

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y de nuestra política de cookies. Si desea más información, puede hacer clic [aquí](#).

[ACEPTAR](#)

con el
apoyo de

LOTTUSSE

KITCHEN CONSULT

COSENTINO



Apicius.es

"Apicius es el Notario de la Cocina Contemporánea"
Ferran Adrià

MONTAGUD EDITORES

[INICIO](#)

[CUADERNOS](#)

[NOTICIAS](#)

[RECETAS](#)

[ENTREVISTAS](#)

[ARTÍCULOS](#)

[Prensa](#)

[NOSOTROS](#)

[Inicio](#) / [Noticias](#) / Así será #Apicius24, el Cuaderno de Alta Gastronomía



Así será #Apicius24, el Cuaderno de Alta Gastronomía

Enviado el 6 mayo, 2015 by redaccion in Noticias

Llega Apicius 24. La nueva edición de la publicación, ganadora de los **Gourmand World CookBook Awards**, del **Premio Nacional de Gastronomía** a la Mejor Publicación y considerada como "el notario de la cocina" por **Ferran Adrià**, comenzará a distribuirse a nivel mundial el próximo 24 de mayo. Ya se puede reservar a través de [este enlace](#).

Montagud Editores comienza a desvelar las líneas maestras del nuevo número del Cuaderno de Alta Gastronomía. **Apicius.es** las recopila a continuación:

Iván Domínguez

Puro mar. Salvaje. Una cocina contemporánea, atenta a las nuevas técnicas pero siempre con la materia prima como máxima de su culinaria. Producto y estación; elegancia y equilibrio; sorpresa y sabor; aroma y textura... Así es la cocina de Iván Domínguez que reivindica, como ha quedado claro a lo largo de esta edición de **Apicius**, que **Galicia** es una región a la que no hay que olvidar.



Iván Domínguez #Apicius24 Alborada

Marcos Morán

El restaurante **Casa Gerardo**, que dio su primer servicio en 1882, sabe bien que los productos de la tierra hay que mimarlos hasta el infinito. Pero no sólo se trata de eso, sino de ensalzarlos más si cabe. La angula es clara muestra de que los productos nobles de la gastronomía encuentran en **Casa Gerardo** su aliado perfecto. Frío y humedad. Silencio y ritual. Así nos embarcamos en una pequeña motora para surcar el río Nalón cuando caía la noche.

Buscar en este sit Buscar

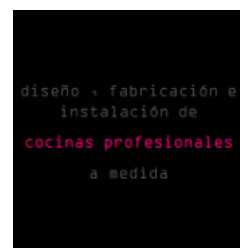
**Join Our
Mailing List!**

Sign up for our mailing list
below!

Email Address *

Tu Email

Suscribirse





Marcos Morán #Apicius24 Casa Gerardo



Tweets Seguir

 **Marta Pérez González** 1h
@PastryMartaP

Ojito con el postre que se ha marcado
@miquelguarro para #PR13!!!!
twitter.com/PastryRev/stat...
Retwitteado por Montagud | Apicius
Abrir

 **PástryRevolution2h**
@PastryRev

Te ha gustado el postre de @miquelguarro en #PR13? Aquí tienes el VÍDEO del proceso de creación
pastryrevolution.es/cocina-pic.twitter.com/mSzaUX8Tk6
Retwitteado por

Twittear a @Montagud1906

Xosé Cannas

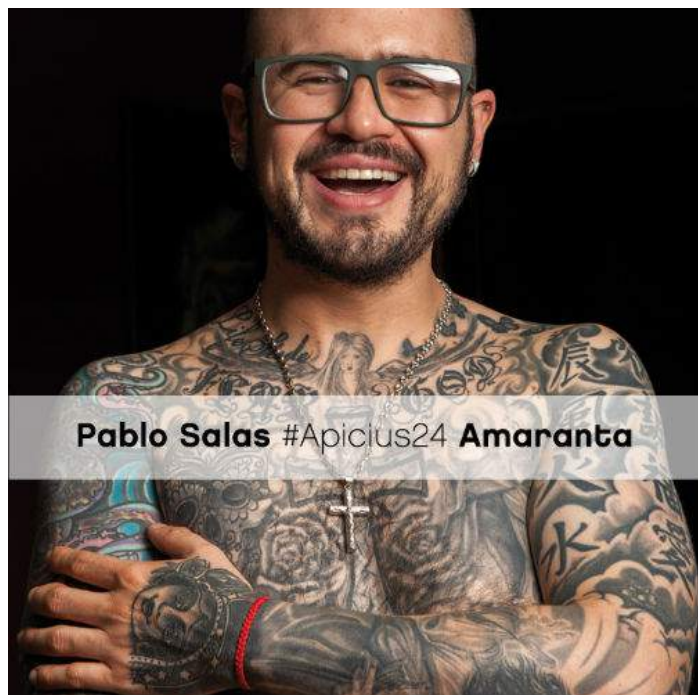
“Un cocinero tiene que ser fiel a su territorio, pero no convertirse en un integrista; ha de estar abierto a las cosas del mundo, aunque aquí tradicionalmente hayamos estado un poco apartados. Debemos permanecer atentos a las nuevas influencias y aceptarlas, sin perder la esencia de lo que es nuestra cocina”. Girardet, Adrià y Bras son sus referentes y, a pesar de no haber pasado por sus fogones, siempre les ha tenido en el punto de mira. Clase, innovación, naturaleza. Así es la cocina de **Xosé Cannas**, sabiendo combinar las dosis de estos 3 ingredientes en cada una de sus creaciones. Lujo sensorial.



