución de problemas y propagación. Dedica un capítulo a las variedades de rosas y cómo combinarlas con otras plantas. Finalmente, enseña a armar ramos. En síntesis, Clara Billoch comparte su pasión por las rosas, brindando consejos para plantarlas, podarlas y cuidarlas durante todo el año, asegurando las mejores floraciones.

Fotografía: Ángela Copello

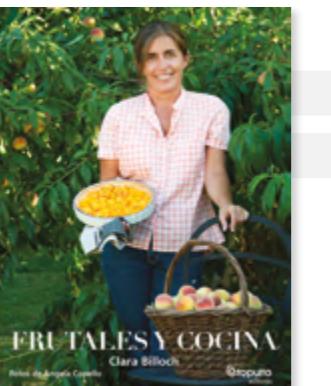


CANTEROS · Clara Billoch

Tapa blanda · 248 páginas · 22 x 28 cm | ISBN 978-987-637-830-7

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



FRUTALES Y COCINA · Clara Billoch

328 páginas · 19 x 24 cm

T Dura ISBN 978-987-637-389-0 | T Blanda ISBN 978-987-637-356-2

¿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.

 **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 jardinería hasta afianzarla en su propio jardín. Hace más de treinta años que se dedica con pasión a la jardinería y el paisajismo.



HUERTA Y COCINA · Clara Billoch

332 páginas · 19 x 24 cm

T Dura ISBN 978-987-637-384-5 | T Blanda ISBN 978-987-637-268-8

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.**

Fotografía: Ángela Copello.



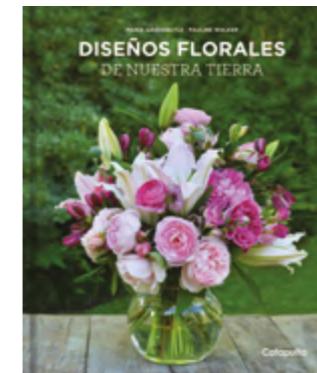
UN AÑO EN EL JARDÍN · Clara Billoch

272 páginas · 21 x 24 cm

T Dura ISBN 978-987-637-508-5 | T Blanda ISBN 978-987-637-484-2

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.



DISEÑOS FLORALES DE NUESTRA TIERRA

· María Gassiebalye y Pauline Walker

Tapa dura · 272 páginas · 20 x 25 cm | ISBN 978-987-637-675-4

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.



AVES PLANTAS MARIPOSAS

Cómo atraer visitantes a nuestro jardín · Jardín

Tapa blanda · 240 páginas · 18 x 23 cm | ISBN 978-987-815-161-8

No importa si sos principiante o 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 sobre su biología, comportamientos y su interacción con las plantas, esta obra será una herramienta fundamental para aprender sobre las diferentes especies que conviven y componen los jardines. Un acercamiento a la naturaleza para crear espacios coloridos y llenos de vida, listos para ser visitados.

