

BUENAS NOTICIAS!

LAS CARNES Y LA PARRILLA DE URUGUAY AL MUNDO!



aguaclara editorial®

MANUAL DE PARRILA NOMINADO EN LOS GOURDMAND COOKBOOK AWARDS 2023

Por primera vez un libro nacional sobre parrilla y asado - con una cuidada presentación y descripción de la calidad de las carnes y de los distintos cortes disponibles en Uruguay- estará compitiendo en los premios **GOURDMAND COOKBOOK AWARDS**, una instancia única de premiación entre los mejores libros de cocina y vinos a nivel mundial.

Los Gourmand Awards fueron fundados en 1995 por Edouard Cointreau y cada año premian los mejores libros de cultura gastronómica del mundo. El libro **MANUAL DE PARRILLA** quedó nominado para representar a Uruguay en su próxima edición a desarrollarse en **Suecia** el **27 de Mayo de 2023** y competir en tres categorías: **PHOTOGRAPHY, LATIN AMERICAN COOKBOOK y BARBACUE.**

PAISES NOMINADOS SEGÚN CATEGORIAS

-

GOURDMAND COOKBOOK AWARDS 2023

B06 PHOTOGRAPHY

- Argentina - Historias de Cocina, Anita Gil, Photos Victoria Schiopetto (Periplo)
- Australia - Less Waste, More food, Photos Craig Kinder (Thermomix, Aremedia Books)
- Bangladesh - Rohingya Photographer Magazine #1, Founder Sayat Zia Hero
- Bermuda - Eat for a stronger libido, Sadoya Peynado
- Burkina Faso - Dumuni, Vincent Schmitt (Ateliers d' Argol)
- Chile - Pasteleria del Sur de Chile, Gustavo Saez, Photos Natalia Elis
- China - A life in the kitchen, Matthew Ona, Photos Matteo Orlandi
- Cote d'Ivoire - La nouvelle cuisine de Cote d'Ivoire, Nabil Zorkot (Profoto)
- France - Manger le Limousin dans Paris, Emile Cotte, Tiphaine Illouz, Photos Stephane Riss (Collection des Photographes)
- Greece - The new flavours of Rhodes, Gianis Efthimiou, Photos Esfeno Onatrac (Esfeno Onatrac Photography)
- Hong Kong (China) - A Spark of Madness, Simran Savlani (Notion Press)
- Saudi Arabia - Feast, Anissa Helou, Preface Mayada Badr, Photos Anas Alfozan (Rizzoli)
- Seychelles - Creole Cuisine, Seychelles, Arnold Chetty
- Sweden - Mat i Sommartid, Mathias Dahlgren, Photos Lennart Weibull (Bonnier Fakta)
- **URUGUAY - MANUAL DE PARRILLA DEL RIO DE LA PLATA, SEBASTIÁN MANITO, PHOTOS DIEGO VELAZCO (AGUACLARA)**

C14 LATIN AMERICAN

- Bolivia - Sabor Clandestino, del concepto a la realidad, Marco Quelca
- Chile - Pasteleria del Sur de Chile, Gustavo Saez, Photos Natalia Elis, Design Felipe Arriagada
- Colombia - Colombian Raizal Cuisine from the Archipelago San Andres, Providencia, Santa Catalina, Ricardo Malagon (SENA)
- Cuba - 30 platos emblematicos de la cocina cubana, edicion 2, Chef Eddy Fernandez Monte (Artechef)
- El Salvador - 100 Experiencias Gastronomicas (Editorial Alejandria)
- Mexico - Elgourmet, tu canal de cocina, 20 años siendo parte de tu vida (Larousse - AMC Network)
- Panama - Cocinando Historias, Yazmin Colon de Cortijo, Cuquita Arias de Calvo (Despacho de la Primera Dama)
- Peru - Tacna, El Sabor de la Patria, Isabel Alvarez Novoa (USMP)
- Puerto Rico (USA) - Salty Sweet, Wilo Bonet (New Hill3)
- **URUGUAY - MANUAL DE PARRILLA DEL RIO DE LA PLATA, SEBASTIÁN MANITO, PHOTOS DIEGO VELAZCO (AGUACLARA)**
- Venezuela - Arepa para la Paz, Ximena Montilla, Laura Stagno (Clases Listas)

