



☰ Salsa de chiles. (GASTRONOMÍA)

Sábado, 13/12/2008

## Libros gastronómicos



Fotografía de Carlos Rondón, fotógrafo del libro de Quique Dacosta

Ya tengo en mis manos el nuevo libro-web de Quique Dacosta. Son estas buenas fechas para comprar y regalar libros, y esta es una opción muy interesante a pesar de su elevado precio (130 €). Como siempre, el trabajo de la editorial **Montagud** es espléndido. Un libro de calidad, de auténtico lujo, con magníficas fotografías de Carlos Rondón y contenidos interesantes para todos aquellos que quieran acercarse a la labor del cocinero de **EL POBLET**. Hay mucho esfuerzo detrás. Y se nota. Tan sólo un inconveniente además del precio: se trata de una edición en español e italiano simultáneamente por lo que el libro se alarga en exceso.

Como ya sabrán casi todos ustedes, estamos ante un libro que también tiene una web privada. Montagud insiste mucho en su promoción en que este es el primer libro en el mundo que reúne esta característica, pero ha coincidido en el tiempo con otro del estadounidense Grant Achatz que tiene el mismo planteamiento. Lo de menos es a quién se le ocurrió primero. Lo importante es la obra en sí. Un proyecto tan vanguardista como la propia cocina de Dacosta. Por un lado, la obra impresa en papel, con sus 324 páginas. Por otro una página web ([www.quiquedacosta.com](http://www.quiquedacosta.com)), que equivale a unas 1.700 páginas más, a la que se accede con un código que se facilita al comprar el libro. Dos soportes que se complementan para seguir de cerca a Dacosta, su restaurante y sus platos. El libro aporta una visión analítica para entender el cuándo, el cómo y el porqué de la cocina de Quique. Su filosofía de trabajo y su pensamiento. Cada plato está explicado en su concepto (por qué se eligió un determinado producto, lo que se quería conseguir...). La página web permite navegar de manera exhaustiva y fácil por las recetas y por las técnicas de los platos creados entre 2000 y 2006, y por vídeos que explican el día a día de El Poblet. Es como realizar

un stage virtual en el restaurante. Como dice en el epílogo José Carlos Capel, “pura gastronomía audiovisual”.

El libro tiene cinco partes. La primera recoge el pasado de Dacosta, el que le permite ser lo que hoy es. La segunda, el ecosistema culinario: un repaso al Mediterráneo y al Montgó, que forman el ecosistema del cocinero y del que extrae productos (la gamba roja) y conceptos (paisajes, mineralización). La tercera, la investigación, elemento fundamental para Dacosta con sus estudios sobre platos, técnicas, conceptos (los velos) y productos (arroz, aloe vera, stevia rebaudiana...). La cuarta son los hitos de la cocina de El Poblet, que surgen de los tres elementos anteriores y que están presentes en todos sus platos: revisión del gusto, precisión, esencialidad, provocación y radicalidad. Y la quinta, la trascendencia histórica, los platos de Dacosta que ya pueden considerarse historia de la cocina: granito; liquen; foie pasado por agua y lacado; arroz senia con anguila y cerezas; y la ostra Guggenheim. Estos cinco platos son los únicos que tienen su receta en el soporte en papel.