



Paella power

Rodrigo de la Calle

Las recetas, las técnicas y los secretos para preparar las mejores paellas del mundo.

Las recetas, las técnicas y los secretos para preparar las mejores paellas del mundo.

Una propuesta atrevida con los arroces y las paellas tradicionales y modernas como base, con una gran variedad de maneras y alternativas de prepararlas, desde la clásica paella valenciana hasta el arroz negro, pasando por la paella de verduras o la de marisco, y con las técnicas necesarias para cada ocasión, detalladas minuciosamente para convertirnos en grandes expertos del arroz.

Fecha de publicación:

29/10/2019

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@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.