



casa Marcial

25 Años
61 Cocineros
12 Cenas

CASA

A la venta desde el 29 de octubre de 2020



CASA

El libro conmemorativo del 25 aniversario del restaurante Casa Marcial, celebrado a través de 12 cenas con los grandes chefs españoles

¿Se imaginan compartir con 61 cocineros su trabajo en los fogones, conocer cómo aman su oficio y qué piensan de la cocina española? Eso es lo que hacen y cuentan 59 chefs invitados por los hermanos Nacho y Esther Manzano para celebrar sus 25 años al frente de Casa Marcial, el restaurante con dos estrellas Michelin erigido sobre una humilde tienda-casa de comidas con más de un siglo de historia en la Asturias rural.

Planeta Gastro invita a los lectores a participar de este homenaje a través de doce cenas con la *crème de la crème* de la cocina de nuestro país, repasando la evolución y la trayectoria de uno de nuestros grandes templos gastronómicos por excelencia.

INTRODUCCIÓN, por Ferrà Adrià

Cuando **Nacho Manzano** se hizo cargo de **Casa Marcial**, en 1993, estaba cogiendo las riendas de algo más que un negocio familiar: en efecto, Nacho y sus hermanas, **Olga, Esther y Sandra**, habían crecido entre los anaqueles y las mesas de esta tienda y casa de comidas típica de Arriendas, en medio de una zona preciosa de gran tradición pesquera. Desde entonces, Nacho y Esther le han dado **un aire completamente contemporáneo a un escenario que vivía de la tradición más pura de los valles asturianos**, pero cada vez que los he visitado veo que siguen orgullosos de haber aplicado esta modernidad, estas técnicas y esta **visión de vanguardia a una cocina sólida y consistente**, con las raíces ancladas en la gastronomía de la región.



Cuando se han cumplido hace poco los veinticinco años del cambio de rumbo imprimido por Nacho y Esther a la casa de comidas paterna (y veinticinco años son muchos años), es interesante ver cuál ha sido **su trayectoria** y, sobre todo, cómo se ha inscrito en el **devenir de la restauración gastronómica en España**. A mí, lo admito, me resulta fácil cursar paralelismos con lo que vivimos en el **Bulli**, sobre todo porque Nacho se inició en 1993 y, justamente en aquella época, estábamos a punto de imprimir **un cambio que pronto se reveló radical a la cocina española**. Por entonces, conscientes de que nuestros espacios para cocinar estaban resultando precarios para la gastronomía que teníamos en mente, estábamos construyendo unas instalaciones de cocina que durante años fueron modelo en el mundo occidental.

Ya en 1994, aupados por esta nueva infraestructura, dimos el gran paso con **la creación de nuevas técnicas y conceptos y la implantación de lo que llamamos el sexto sentido**, es decir, la participación de la razón y de la reflexión en el acto de crear y de degustar.

En efecto, Casa Marcial nació en el período en el que en **Cala Montjoi** estábamos haciendo el pollo al curry, la menestra en texturas, en el apogeo de la deconstrucción: en definitiva, **la etapa en la que se estaba cambiando el paradigma de nuestra cocina**, por lo que **es un restaurante que ha vivido y ha participado en la época más dorada de la restauración gastronómica en la historia de España**.

A partir de ahí, la historia es conocida, y en este sentido me interesa recalcar un hecho. Si se repasan las declaraciones que he estado haciendo desde hace más de una década, **nunca dejo de referirme a la serie de restaurantes que nos acompañaron y arroparon desde el principio**. La nueva cocina española de vanguardia, por llamarla así, nació en Roses y en muchos otros puntos de nuestra geografía. Y la coincidencia no solo cronológica, sino también de **manera de entender la cocina**, sitúa claramente a **Casa Marcial entre estas puntas de lanza de la cocina de vanguardia con raíces en nuestra tradición, que despuntaron en la década de 1990 y ya durante el siglo XXI**.

