

Todo lo que ha sucedido en las mejores cocinas y mesas aparece en este libro, al hilo de unas entrevistas distendidas en las que las preguntas incisivas de **Cristina Jolonch** nos desvelan las aportaciones esenciales de cada entrevistado.

# De carne y hueso

## Conversaciones sobre la gastronomía y la vida

**Cristina Jolonch**

Estas páginas resumen mejor que cualquier libro sesudo los hitos de la gastronomía de las últimas décadas. Son entrevistas a cuarenta figuras que han marcado el ritmo de la alta cocina en España y en el mundo, desde Ferran Adrià hasta Carme Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca o Gastón Acurio, incluyendo sumilleres, críticos y reputados comensales.

Todo lo que ha sucedido en las mejores cocinas y mesas aparece aquí, al hilo de unas entrevistas distendidas en las que las preguntas incisivas de **Cristina Jolonch** nos desvelan las aportaciones esenciales de cada entrevistado pero que también se adentran en los conflictos, las penalidades económicas y los desafíos vitales de una profesión tan exigente. Juntas establecen una gran conversación en que los entrevistados se interpelan unos a otros sobre gastronomía y vida y dan lugar a una obra coral que no le resultará indiferente.

**Cristina Jolonch** (Barcelona, 1965), licenciada en Ciencias de la Comunicación, trabaja como periodista en *La Vanguardia* desde 1989, donde escribe sobre temas gastronómicos y coordina los contenidos del espacio *Comer* en



la web de este diario. Es premio Nacional de Gastronomía por la Real Academia Española de Gastronomía (2008) y la Acadèmia Catalana de Gastronomia (2010), que también le ha concedido su premio Especial (2018). Ha sido impulsora, junto a la fundación Raíces, del proyecto Cocina Conciencia, dedicado a la inmersión social y laboral de jóvenes en riesgo de exclusión social a través de la restauración. Autora del libro *Guía Secreta. ¿Dónde comen los grandes cocineros?* (Libros de Vanguardia) y codirectora del documental *Snaks: bocados de una revolución*. Es presidenta de The World's 50 Best Restaurants en España y Portugal.

## Índice alfabético

Acurio, Gastón	García Santos, Rafael
Adrià, Ferran	Gómez, José
Adrià, Albert	Jubany, Nandu
Aduriz, Andoni Luis	León, Ángel
Andrés, José	López, Juanjo
Arola, Sergi	Martínez, Virgilio
Arzak, Juan Mari	Muñoz, Dabiz
Balam Ruscallea, Raül	Pérez, Paco
Berasategui, Martín	Puigdevall, Fina
Bottura, Massimo	Raurich, Albert
Camarena, Ricard	Roca, Joan
Castro, Oriol	Roca, Jordi
Centelles, Ferran	Roca, Josep
Cruz, Jordi	Rodrigo, Begoña
Dacosta, Quique	Ruscallea, Carme
De las Muelas, Javier	Santamaria, Pau
Espinosa, Leonor	Segarra, Toni
Falgueras, Meritxell	Soto-Innes, Daniela
Gaig, Carles	Vilà, Jordi
García, Dani	Vila, Quim

## Fragmento del prólogo: El arte de preguntar

*Básicamente, hay dos grandes territorios en los que buscar información relevante. Afuera y adentro. El primero es lo desconocido, ámbito de los exploradores, donde todo está por descubrir para recompensar a los osados que se aventuren más allá de los límites con la mente abierta.*

*El otro campo, no por cercano es menos difícil. Crear conocimiento de calidad donde parece que todo se ha dicho, donde tantos han investigado, sobre aquello de lo que el mundo entero sabe hasta los pequeños detalles, puede ser una tarea aún más ardua y al alcance de muy pocos. ¿Cómo extraer materiales de un filón que parece agotado? ¿Cómo saber algo más cuando todas las respuestas han sido ya dadas?*

*–La respuesta es la pregunta.*

*–¿Perdón?*

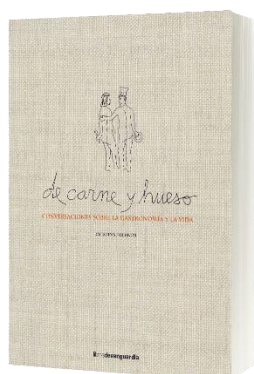
*Jorge Wagensberg siempre nos repetía esto: “Lo importante es la pregunta”.*

*–¡La pregunta, claro! Si buscas nuevas respuestas, debes cambiar las preguntas.*

*Hasta aquí la teoría. Desgraciadamente no es tan fácil. ¿Qué preguntar a unos cocineros y cocineras de los que nos sabemos la biografía de memoria, que atienden entrevistas a diario, que hablan cada semana en la tele, sobre los que se han escrito tantos libros, que hasta han protagonizado películas?*

*Ahí es donde se diferencia el talento periodístico. Moviéndose con extraordinaria habilidad entre la dimensión histórica y humana de los personajes, **Cristina Jolonch** desvela las claves interpretativas que nos ayudan a entender tanto el carácter íntimo de cada uno como su protagonismo en el panorama reciente de la gastronomía. Sí, mostrar una perspectiva holística del individuo considerándolo a la vez como persona y como actor es seguramente el aliño definitivo para que estas conversaciones fueran tan aclamadas. Ahora, ordenadas en forma de libro, interesarán tanto al curioso como al experto, porque perfilan la cartografía de la actualidad gastronómica, los personajes que la habitan y los acontecimientos que explican por qué hemos llegado hasta aquí. [...]*

**Toni Massanés**



**De carne y hueso.** Conversaciones sobre la gastronomía y la vida

**Cristina Jolonch**

Páginas: 400

PVP 23 €

ISBN: 978-84-16372-56-0

Editorial: **Libros de Vanguardia**