Xosé Cannas #Apicius24 Pepe Vieira

Pablo Salas

Hay días en los que uno extraña la cocina del pasado familiar y en **Amaranta** uno con rapidez se regresa al pasado, con una nueva vista, pero con el sabor de tradición; es por eso que el éxito entre los comensales del lugar tiene una sencilla razón. Muchos observan el alma del lugar, los olores de la cocina van impregnados a las historias personales de quien pudo perderse en una anécdota más. Sin embargo, ese joven rapero que cocina con alma nos demuestra cada día, todos los días, que existe un motor especial que mueve cada cocina de nuestro mundo.



Pablo Salas #Apicius24 Amaranta

Pepe Solla

Pepe Solla, un hombre con los pies en la tierra que ha sabido abanderar la cocina gallega, otorgándole la importancia que merece y despojándola de clichés. La importancia de **Casa Solla** en el universo gastronómico es clave. "Madurez generosa". Así definen lo que ha hecho Pepe. Vayamos más allá. Porque la madurez sin ese punto canalla es puro aburrimiento. Y Pepe está en uno de sus mejores momentos y es el momento de que quede plasmado negro sobre blanco.



Pepe Solla #Apicius24 Casa Solla

Juan Ruiz Henestrosa

Juan Ruiz Henestrosa es el hombre. Juan sabe bien que su papel en **Aponiente** (el restaurante ubicado en **El Puerto de Santa María** con 2 estrellas Michelin) es el de un tripulante más. Pero queremos detenernos en ese aspecto más íntimo del hombre que se emociona y llora hablando de los vinos de su tierra, los que acompañan cual caricia las creaciones de Ángel León.



Juan Ruiz Henestrosa #Apicius24 Aponiente

| Kamilla Seidler

Kamilla Seidler es una mujer que sabe que tiene muchos ojos siguiéndole la pista. **Gustu**, en **Bolivia**, se ha convertido en muy poco tiempo en foco de interés. El danés Claus Meyer (socio de Rene Redzepi en Noma) quería posicionar la gastronomía boliviana entre las más deliciosas del planeta. Este proyecto se remonta a 2010, cuando Meyer llegó a Bolivia y creó la Fundación Melting Pot con el objetivo "Bolivia, país de comida". Tanto Kamilla como Michelangelo Cestari, su compañero de viaje en esta aventura boliviana, recibieron la llamada de Meyer. Así, Gustu abrió sus puertas el 14 de abril de 2013.



Kamilla Seidler #Apicius24 Gustu

| Javi Olleros

¿Cómo es posible que en tan sólo 6 años **Culler de Pau** se haya convertido en una de las grandes "esperanzas blancas" de la gastronomía española? Mimar. Acariciar. Acompañar. Observar. Crecer. Acciones que transitan en el caminar pausado de **Javi Olleros** y en la hiperactividad hecha mujer que es **Amaranta Rodríguez**, una autodidacta que demuestra que en esto de la sala y de la gestión se puede rozar la excelencia cuando el objetivo está bien definido. Marcar un punto de inflexión.



Javi Olleros #Apicius24 Culler de Pau

Fernando Rivarola y Gabriela Lafuente

El **Baqueano** nació de la necesidad de volver a las verdaderas raíces autóctonas de **Argentina** inspirándose en técnicas de la cocina de vanguardia contemporánea, mirando a **Europa** y empleando los mejores productos regionales del país. Así, de este modo, se realizó una propuesta innovadora convirtiéndose en el primer y único restaurante de Argentina en especializarse al 100% en carnes autóctonas de los diferentes ecosistemas de su territorio. En El Baqueano se pone al alza la cocina autóctona contemporánea.



