



A la venta desde el 20 de febrero de 2018

PARA MÁS INFORMACIÓN A PRENSA, IMÁGENES Y ENTREVISTAS CON LOS AUTORES:

LOLA ESCUDERO. DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE PLANETA GASTRO TEL: 91 423 37 11 - 680 235 335. LESCUDERO@PLANETA.ES





TEMPLOS DEL PRODUCTO

BORJA BENEYTO Y CARLOS MATEOS

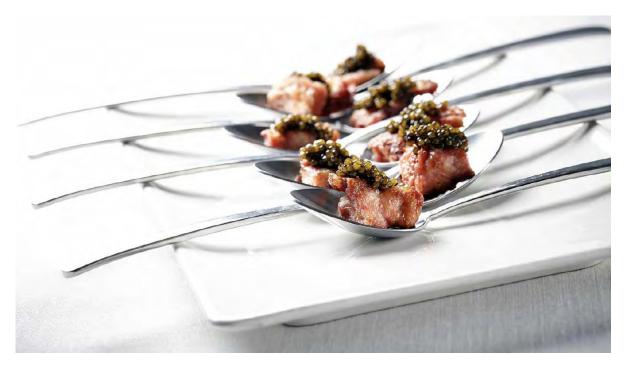
Prólogo de Pascal Barbot | Fotografías de Joan Pujol-Creus

LOS ÚLTIMOS BASTIONES DEL PRODUCTO EXTREMO

Un homenaje a 14 restaurantes de culto, los últimos bastiones de la excelencia del producto, de la mano de los gastrónomos Borja Beneyto y Carlos Mateos en su obra de debut editorial. Restauradores obsesionados por la búsqueda de la mejor materia prima absoluta, resultado del máximo respeto a cada ecosistema y cada estación: los *Templos del Producto*.

Templos del producto propone un recorrido por las personas, los entornos y las tradiciones que obran el milagro. Desde el legendario rodaballo de Elkano o el centollo de D'Berto a la totémica gamba roja de El Faralló, el atún tojo de almadraba de El Campero, pasando por la liebre de Lera, la becada de Ca L'Enric o las angulas de Etxebarri.





Más allá de su liderazgo en la cocina modernista, la culinaria española ofrece la más extraordinaria concentración de productos frescos que uno pueda soñar a lo largo de sus costas, campos y bosques. Es el paraíso para el abastecimiento de materias primas nobles en un solo territorio, sea en tierra, mar o aire.

Borja Beneyto y Carlos Mateos han viajado en busca del producto extremo por los restaurantes de culto, más allá de modas y precios, seleccionando la referencia absoluta de cada categoría. Acompañados de la inigualable cámara de Joan Pujol-Creus, han recorrido más de 20.000 km durante 18 meses para vivir en primera línea y poder compartir esta primera aventura irrepetible por su rigor, cercanía y tratamiento gráfico. Una apasionante aventura gastronómica que se refleja en estos 14 retratos de restauradores obsesionados con la búsqueda del mejor producto y las historias de proveedores obsesionados por facilitarles los productos más excepcionales.

Los autores son dos de los gastrónomos más respetados del momento, Borja Beneyto (autor de 'Cuaderno Matoses' y su propia lista de los 50 Mejores Restaurantes publicada cada año en Metrópoli de El Mundo) y Carlos Mateos, con una legión de seguidores de sus aventuras gastronómicas en las RRSS (@Matoses y @MisterEspeto, respectivamente).



EXTRACTO DEL PROLOGO DE PASCAL BARBOT

"Excelencia, sabiduría, artesanía, tradición, terroir, productos emblemáticos españoles: estos son algunos de los términos que definen esta obra a la perfección. Los autores del libro que tienen en sus manos, Borja Beneyto y Carlos Mateos, han tenido la generosidad de presentarnos los retratos más íntimos de algunos hombres y mujeres que comparten una misma pasión, un mismo objetivo: ofrecernos la mejor calidad y excelencia, en definitiva, darnos placer. En esta selecta libreta de direcciones, viajamos por España de la mano de dos guías experimentados, quienes nos llevan a conocer más de cerca a un puñado de chefs y productores extraordinarios, algunos poco conocidos para el público. Todos ellos coinciden en la determinación de buscar siempre lo mejor, la maestría en las cocciones y ofrecer recetas refinadas para resaltar la excelencia de productos únicos."



EXTRACTO DE LA INTRODUCCIÓN DE JON SARABIA "El año que comimos peligrosamente"

"Templos del Producto es una serie homenaje a esos bastiones del producto patrio, algunos de los que más consenso inicial suscitaron entre los promotores de la iniciativa (los autores y un servidor,

cooperador necesario) y sin duda los de trayectoria más solvente. Una selección suficientemente amplia para tratarla como fenómeno colectivo y necesariamente corta para explayarse con el reportaje ilustrado.

