No es este un libro estrictamente gastronómico. Más bien está centrado en la gestión de las empresas. Pero utiliza como referencia al mejor restaurante de España, El Celler de Can Roca, en Gerona. Su autor es Carles Cabrera, especialista en logística, innovación y gestión. La idea es que para conseguir la excelencia hay que aprender de los mejores, y el establecimiento de los hermanos Roca es el mejor. En sus páginas se revelan los secretos de organización, estrategia e innovación de este restaurante. Y su autor lo hace de una forma amena y divertida, explicando la organización y gestión de personas, proveedores e infraestructuras, hasta llegar a la gestión de procesos, estrategias y políticas de relación con el cliente. Muy útil para cualquier empresario como para quienes estén interesados en conocer cómo se desarrolla la gestión de un gran restaurante, donde nada es fruto de la casualidad.

Editorial Librooks. 239 páginas. 36 euros.

5 TEORÍA PRÁCTICA DEL VERMUT. JOSEP SUCARRATS, MIQUEL ANGEL VAQUER, SERGI MARTÍN.