Image not found or type unknown

El libro de la gamba roja

Joan Roca, Benjamín Lana, Quique Dacosta

El gran libro que merece uno de los productos más importantes y emblemáticos de la gastronomía española, de la mano de dos de sus mayores exponentes, Joan Roca y Quique Dacosta.

Fecha de publicación: 04/10/2023

Sello Editorial: Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Telefóno: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

El gran libro que merece uno de los productos más importantes y emblemáticos de la gastronomía española, de la mano de dos de sus mayores exponentes, Joan Roca y Quique Dacosta.

La gamba roja (*Aristeus antennatus*) se ha convertido en el nuevo icono gastronómico del Mediterráneo. En las últimas décadas ha logrado atraer la atención de los comensales más exigentes y de los grandes cocineros, como Joan Roca y Quique Dacosta, cuyas recetas creativas y tradicionales conforman buena parte del corpus de este libro. La *antennatus* vive días de gloria culinaria, pero tanto su futuro como el de los pescadores que la capturan en las profundidades pasan por una situación compleja que obliga a pescar menos y mejor para garantizar el futuro de la pesquería y, por ende, de muchos puertos mediterráneos. A lo largo de estas páginas **se descubren los secretos de la fisiología y el hábitat de la gamba roja, pero también la realidad de los seres humanos que se dedican a su captura y a su cocina.** Y disfrutaremos de una cincuentena de recetas tradicionales y creativas de estos dos genios de los fogones, para disfrutar de la gamba roja en todo su plenitud y esplendor.

Image not found or type unknown

Joan Roca

Joan Roca, formado en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, creció en el restaurante familiar, Can Roca. Con sus hermanos, Josep y Jordi, dirige El Celler de Can Roca, reconocido como el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015. Su cocina combina tradición y modernidad, destacando por su enfoque en la cocción controlada al vacío. Además de su éxito en la gastronomía, Joan es un promotor de la investigación y la sostenibilidad, y ha sido reconocido por su labor educativa y participación en programas universitarios y proyectos de desarrollo sostenible.

Joan Roca ha recibido el premio a Mejor Cocinero del Año por la Real Academia Española de la Gastronomía (2000), el Grand Prix del Arte de la Gastronomía por la Academia Internacional de la Gastronomía (2012), el Chef Choice Award de The World's 50 Best Restaurants (2016). En el mismo año Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad para el Programa de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. En 2017 y 2018 Joan es reconocido como el mejor cocinero del mundo por The Best Chef Awards.

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.

Quique Dacosta

Quique Dacosta, chef español con tres estrellas Michelin, es reconocido como uno de los mejores cocineros del mundo. Desarrolla su carrera profesional desde 1986. Enseguida comenzó a trabajar en el que hoy es su restaurante. Con él al frente, se empieza a construir y contextualizar una cocina de vanguardia desde su territorio, Dénia, siempre con el Mar Mediterráneo, los vegetales y el parque natural del Montgó como referencias, y apoyado en las artes como vía de inspiración.

Reconocido como Mejor Empresario de la Restauración Española, cuenta con un total de once restaurantes en España y UK, que acumulan siete estrellas Michelin. Premiado dos veces como mejor restaurante de Europa, siendo en estos momentos uno de los 20 mejores del mundo. Su capacidad y representación artística en la cocina han sido meritorias de la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

(C) Foto: Papo Waisman