



Benjamín Lana / Lobo Altuna

CASA MARCIAL

La cocina de
Nacho Manzano

9 Prólogo por Joan Roca Fontané, chef de El Celler de Can Roca

10 Un *terroir* entre el Cantábrico y el Sella

24 Los Manzano-Sánchez

32 Un jueves gris en la veda de la arcea

34 La apertura de Casa Marcial

40 La primera estrella

45 Los años de consolidación y La Salgar

48 2010, la segunda estrella

54 Toda una familia en la excelencia

58 Apuntes de cocina asturiana

74 La cocina de Nacho Manzano

76 El *jazzman* de la cocina española

78 Memoria de la aldea y el mar

84 El paladar mental

85 La influencia de Casa Marcial en la cocina asturiana

88 Esther y Nacho, de puño y letra

92 Esther: al calor de la familia

94 Nacho: sueños hechos realidad

97 El olor de los perrechicos y Casa Víctor

101 Mi cocina

106 Los 60 mejores platos de Casa Marcial

108 Vegetales y arroces

146 Pescados y mariscos

198 Aves y carnes

218 Postres y frutas

236 Índice de recetas







DOBLE PÁGINA ANTERIOR La Salgar es una aldea rodeada por estribaciones montañosas, bosques y praderas. Casa Marcial, el edificio del centro, se encuentra en una encrucijada de caminos.

IZQUIERDA Nacho Manzano sentado en mitad de la carretera, frente a su restaurante.

El libro que tiene en sus manos no es solo el recetario de un restaurante de prestigio ni tampoco un manual de técnicas de cocina. Es un relato en palabras e imágenes de cómo se ha gestado en una aldea de setenta habitantes uno de los dos estrellas Michelin más singulares de Europa. Es también el retrato-homenaje a una familia y a su esfuerzo de dos generaciones hasta convertir un humilde bar-tienda en un referente de la gastronomía actual. Y es, por último, el primer gran documento sobre la trayectoria de Nacho Manzano, el chef que ha conseguido revisar y ampliar el recetario popular asturiano al tiempo que desarrollaba una alta cocina radicalmente singular basada en el respeto al producto autóctono, la producción sostenible y las técnicas que favorecen la inmediatez de las preparaciones.

Casa Marcial es una encrucijada de materias primas y culturas gastronómicas del mar y la tierra a la que los Manzano han entregado la sabiduría heredada, una dedicación excepcional y, sobre todo, el don creativo y el liderazgo de su hijo. Podría decirse que más que un restaurante es un *terroir*¹ cuyo fruto es la cocina de raíz asturiana más laureada y una de las más influyentes por su proyección inter-

¹ Los franceses hablan de *terroir* para referirse a una porción de viñedo y a los singulares frutos que produce. La palabra proviene etimológicamente del término latino *territorium*, pero en su evolución francófona contempla, además de la composición del suelo, la topografía, el clima y el paisaje, factores de intervención humana decisivos para la personalidad del producto final y su diferenciación de otros. El *terroir* tiene una dimensión cultural y para que pueda darse es imprescindible la dedicación y el conocimiento acumulado por generaciones de viticultores en conexión con la naturaleza.



Cocineros españoles y latinoamericanos posan el 1 de junio de 2015 con los hermanos Roca y Nacho Manzano tras la fiesta en el restaurante Ibérica de Marylebone para celebrar el regreso al primer puesto del *50Best* del Celler.

DERECHA Barra de uno de los restaurantes de la cadena Ibérica en Gran Bretaña, de la que Nacho Manzano es *executive head chef*.