Arte

Fotografía y ficción



UN CIELO EN EL OJO · Pablo Bernasconi

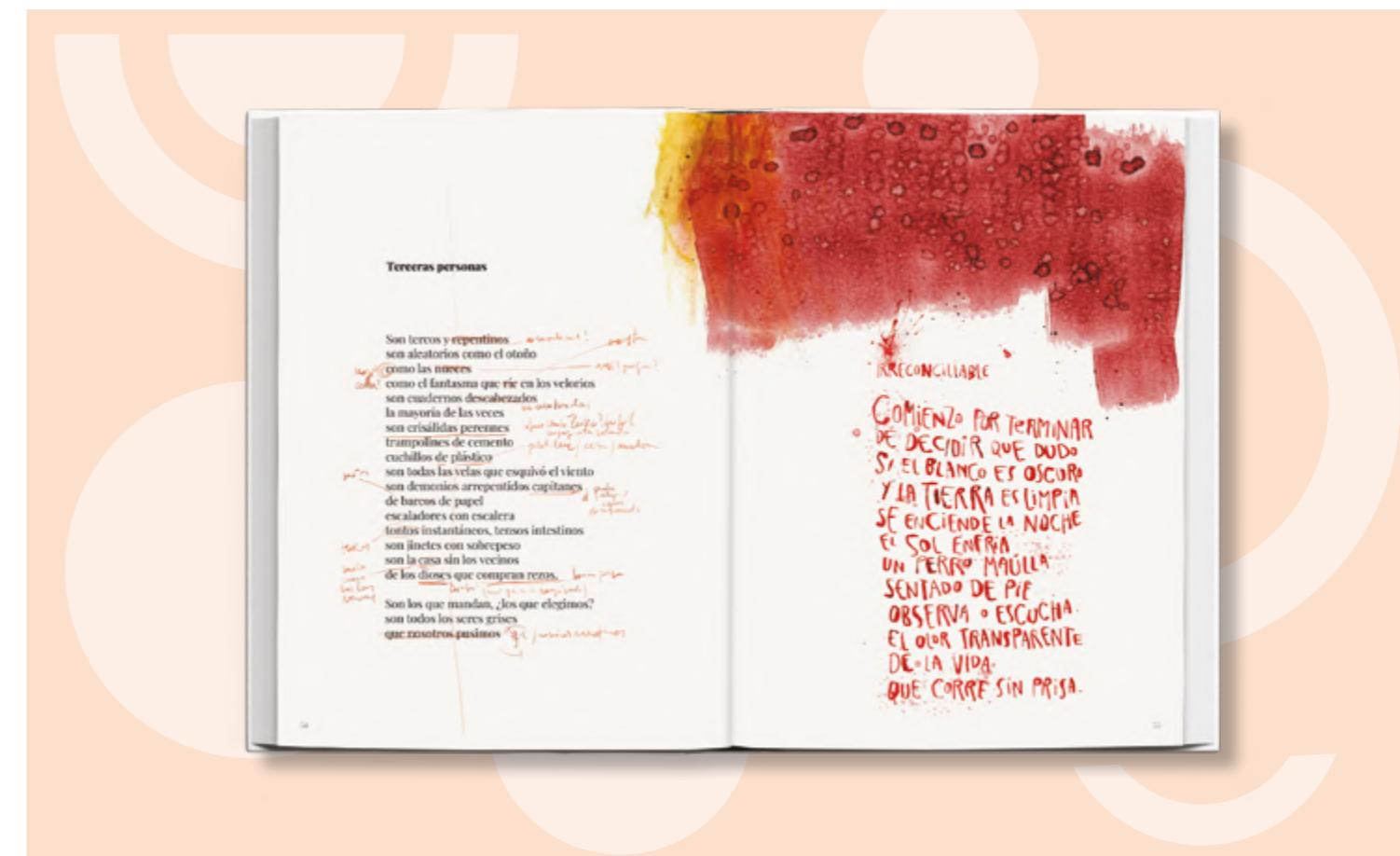
Tapa dura · 128 páginas · 22 × 16 cm

ISBN 978-987-815-370-4

Un cielo en el ojo, **el primer libro de poemas de Pablo Bernasconi**. Mezclar los sentidos (y los sinsentidos) del lenguaje, explorar los recursos gráficos y proponer una lectura lúdica e irónica es una de las motivaciones de escritura de Bernasconi, que nos recuerda a los lectores que la poesía es una **experiencia sensorial completa**.



Pablo Bernasconi es artista visual, diseñador gráfico, ilustrador y escritor. Autor de muchísimos libros referentes en la literatura infantil, conoce y maneja muy bien esto de jugar con las palabras.





RETRATOS · Pablo Bernasconi



Booktrailer

Tapa dura · 208 páginas · 23 x 28 cm | ISBN 978-987-637-894-9

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 tiene tantas capas como una cebolla: destrezas visuales, citas literarias, coyunturas morfológicas, hallazgos físicos, rasgos poéticos y texturas cromáticas.



Booktrailer

¿QUÉ TIENE LEO EN LA CABEZA?

· Fernando de Vedia



Tapa blanda · 218 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-815-211-0

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.

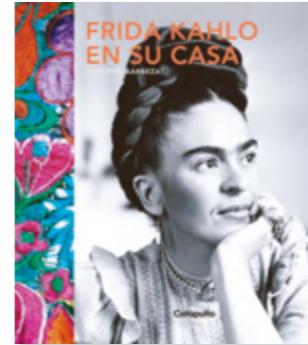


ARTE EN PLATA · Marcelo Toledo

Tapa dura · 204 páginas · 30 x 24 cm | ISBN 978-987-637-209-1

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 orfebre Marcelo Toledo, los exclusivos diseños de cada una de sus piezas y su figura como representante destacado del arte de la orfebrería contemporánea.

