GASTROINSIDER

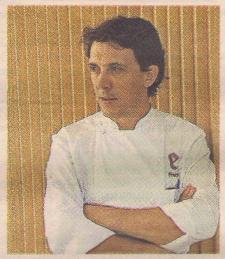
Libros gastronómicos para esta Navidad

Marta Fernández. Madrid

¿Cómo posicionar un hotelrestaurante familiar de un pueblo riojano como destino gastronómico? A esta cuestión trata de responder Francis Paniego en un libro publicado por Montagud Editores. Francis Paniego. El Portal del Echaurren cuenta la historia de una saga que ha posicionado un rincón de Ezcaray en la vanguardia con dos estrellas Michelin. Sirve dos menús: uno como recorrido de sus últimas creaciones de la temporada y otro como un monográfico sobre la casquería. Al otro lado de la cocina compartida, Echaurren Tradición da testimonio del trabajo de Marisa Sánchez, madre de Francis, donde han nacido recetas como sus míticas croquetas. El libro suma la historia de la familia, su evolución y las recetas de Paniego.

Desde Montagud, llega otro libro, sobre el universo dulce. Se llama Sweetology y se presenta como "la antología de la pastelería". Plasma el punto de vista de Josep María Rodríguez, campeón del mundo de pastelería y dueño de La Pastissería, en Barcelona. Además de mostrar sus creaciones, este pastelero ha interpretado la filosofía culinaria de Jordi Roca, Albert Adrià, David Muñoz, Ángel León, Josean Alija, Eneko Atxa o Paco Pérez.

Como recorrido por once nombres clave de la gastronomía española, no hay que perderse *Los Once* (Ediciones B), obra del periodista Pau Arenós, que sirve como análisis del actual momento de la cocina y que adelanta lo



Francis Paniego.

que está por venir. Para cada uno de estos once chefs, la obra recoge una cronología de sus platos. ¿Quiénes son? Albert Adrià, David Muñoz, Ángel León, Francis Paniego, Paco Pérez, Josean Alija, Paco Roncero, Eneko Atxa, Ricard Camarena, Marcos Morán y Paco Morales.

Los fans de la coctelería tienen una obra imprescindible publicada hace apenas dos meses: Liquid Experience. Coctelería evolutiva, un tratado en torno al arte de la mixología firmado por Javier Caballero, barman al frente de Doble, en Barcelona.

Y desde el otro lado del Atlántico, Mamá, yo no quiero ser Gastón (Planeta) es una recopilación de las columnas de opinión publicadas por el periodista español Ignacio Medina en Somos y que sirven como excusa para analizar el boom de la gastronomía peruana, con el chef Gastón Acurio como líder de este movimiento.