Gabi Lafuente, Fer Rivarola #Apicius24 El Baqueano

Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch

Tras 3 años de "gira" en lo que se propuso como su proyecto más íntimo, **Compartir**, Casañas, Castro y Xatruch desembarcan (por fin) en **Barcelona** con su última apuesta **Disfrutar**, sin duda una de las aperturas más esperadas de los últimos años en la capital catalana. Como no podía ser de otro modo y viniendo de este trío de ases, Disfrutar nace de la ambición de 3 cocineros que acostumbran a dar cada paso en sus carreras de forma pausada, reflexionada y meticulosamente organizada.



| Paco Morales

Noor (que significa "luz") aterriza en Apicius -que lleva más de 5.000 páginas contando historias de restaurantes y cocineros- sin necesidad de haber dado su primer servicio, previsto para el segundo semestre de este año. Lo hacemos porque estamos claramente convencidos de su éxito y trascendencia en el panorama gastronómico por la peculiaridad de la propuesta. Apicius presenta en primicia algunos de los platos que se degustarán en el restaurante cordobés.



| Andoni Luis Aduriz

El que está considerado como uno de los mejores restaurantes del mundo ha llegado hasta este punto tras vivir una evolución natural en su cocina que queremos recoger en **Apicius**. Por este motivo, hemos decidido echar la vista atrás y rememorar los 14 platos, comentados por Andoni Luis Aduriz, que se han convertido en icónicos desde 2004. Porque quien olvida su pasado pierde su identidad.



Andoni Luis Aduriz #Apicius24 Mugaritz

Roberto Ruiz

Su oferta se basa en reinterpretar los sabores mexicanos. Para conseguirlo, unen las técnicas más ancestrales con lo último de la cocina de vanguardia. El resultado: sabores auténticos y un concepto gastronómico en permanente evolución que se surte de las mejores materias primas. En **Punto MX**, se pone en el plato tradición, alta cocina y un huerto orgánico, cultivado y pensado para abastecer su despensa. Es el único restaurante mexicano en España que prepara a mano sus tortillas de maíz orgánico a partir de la técnica de nixtamalización -un proceso artesanal para hacer la masa de las tortillas-. Además, tiene el primer **Mezcal Lab** de **España**, un espacio que cuenta con la selección de mezcales más importantes de Europa, así como coctelería propia a partir de este destilado 100% mexicano.



Roberto Ruiz #Apicius24 Punto MX

Josean Alija

Josean Alija es protagonista de **Apicius 24** con 'Maridajes sin alcohol'. Tanto Alija como su equipo al frente de **Nerua Guggenheim Bilbao** entienden la experiencia como una secuencia de actos en la que se cuida cada detalle. La exigencia de hacer que ésta sea completa es constante y obliga, por tanto, a reflexionar desde la observación. Todo, para integrar un conjunto de valores en un espacio, creando un ambiente de placer para disfrutar con los cinco sentidos.



| Portada



Como en cada uno de sus números anteriores, Apicius da constancia de la filosofía, los proyectos y las creaciones de prestigiosos chefs. Montagud Editores desvelará día a día quiénes son los que figuran en **Apicius 24** a las 11,00 h. a.m.

Comparte esta entrada

Like 35 | Twitter 75

Entradas relacionadas



¿Cómo se ven en el futuro los que cocinan la vanguardia?

Música, chef. Las diez canciones de once cocineros Apicius

Paco Morales participa en la primera cena en tres dimensiones

El Juego en la Mesa, plato de película de Andoni Luis Aduriz

2013 ©Mencia Gastronomía SL ©Apicius

Contacto | Entradas (RSS) | Mapa del sitio | Política de privacidad | Suscripción Newsletter

Nube de etiquetas



#Apicius23 Albert Adrià Andoni Luis Aduriz Ángel León Apicius
 apicius 22 Apicius 23 Aponiente Azurmendi Casa Gerardo Chef del Mar
 Daniel Ovadía David Muñoz Diego Guerrero Diverxo El Celler de
 Can Roca Eneko Atxa Ferran Adrià Film & Cook Francis Paniego
 Gastón Acurio Javi Antoja Joan Roca Jordi Roca Jorge Vallejo
 Josean Alija Josep Roca Madrid Madrid Fusión Marcos Morán Mario
 Sandoval Montagud Editores Mugaritz Nerua Oscar Velasco Paco Morales Paco
 Pérez Pepe Solla Quique Dacosta Ricard Camarena Rodrigo de la Calle Sergi
 Arola StreetXo Valencia Virgilio Martínez