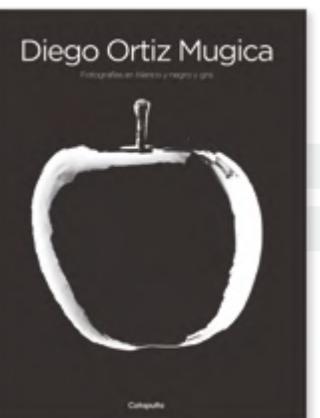
Edición bilingüe, español e inglés. Fotografías: Marcelo Setton



FRIDA KAHLO EN SU CASA · Suzanne Barbezat

Tapa dura · 176 páginas · 23 x 26 cm | ISBN 978-987-637-898-7

Un libro, bellamente ilustrado que nos invita a reconstruir la vida de Frida Kahlo tomando como punto de partida la famosa Casa Azul. Explora cómo influyeron en su vida y en su obra, la cultura, las tradiciones mexicanas y los distintos lugares por los que viajó.



DIEGO ORTIZ MUGICA Fotografías en blanco y negro y gris

Tapa dura · 20 páginas · 16 láminas · 26 x 33 cm

ISBN 978-987-637-504-7

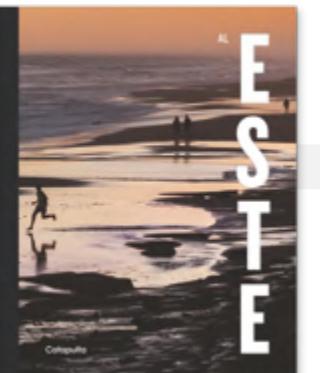
Una colección única de la obra del prestigioso fotógrafo argentino Diego Ortiz Mugica. Con presentación en caja, incluye un libro y 16 láminas de excelente calidad, listas para enmarcar.



SALVADOR DALÍ EN SU CASA · Jackie de Burca

Tapa dura · 176 páginas · 23 x 26 cm | ISBN 978-987-637-900-7

El libro ofrece una visión única de las personas y lugares que acompañaron a este artista icónico, como así también, el modo en que su hogar y los paisajes que lo rodeaban influyeron en su magnífica obra.



AL ESTE · Astrid Perkins y José Pereyra Lucena

Tapa dura · 224 páginas · 23 x 27 cm | ISBN 978-987-637-625-9

Un recorrido visual y conceptual a través de la Ruta 10, desde Piriápolis a Cabo Polonio, que busca reflejar a través de más de 200 páginas de fotografías el encantador espíritu uruguayo.



VIVIR CON COCO CHANEL · Caroline Young

Tapa dura · 196 páginas · 23 x 26 cm | ISBN 978-987-637-899-4

El libro ofrece una fascinante inmersión en la vida, la obra y el legado de la gran diseñadora de modas. Se relata su notable historia, centrándose en el vínculo entre sus casas, los paisajes en que habitó y su trabajo.



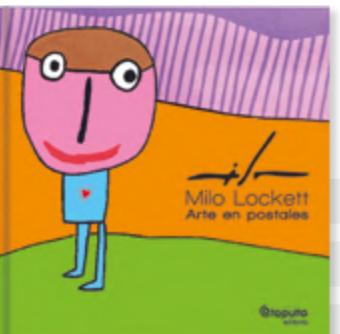
MILO LOCKETT · Milo Lockett

Tapa dura · 208 páginas · 30 x 27 cm

ISBN 978-987-637-390-6

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.

Textos en español e inglés.



ARTE EN POSTALES · Milo Lockett

30 postales · 21 x 21 cm

Arte en Postales ISBN 978-987-637-225-1

Arte en Postales 2 ISBN 978-987-637-293-0



Milo Lockett es un artista plástico que se ha convertido en un referente del arte contemporáneo en la Argentina.

Estos dos libros contienen una selección de 30 obras del artista reunidas en un formato especial que, gracias al tipo de encuadernación, pueden desprenderte con facilidad. De este modo, el libro se convierte, a su vez, en muchas otras obras de arte para colgar, para enviar por correo o para obsequiar a los seres queridos.



