



Estas son algunas de las novedades más interesantes para un Sant Jordi gastronómico: ocho lecturas que van desde el ensayo a la novela, el repaso histórico o las recetas

Ideas para un Sant Jordi a la carta

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

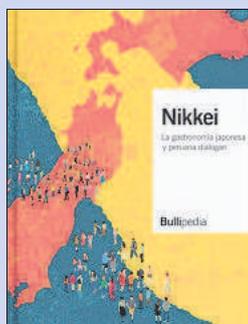
Que la oferta de libros de cocina va mucho más allá de los recetarios, está tan claro como que cada día hay más donde elegir, entre todos los géneros imaginados. Y de esa amplísima variedad y colorido, casi como los que encontramos en los puestos de un buen mercado, hemos elegido ocho títulos que estarán en las librerías este Sant Jordi y que saciarán el apetito de los *foodies* con gustos dispares.

Para quienes busquen la poética y la capacidad de cuestionárselo todo, incluso la propia mirada, Andoni Luis Aduriz, que acaba de estrenar temporada en su restaurante Mugaritz (Rentería), presenta *Mugaritz, puntos de fuga* (Planeta Gastro). Un libro que ayuda a entender el universo de uno de los chefs más rompedores de la alta cocina ("En la dictadura de lo

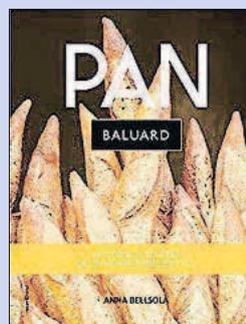
Ocho títulos suculentos



Mugaritz, puntos de fuga. Planeta Gastro. Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz (Errenteria) sigue explorando caminos en un libro bellissimo y provocador.



Nikkei, la gastronomía japonesa y peruana dialogan. Bullipedia. Un nuevo volumen en la ambiciosa tarea dirigida por Ferran Adrià desde Bullipedia.



Pan. Baluard Barceloneta. Roca Editorial. Anna Bellsolà describe los secretos del mundo del pan y aporta las recetas de su horno, Baluard Barceloneta.



Cocina Madre. Planeta Gastro. Joan Roca ha cocinado junto a Salvador Brugués los platos con los que rinde homenaje a la cocina tradicional y a su madre, Montserrat Fontané.

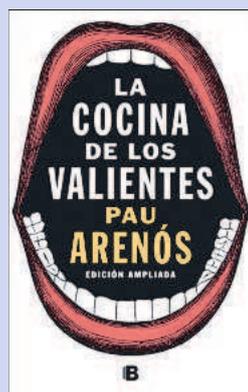
En 'Nikkei' se utiliza la metodología Sapiens para estudiar esta cocina fusión en toda su amplitud

delicioso hay poco espacio para la disidencia. Y frente a eso nos rebelamos. La experiencia en Mugaritz procura tener un sentido más allá del sabor". Un libro que combina dibujos, fotos, reflexiones y recetas.

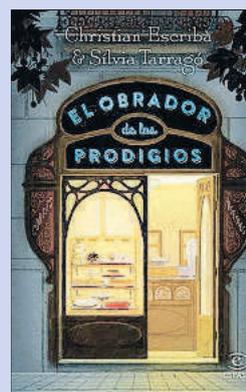
Quien fue su maestro, Ferran Adrià, sigue avanzando con la Bullipedia, que acaba de dar dos nuevos frutos: el segundo volumen dedicado al mundo del vino, capitaneado por Ferran Centelles, y *Nikkei, la gastronomía japonesa y peruana dialogan*, con prólogo de Gastón Acurio y el trabajo de María José García Miró Scarpati, que ha contado con la ayuda de la periodista catalana Carme Gasull. Este trabajo sigue la metodología Sa-



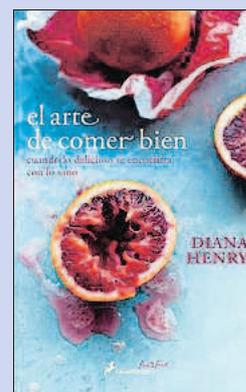
Demisec y otras reflexiones sobre gastronomía. Planeta Gastro. Miquel Brossa analiza algunos de los temas más controvertidos de la gastronomía.



La Cocina de los Valientes, edición ampliada. Reedición ampliada de un libro imprescindible para entender las claves de la cocina actual, de la mano de Pau Arenós.



El obrador de los prodigios. Espasa. Christian Escribà y Sílvia Tarragó firman esta novela que, desde su universo dulce, hace una inmersión en la historia barcelonesa.



El arte de comer bien. Salamandra. Bellísimo y práctico recetario que ha elaborado Ana Henry en el que lo delicioso confluye con lo saludable.



piens para establecer una nueva manera de ordenar el conocimiento sobre el concepto nikkei en toda su amplitud.

Y del todo a la historia más íntima, como la fascinante rutina de elaborar el pan. Anna Bellsolà cuenta en *Pan. Baluard, Historias y recetas de un horno emblemático* (Roca Editorial) sus propias vivencias y el aprendizaje de un mundo al que llegó a través de sus familia. También mira a los orígenes Joan Roca, quien ha cocinado junto a su amigo del alma, Salvador Brugués, los platos de *Cocina Madre* (Planeta Gastro), un homenaje a la cocina tradicional y a la mujer sabia y generosa que despertó su pasión por los fogones.

En *Demisec* (Planeta Gastro), el gastrónomo Miquel Brossa sigue su batalla en defensa de la cocina

La versión ampliada de 'La cocina de los valientes' para entender las claves de la cocina contemporánea

canalla y ahonda en la crítica a los remilgados, los esnobs y los prudentes que renuncian a una cocina sublime para pecadores.

Si en su día no compraron *La cocina de los valientes* (Ediciones B), no deberían perderse ahora la edición ampliada de un libro indispensable para entender las claves de la cocina contemporánea. Un retrato interesantísimo con la mirada crítica e inteligente de Pau Arenós.

Del ensayo a la novela, género al que se ha lanzado el maestro del mundo dulce Christian Escribà, quin firma junto a Sílvia Tarragó una historia sobre los orígenes del negocio de su familia, a través del que repasa parte de la historia de Barcelona, en la que asoman episodios como las exposiciones universales de 1888 y 1929, la visita de Eva Perón en 1947 o la huelga de tranvías de 1951.

Y del dulce relato a un hermoso y práctico recetario, en este caso el que propone una de las autoras británicas de libros de cocina más apreciadas: Diana Henry. En *El arte de comer bien*, de la colección Fun & Food de Salamandra, apuesta por lo que denomina comidas "informalmente sanas" en las que antepone el sabor a lo saludable, con sentido nutricional y ordenadas siguiendo la estacionalidad.●