

image not found or type unknown



Casa Marcial

Nacho Manzano, Benjamín Lana

Fecha de publicación:
07/06/2016

Prólogo de Joan Roca, el mejor cocinero del mundo.

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Prólogo de Joan Roca, el mejor cocinero del mundo.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Casa Marcial no es solo el precioso recetario de un restaurante de prestigio y un manual de técnicas de cocina: es un evocador relato en palabras e imágenes de cómo se ha gestado en una aldea de pocas decenas de habitantes uno de los dos estrellas Michelin más singulares de Europa. Es también el retrato homenaje a una familia y a su esfuerzo de dos generaciones hasta convertir un humilde bartienda en un referente de la gastronomía actual. Y es, por último, el primer gran documento sobre la trayectoria de Nacho Manzano, el chef que ha conseguido revisar y ampliar el recetario popular asturiano al tiempo que desarrollaba una alta cocina radicalmente singular basada en el respeto al producto autóctono, la producción sostenible y las técnicas que favorecen la inmediatez de las preparaciones.

Teléfono: 91 423 37 11

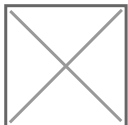
Email:
lescudero@planeta.es

image not found or type unknown



Nacho Manzano

Nacho Manzano comenzó con sólo quince años como ayudante en el restaurante de un amigo de la familia en Gijón. Desde siempre tuvo la ilusión de tener su propio restaurante, ya que sus padres tenían un bar con casa de comidas. Con su brillante trabajo en Casa Marcial, con el que ha reinventado la cocina asturiana de toda la vida, se ha convertido en una de las referencias de la cocina española de vanguardia, con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, entre otros reconocimientos nacionales e internacionales. Además, ejerce como chef en el restaurante Ibérica de Londres, un espacio para la comida española que a pasos de gigante está consiguiendo abrirse un prestigioso hueco en la gastronomía del país británico. También tiene su propio catering para eventos: La Salgar.



Benjamín Lana

Benjamín Lana (Zalla, Bizkaia, 1968), es Licenciado en Ciencias de la Información y master en Periodismo y lleva más de 30 años dedicado al ejercicio del periodismo y al desarrollo de proyectos editoriales y gastronómicos. Desde 2011 hasta 2018 desempeñó el puesto de director editorial de Vocento, tras haber sido director de Innovación y desarrollo Editorial y anteriormente director adjunto de el diario asturiano El Comercio.

En septiembre de 2018 se convirtió en director general de Vocento Gastronomía, la división que engloba los proyectos gastronómicos del grupo, entre ellos Madrid Fusión, del que también es vicepresidente, San Sebastián Gastronomika, El Encuentro de los Mares, Terrae y Worldcanic, entre otros. Lana también es impulsor y consejero del Madrid Culinary Campus, la universidad gastronómica creada por Vocento y Comillas-Icade.

Apasionado de la cocina, Benjamín Lana ejerce desde hace décadas como periodista gastronómico. En la actualidad escribe en *XL Semanal*, en la revista gastronómica *7 Caníbales*, de la que es editor, y en los suplementos gastronómicos y secciones digitales de los diarios de Vocento. Entre otros libros es autor "*Casa Marcial, la cocina de Nacho Manzano*", finalista del Premio Nacional de Gastronomía en 2016. Su última obra, *Animal Cocinero*, fue publicado en 2021.