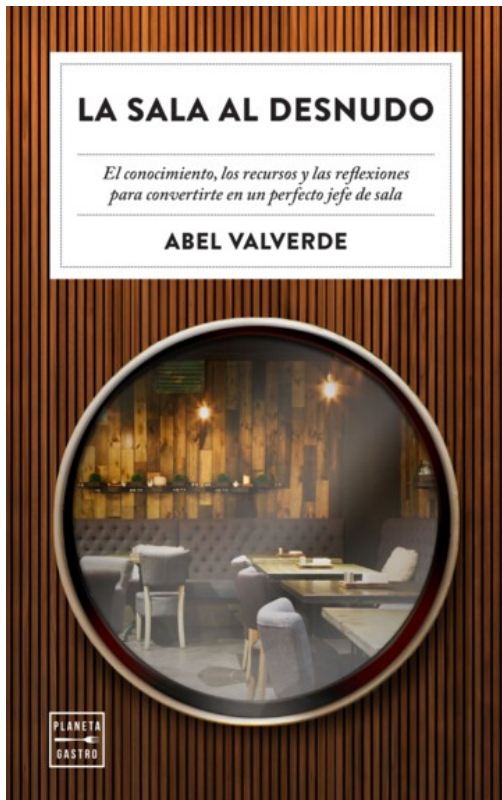




Fecha de publicación:
22/09/2021

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

La sala al desnudo

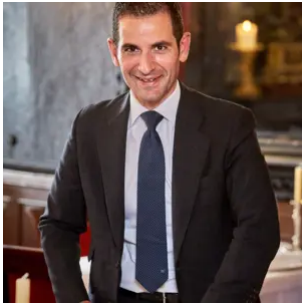
Abel Valverde

El nuevo libro del considerado mejor maître de España con todos sus secretos para alcanzar la excelencia en todo el conjunto de la experiencia gastronómica, que pasa necesariamente por el servicio de sala.

El nuevo libro del considerado mejor maître de España con todos sus secretos para alcanzar la excelencia en todo el conjunto de la experiencia gastronómica, que pasa necesariamente por el servicio de sala.

Ser maître o jefe de sala, más allá de las habilidades propias de su cargo, requiere del conocimiento de otras disciplinas y saberes como la gestión emocional y del estrés, economía, negociación, psicología, observación, capacidad de improvisación, creatividad e, incluso, cierta facilidad para la interpretación y puesta en escena. Debe convertirse, en definitiva, en un auténtico jefe de pista que, además del servicio y de sus clientes, debe preocuparse además por aspectos como la gestión de equipo, la renovación continua o las relaciones con la cocina y los críticos gastronómicos. ¿Y cómo resolver todas estas cuestiones?

Abel Valverde, reconocido por su brillante trayectoria como uno de los mejores jefes de sala del país, se despoja de su traje y en esta obra, libre de corsés y con gran sinceridad, ofrece toda su experiencia para, a partir de ella, encontrar las herramientas necesarias para comprender la realidad del día a día del servicio de sala de un restaurante y de las personas que se encargan de él, hacer frente a los imprevistos que en el transcurso del mismo puedan aparecer, y contribuir así decisivamente a conseguir la mejor experiencia gastronómica posible.



Abel Valverde

Abel Valverde (Barcelona, 1976), considerado como uno de los mejores *maîtres* de España, fue director de sala del restaurante madrileño Santceloni, premiado con dos estrellas Michelin y actual *maître*, responsable y formador en Pescaderías Coruñesas Restauración.

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Girona completó su aprendizaje trabajando en el Casino Castillo de Peralada y el Hotel Santa Marta de Lloret de Mar, en Gran Bretaña en el Hotel Hambleton Hall, en Oakham y en el restaurante Can Fabes (1998-2001) junto a su mentor y gran referente, Santi Santamaria, desde donde se trasladaría a Madrid para, junto con el chef Óscar Velasco, ponerse al frente de Santceloni.

Ejerce actualmente como asesor consultor de F&B para NH Hotel Group, y es profesor colaborador en distintos centros como el Basque Culinary Center y en numerosas *masterclasses* de formación continua por todo el país.

Entre los muchos reconocimientos y premios a su labor y trayectoria destacan el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala en 2008 y el Gran Prix de l'Art de la Salle, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. También ha sido reconocido como el Mejor Maître del Año por las revistas *Metrópoli* y *Club de Gourmets*, y ha recibido el prestigioso Gueridón de Oro que otorga el congreso San Sebastián Gastronomika.