¿Por qué 'templos' y por qué producto? Lo primero es una certeza tras años de banco de pruebas y muchas horas de escrutinio y deliberaciones sobre los atributos de lo que algunos entendemos por un 'templo' de verdad. Solo unos pocos elegidos llevan al extremo esta clase de empresas y se reconocen por signos comunes. Son verdaderos especialistas, verticales o transversales, que han apostado su oferta gastronómica a una sola carta, con resistencia y perseverancia. Lo saben todo sobre lo suyo -qué, dónde, cuándo y quién. Todos tienen sus rutinas y su círculo íntimo, estrechas relaciones labradas tras muchos años de trabajo conjunto. Exigen lo mejor, si no lo descartan, y nunca discuten el coste. Nunca. Solo así se puede ser hegemónico y de alguna manera autoritario con la excelencia. Siempre presentes





en el imaginario colectivo de los aficionados y los chefs en sus días libres, y no tanto en guías y listas. Calidad y regularidad, no hay más. Y estoy convencido de que los personajes podrían intercambiarse de un sitio a otro y nada se alteraría.

¿Por qué producto? Porque lo verdaderamente diferencial de nuestro repertorio culinario, cuando pasan las modas y necesitamos recuperar la fe, es el producto. El producto de nuestras costas, campos y bosques siempre ha estado ahí antes, durante y después de la penúltima revolución, como en un permanente revival. Si añadimos perspectiva viajera, todos hemos experimentado la decepción de comparar nuestros productos más totémicos, su calibre, frescura y demás cualidades. Incluso su coste relativo. Si hay un factor que sorprende y convierte a los chefs que nos visitan es esta demoledora comparativa de materias primas. Razones de la fe. Así que, qué menos que dedicarles un libro a sus principales valedores. Ese pensamiento me lleva a explicar cómo se fraguó este libro y el porqué de la selección, para lo que es preciso introducir a estos dos titanes que se prestaron a conducirlo.

Borja Beneyto y Carlos Mateos son dos de los tipos que mejor han comido y bebido en España desde el concilio de Trento, expresándolo a la manera de nuestros cronistas clásicos. De estos dos sospechosos habituales de la crítica amateur y virtual, me sorprendió su precocidad. Poseen todos los rasgos de los grandes gastrónomos. Una cultura enciclopédica, una curiosidad voraz y un apetito legendario, además de cualidades innatas para divulgar su conocimiento. Comparto con ellos la condición de bibliófilo, el gusto por las grandes mesas, bodegas y tragos clásicos y la convicción de que para comer bien uno tiene que preocuparse antes y dejar poco al azar. Pocos se preparan más a conciencia y viven con tanta pasión lo que ahora se llaman experiencias. Y, obviamente, compartimos respeto y devoción por algunos productos nobles. Lo intuía antes de conocerles y doy fe de ello después de este particular tour de force. No es casual que ellos ya se conocieran."





SUMARIO

Prólogo – Pascal Barbot Introducción – El Año que Comimos Peligrosamente Los Templos del Producto:

- 1. D'Berto O Grove (Pontevedra)
- 2. Los Marinos José Fuengirola (Málaga)
- 3. Güeyu Mar Playa de Vega (Asturias)
- 4. Lera Castroverde de Campos (Zamora)
 - 5. Ca L'enric La Vall de Bianya (Girona)
 - 6. Els Casals Sagás (Barcelona)
 - 7. Bar Fm Granada
 - 8. El Faralló Denia (Alicante)
 - 9. Askua Valencia
 - 10. La Tasquita de Enfrente Madrid
 - 11. Etxebarri Axpe Atxondo (Vizcaya)
 - 12. Elkano Getaria (Guipúzcoa)
 - 13. El Campero Barbate (Cádiz)
 - 14. Galaxia Badajoz





TESTIMONIOS LO QUE HAN DICHO SOBRE LOS 'TEMPLOS DEL PRODUCTO'

"Templos del producto será sin duda una referencia para todos los cocineros y aficionados españoles, pero también para los que apreciamos sus productos desde más lejos". —PASCAL BARBOT (L'Astrance, Paris)

"Qué necesario era un libro así, capaz de crear conciencia para que cada vez haya más proveedores y cocineros buscando la excelencia del producto." -DANI GARCÍA (Grupo Dani García, Marbella)

"Es cuando el cocinero celebra su tierra a través de sus platos, cuando su cocina brilla para siempre." -GASTÓN ACURIO (Astrid & Gastón, Lima)

"Un libro de artesanos astutos en su ecosofía, que descubren el embrujo de tesoros salvaguardados en pureza, con una mirada sentida, obsesiva, que venera la transparencia más sabrosa. Una oda al antiguo ideal de sabiduría intimista, intuitiva y poética del producto y su geografía humana." -JOSEP ROCA (El Celler de Can Roca, Girona)

