

CULTURA

Quique Dacosta plasma su arte culinario en una web privada

15.09.08 - EFE

El jefe de cocina del restaurante El Poblet en Dénia, Quique Dacosta, ha lanzado un nuevo proyecto sobre su trayectoria culinaria en el que aúna tradición e innovación mediante la publicación de un libro en edición de lujo y una web privada para los compradores de su obra. Se trata de una conjunción de dos obras que combina las nuevas tecnologías con el modelo tradicional de soporte de papel para explicar «con todo lujo de detalles» el arte de cocinar de Dacosta «como empresario y, sobre todo, como chef», explican los promotores del proyecto.

El libro impreso se presenta en un formato de gran tamaño con más de trescientas páginas en las que se analizan los orígenes, formación, productos y técnicas más representativas de Dacosta con cincuenta fotografías que ilustran las reflexiones y comentarios del autor.

En la web privada -para uso exclusivo de los compradores de la publicación- se puede ver un recetario con noventa elaboraciones del chef, la historia de su restaurante y más de veinte vídeos sobre el paraje natural en el que se encuentra el local. Además, los primeros en comprar la obra tendrán ciertos privilegios como encuadernación especial con tapas de aluminio, libro dedicado y firmado por Dacosta, tarjeta platino de usuario de la web privada y un CD con música especialmente compuesta para la página del cocinero.

El libro estará disponible a la venta en el mes de noviembre, pero se puede reservar en la página web www.quiquedacosta.com a partir del 15 de septiembre.

Quique Dacosta nació en Jarandilla de la Vera (provincia de Cáceres). Reside en Dénia y desarrolla su arte, en el Restaurante El Poblet del mismo municipio. A día de hoy, Dacosta, esta en los certámenes y congresos gastronómicos más prestigiosos -San Sebastián, Tokio, Nueva York y París, entre otros- para mostrar sus evoluciones y conceptos.



Quique Dacosta. / M. FRAILE