INVIERNO - VERANO Un recorrido fotográfico por el mundo

· La Nación · Revista Lugares

Tapa dura · 272 páginas · 20 x 25 cm

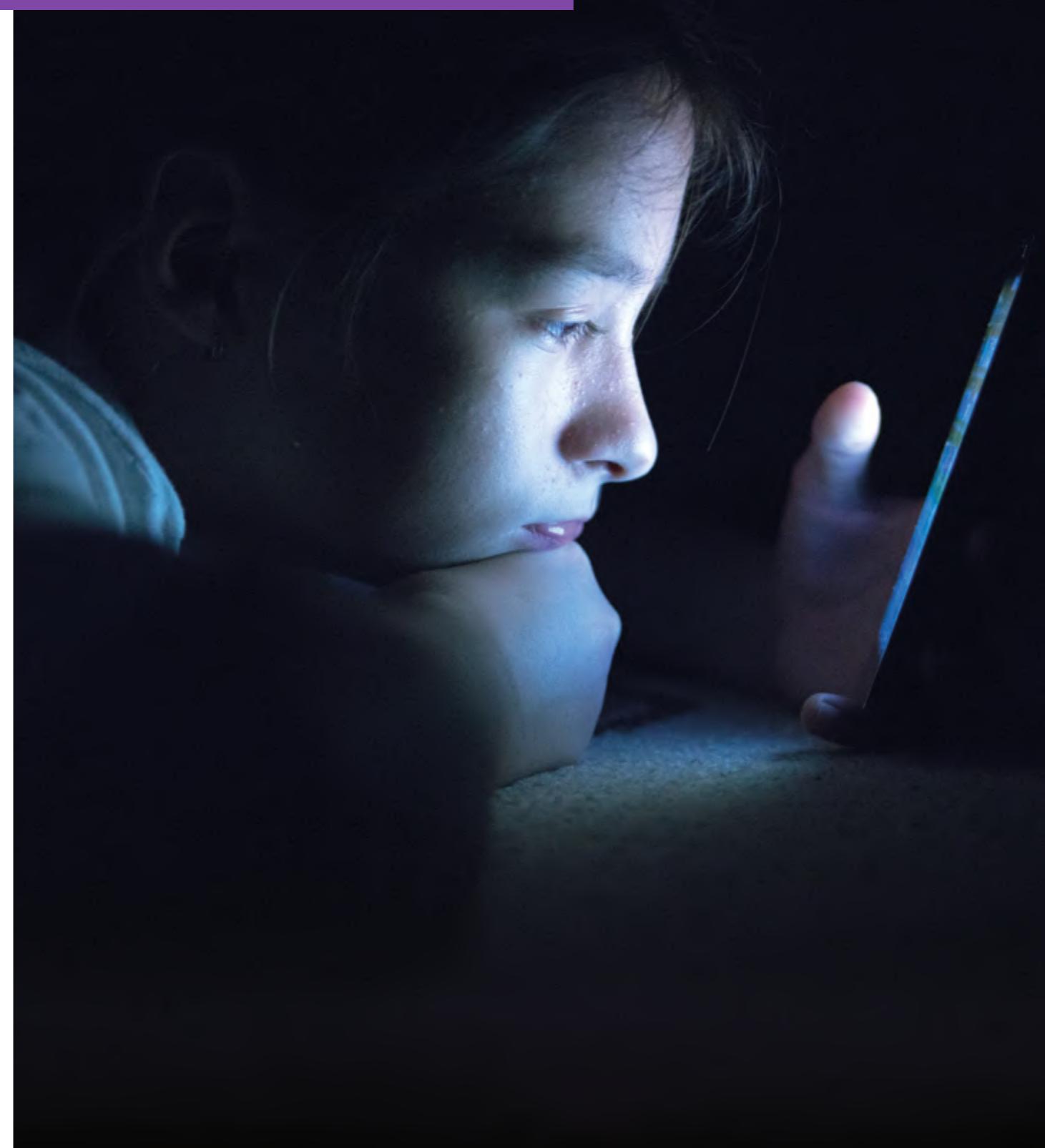


Te invitamos a viajar a través de estos libros a lugares insólitos, a sitios inhóspitos, a destinos exóticos o lejanos, pero también a pequeños pueblos cercanos, o incluso ¿por qué no? a viajar en la propia ciudad, ese espacio habitado y conocido.

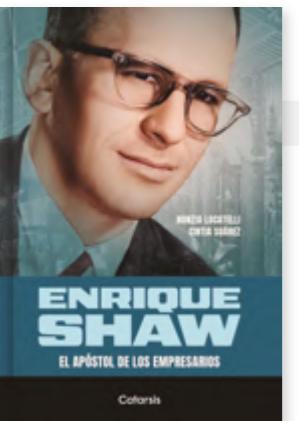
Viajar en invierno, esa estación de días cortos y noches eternas, de abrigos y de abrazos, de nieve y silencios es, además, disfrutar de un escenario hermoso para, de la mano de un libro como este, animarse a un profundo viaje hacia el interior de uno mismo.

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 los 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.

