



Souvenir Pasteles, viajes y recuerdos

Para viajeros, gastrónomos
y amantes de la pastelería.

Isabel Pérez (Aliter Dulcia)

20 de noviembre de 2019

ISBN: 978-84-948673-6-1

Colección: Cocina de autor, 3

21,95€ | Tapa dura

282 páginas | 190 x 248 mm

Más de 100 fotografías de recetas y viajes

Fotografías de Martín de Arriba

Después del rotundo éxito de *Aliter dulcia: pasteles con historia*, ganador del Gourmand Award al mejor libro de repostería en España en 2018 y el tercer mejor libro de repostería a nivel mundial, Isabel Pérez vuelve con *Souvenir*, un libro de recetas para viajeros, gastrónomos y amantes de la pastelería.

El esperado segundo libro de la repostera Isabel Pérez, de Aliter Dulcia.

Un libro para viajeros, gastrónomos y amantes de la pastelería.

Este es un libro para viajeros, para gastrónomos, para amantes de la repostería y de la felicidad de vivir. Es un libro que os mostrará caminos distintos; más personales algunos, más habituales otros, pero todos ellos de obligado recorrido. Estamos a punto de embarcarnos en el viaje que nos ofrece el *souvenir* perfecto: el que se guarda en lo más profundo de nuestros recuerdos, el que permanece y podemos recrear en nuestros hornos cuando sentimos nostalgia de nuestros destinos preferidos.

Con diversas recetas de Palermo, Roma y Nápoles, Italia está muy presente en *Souvenir*, pues su repostería y su arte la convierten en el destino perfecto para viajeros gastronómicos. Pero el Mediterráneo no se acaba en ella: en *Souvenir* también encontramos dulces recuerdos de Estambul, Marrakech y Atenas. El Imperio austrohúngaro y su refinamiento nos lo traen las recetas de pasteles vieneses como la *Topftentorte* y el *Palatschinke*. Y no faltan deliciosas sorpresas de lugares como Edimburgo, Munich o Copenhague, capitales que saben combatir las inclemencias del tiempo con galletas y pasteles de lo más reconfortantes. Por supuesto, Francia, con sus hojaldres y su mantequilla, también tiene su espacio en *Souvenir*, que incluye entre sus páginas varios dulces típicos de París y Burdeos. Y dos capitales muy reposteras, cada una a su modo, no podían faltar en nuestro recorrido: Lisboa, con sus célebres pasteles de Belem, y Londres, tierra del mejor *Apple crumble*.

Souvenir. Pasteles, viajes y recuerdos es el segundo libro de Isabel Pérez que todos sus admiradores y sus más de 80 mil seguidores en Instagram estaban esperando.

Conversación con Isabel Pérez

- ¿Recuerda el primer postre que preparó?

- Tenía una tía abuela que me enseñó, con mi madre, a cocinar. Recuerdo ayudarlas a hacer galletas y luego pasar el rato mirando al horno y señalando la que había hecho yo. También recuerdo hacer mazapanes con diferentes formas en Navidad.

- Se licenció en Historia, se doctoró en arte clásico e hizo un máster en Gestión Cultural y Museística. ¿Por qué cambió a lo dulce?

- No me llamaba la atención otra cosa que no fuera la historia, así que entré en la carrera convencidísima, con vocación absoluta, y llegué a dar clase. Un día, por un cúmulo de circunstancias personales, lo dejé y abrí el blog, donde escribía de arte, historia y repostería. A lo dulce le tengo amor desde siempre y que pasara de ser una afición a mi trabajo simplemente surgió.

- Comparta un secreto o acabe con un falso mito repostero.

- Aunque la repostería es una ciencia y tiene mucho de química y puntillismo, también tiene una parte de improvisación, cariño e imaginación. A veces, con esta se hace más que con conocimiento. Y doy consejo: no hay nada imposible y cualquiera al que le apetezca puede empezar con el dulce. Estas 80 recetas le van a subir el ánimo porque no hay repostero malo, sino recetas mal hechas.

- ¿Por qué la repostería española no se conoce fuera?

- No la sabemos vender. Nos falta confianza para hacerlo bien.

- Tendrá el azúcar por las nubes...

