

[comer]

Algunas de las novedades editoriales de gastronomía que combinan recetas, reflexiones, vivencias personales y alguna lección de antropología, biología e historia

Libros para saborear en la cocina y el sofá

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Avanza el otoño con un amplio surtido de novedades editoriales. Páginas que acabarán manchadas de tanto consultarlas entre ingredientes y cazuelas, con recetas de cocineros profesionales y aficionados, como es el caso del periodista Pau Arenós, quien nos acer-

ca los platos que prepara para su familia en *Cocina en casa* (Debate). Fórmulas e historias para adentrarnos en el mundo de las sopas como las que recoge Ada Parellada en *Sopes* (Rosa dels Vents) y que abarca desde caldos a reconfortantes escudellas o sopas frías. Elaboraciones vinculadas al universo vegetal, como las del succulento *México, gastronomía vegetariana* (Phaidon), en el

que la chef Margarita Carrillo Arronte se empeña en demostrar que la cocina mexicana no es grasienta, monótona o insalubre como algunos piensan. O como *Verdupedia, cocina vegetal para preparar en casa* (Planeta Gastro), donde el chef Rodrigo de la Calle ha seleccionado 150 recetas que son ejemplo de su apuesta radical por la despensa verde y saludable en versión casera.

Quienes cuando hablan de cocina verde y de belleza y color en los platos piensan en Yotam Ottolengui están de enhorabuena, porque su gurú acaba de lanzar nuevo libro. Se trata de *Nopi* (Salamandra) y lo firma de nuevo junto a Ramael Scully. Por tratarse de recetas de su restaurante “más adulto”, como describe el londinense Nopi, nos advierte que no son tan sencillas como las

de publicaciones anteriores. Recetas de autor encontramos también en *El camarero de las estrellas* (Montagud Editores), un amplio volumen en el que se detallan los valores y claves del éxito de Marcos Granda en los restaurantes Skina, Ayalga, Nintai y Clos, y sus recetas más exitosas. El otoño trae también panadería y pastelería interesante como la de *Panes, masas y postres clásicos*



Cocina en casa
Pau Arenós
Debate

■ Las recetas sin maquillaje que el periodista y escritor prepara para su familia con las respuestas al qué, cómo y por qué de cada elaboración.



Cocina o barbarie
Maria Nicolau
Península

■ Ya se puede leer en castellano la obra con la que la cocinera Maria Nicolau defiende el hábito de cocinar y espolea a quienes aún no lo practican.



Collado
Carles Armengol
Colectivo Bruxista

■ Relato de una época, un barrio y un mundo desde la mirada del niño y el adolescente que ayudaba a la familia en su negocio en Collblanc.



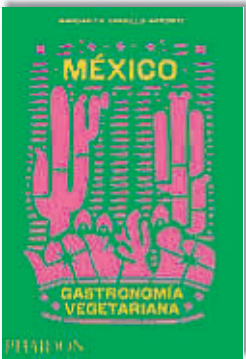
¡Cookies!
Bea Cano
Libros Cúpula

■ Las típicas galletas de chocolate, las de tamaño gigante de Levain Bakery, las de tofe... Más de 100 recetas para los fanáticos de las cookies.



Delicioso
Rob Dunn y Mónica Sánchez
Alianza Editorial

■ La evolución de los sabores que nos atraen sirve a los autores para explicar nuestro propio progreso, desde la biología, la historia o la antropología.



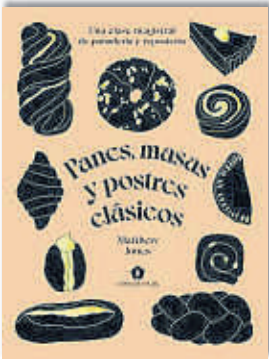
México
Margarita Carrillo Arronte
Phaidon

■ Tras el éxito de *México. Gastronomía*, la cocinera y activista de la cultura de su país recoge el rico recetario mexicano vegetariano.



Nopi
Y. Ottolengui y R. Scully
Salamandra

■ Un nuevo y bello volumen del gurú de la cocina vegetal, en este caso con recetas algo más complejas de lo que es habitual en sus libros.



Panes, masas y postres
Matthew Jones
Cincotintas

■ Todas las claves para trabajar las masas y elaborar pan y postres clásicos en casa con las pautas del emblemático Bread Ahead londinense.



Verdupedia
Rodrigo de la Calle
Planeta Gastro

■ Con un guiño a la Bullipedia de Ferran Adrià, autor del prólogo, el chef Rodrigo de la Calle hace una selección de sus recetas en clave casera.



Rusia desde la cocina
Witold Szablowski
Oberon

■ Los momentos cruciales de la historia de Rusia y la Unión Soviética desde la mirada de quienes cocinaron para sus personajes más destacados.