



## ¿Qué leen los cocineros? Libros para comprar en la Feria del Libro de Madrid

TRAINING EN  
**CRÍTICA GASTRONÓMICA**  
ÚLTIMAS PLAZAS  
DESCUENTOS ESPECIALES  
HASTA FIN DE MES !!

ACCESO  
AULA VIRTUAL

PUNTO DE  
ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRÍBETE

correo electrónico



AGENDA

< MAYO 2015 >

El viernes 29 comienza la **LXXIV Feria del Libro de Madrid**. Más de quince días para ver y hablar de **literatura**, también culinaria. Diez **cocineros españoles** eligen sus **libros de gastronomía** favoritos.

Texto Raquel Castillo  
@rcastillo1102

Publicado 25/05/2015

4

Me gusta 152

Tweetear 57

La **gastronomía** está auge y el mercado editorial lo refleja. **Recetarios** de todo tipo, **libros de ensayo gastronómico**, de **antropología**, obras sobre nuevas **técnicas culinarias**, clásicos como el **1080 de Simone Ortega** (o el de la marquesa de **Parabere**, el recetario de la Sección Femenina...) de cocina regional o extranjera –sobre todo aquellas que están de moda: la peruana, la mexicana o la japonesa-, los que versan sobre dietas, nutrición y salud, de **repostería**, los que llevan la firma de los grandes de la cocina española (Arzak, Adría, Dacosta, Roca, Sandoval, Adúriz y un largo etcétera), incluso los de literatura negra –o romántica– con trasfondo gastronómico son habituales en los estantes de las librerías.

El buen momento también se refleja en las ventas. “Cada vez vendemos más, no sólo en la tienda, sino en Internet; e incluso fuera de España”, cuenta **Ana Lorente** copropietaria de la **librería especializada y escuela de cocina A Punto**. “La gente busca libros específicos, y muchos descatalogados que es una pena que no se reediten. Los cocineros vienen a buscar novedades, y cuando encuentran algo que les interesa se llevan varios ejemplares, para su jefe de cocina, para el de sala...”, añade. Durante la Feria del Libro, donde el público es más variopinto lo que más interés despierta según Lorente son las obras promocionadas por personajes famosos, ya sea un chef televisivo, una actriz o una celebridad catódica cualquiera.

Pero a lo largo de todo el año ¿cuáles son los más demandados, los top, los que siempre tienen salida? “Se venden muy bien las adaptaciones domésticas de los recetarios de los chefs como **Martín Berasategui**, **Jordi Roca**, **Carme Ruscalleda**, que acercan la cocina de los grandes restaurantes a las casas. También todo lo que tiene que ver con las **tapas**, los aperitivos, que interesa mucho a los extranjeros, y las revista-libro, sobre todo las del mundo dulce, entre profesionales o estudiantes de hostelería. Aunque hay tres imbatibles: **Arroces contemporáneos de Quique Dacosta**, **1080 recetas de cocina de Simone Ortega** y **La Comida de la familia de Ferrán Adriá**”. Tres clásicos que no pasan de moda.



**Juajo López Bedmar – La Tasquita de Enfrente (Madrid)**

- El Bulli 1983-1993
- El mercado en el plato, de Martín Berasategui
- Todos los de Andoni L. Aduriz



**Ramón Freixa – Restaurante Ramón Freixa (Madrid)**

- 3 Quique Dacosta, de Quique Dacosta
- Modern Cuisine. El arte y la ciencia en la cocina (6 tomos), varios autores
- Larousse Gastronomique, varios autores



**Dani García – Restaurante Dani García (Marbella, Málaga)**

- Nobu West, de Nobuyuki Matsuhisa y Mark Edwards
- La cocina al vacío, de Joan Roca
- Todo Robuchon, de Joël Robuchon



**Iván Domínguez – Alborada (A Coruña)**

- El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería, de Fernando Aneiros, Ramón Rabasó
- Enciclopedia Culinaria. La cocina completa, de la Marquesa de Parabere.
- La cocina espontánea, de Fredy Girardet



**Eneko Atxa – Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya)**

- Libro de guisados, manjares y potajes intitolado, de Ruperto de Nola
- Michel Bras, de Montagud
- La cocina y los alimentos, técnicas culinarias, de Harold McGee



**Paco Roncero – *La Terraza del Casino* (Madrid)**

- El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería, de Fernando Aneiros, Ramón Rabasó
- Colección de libros de El Bulli
- The Big Fat Duck Cookbook, de Heston Blumenthal



**Jesús Almagro – *Piñera* (Madrid)**

- Modern Cuisine. El arte y la ciencia en la cocina (6 tomos), varios autores
- Cocinero. Técnica y gestión de un oficio (3 tomos), de Luis Irizar
- Mi cocina, de Auguste Escoffier



**Óscar Velasco – *Santceloni* (Madrid)**

- El cocinero en casa, de Manuel Garcés
- La ética del gusto, de Santi Santamaria
- Paco Torreblanca, de Paco Torreblanca



**Mario Sandoval – *Coque* (Humanes, Madrid)**

- 3 Quique Dacosta, de Quique Dacosta
- Sweetology, de Josep Maria Rodríguez
- Bras, de Michel Bras



**Alejandro Montes – *Mamá Framboise* (Madrid)**

- Sensations: 288 recettes de patisseries, de Philippe Conticini
- Caramel, 150 recettes, gestes techniques, de Christophe Adam
- Todos los sabores del chocolate, de G.J. Bellouet y J.M. Perruchon