En 2003 comenzó una colaboración que duraría cinco años con una empresa asturiana especializada en banquetes a la que ofrecía asesoría gastronómica y prestaba su imagen. En septiembre de 2004 abrieron el segundo restaurante de la familia, en el Museo del Pueblo de Asturias de Gijón, un local que antes había ocupado el Cenador del Museo. No hubo dudas con el nombre: La Salgar, claro homenaje a la aldea donde habían nacido los hermanos y un buen indicio de qué tipo de productos iban a ofrecerse. Desde el principio se planteó como un lugar para mostrar la parte más tradicional de su cocina y dar una segunda vida a algunos de los platos creativos de Casa Marcial. La pareja profesional que formaban en la cocina Nacho y su hermana Esther tuvo que dividirse. Ella ya era una gran cocinera, afinadora y ejecutante de platos de una altísima sensibilidad. Con su marcha a Gijón, terminaron las discusiones en las que los hermanos, ambos de carácter fuerte, se mentaban a los antepasados en pleno servicio, pero también concluyó una de las etapas más fecundas de la casa, cuando el talento creador de Nacho se completaba con la capacidad de Esther de mejorar y dar el último acabado a sus ideas.

La Salgar empezó sirviendo las croquetas, el arroz con *pitu* y la fabada que tanto prestigio habían adquirido en la casa madre, y desarrolló, sin prisa, una cocina de raíz, profunda y técnicamente perfecta. Como estaba previsto, la clientela de la mayor ciudad de Asturias contribuyó a que obtuvieran los resultados económicos que se esperaban, una vez que el proyecto estuvo asentado. El tesón y el afán de superación de Esther convirtieron pronto a La Salgar en uno de los mejores restaurantes gastronómicos de Gijón, mucho más que un mero negocio, hasta el punto de que apareció con su primer galardón en la guía Michelin de 2014.

En 2009 crearon Catering Manzano para eventos y bodas, un negocio que expandió gracias a la experiencia que había atesorado Nacho en sus años de asesor y a su popularidad como el cocinero más laureado de Asturias. En poco tiempo empezaron a organizar el catering para una buena parte de los banquetes y bodas de postín. El gran salto de la familia en el sector de los banquetes y eventos se produciría en 2014 con la incorporación del Palacio de la Riega de Gijón, un emblemático edificio de 1919 construido por el arquitecto Manuel del Busto en una finca de siete hectáreas desde donde se tiene una de las mejores vistas de la costa.

La apuesta empresarial de Nacho Manzano también fijó sus intereses fuera de España y desde 2009 participa como socio en el proyecto Ibérica, que está expandiéndose en Gran Bretaña y de cuya dirección gastronómica se hizo cargo como *executive head chef*. Su modelo gastronómico, basado en el producto español de alta calidad, la apuesta por el formato castizo de la ración que permite compartir con facilidad, y una decoración muy atractiva, obra del estudio del español Lázaro Rosa Violán, han dado lugar a uno de los más exitosos proyectos hosteleros de cocina española en el extranjero.



Suflé de maíz

con densa yema de huevo,
sardina y cebolla

Año 2006

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Para el suflé

Véanse los ingredientes y la elaboración del *torto* de maíz en la página 118.

En este caso se hacen porciones de 6 g de masa de maíz, se les da forma ovalada y se fríen en potente aceite de oliva a 180 °C, bañándolas constantemente para que suban y queden crujientes.

Para la yema de huevo

100 g de yema de huevo

La envasamos al vacío y la cocemos a 63 °C durante 1 hora y 40 minutos. Con una jeringuilla, inyectamos los suflés de maíz con la yema.

Para la sardina

2 sardinas saladas en salazón • 4 ml de aceite de oliva

Asamos las sardinas en salazón solo por la parte de la piel y las escamas hasta que queden completamente crujientes. Las cortamos en trozos diminutos: esto será lo que dará la nota de sal y contraste al conjunto.

Para la cebolla roja encurtida

80 g de cebolla cortada muy fina en juliana • 1 l de agua • 200 ml de vinagre blanco de sidra

Remojamos la cebolla en agua durante 1 hora para que pierda acidez. Escurrimos bien el agua y añadimos el vinagre para encurtir.





