

NOTA DE PRENSA

LEXUS LANZA SU PRIMER LIBRO DIGITAL DE COCINA GLOBAL: CULINARY PERSPECTIVES



Más información: <https://www.lexusauto.es/estilo-lexus-news/lexus-lanza-su-primer-libro-de-cocina-digital-global-culinary-perspectives/>

Ver galería de imágenes

- Lexus lanza su primer libro digital de cocina global, Culinary Perspectives (Perspectivas culinarias), como parte de su programa Lexus Creates, articulado a través de las redes sociales.
- En la primera entrega de la serie, el libro de cocina ofrece ocho deliciosas recetas creadas por algunos de los socios gastronómicos de la marca.

Lexus ha publicado Culinary Perspectives (Perspectivas culinarias), su primer libro digital de cocina global. En la primera de dos entregas, el libro de cocina da a conocer a los socios gastronómicos de la marca, que comparten un tentador menú de recetas repletas de sabores exóticos de Asia y Oceanía. Todas las recetas se han podido disfrutar en los últimos eventos de Lexus.

Para que este libro de cocina fuese una realidad, Lexus recurrió a la experiencia del escritor y editor Joshua David Stein, autor nominado al premio James Beard, cuyo trabajo ha aparecido en The Best American Food Writing y ex crítico gastronómico para los rotativos Village Voice y New York Observer.

Crear comidas y elevarlo a arte culinario es algo fundamentalmente humano y, en su ejecución detallada, implica un nivel técnico evolucionado. Ese concienzudo nivel de detalle y técnica artesana constituyen unos pilares básicos de la cultura de la marca Lexus. Ya sea para principiantes o expertos en el papel de arquitectos gastronómicos, la primera colección de ocho deliciosas recetas está organizada como un menú de varios platos, con distintos niveles de dificultad, que se pueden aprender a cocinar en la comodidad del hogar.

“A través de Culinary Perspectives, la marca consigue conectar con su público en torno a un tema que les despierta un profundo interés personal, al tiempo que rinde homenaje a algunos de los artesanos de mayor talento del mundo gastronómico. Esperamos que nuestro público aproveche esta oportunidad para explorar su propia artesanía epicúrea”, dijo Brian Bolain, director general de Lexus International.

Reconocida por su defensa de recetas a partir de ingredientes frescos, locales y de proveedores responsables, y con un enfoque gastronómico inspirado en diversas culturas, sabores y técnicas de todo el mundo, la chef Nyesha J. Arrington contribuye al prefacio de este libro de cocina recordándonos el amplio abanico de temas culinarios al celebrar ágapes increíbles. Este pasaje sintetiza la maravilla, el deleite y, en definitiva, el valor que se esconde tras el momento culinario, empujándonos a contemplar la relación de sus singulares piezas y el placer que puede aportar su atención al detalle. La consecución de esas cotas de disfrute está directamente relacionada con la previsión de las necesidades de cada persona y con la filosofía de hospitalidad de la marca Lexus, también denominada Omotenashi.

La primera receta, creada por Neil Perry, uno de los chefs más influyentes de Australia, es Prosciutto y Gribiche. Este aperitivo, sencillo a la par que satisfactorio, fue servido en el impresionante LANDMARK by Lexus durante la celebración de la Copa Lexus Melbourne 2019.

La tapa de albóndiga de pollo, inspirada en técnicas japonesas tradicionales, en la estética moderna de Melbourne y una tolerancia cero al desperdicio, fue concebida en el restaurante de cocina japonesa moderna Eazy Peazy, de Yuta y Sharlyn Kobayashi, que se encuentra en el corazón de Melbourne. Se anima a los chefs que recreen este plato a servirlo como una brocheta, un clásico de las izakayas (tabernas japonesas) llamado tsukune.

La tercera receta desde las antípodas, que cierra el menú, es el Parfait de ginebra y naranja, un refrescante postre perfecto para los cálidos días de verano, creado por los chefs Matt Stone y Jo Barrett, cocineros ejecutivos del Restaurante Oakridge, ubicado en la más antigua región vinícola de Victoria, el valle de Yarra.

Para la selección de sopas del menú, el recetario viaja al norte hasta Singapur, donde el joven y talentoso chef Charles Tan desafía a los cocineros con un aromático Consomé de pollo Tomyum. Este clásico consomé fue servido a los invitados del 30.º aniversario de Lexus LS.

Más al noroeste, el menú visita Taiwán para su primer plato de pescado. El chef Yang Po-Wei propone una receta de Mahi-Mahi con 48 horas de curación, que requiere tiempo, paciencia y precisión. Una vez terminado, el plato se transforma en una obra de arte, que nos conquista tanto por los ojos como por las papilas gustativas.

El primero de los dos platos principales del menú ha sido creado por la chef neozelandesa Sachie Nomura. Nacida en Aichi (Japón) pero afincada en Nueva Zelanda desde hace veinte años, la chef Nomura combina su labor de educadora gastronómica con la de embajadora del washoku (cocina tradicional japonesa). Su plato principal, Nigiri de ternera, plantea un cruce entre Oriente y Occidente empleando ternera a la brasa en lugar del tradicional pescado crudo de primera calidad. El plato va acompañado por su receta de Espárrago con sésamo negro.

El último plato principal del menú nos lleva hasta Japón, patria de la marca de estilo de vida de lujo. En una propuesta colaborativa, el chef Takeshi Fukuyama y el chef Gaggan Anand recrean el Curry Keema y ofrecen su propia interpretación de este plato originario de la India. Este exquisito plato se pudo paladear durante el programa gastronómico de la región DINING OUT with LEXUS -De cena con Lexus-, donde los invitados iban a cenar a un lugar no revelado hasta llegar allí. Los comensales se sumergían en un lujoso viaje gastronómico, redescubrían ingredientes locales, cultura y tradiciones con nuevos ojos.

Con el lanzamiento de Culinary Perspectives, Lexus espera que las historias y las ideas que dan forma a las recetas propuestas por cada uno de los chefs, inspiradas en los ingredientes, la geografía y la cultura que les son propios, refuercen los valores de la creatividad, la curiosidad y la exploración entre su público.

ACERCA DE LEXUS CREATES

La iniciativa Lexus Creates -Lexus Crea- es una nueva serie de contenido de la marca de lujo. Este programa, articulado a través de las redes sociales, propone a los participantes, actividades que informan y entretienen, en torno a temas relacionados con el diseño y la artesanía distintivos de la marca Lexus. Para ello, cuenta con la ayuda de una serie de colaboradores, quienes, a través de sus respectivos talentos, proporcionan inspiración creativa a los participantes, al tiempo que elevan el valor de su oficio.

Acerca de Lexus

Lanzada en 1989, Lexus se ha convertido en una marca de referencia en todo el mundo por su búsqueda de la perfección, la excelente calidad de sus productos y una tecnología muy sofisticada como es la tecnología Lexus Hybrid Drive y por su concepto único de servicio al cliente excepcional. Reforzando aún más los valores tradicionales de Lexus como son su incomparable calidad de fabricación, lujo interior y tecnología de última generación, la filosofía de diseño L-finesse, que representa un factor muy importante en el posicionamiento de Lexus como una marca global única y deseable.

Hoy en día, Lexus sigue siendo el primer -y único- fabricante de automóviles Premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos híbridos que comprende la gama de modelos CT 200h, IS 300h, RC 300h, NX 300h, GS 300h, RX 450h, LC 500h y los nuevos LS 500h, RX 450h L, ES 300h y UX 250h. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 100% de las ventas totales de la marca.