En Casa Marcial, y esto es lo más admirable, **siempre han sido fieles al alma asturiana, con un estilo creativo que acaba siendo la firma siempre reconocible de Nacho Manzano**, y que **se ensambla con la liturgia de sala** formando una comunión única. ¡Qué tipo, este Nacho! Desde que



lo conozco, no he encontrado a nadie que no me hable bien de él, lo cual es más bien raro. Es un tipo con un gran sentido del humor, y **este carácter irónico, junto con su gran pragmatismo, se traslada a su cocina y se reconoce en cada uno de sus bocados.** No puedo dejar de mencionar, al hablar de los platos de Casa Marcial, a **Esther, la querida hermana con la que forma una pareja culinaria imprescindible para entender la magia de la familia.** Con estos mimbres, con esta personalidad y este carácter, no es de extrañar que Nacho y Esther hayan podido reunir al **brillante ramillete de primeros espadas de la cocina que los acompañan a lo largo de estas páginas.**

¿Quién se negaría a homenajear a una de las voces más personales de la cocina española en una efeméride tan señalada? Les invito a que recorran las páginas de este libro en el que, a través de las diferentes voces que Nacho ha logrado congregarse en sus fogones, **uno acaba entendiendo por qué Casa Marcial es una auténtica institución no solo en su zona, no solo en Asturias, sino en todo el ámbito de la gastronomía española.**

NERVIOS E ILUSIÓN EN LA FAMILIA MANZANO



que dejen sus casas para venir hasta aquí», recuerda Sandra Manzano.

Es la mañana del 5 de abril de 2018, primaveral, con un despejado cielo azul. Hay nervios en la cocina y en la familia Manzano. Los hay desde que unos meses antes Nacho comentara con sus hermanas, primero, y con el resto de su equipo después, la posibilidad de «hacer algo» para celebrar sus 25 años al frente de Casa Marcial. «Esther y yo nos miramos, y pensamos que quizá no lo conseguiríamos porque son cocineros con agendas complicadas, y no es fácil

Comenzaron las llamadas. Enseguida comprobaron que sería posible cumplir el deseo de Nacho y, ya para entonces, de sus padres y hermanas. Se sentían abrumados por la respuesta de los cocineros, todos deseaban participar en la celebración. Serían doce cenas a lo largo de 2018. Conscientes del **trabajo extra** que supondría, pero **ilusionados ante la posibilidad de recibir a varias decenas de los mejores cocineros españoles**, la maquinaria echó a andar.



Lo primero era **poner en marcha la logística y los apoyos. Coordinar las agendas** de los chefs, **organizar sus viajes** al Principado, los suyos y los de sus acompañantes, porque llegarían con ayudantes y familiares. Los Manzano **querían mostrar su tierra, Asturias**, a cuantas más personas mejor, convencidos de que apreciarían y difundirían sus innumerables riquezas. Sabían del atractivo de la región, así es que llamadas telefónicas, correos electrónicos y wasaps se sucedieron semanas y meses para ir cuadrando fechas y viajes. **Dolo Fernández**, asistente de Nacho Manzano, coordinaba todo. Al final serían **más de doscientas personas**. Algunas llegarían en sus coches, pero la mayoría lo harían por avión, y las conexiones con el aeropuerto de Asturias no son fáciles. Había que **buscar también**

alojamiento para los invitados. Durante casi un año no hubo un solo día en que no se cerrara un viaje, se cambiara un billete de avión o se ampliara el número de habitaciones en el **hotel Pueblo Astur**, en Cofiño, a escasos cinco kilómetros de la casa madre de los Manzano, y en otros establecimientos de la zona.

Todo iba encajando. Los cuatro hermanos y su equipo esperaban con ansia que llegara la primera cena. Se sentían **orgullosos de recibir a tantos cocineros y de mostrarles Casa Marcial y Asturias.** Les hubiera gustado invitar a más colegas, pero era imposible, tuvieron que poner un límite al número de cenas y de cocineros. A 59 de ellos y a sus acompañantes podrían mostrarles durante dos días la esencia de Asturias, reflejada en sus paisajes y en muchos de sus productos. Nacho tuvo claro, desde el minuto cero, que **la celebración de sus 25 años al frente de Casa Marcial debía servir, sobre todo, para enseñarles una tierra privilegiada, un paraíso de pescados, carnes, legumbres y quesos.** Era una ocasión única. También para Asturias porque recibir a 59 de los mejores cocineros del país es algo difícil de repetir.

Los preparativos alcanzaron casi un año. El último fue la compra de una docena de vajillas, 60 unidades por cada una de ellas. El 4 de abril se abrieron por primera vez. Por fin había llegado el tan esperado día D.

