

Image not found or type unknown



# La cocina al desnudo

**Santi Santamaria**

**Fecha de publicación:**

27/05/2008

Una visión renovadora del mundo de la gastronomía

**Sello Editorial:**

Ediciones Martínez

Roca

**Una visión renovadora del mundo de la gastronomía**

## Contacto de prensa

**Nombre:** Laura

Fernández

**Teléfono:** 91 423 03 28

**Email:**

lfernandez@planeta.es

¿Asistimos al ocaso de la cocina doméstica y al imparable declive de la cultura gastronómica mediterránea? ¿Es la «macdonalización» de los hogares e incluso de los grandes restaurantes un proceso imparable? ¿Debemos sentirnos orgullosos de una cocina, la molecular o tecnoemocional —abanderada por Ferran Adrià y su cohorte de seguidores—, que llena nuestros platos de gelificantes, estabilizantes y emulsionantes de laboratorio? A éstas y otras preguntas intenta dar respuesta Santi Santamaria, el cocinero español con más estrellas Michelin, en un libro atípico y sugerente, sin recetas mágicas, salpicado de recuerdos y referencias personales y profesionales, escrito al margen de las modas imperantes y contra la cocina-espectáculo por alguien que lleva toda la vida pegado a los fogones y que, por encima de todo, siente un extraordinario amor por la cocina mediterránea. Con él se pretende estimular el diálogo, abrir un debate público sobre el futuro de nuestra gastronomía y agitar las conciencias de una anestesiada ciudadanía que, en muchos casos, y en opinión del autor, parece haber renunciado a la calidad y al gusto por la comida.

**Nombre:**

INTERNACIONAL

Eduardo Martín

**Teléfono:** 93 492 89 06

**Email:**

emartines@planeta.es

**Nombre:** Desirée Rubio

**Teléfono:** 91 423 03 54

**Email:**

drubio@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL

Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:**

pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Luisa Paunero

**Teléfono:** 91 423 03 78

**Email:**

lpaunero@planeta.es

## Santi Santamaria

**Santi Santamaria** nació en Sant Celoni (Barcelona) en 1957 y falleció en Singapur en 2011. En 1981 inauguró, junto a su esposa Àngels, El Racó de Can Fabes, que recibió en 1988 su primera estrella en la guía Michelin y una segunda estrella en 1990. Ese mismo año ingresó en la asociación Relais y Châteaux y en 1993 en Traditions y Qualité. En 1994 consiguió la tercera estrella Michelin, siendo el primer chef catalán merecedor de tal distinción. Tras publicar *La cocina de Santi Santamaria* (1999) y *El mundo culinario de Santi Santamaria* (2001), inició en 2001 una colaboración semanal en el magacín de *La Vanguardia*. Ese mismo año, su restaurante Santceloni de Madrid se hizo con la primera estrella Michelin y en 2005 consiguió la segunda. Otros títulos publicados: *La cocina es bella* (2003), *El restaurante* (2004), *Entre llibres i fogons*, *Palabra de cocinero* (ambas en 2005). En 2006 inauguró su primer establecimiento en el área metropolitana de Barcelona, el restaurante Evo, en el hotel Hesperia Tower de L'Hospitalet, que pronto recibió una estrella Michelin. Recibió varios premios de prestigio internacional.