



Fecha de publicación:
14/01/2026

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

La sala tiene la palabra

Abel Valverde

El manifiesto resultante del Primer Summit de Sala en el que han participado los mejores y más importantes restaurantes del país, para dar herramientas y soluciones al sector de la restauración.

El manifiesto resultante del Primer Summit de Sala en el que han participado los mejores y más importantes restaurantes del país, para dar herramientas y soluciones al sector de la restauración.

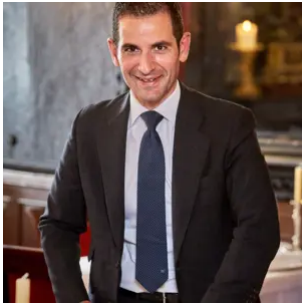
La sala tiene la palabra. Manifiesto no es solo un libro, es una declaración de amor y respeto hacia uno de los oficios más nobles, apasionantes y a menudo menos reconocidos de la hostelería. Fruto del primer Summit de la Sala, celebrado en julio de 2024 bajo la iniciativa de Abel Valverde, esta obra nace de una necesidad urgente: reivindicar la figura del camarero y devolverle el lugar de honor que merece. Aquí, varios de los mejores profesionales de sala y profesionales afines del país comparten su visión, experiencia y pasión en un manual de reflexiones que abren los ojos y tocan el alma.

Este libro no es solo una recopilación de ideas: es el primer paso hacia una transformación mayor en la hostelería. Es el inicio de un proyecto que no solo busca dignificar el oficio, sino también consolidar la Asociación de Profesionales de Sala, una plataforma creada para apoyar, representar y fortalecer este oficio a nivel nacional e internacional. Cada punto es una llamada a la excelencia, a la sensibilidad, al arte de servir. Porque ser camarero no es solo llevar platos a la mesa: es crear momentos inolvidables, interpretar emociones, orquestar la felicidad de cada comensal. Es escuchar, anticipar, cuidar y sorprender. Es un arte silencioso que transforma lo cotidiano en algo extraordinario.

Este manifiesto se dirige a quienes creen que el alma de un restaurante no se encuentra únicamente en la cocina, sino que se construye cada día en la sala: en cada saludo, en cada gesto, en cada sonrisa auténtica. Está pensado para los profesionales que se sienten orgullosos de su oficio, para los jóvenes que sueñan con hacer de la hospitalidad su vida, para los amantes de la restauración que saben que, detrás de toda gran experiencia, hay siempre alguien dispuesto a darlo todo con humildad y pasión.

«Este libro es un tributo al detalle, a la actitud, al trabajo bien hecho. Un homenaje a quienes, con una buena disposición, no sirven mesas, sino que regalan experiencias trabajando desde el amor, la pasión y la ilusión por una profesión, y lo contagian. Es un reconocimiento tremendamente inspirador para todos los que cada día, sin aplausos, lo dan todo en la sala. A quienes no esperan que todo cambie para mejorar, sino que "mejoran ellos para que todo cambie". A quienes no solo sirven platos, sino que crean momentos, construyen recuerdos y siembran emociones.»

LUIS GALINDO



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.