[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Europa el 31/05/2023

# [El libro Aguacate en gira de presentación por Europa](http://www.notasdeprensa.es)

## Trilce Ediciones se presenta en Italia, Estocolmo, Madrid y en UMEA donde recibió el premio donde recibió el premio como Mejor Libro de Gastronomía del Mundo de los Gourmand Worlds CookBook Awards

El libro Aguacate, editado por Trilce Ediciones, se encuentra en gira de presentación por Europa; el 27 de mayo esta obra recibió en UMEA el reconocimiento como Mejor Libro de Gastronomía del Mundo que cada año entrega Gourmand Worlds CookBook Awards a lo mejor de la gastronomía y vino del mundo. Aguacate compitió entre mil 141 libros, explicaron Déborah Holtz y Juan Carlos Mena, editores de Trilce Ediciones, "en 280 páginas esta obra documenta el origen, historia y recetas de la asombrosa fruta que es tendencia y está en las mesas y cocinas de todos; ahora recibe este reconocimiento que llena de orgullo a cada uno de sus colaboradores". Desde 1995, Gourmand Worlds CookBook Awards premia a los mejores productos de la gastronomía y vino; Edouard Cointreau, creador y presidente de los Gourmand Worlds CookBook Awards, dijo de Aguacate, "este libro es una obra de arte; en texto, en desarrollo artístico y en diseño es un placer". La obra se divide en cuatro capítulos: Origen del aguacate, Tendencia verde, La fiebre del siglo y Recetario; textos que explican la versatilidad e influencia de este fruto que floreció hace 66 millones de años y que desde el centro de México viajó por toda América. En el mundo se cultivan cerca de 400 variedades de aguacate, ingrediente protagonista del guacamole, salsas, tacos, tortas, ensaladas, helados y bebidas; este fruto ha traspasado fronteras y hoy se disfruta en el arte, la cultura y las recetas de cocineras tradicionales y chefs de diversos países. El libro detalla que este fruto fue utilizado como tributo por los mexicas y los mayas desde 1200 d. c. hasta inicios del siglo XVI. En los últimos años, México se ha colocado entre los primeros lugares de producción mundial; los principales productores nacionales son Michoacán, conocido como la Capital Mundial del Aguacate, seguido de Jalisco, Estado de México, Nayarit y Morelos. Esta obra literaria contiene 50 recetas de cocineras tradicionales y chefs de todo el mundo, entre ellas las interpretaciones de los prestigiados Gerardo Vázquez Lugo, Javier Plascencia, Ricardo Muñoz Zurita, Rosalba Morales, Lula Martín del Campo, Lesterloon Sánchez, Nico Mejía, Pablo San Román y Juan Emilio Villaseñor. Destacan interpretaciones de mole, ceviche, tostada, taco, canelones y agua; sus usos en la cocina son múltiples, sus hojas dan sabor a recetas con frijoles o carnes; su pulpa a tacos, ceviches, pan tostado o sushi; su semilla a tintes y la cáscara a utensilios desechables. El aguacate, conocido como el "oro verde" de México, cuenta con importantes beneficios para la salud e inspira obras de arte, canciones, cervezas y artículos promocionales. Las imágenes y fotografías de Aguacate, la asombrosa fruta que cambió al mundo, dan cuenta del recorrido histórico y que ha originado récords Guinness y ser estrella del Super Bowl. Aguacate se editó en 2022 por Déborah Holtz y Juan Carlos Mena, el libro está a la venta en las librerías Gandhi y El Sótano; también se encuentra en proceso de traducción a cargo de la editorial Rizzoli. Hace tan solo 15 años este fruto no existía en las estanterías de los supermercados del mundo. En la gira por Europa que se realizó del 17 al 29 de mayo, Aguacate se presentó en Italia, Estocolmo, Madrid y en UMEA con la participación de destacadas personalidades, entre ellas, la directora de la Universidad del Claustro de Sor Juana, Carmen Beatriz López Portillo, la chef y emprendedora Diana Beltran y Jaime Nualart, Secretario Cultural del IILA (Instituto Italo-Latinoamericano). La editorial mexicana Trilce Ediciones ha desarrollado una serie de obras especializadas en gastronomía que hoy son reconocidas por su importante aportación al arte culinario, entre ellos, Tacopedia, Acridofagia, Gastronomía Mexicana, Panorama Culinario de Baja California y El marciano y la langosta.

**Datos de contacto:**

Gastronómadas Mx

5539924052

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-libro-aguacate-en-gira-de-presentacion-por\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Gastronomía Literatura Turismo

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)