



## EL ARTE DE HACER QUESO

DAVID ASHER

David Asher, un maestro quesero fuera de lo común, nos entrena en la elaboración de más de 40 tipos de quesos distintos en una apuesta por un queso elaborado en casa a partir de métodos tradicionales de fermentación e ingredientes naturales.

**Autor:** David Asher

**Traductor:** Joaquín López

**Fecha de salida:** 24/11/2021

**ISBN:** 978-84-120334-9-6

**Colección:** Los ilustrados

**328 páginas**

**Precio 29,95**

**Tapa blanda**

Recetas de quesos frescos, de pasta blanda, de pasta dura, azules, de distinto origen animal y diferentes territorios geográficos componen este manual al que se suma, además, la elaboración de otros lácteos como los yogures o la mantequilla.

Asher proporciona en *El arte de hacer queso* una visión inspiradora, accesible e intuitiva, rechazando la fabricación industrial que se ha alejado de la esencia y la profundidad de la artesanía del queso. Con explicaciones claras e imágenes que ilustran el procedimiento y el resultado final, proporciona todas las claves para elegir ingredientes de calidad y lograr de manera sencilla y casera un queso lleno de sabor sin la necesidad de comprar accesorios adicionales.

David Asher se define a sí mismo como un agricultor ecológico. Ni en sus cultivos en las islas de la Columbia Británica (Canadá), ni en la cría de su ganado sigue las normas de la industria y claro, tampoco lo iba a hacer en la elaboración de sus quesos.

No es un maestro quesero al uso. La suya es una apuesta por un queso elaborado en casa a partir de técnicas tradicionales y naturales de fermentación en defensa de una producción orgánica, ecológica, biodinámica y ética alejada de los cánones industriales. No vende sus quesos, pero sí enseña a producirlos en los talleres de su propia escuela quesera itinerante The Black Sheep School.

Experto en fermentación natural, investigador avezado en la tradición quesera, *El arte de hacer queso* es un libro que se ha convertido ya en un manual imprescindible para quien, como él, esté comprometido con trabajar con la naturaleza en lugar de contra ella para alimentarnos.