



Fecha de publicación:
17/04/2023

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Zoraya Peñuela R. (Jefe de prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1214

Email: zorayap@planeta.com

Nombre: Susana Serrano Arango (Coordinadora de Prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1215

Email:
susana.serrano@planeta.com.co

Nombre: Tatiana Andrade (Coordinadora de Prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1216

Email: ltandrade@planeta.com.co

El mundo según Tulio

Tulio Zuloaga

La mesa es ese lugar de encuentro en el que compartimos sabores, tradiciones, historias y lazos; por eso, no hay mejor manera de conocer un país que a través de su cultura gastronómica. Esto Tulio lo sabe muy bien, pues en diferentes partes del mundo se ha sentado junto a los fogones a aprender los secretos de cocineros locales y a deleitarse con los ingredientes, olores y preparaciones que cada país ofrece.

La mesa es ese lugar de encuentro en el que compartimos sabores, tradiciones, historias y lazos; por eso, no hay mejor manera de conocer un país que a través de su cultura gastronómica. Esto Tulio lo sabe muy bien, pues en diferentes partes del mundo se ha sentado junto a los fogones a aprender los secretos de cocineros locales y a deleitarse con los ingredientes, olores y preparaciones que cada país ofrece.

La mesa es ese lugar de encuentro en el que compartimos sabores, tradiciones, historias y lazos; por eso, no hay mejor manera de conocer un país que a través de su cultura gastronómica. Esto Tulio lo sabe muy bien, pues en diferentes partes del mundo se ha sentado junto a los fogones a aprender los secretos de cocineros locales y a deleitarse con los ingredientes, olores y preparaciones que cada país ofrece.

En este libro, Tulio presenta su interpretación de algunas de las recetas tradicionales de los diez países que más han influenciado su estilo culinario, para llevar a los lectores por un increíble viaje gastronómico. Así que aliste sus ollas, cucharas y tazones, y prepárese para vivir esta deliciosa aventura y dar la vuelta al mundo a través de sus sabores.

Tulio Zuloaga

Artista y cocinero colombiano. Luego de retirarse del mundo del espectáculo, a finales de la década de 1990, se dedicó a la producción y presentación de programas de televisión y contenidos digitales sobre gastronomía, vinos y cocina. En ese momento, decidió estudiar gastronomía en la Escuela de Cocina Mariano Moreno y posteriormente hizo una especialización en gastronomía colombiana, en el SENA. Desde sus plataformas sociales simplifica recetas del mundo para llevarlas a las manos y mesas de todos sus seguidores: *fácil cocina para los que no cocinan*.

Con sus comunidades "Tulio Recomienda" (en Instagram, Facebook y Youtube), se ha convertido en uno de los bloggers gastronómicos más seguidos de Colombia y Latinoamérica. Además, es el creador de grandes eventos gastronómicos como el BURGER Master, el SUSHI Master y el PIZZA Master.