E04 BARBECUE

- Argentina - Green Fire, Francis Malmann (Artisan - USA)
- Austria - Wild Gegrillt, Tom Heinzle (Heel)
- Brazil - Churrasco, Andre Boccato (Gaia)
- France - BBQ et autres recettes d' Afrique du Sud, Kobus Botha (Brigitte Eveno)
- Germany - Einfach Genial Grillen-Speissen, Olivier Sievers (Heel)
- Mexico - Fuego, Grandes Chefs Mexicanos, Prologo Claudio Poblete, Photos Fernando Gomez Carvajal (Larousse)
- South Africa - Beer Country's Pots, Pans & Potjies, Greg Gilowey, Karl Tessendorf, Photos Louis Hiemstra (PRH)
- Sweden - Asado, Argentisk grillning, Florencia Abella (Natur & Kultur)
- **URUGUAY - MANUAL DE PARRILLA DEL RIO DE LA PLATA, SEBASTIAN MANITO, PHOTOS DIEGO VELAZCO (AGUACLARA)**

UMEÅ FOOD SYMPOSIUM

25-28 May 2023

FOOD CULTURES OF THE WORLD



 **GOURMAND**
International

**visit
umeå!**



ANTECEDENTES DE AGUACLARA EDITORIAL

En el año 2013 el libro **NUESTRAS RECETAS DE SIEMPRE** quedó nominado por Uruguay y compitió por el premio “*Best Latin America Cuisine Book*”, en la gala que se llevó a cabo el 23 de febrero de 2013 en el Museo del Louvre en París. El ganador de esta nómina fue **URUGUAY** con el libro **NUESTRAS RECETAS DE SIEMPRE** obteniendo por primera vez para la historia del país este prestigioso galardón.

PARIS AÑO 2013: Diego Velazco, Hugo Soca, Edouard Cointreau y Carlos Penadés recibiendo el **PRIMER PREMIO BEST IN THE WORLD** como mejor libro de cocina nacional publicado en Latinoamérica, hecho inédito para Uruguay.

MAS INFO: <https://www.cookbookfair.com/>



aguaclara editorial
PRESENTA

POR
SEBASTIÁN
MANITO

MANUAL DE PARRILLA

DEL RÍO DE LA PLATA

ESPAÑOL / ENGLISH

FOTOGRAFÍA
DIEGO
VELAZCO

AUTOR INVITADO
GUSTAVO LABORDE

ILUSTRACIONES
ALVARO ZUNINI





“DESDE LO MÁS TRADICIONAL HASTA LAS
ÚLTIMAS TENDENCIAS EN COCINA DE
PARRILLAS DEL RÍO DE LA PLATA”



