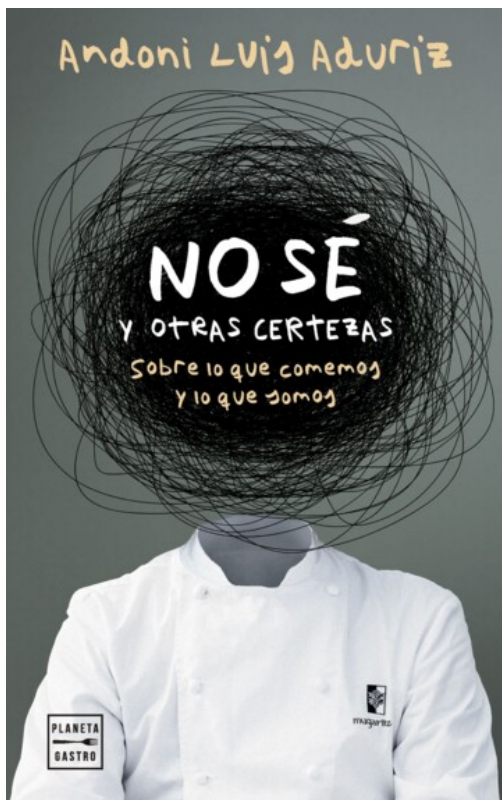




No sé. Y otras certezas

Andoni Luis Aduriz

Las reflexiones gastronómicas de uno de los chefs más intelectuales y creativos.

Las reflexiones gastronómicas de uno de los chefs más intelectuales y creativos.

Si existe un sexto sabor, es el de las historias. Este libro no es un recetario, sino un conjunto de relatos íntimo y audaz sobre cómo Andoni Luis Aduriz entiende la cocina: un espacio donde la creatividad es el mejor ingrediente para inspirar, sorprender y provocar. Desde Mugaritz, uno de los restaurantes más influyentes del mundo, Aduriz ha convertido la gastronomía en un lenguaje que conecta memoria y futuro, ciencia y poesía, certezas y dudas. Estas páginas recogen diez años de escritura y más de medio siglo de experiencias y reflexiones, ofreciendo una mirada que desarma paradigmas y proyecta nuevas formas de pensar la comida. Porque comer, aquí, no es solo alimentarse: es un fenómeno cultural, ético y político que revela cómo nos relacionamos con la vida misma. La mesa deja de ser un lugar de consumo para transformarse en escenario de encuentro y creación, un territorio donde se ensayan preguntas más que respuestas, donde la certeza rígida cede su espacio a la ambigüedad fértil de la duda. Este libro propone caminar sobre una cuerda floja sin miedo a caer, abiertos a lo inesperado, a lo improbable y a lo fascinante. A través de palabras que evocan y sabores que cuestionan, Aduriz convierte el acto universal de comer en una invitación a reflexionar sobre nuestras decisiones, recuerdos y olvidos, sobre las historias visibles e invisibles que nos han traído hasta aquí. Lejos de ofrecer conclusiones definitivas, esta obra nos abre un lugar para la curiosidad y el asombro, convencido de que la cocina no se agota en lo biológico ni en lo técnico, sino que se expande como metáfora de lo humano. En estas páginas, cada bocado es pensamiento, cada reflexión es una provocación, cada duda es un estímulo para imaginar otros futuros. Este libro celebra la cocina como un lenguaje que nos une, nos confronta y nos transforma, recordándonos que la comida puede ser, a la vez, memoria y porvenir, fragilidad y creación, necesidad y celebración.

Fecha de publicación:
08/04/2026

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

«Pocas veces he estado tan orgulloso de mi culpa como cuando puedo asegurar que soy el responsable de que Andoni Luis Aduriz se decidiera a escribir, de haber descubierto que su talento lo era también para transmitir por escrito su experiencia culinaria. Desde entonces, me siento un poco culpable de que escriba, lo que hace de un modo ingenioso y brillante. Y ha conseguido escribir sin dejar de ser un excelente cocinero. Comiendo sus platos y leyendo sus escritos, me he dado cuenta de que no hay mucha diferencia entre combinar ingredientes y encontrar las palabras adecuadas. La inquietud que lo llevaba a indagar los misterios del sabor es la misma que lo anima a poner por escrito sus experiencias. Hay cocineros a los que no les hacía falta reflexionar y escribir sobre lo que hacen muy bien, pero Andoni lo necesitaba como el comer (nunca mejor dicho). Quien quiera traspasar fronteras y descubrir lo que no sabía, se instalará en un terreno poblado de dudas y vacilaciones, y la escritura es un medio formidable para recorrer ese espacio. A buen seguro, Andoni ha entendido mejor lo que quiere hacer en la cocina gracias a la escritura, y sus lectores nos hacemos así cargo de sus aspiraciones, sus logros y sus incertidumbres.»

(DANIEL INNERARITY)

«Diez años ha tardado Aduriz en hilar todas estas reflexiones, seguramente él seguirá barruntando sus 'no sé' mientras, nosotros, como lectores, le agradeceremos que siga esparciendo semillas de duda y curiosidad en nuestras mentes.» **Lidia Penelo, Comer (La Vanguardia)**



Andoni Luis Aduriz

Entre los chefs más inspiradores de nuestro tiempo, **Andoni Luis Aduriz** abandera una de las propuestas más creativas y provocadoras de la gastronomía actual en Mugaritz, el proyecto que sembró hace 20 años en Errenteria (País Vasco) por el que ha merecido 2 estrellas Michelin y ha sido incluido durante 12 años consecutivos en el Top 10 de la lista The World's 50 Best Restaurants. Defensor de verbo “dudar”, Andoni ha publicado más de una decena de libros y es colaborador habitual en medios de comunicación. Ha sido dos veces ganador del cotizado Premio Chef's Choice Award otorgado por The World's 50 Best Restaurants (2008 y 2012), además de distinciones en España como el Premio Nacional de Gastronomía Saludable (2018) o el Premio Nacional de Gastronomía (2002).