«Algunos de los cocineros que tenemos entre cuarenta y cinco y cincuenta años somos autodidactas, y el intercambio de experiencias, el compartir conocimiento, ha sido siempre una forma de unirnos. En el pasado, donar una receta era sinónimo de perder patrimonio, cuando el verdadero valor de la cocina está en su código abierto».



LAS CROQUETAS DE MARISA Y DE ESTHER. CENA 02. FRANCIS PANIEGO.

«La gran baza de **la croqueta es el punto de conexión directa con la infancia**, esa que te lleva a revivir el momento en que, al llegar a casa, preguntabas qué había para comer. Si oías la palabra mágica “croquetas” te cambiaba la cara», recuerda **Francis Paniego**, que incluye la fritura entre los platos que presenta en esa cena porque también es icono del restaurante familiar. Su croqueta es en realidad la que creó su madre, **Marisa Sánchez**, la mujer que durante décadas representó como nadie **la esencia de la cocina riojana** y que falleció el 19 de agosto de 2018. Una croqueta, **de jamón y pollo**, considerada **de las mejores de España**, junto a la de otra mujer, **Esther Manzano**, anfitriona en los encuentros de Casa Marcial. Así es que, con Esther y Francis en el mismo cartel, aunque incluyera a otros colegas, no cabía más que ambos presentaran las **versiones de un plato nacido en Francia, aunque tan arraigado en nuestra tradición culinaria que muchos creen español de origen.**



UNA ANÉCDOTA: LA NOCHE ESPECIAL DE JOSÉ ANDRÉS

Invitado de excepción a la segunda cena de los Manzano fue el mierense **José Andrés**, el carismático cocinero que triunfa en Estados Unidos desde que en 1993 inaugurara su primer restaurante: **Jaleo**. Desde entonces, ha puesto en marcha una veintena de establecimientos, alguno en México, y merecido numerosos galardones como la Medalla de las Humanidades.



Precisamente **mientras cenaba el 19 de abril de 2018 en Parres supo que la revista Time le había elegido como una de las cien personas más influyentes del mundo**, en una lista que incluye desde Donald Trump hasta el fundador de Amazon, Jeff Bezos, o el tenista Roger Federer.

El asturiano cenaba con otras personas cuando le comunicaron la noticia. A partir de ese momento su móvil no dejó de recibir mensajes, tantos que quiso explicar a sus compañeros de mesa el motivo de tanto jaleo. Después, sin dar mayor trascendencia al asunto, siguió conversando sobre su vida en Estados Unidos, sobre los platos que disfrutaban en esa noche. Terminada la cena, **José Andrés departió con los cocineros y el personal de Casa Marcial en el recibidor del restaurante hasta bien entrada la madrugada.** No faltó un **brindis por su nuevo reconocimiento.**

CENA 03. MARTÍN BERASATEGUI

Durante su visita a Casa Marcial el 10 de mayo, **Martín Berasategui**, que entonces acumulaba ocho estrellas Michelin, pudo disfrutar de algunos de los productos más reconocidos de la despensa asturiana en la comida que compartió ese día con **Eneko Atxa, Fina Puigdevall y Pepe Ron**, además de con los anfitriones, los **hermanos Manzano**, capitaneados por sus progenitores, **Olga y Marcial**.

«Después de tantos años vivo el oficio con la misma o más pasión que cuando empecé. Es una manera de ser. Martín Berasategui no soy yo, somos nosotros, un equipo. Yo solo dirijo el concierto. Cuando cocino siento una sensación que no puedo contar: soy un disfrutón, me lo paso muy bien, es lo que más me gusta hacer. Nunca me ha importado dejar otras cosas por la cocina, nunca».

«Cuando empecé en el oficio, la cocina francesa era la que marcaba todo, era el destino de los críticos de todo el mundo, de los gourmets. Nosotros fuimos capaces de cambiar el rumbo, de hacer que las personas amantes de la gastronomía vinieran a España. Estamos en un estado de gracia, batiendo récords en la cocina a nivel mundial. Tenemos la suerte de vivir ese momento, debemos disfrutarlo y aprovecharlo. Y debemos contagiar a los jóvenes, transmitirles que esta es una profesión muy dura pero que merece la pena darlo todo por ella».



«Nacho Manzano es espectacular, un chef de talla mundial. Como cocinero, es un chiflado, y es sorprendente lo que ha conseguido, pero, más importante, lo que logrará porque tiene muchos años para crear. Es un entusiasta, tiene el don de los elegidos, es un superdotado para la cocina y ganará todos los maratones que se proponga. Y su familia tiene una actitud mental increíblemente positiva».