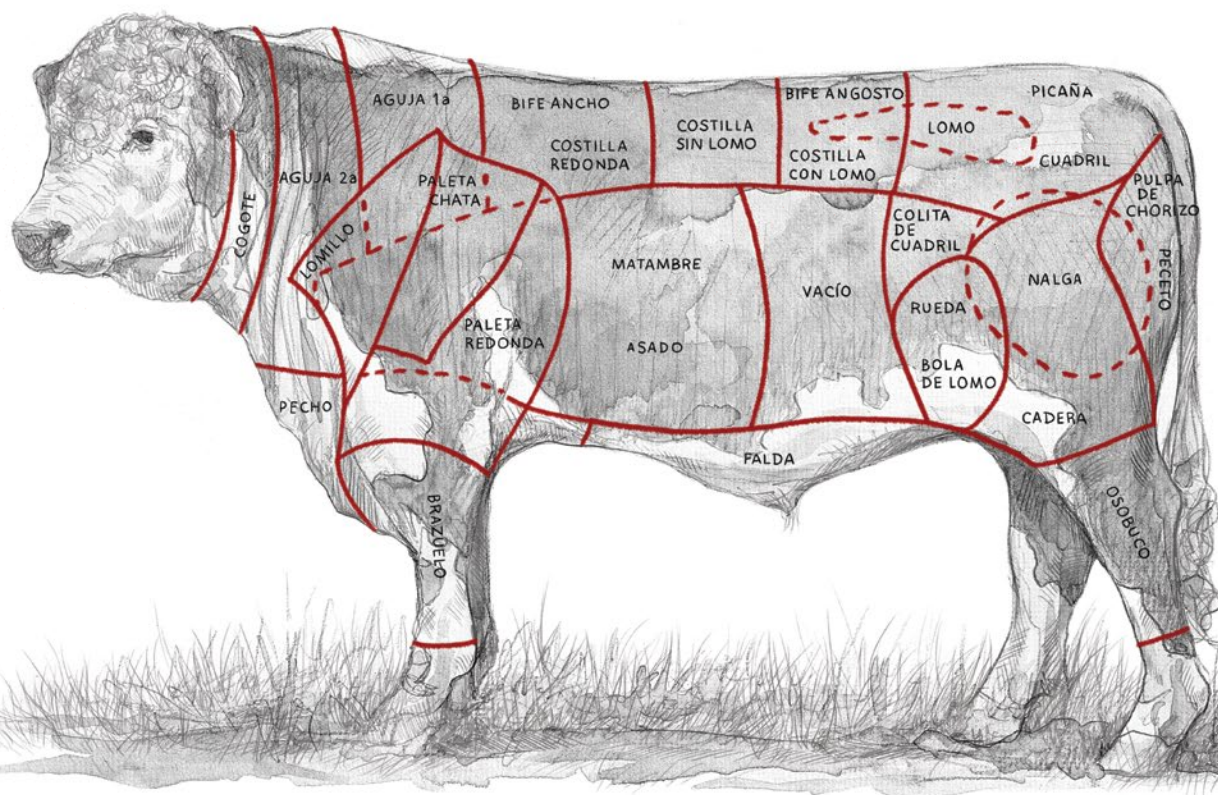
COMPARTIR LO MEJOR

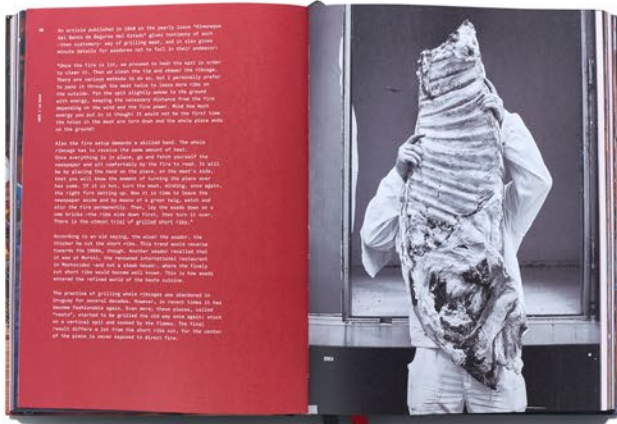
Es tradición de esta región de América del Sur que se encienda el fuego para cocinar alimentos a las brasas en un ritual que reúne a familia y amigos, y compartir en cada encuentro mucho más que la comida. Los asadores sabemos cuál fue el día que sentimos que ya estábamos listos para hacernos responsables del ritual del asado. Pero aun así hay una gran cantidad de técnicas, formulas y decisiones que hay que tomar que no son del todo difundidas o aplicadas. En este libro me propongo volcar mi experiencia y estudios en este tema con la esperanza de colaborar con ustedes para que cada día sean mejores asadores.

Sebastián Manito



**UN COMPLETO MANUAL QUE INCLUYE
MÉTODOS, TÉCNICAS DE COCCIÓN Y RECETAS
DE LOS PRINCIPALES CORTES CARNE ROJA,
POLLO, CERDO, PESCADO, EMBUTIDOS,
ACHURAS, QUESOS, VERDURAS Y FRUTAS.**





As we've mentioned in other articles, the most important thing is to keep the food safe. This is why we have a lot of articles about food safety and hygiene. We'll be talking about the most important things to keep in mind when it comes to food safety and hygiene. We'll be talking about the most important things to keep in mind when it comes to food safety and hygiene. We'll be talking about the most important things to keep in mind when it comes to food safety and hygiene.



