



## Cocina verde

**Rodrigo de la Calle**

Recetas basadas en verduras y hortalizas para descubrir nuevas variedades y deliciosas preparaciones.

**Recetas basadas en verduras y hortalizas para descubrir nuevas variedades y deliciosas preparaciones.**

«Hay multitud de variedades de verduras, hortalizas, raíces, hojas, flores, frutos, frutas y semillas. Y cada cual con su sabor, textura, frescura y temporalidad. Por eso he escrito este libro: para daros las claves para disfrutar de la gran variedad de vegetales que existe y que podáis variar constantemente en función de la temporalidad, con recetas para comer cada día y ser así un poquito más verdes.

Si os gustan las verduras, este libro os aclarará algunas cosas y, sobre todo, os dará ideas de cómo rizar el rizo de posibilidades de elaboración. Seguro que despertará vuestro espíritu creativo y os llevará por este mundo de la cocina verde que tiene tanto que aportarnos a todos.

Y si no os gustan las verduras o solo las coméis por dietas y por intentar comer más sano, espero que cambiéis de opinión después de leer estas páginas. Y es que nunca me canso de repetir esta frase: a todo el mundo le gusta la verdura, pero aún no lo sabe». Rodrigo de la Calle

**Fecha de publicación:**  
23/05/2017

**Sello Editorial:**  
Planeta Gastro

### Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordon@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es

## Rodrigo de la Calle

Obtiene su titulación de técnico en Hostelería en el Centro IES de Madrid. Tras alcanzar esta graduación, pasará por las cocinas de restaurantes madrileños renombrados como L'Hardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea.

Su incorporación al restaurante La Taula del Hotel Milenio de Elche marcará su trayectoria profesional. Allí conocerá en 2003 a Santiago Orts (biólogo propietario de los Viveros Huerto del Cura), quien le hará cambiar para siempre su percepción del mundo vegetal. A partir de ese momento empieza a cocinar con productos únicos (dátiles, cítricos...) originarios del huerto. Es el incipiente nacimiento de la gastrobotánica.

El destino le llevó hasta el restaurante Mugaritz, donde la cocina de Andoni L. Aduriz supuso para él una segunda revolución profesional. Tras su paso por Mugaritz, trabajó en El Poblet, allí aprendió junto a Quique Dacosta todos los secretos de los arroces y se empapó de nuevos conceptos estéticos. Asimismo, con Paco Torreblanca descubrió su pasión por el mundo dulce. En el restaurante Martín Berasategui culminó su formación junto al gran maestro de Lasarte, cuya influencia aún puede verse en los platos de Rodrigo.

Desde 2007, dirige su propio restaurante, Rodrigo de la Calle, en Aranjuez, su ciudad natal. En colaboración con Santiago Orts ha desarrollado el concepto de gastrobotánica, que aúna cocina y agricultura, y centra el trabajo culinario en los productos vegetales escasos o poco utilizados, especialmente en las llamadas verduras del desierto de Elche, pero también en las de la huerta del Tajo de Aranjuez, donde Rodrigo trabaja con jóvenes agricultores que le proveen de productos exclusivos.

En Madrid Fusion 2009 fue elegido Cocinero Revelación por la prensa gastronómica, que lo considera uno de los valores más importantes de la gastronomía madrileña. Desde entonces ha sido ponente en los congresos gastronómicos más relevantes del país, ha intervenido en simposios en el extranjero y ganado premios de gran prestigio, entre los que destaca el de Bacalao Giraldo.