



Fecha de publicació:
05/03/2025

Sello Editorial:
Columna Edicions

Contacto de prensa

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 86 71

Email: nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:
andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot

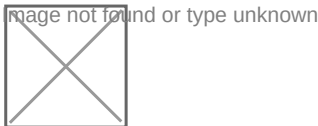
Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de marketing i comunicació AIG: Marta Oliva i Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com



A foc lent

Arnau París Masip

Un relat inspirador de superació, aventura i gastronomia, escrit pel conegut guanyador de MasterChef i col·laborador del Cuines.

Un relat inspirador de superació, aventura i gastronomia, escrit pel conegut guanyador de MasterChef i col·laborador del Cuines.

Un relat inspirador de superació, aventura i gastronomia. Com pot ser que algú que ja té el futur planificat, molt lluny de la cuina, acabi fent un gir absolut a la seva vida per perseguir el seu somni? L'Arnau París no és una persona pausada, al contrari. És algú ple d'energia i amb una capacitat creativa i comunicativa espectacular, però la seva vocació real no era evident; fa deu anys ningú, ni tan sols ell mateix, hauria predit que acabaria vivint de cuinar. Aquesta és la història d'un canvi de rumb i tot el que comporta. Aquest és el relat sincer i intens de com un venedor d'aixetes, amb ganes de canvi, decideix trencar amb tot i seguir la seva passió per la cuina i la comunicació.

Amb tocs d'humor i moments de reflexió profunda, l'Arnau ens porta pels universos on la vida l'ha conduït: des de la seva experiència amb les guerrilles colombianes de les FARC, fins al moment en què va guanyar *Masterchef*, passant per la seva reinvençió com a comunicador gastronòmic. És un viatge ple d'aventures, errors i triomfs, on l'autor ens ensenya que cal trobar el propi camí sense tenir por d'equivocar-se, i que les grans decisions vitals es cuinen a foc lent.

Arnau París Masip

Arnau París Masip (Barcelona, 1988). Sempre s'ha considerat un amant de la cuina i la gastronomia. Es va formar en el món de l'empresa i les finances, i no va ser fins l'any 2021, després de guanyar el *talent show Masterchef*, que va decidir enfocar la seva vida cap a la cuina. Després de cursar un màster al Basque Culinary Center i passar per les cuines de l'Atempo (Jordi Cruz) i Els Casals, en l'actualitat gestiona el Molí de la Vansa, on desenvolupa el seu projecte d'oleoturisme. És cofundador de Specials, una marca d'espècies ecològiques, i el cuiner pim-pam del programa *Cuines* de 3Cat. I tot el temps lliure que té el passa entre fogons.

(Instagram) @arnaumchef9