Oricios

en una holandesa acidulada y aromáticos sobre yogur

Año 2006. Los *oricios* son un producto que nos entusiasma, imprescindible en mi cocina cuando es la temporada. Desde niño siempre los comíamos en mi casa, ya que mi padre es un gran aficionado a buscarlos. Siempre era un día de fiesta, ya que después de recogerlos se comían en familia y con amigos. No podía faltar la sidra, que creo que es la bebida que mejor marida con ellos. Recién cogidos, preferíamos comerlos crudos, que es como más me gustan. A veces los degustábamos cocidos, pero tradicionalmente no existían más formas de cocinarlos. Concretamente recuerdo un día en que mi padre quiso hacer algo diferente. Los iba abriendo y los más pequeños de la casa íbamos sacando las huevas. Aún recuerdo cómo los acompañó: picó cebolla muy fina, hizo unos huevos poché, les puso un poco de mayonesa y un chorrito de vinagre de sidra y perejil fresco picado. Lo acompañamos de pan tostado. Fue algo realmente increíble y todos disfrutamos de un fantástico paté de *oricios* improvisado. Aquel día ha quedado grabado en mi memoria y este plato es mi pequeño homenaje a aquella gran idea de mi padre. Un plato emblemático dentro de nuestra casa, que servimos tanto en Casa Marcial como en La Salgar y que año tras año nos vemos obligados a repetir a petición de nuestros clientes, que no se contentaban con las recetas que, aun estando muy bien, fuimos elaborando para sustituirlo.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Para los *oricios*

12 *oricios* (erizos de mar)

Abrimos los *oricios* con una tijera por la parte superior en redondo. Sacamos con una cucharita las huevas con cuidado de que no se rompan. Colamos el agua de los *oricios* y la dejamos para limpiarlos de posibles restos si fuera necesario (al hacerlo con su propia agua no les quitamos sabor). Lavamos perfectamente los caparazones para que no quede ningún resto y los dejamos boca abajo para que se sequen bien durante 1 hora.

Los rellenamos con 25 g de huevas.

Para el aliño

70 ml de soja ligera • 15 ml de zumo de lima • 5 ml de aceite de sésamo • 15 ml de aceite de oliva arbequina • 20 g de chalota muy finamente picada

Mezclamos todos los ingredientes agitando bien para que emulsionen.

Para la holandesa

Véanse los ingredientes y la elaboración en la página 160 (Ensalada de merluza).

Para los aromáticos

50 ml yogur griego • 25 ml de agua de *oricios* • 15 ml aceite de arbequina • 1 ramillete de perifollo fresco • Puntas de cebollino • ½ bulbo de hinojo pequeño • 1 tallo de apio y sus hojas • ¼ de manzana Granny Smith • 2 g de sal

Limpiamos los aromáticos con cuidado. Pelamos los tallos de apio y los cortamos en una fina juliana. Realizamos el mismo proceso con la manzana y el hinojo.

Los conservamos envueltos en papel de cocina humedecido.

Mezclamos el yogur con el agua de los *oricios*, una cucharada sopera de aceite de arbequina y sal.

Ponemos unas gotas del aliño, 4 g de salsa holandesa, 2 g de yogur, los aromáticos y la manzana tal como aparece en la imagen.



Aves y carnes





Becada

Año 2012. La becada es una de las aves más apreciadas por los aficionados a la gastronomía y también es muy especial para mí porque su caza es la mayor afición de mi padre, y de niño he desplumado muchas. Tengo su olor natural muy presente, con su profundidad yodada, y cuando la cocino me gusta respetarlo al máximo para que sepa a becada lo más posible, porque en demasiadas ocasiones se tiende a desviar su gusto genuino con asociaciones y salsas dulces que modifican su personalidad.

En Casa Marcial huimos de un exceso de maduración. Seis días desde su muerte es un tiempo perfecto y, si no ha habido otro remedio que la congelación, es mejor que se haga al día siguiente de su caza y que no pase más de un mes antes de cocinarla. De lo contrario, su escasisíma grasa adquiere sabores con matices rancios que la dejan sin ningún interés. El primer día de cada temporada cocinamos ocho para poder extraer un buen jugo e iniciar el proceso y a continuación ya partimos de las carcasas de las del día anterior, de modo que el gusto siempre es nítido y absolutamente identificable.

Asamos la becada entera, sin eviscerar, porque así resulta mucho más sustanciosa, y le añadimos los acompañamientos de tierra y mar más afines, como hongos crudos, remolacha asada y bizcocho de algas, entre otros. Si hubiera que maridar el plato, creo que estamos ante la oportunidad perfecta de acompañarla con un borgoña importante.



