

Nota de prensa

17/2015

Massimo Bottura, tercer mejor chef del mundo, presenta su último libro en la escuela A Punto, equipada con Miele

El galardonado cocinero explicó algunos de los secretos de la gastronomía italiana en el espacio equipado con electrodomésticos Miele

Massimo Bottura, chef con tres estrellas Michelin desde 2012 y responsable de la Osteria Francescana de Módena, pasó esta semana por las cocinas de la escuela y librería A Punto para presentar su libro *Nunca confíes en un chef italiano delgado+*, un volumen que recoge todo su conocimiento sobre la gastronomía italiana y su vigencia en el siglo XXI.

A Punto y Miele tienen una estrecha relación desde hace tiempo, puesto que la marca alemana es la encargada de equipar el área de cocinas donde se desarrollan los cursos y talleres organizados por la escuela. Esta colaboración es el resultado del apoyo que Miele da al desarrollo de la gastronomía del país y a las escuelas de cocina de España. En la actualidad Miele colabora con una decena de escuelas en todo el país, principalmente en Madrid, Cataluña, Valencia, País Vasco y Galicia.

Durante su visita el chef, cuyo restaurante figura en la lista de los 50 mejores del mundo, pudo conocer de cerca algunas de las últimas innovaciones de Miele para las cocinas de las que disfruta A Punto.



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep María Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com