BIFE DE CHORIZO ENTERO

WHOLE STRIPLOIN

Preparar un bife de chorizo entero es todo un desafío. Se lo ve frito de chorizo entero como si se tratara de un bife de carne, pero en realidad es un bife de chorizo entero que se prepara con un método especial. Este es el método que se utiliza para preparar un bife de chorizo entero.



EL ROEDO BOVINO EN URUGUAY ASCIENDE A 12 MILLONES DE EJEMPLARES

El roedo bovino en Uruguay asciende a 12 millones de ejemplares. Este es el número de cabezas de ganado bovino que se crían en Uruguay. Este es el número de cabezas de ganado bovino que se crían en Uruguay.



COSTILLAS DE CORDERO

FRENCH RACK

El French Rack es un corte de carne de cordero que se prepara con un método especial. Este es el método que se utiliza para preparar un French Rack. Este es el método que se utiliza para preparar un French Rack.



MORCILLA

BLOOD SAUSAGES

La morcilla es un tipo de salchicha que se prepara con sangre de cerdo. Este es el método que se utiliza para preparar una morcilla. Este es el método que se utiliza para preparar una morcilla.



PESCADO

FISH



PROVOLONE A LA PARRILLA

PROVOLONE ON THE GRILL

Para preparar este bocadillo vamos a utilizar un queso de tipo provolone. Este es el método que se utiliza para preparar un bocadillo de provolone. Este es el método que se utiliza para preparar un bocadillo de provolone.

BOCADITOS DE PROVOLONE

PROVOLONE SNACKS

Para preparar estos bocadillos vamos a utilizar un queso de tipo provolone. Este es el método que se utiliza para preparar unos bocadillos de provolone. Este es el método que se utiliza para preparar unos bocadillos de provolone.



ANANÁ ASADO

GRILLED PINEAPPLE

Para el ananá asado vamos a utilizar un ananá de tipo piña. Este es el método que se utiliza para preparar un ananá asado. Este es el método que se utiliza para preparar un ananá asado.

ANANÁ A LA PLANCHA

GRIDDLED PINEAPPLE

Este bocadillo es perfecto para disfrutarlo en cualquier momento. Este es el método que se utiliza para preparar un bocadillo de ananá. Este es el método que se utiliza para preparar un bocadillo de ananá.



FOTOGRAFÍA

DIEGO VELAZCO

SEBASTIÁN MANITO

(Montevideo, Uruguay, 1980).

Arquitecto, emprendedor y padre de dos hijos. Amante del fuego y de los asados de domingo por herencia de tradición familiar. Dueño de Un Asador Cocina de parrilla, emprendimiento gastronómico que lo llevó a cocinar en Miami, estudiar para Grill Ambassador en Chicago y recorrer el Uruguay a lo largo y ancho, conociendo sus maravillosos lugares, costumbres tradicionales y, por sobre todas las cosas, compartiendo grandes momentos alrededor de un fuego encendido.

AUTOR

SEBASTIÁN MANITO

IDEA, DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN

DIEGO VELAZCO Y CARLOS PENADÉS

FOTOGRAFÍA

DIEGO VELAZCO

EDICIÓN

CARLOS PENADÉS

DISEÑO GRÁFICO

**LAND: SANTIAGO VELAZCO Y
GABRIEL PICA**

ILUSTRACIONES

ÁLVARO ZUNINI

AUTOR INVITADO

GUSTAVO LABORDE

CORRECCIÓN Y VERSIÓN INGLESA

NINA LIBERMAN

POST-PRODUCCIÓN DE IMÁGENES

DANIEL IPAR

ASISTENTE DE COCINA

AGUSTÍN CHIOZZA

CARNICERO INVITADO

MARCELO PÍRIZ

Aguaclara Editorial se fundó en el año 2006 con la misión de crear libros de alta calidad en todas las áreas, con un diseño, fotografía, edición y terminaciones muy cuidados para compartir con el gran público. Lleva más de veinte libros publicados, con varios premios internacionales.

Es destacada en Uruguay como empresa Marca País y Empresa FI / Fondos de Incentivo Cultural.

aguaclara editorial®



+ info: www.aguaclaraeditorial.com Contacto: + (598) 98 300 450*
Durazno 1825 - CP. 11.200 / Montevideo / Uruguay - info@aguaclara.com.uy

