



**Fecha de publicación:**  
11/03/2026

**Sello Editorial:**  
Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordova@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es



# Bocabulario

## Pau Arenós

Un personal diccionario gastronómico para descubrir, repensar y disfrutar de la gastronomía.

**Un personal diccionario gastronómico para descubrir, repensar y disfrutar de la gastronomía.**

Este no es un vocabulario al uso. Ni siquiera el nombre, escrito con una falta de ortografía, de manera que hay que encontrar la aclaración y el fondo en el subtítulo: Palabras para pensar, discutir y disfrutar de la gastronomía. El *Bocabulario*, la boca, transmisora de conocimiento y receptora de alimento, la boca como puerta, una puerta que deberíamos cerrar más a menudo porque somos unos bocazas. No se trata de comer: se trata de comprender.

El lector puede abordar el texto como le plazca. Leer en orden, término tras término, o picotear de aquí y de allá. La totalidad del volumen está conectado con un enlace entre corchetes, formando así un libro circular, permanentemente retroalimentado.

Vivimos un momento crítico de la cocina –del mundo– que merece ser abordado con reflexión, criterio y análisis. La primera palabra del *Bocabulario* es abuela y la última zombi y he ahí un resumen de la situación de la gastronomía, entre la nostalgia y la vulgarización.

¿Cuál será la próxima revolución? ¿Hay racismo en las cocinas? ¿Es posible la sostenibilidad o se trata de una fachada? ¿La saliva y el semen son gastronómicos? ¿Se habla en las cocinas de salud mental y de adicciones? ¿La caña es una estafa? ¿Por qué el *pâté en croûte* o la tarta de queso están de moda?

«*Bocabulario* no es un diccionario gastronómico convencional, ni un vocabulario al uso. Es una obra en la que conviven artículos extensos, medianos, breves y brevísimos sobre conceptos, personas e ingredientes, historias y más historias, muchas ideas, crítica y también humor, un interesante y ameno contenido que puede leerse de principio a fin, pero igualmente puede hacerse entrada tras entrada, o picotear de aquí y de allá. La totalidad del volumen está conectado con un enlace entre corchetes, formando así un libro circular, permanentemente retroalimentado.» **Diario de Gastronomía**

## Pau Arenós

**Pau Arenós Usó** (Vila-real, Castelló, 1966) escribe sobre cultura gastronómica desde mediados de los años 90. Ha publicado veinte libros, de los que trece son sobre gastronomía, entre ellos, *Los genios del fuego* (mejor libro del mundo de chefs del 2000), *La cocina de los valientes* (mejor libro español de historia de la gastronomía 2012), *Los once*, *¡Plato!* y *Nadar con atunes y otras aventuras gastronómicas que no siempre salen bien*. Es editor de la web de gastronomía Cata Mayor que publica *El Periódico de Catalunya*, columnista, entrevistador y reportero. Ha colaborado en radio y televisión y ha sido ponente en congresos especializados y jurado gastronómico. Poseedor de diversos galardones, entre otros, la mención especial del Ciutat de Barcelona de Periodisme, Premio Nacional de Gastronomía, premio Juan Mari Arzak, premio a la Excelencia Gastronómica de la Academia Internacional de Gastronomía, premio al profesional del año de la Acadèmia Catalana de Gastronomia, premio internacional Pau Albornà y premio especial de la Acadèmia Catalana de Gastronomía.