"España atesora una diversidad única de terroirs y ecosistemas marinos, desde el Atlántico hasta la vasta extensión de costa mediterránea. Esta riqueza, unida a una profunda tradición y aprecio de sus productos y gastronomía, hacen de España uno de los paraísos mundiales para los aficionados a la cocina de producto." -MIKAEL JONSSON (Hedone, London)

"Desde la cría de animales de calidad, la diversidad de frutas y verduras por todo el territorio, hasta sus increíbles mariscos y productos del mar, lo mejor de la gastronomía española se apoya en unos fundamentos inigualables." -DAVID KINCH (Manresa, Los Gatos)

"Estoy totalmente convencido de que en España se encuentran algunos de los mejores productos del mundo, como el inigualable jamón ibérico, y por ello siempre he tenido y tendré el máximo respeto a los productores y chefs españoles." -YOSHIHIRO NARISAWA (Narisawa, Tokyo)

"El producto es sangre, es religión. Cocineros pecadores de sueños de lujuria, pero que tan solo acarician, respetuosos siempre, en sus humildes templos con cocinas de pasión. Producto que es bandera. Somos nación." -JOSÉ ANDRÉS (ThinkFoodGroup, Wahington DC)







SOBRE LOS AUTORES

Carlos Mateos (Madrid, 1973). Empresario, abogado especialista en derecho inmobiliario y mercantil y asesor de empresas en comercialización y márketing. Aficionado a la gastronomía en todas sus vertientes: coleccionista de libros de cocina, estudioso de su historia y cocinero vocacional sin titulación. Viajero en busca de las mejores mesas y los mejores productos del mundo, ha recorrido buena parte de los templos gastronómicos de Europa y Asia. Escritor en diferentes medios escritos y digitales, páginas web y portales gastronómicos. Grupo Joly, revista Tapas y Condé Nast Traveler. Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. - @MisterEspeto

Borja Beneyto (Madrid, 1978). Empresario e inversor especialista en las industrias *agtech*, *foodtech* y nutrición, y socio de Brandelicious, The Food Business Company, consultora de marketing y gestión especializada en la industria agroalimentaria y gastronomía. Ha trabajado dos décadas como consultor estratégico para corporaciones como The Coca-Cola Company, Procter & Gamble, Kraft, Kellogg's, Samsung, Visa, Airbnb o Spotify. Colabora con publicaciones como El Mundo, Tapas Magazine y Es Diari Menorca, y es consultor para instituciones como Madrid Fusión o Guía Repsol. Borja es miembro de la Real Academia Española de Gastronomía y autor del blog 'Cuaderno Matoses' publicado en Metrópoli. Su pasión por la gastronomía le lleva a recorrer cada año más de 250.000 km para visitar unos 300 restaurantes de todo el mundo. -@Matoses

Joan Pujol-Creus (Centelles, 1977). Inicia su carrera como fotógrafo de prensa y documental publicando en revistas nacionales e internacionales como 'M' el magazine de 'Le Monde', 'La Vanguardia' o 'El País Semanal', trabajos que compagina con la fotografía publicitaria y de autor. En 2009, de la mano del chef Santi Santamaría, se introduce en la fotografía gastronómica

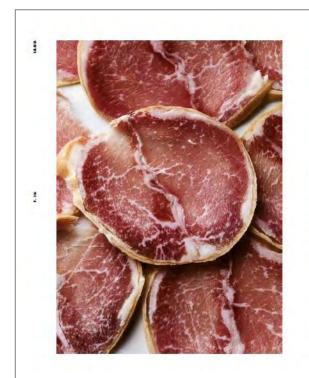


colaborando con el restaurante 'El Racó de Can Fabes' y desde entonces continúa vinculado a la gastronomía trabajando para distintos conceptos de restauración y proyectos editoriales. En 2013 realiza la fotografía del libro *Cocina con Joan Roca. Técnicas básicas para cocinar en casa* y empieza una estrecha colaboración con diversos proyectos del restaurante 'El Celler de Can Roca', del que recientemente han salido en formato libro *Cocinando un tributo* (que recoge la gira del restaurante por las Américas en 2014), y el segundo volumen *Cocina con Joan Roca. Cocina a baja temperatura*. También es autor de la fotografía de los libros *Bake it Simple!* del chef pastelero Oriol Balaguer, *Canaille* de Miquel Brosa y *La Evolución Sencilla* del chef Oscar Velasco del restaurante Sant Celoni. Actualmente Pujol-Creus combina el trabajo más documental y de autor con proyectos y otras publicaciones también centradas en el universo culinario.

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO









....

...









TEMPLOS DEL PRODUCTO

Borja Beneyto y Carlos Mateo

24 x 30 cms. 336 pags.

Cartoné

PVP: 41,95 €.

A la venta desde el 20 de febrero de 2018

Para más información a prensa:

Lola Escudero
Directora de Comunicación de Planeta Gastro
Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335
<u>lescudero@planeta.es</u>

www.planetagastro.com twitter.com/planetagastro instagram.com/planetagastro