Catarsis



Nunzia Locatelli y Cintia Suárez



ENRIQUE SHAW El apóstol de los empresarios

· Nunzia Locatelli · Cintia Suárez

Tapa blanda · 120 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-815-376-6

Enrique Shaw, un miembro de la élite argentina, fue presentado por el Papa Francisco como un ejemplo de cómo la riqueza puede coexistir con la santidad. A pesar de su origen privilegiado, Shaw eligió un camino humanista en el mundo empresarial. Fue pionero en promover condiciones laborales dignas en Cristalerías Rigolleau, impulsó la ley del salario familiar y fundó la Asociación Cristiana de Dirigentes de Empresa (ACDE). Su compromiso con la justicia social se evidenció incluso en su enfermedad, cuando recibió una transfusión de sangre donada por los obreros de la cristalería, expresando orgullo por tener "sangre obrera" en sus venas. Enrique Shaw es considerado una inspiración por demostrar que el éxito empresarial puede ir de la mano de la justicia social y podría convertirse en el primer empresario santo de la historia.



MAMA ANTULA · Nunzia Locatelli · Cintia Suárez

Tapa blanda · 152 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-815-231-8

"Esta canonización hará mucho bien al pueblo argentino", expresó el Papa Francisco en una nota personal a las autoras, con motivo de la publicación de este libro. **Luego de trece años de investigación y de haber publicado otros libros sobre Mama Antula, llega a los lectores esta biografía actualizada de la primera santa argentina.**



¿QUÉ HAN HECHO? · Nunzia Locatelli · Cintia Suárez

Tapa blanda · 196 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-815-056-7

Juan Pablo I, recordado por su breve pontificado y las versiones conspirativas de su muerte, vuelve a ser relevante por un milagro en Argentina. El Vaticano lo restringe, pero este libro revela el "milagro argentino": testimonios de una niña, un sacerdote y el Papa. Su vida se ligó a Argentina por su familia y su intervención en el conflicto del Beagle. Su estilo rompió el estereotipo papal; incluso él dudó de su elección. Una investigación rigurosa con testimonios inéditos. Prólogo de Carlos Pagni.



MADRES DE · Violeta Santamarina · Emilia Frigerio

Tapa blanda · 128 páginas · 15 x 23 cm | ISBN 978-987-815-395-7

Las autoras conversan con las madres de **grandes figuras argentinas que son parte de la historia de nuestro país**. Recorren temas como los límites, la educación, el juego, la confianza y la libertad a la hora de criar. **Cada madre aportó sus máximas, y las autoras agregan las suyas: demostrar a nuestros hijos el amor y el orgullo que sentimos por ellos.**



ADOLESCENCIA Un desafío posible

· Alejandro Schujman

Tapa blanda · 148 páginas · 15,5 x 23 cm | ISBN 978-987-815-390-2

Un libro que brinda herramientas para educar, poner límites y facilitar la **comunicación con los jóvenes**. Un desafío que, por más difícil y complejo que parezca, resulta posible para las familias. Alejandro Schujman, licenciado en Psicología, expone los diferentes conflictos que hoy atraviesan los adolescentes y, por consecuencia, sus padres. **Uso excesivo de redes sociales, poca tolerancia a la frustración, ludopatía, abuso de sustancias, erotización temprana, entre otras problemáticas.**



HACKEAR LA ARGENTINA

· Carolina Amoroso · Juan Meiriño

Tapa blanda · 256 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-815-082-6

Este libro explora las mentes detrás de las empresas tecnológicas argentinas más destacadas, no solo para describir sus éxitos, sino para reflexionar sobre una Argentina que puede dejar de ser el país de la paradoja. Incluye charlas con protagonistas como Marcos Galperín (Mercado Libre), Martín Migoya (Globant), Alec Oxenford (OLX), Pierpaolo Barbieri (UALA), Paula Cardenau (Arbusta) y Gino Tubaro (Atomic Lab).



LLORARÁS · Carolina Amoroso

Tapa blanda · 184 páginas · 16 x 23 cm | ISBN 978-987-637-932-8

Un drama económico, social y de derechos humanos se denuncia en Venezuela, tal como informan las Naciones Unidas y la Alta Comisionada para los Derechos Humanos de ese organismo. Hasta mediados del 2019 las cifras indicaban que más de 4 500 000 venezolanos habían dejado su país. Buena parte de ellos se dirigió a la Argentina buscando refugio y poder seguir adelante con sus vidas. Carolina Amoroso, que vivió gran parte de su adolescencia en Venezuela, país que ama y añora, recoge los testimonios de estos migrantes de diferente origen.

Notas

Catapulta



catapulta.net

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