- (Ríe) Para nada. Ojalá me cansara del dulce, pero no. Siempre me ha gustado. En Gijón tenemos confiterías muy buenas.

(Fuente: Jessica M. Puga. Sección "Yantar" de El Comercio, 11 de octubre de 2018)



PRESENTACIONES 2019

22 nov - 19:00 Casa del Libro Gijón

23 nov - 19:00 FNAC Triangle Barcelona

3 dic - 19:00 FNAC Málaga

4 dic - 19:00 Casa del Libro Gran Vía Madrid

"Pasteles con historia ha nacido para ser consultado durante toda la vida y para que pase de mano en mano a próximas generaciones."

www.bloghedonista.com

"Isabel Pérez de Aliter Dulcia está consiguiendo todo lo que se merece de acuerdo a todo lo que se esmera en ello."

Raquel Carrió, Lifestyle Blog. www.raquelcarrio.com



«Un viaje es más que una palabra definible con conceptos simples, un viaje esconde entre sus trazos ilusiones, historias, esfuerzos, lágrimas y alegrías. ¿Por qué viajar? Preguntémosle a Cesare Pavese: 'Viajar es una brutalidad. Te obliga a confiar en extraños y a perder de vista todo lo que te resulta familiar'. Estás todo el tiempo en desequilibrio. Nada es tuyo excepto lo esencial: el aire, las horas de descanso, los sueños, el mar, el cielo; todas aquellas cosas que tienden hacia lo eterno o hacia lo que imaginamos como tal...»



«Este amor a la belleza nos recuerda que también hemos caído rendidos a los encantos de los dulces griegos y a los de las copitas talladas del licor *retsina*. A las pastelerías atenienses se llega afinando el olfato y dejándonos llevar por el aroma de los *tiropita*, *spanokopita*, *koulouri*, *milopita*, *bougatsa* o *galaktoboureko*. Un gran lugar para deleitarnos es mi pastelería favorita Ariston, situada en la plaza Syntagma, cuyo hojaldre sin igual os conquistará para siempre.»



«Si nos acercamos al eje de oro de las compras vienesas, Kärntner Strasse y Graben Strasse podremos disfrutar de dos de los momentazos que nos ofrece este viaje: la famosa tarta Sacher (recordad que se debe pronunciar 'Sajer') en el hotel homónimo situado a dos pasos de la Ópera y en una de las mejores pastelerías del mundo: Demel, la antigua suministradora de la familia imperial, cuyos caramelos de violeta volvían loca a Sissi, sin olvidar su fabuloso *Apfelstrudel*, en un ambiente decimonónico y cargado de tradición.»



Isabel Pérez (Gijón) es historiadora del arte y repostera. Se licenció en la Facultad de Geografía e Historia y culminó sus estudios con un máster en Gestión Cultural y Museística. El arte le ha proporcionado herramientas para entender el mundo, incluyendo la cocina, de un modo imposible de lograr sin su inspiración. 2018 ha sido el año de la apertura de Aliter Dulcia Madrid y la consagración de su fama a nivel nacional gracias a Aliter Dulcia: pasteles con historia (Col&Col Ediciones), merecedor del prestigioso **Gourmand Award al Mejor Libro de Repostería de España** y al **Tercer Mejor Libro de Repostería del Mundo**.

En su cuenta de Instagram cuenta con más de ochenta y ocho mil seguidores activos.

—

Booktrailer

https://www.youtube.com/watch?v=tM6bBzNau_U

<https://www.youtube.com/watch?v=gZAN2-T1L-8>
(Videorreseña de Aliter Dulcia de Madrid a cargo de la youtuber Sweet Shop Victoria. 28 de abril de 2019)

https://cadenaser.com/emisora/2018/10/06/ser_gijon/1538827130_603013.html
(Entrevista con Isabel Pérez en la Cadena Ser de Gijón, 2018)

Redes sociales de la autora
[@aliterdulcia](#) (Instagram)



col and col
EDICIONES

Col&Col Ediciones
c/ Fernández Fermina, 16. Oficina 7
Málaga (España)
www.colandcol.com

Prensa: mercedes@colandcol.com
Tel: 654 982 775
