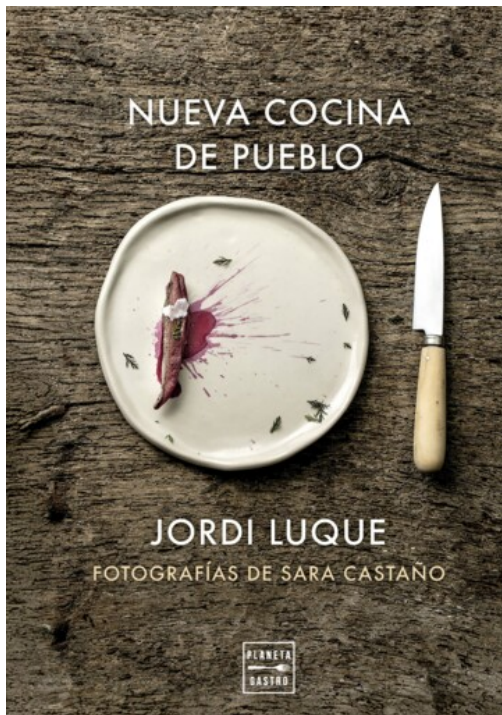




Fecha de publicación:
15/10/2025

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



Nueva cocina de pueblo

Jordi Luque

Una mirada a los nuevos restaurantes de cocina creativa situados en enclaves rurales, lejos de las ciudades más pobladas. Son la nueva generación de restaurantes a seguir.

Una mirada a los nuevos restaurantes de cocina creativa situados en enclaves rurales, lejos de las ciudades más pobladas. Son la nueva generación de restaurantes a seguir.

Una de las tendencias culinarias más interesantes que se están dando hoy en día en España es la aparición de nuevos pequeños restaurantes de alta cocina gestionados por un equipo humano mínimo, en aldeas diminutas donde nunca hubo antes un restaurante de este tipo.

Lugares donde se cocina como lo hacen las cocineras y los cocineros de la nueva generación, con una sólida formación en escuelas de gastronomía y en restaurantes Michelin, y que abandonan los entornos urbanos para desarrollar sus nuevas y personales propuestas gastronómicas en el medio rural.

Su cocina no es la de las abuelas sino que elaboran una cocina moderna, creativa, auténtica y, a veces sí, a veces reinterpretan la tradición.

En este libro, se retratan estos pequeños restaurantes, una selección de los más reconocidos y representativos que están reinterpretando la cocina local, tejiendo una particular red de productores, atrayendo a los *foodies* más exigentes y consiguiendo estrellas Michelin y reconocimientos de todo tipo, donde solo había el bar del pueblo (en el mejor de los casos).

Pero, ¿qué les llevó a lugares tan remotos? ¿Cómo han sido recibidos? ¿Qué dificultades han encontrado? ¿Cómo sobreviven? ¿Cómo gestionan el *inesperado* éxito?

Son los hijos pródigos de la nueva cocina rural.

Jordi Luque

Jordi Luque es un reconocido periodista y divulgador gastronómico. Ha colaborado en medios de referencia como El País, El Comidista, La Vanguardia y Guía Repsol. Actualmente compagina su labor divulgativa con la docencia, impartiendo la asignatura de Historia de la Cocina en el Madrid Culinary Campus y en la Escuela Hofmann. Jordi, además, es editor de Beber Magazine y FEAST. Tras el éxito de su primer libro, *Vinos Libres*, se consolida como una voz esencial para entender la gastronomía contemporánea.