«Como cocinero, Martín es la perfección, de otra galaxia, porque tiene un paladar superdotado y eso se ve cuando se prueba su cocina: fresca, armónica, nítida, con chispa y con luz».

GILDA

Anchoa, guindilla y aceituna con caldo de alcaparras Agrucapers. Una nueva y asombrosa versión de la Gilda creada por el chef a principios de 2018 en el banco de pruebas del Restaurante Martín Berasategui para rendir homenaje a San Sebastián, coincidiendo con los 25 años del restaurante.

Esferas de anchoa, guindilla y aceituna sobre una cuchara, que explotan en la boca y que, emocional y gastronómicamente, transportan al cocinero a su amada ciudad.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- **Cena 1.** Quique Dacosta, Nacho Solana, Ricardo G. Sotres y Pepe Vieira
- **Cena 2.** Fernando P. Arellano, Luis Alberto Lera, Isaac Loya y Francis Paniego
- **Cena 3.** Martín Berasategui, Fina Puigdevall, Pepe Ron y Eneko Atxa
- **Cena 4.** Óscar Calleja, Javier Olleros, Jaime Uz, Dani García
- **Cena 5.** Paolo Casagrande, Kiko Moya, Álvaro Garrido y Óscar García
- **Cena 6.** Ángel León, Juan Pablo Gámez, Nandu Jubany, Diego Guerrero y Ricard Camarena
- **Cena 7.** Ignacio Echapresto, Jesús Sánchez, Josean Alija y Macarena de Castro
- **Cena 8.** Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Ricardo Sanz, Gonzalo Pañeda, Jordi Vilà, Yolanda León y Juanjo Pérez
- **Cena 9.** Pepe Solla, Marcos Morán, Begoña Rodrigo, Sacha Hormaechea, Pedro Mario Pérez y Óscar Pérez
- **Cena 10.** Manuel Costiña, Javier Goya, Pedro Martino y Pablo González
- **Cena 11.** Paco Pérez, M^a José San Román, José Antonio Campoviejo, Óscar Velasco, Paco Roncero y Andoni Luis Aduriz
- **Cena 12.** Paco Torreblanca, Susi Díaz, Mario Sandoval, Albert Adrià, Manolo de la Osa y Joan Roca



NACHO MANZANO

Nacho Manzano comenzó con sólo quince años como ayudante en el restaurante de un amigo de la familia en Gijón. Desde siempre tuvo la ilusión de tener su propio restaurante, ya que sus padres tenían un bar con casa de comidas. Con su brillante trabajo en **Casa Marcial**, con el que ha reinventado la cocina asturiana de toda la vida, se ha convertido en una de las referencias de la cocina española de vanguardia, con **dos estrellas Michelin** y **tres soles de la Guía Repsol**, entre otros reconocimientos nacionales e internacionales. Además, ejerce como chef en el restaurante Ibérica de Londres, un espacio para la comida española que a pasos de gigante está consiguiendo abrirse un prestigioso hueco en la gastronomía del país británico. También tiene su propio catering para eventos: La Salgar.





CASA

Nacho Manzano

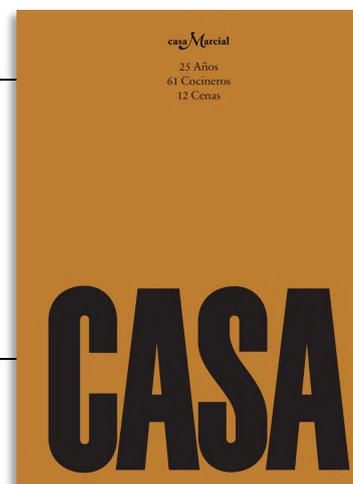
24 x 28,5 cms

368 pág

Cartoné

PVP: 45,00 €

A la venta desde el 29 de octubre de 2020



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) / Facebook: PlanetaGastro



¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?



SALAZONES Y ENCURTIDOS de Quique Dacosta

Diferentes patas y piezas del auto rojo (ventrosa, lomo, sarguicho y huayú). Huevos de lito, manzana y hielos con diferentes caracoles y mariscos. Pulpo azul a la llama. Lardo de sepa ahumada.

«La cocina elegante, preciosa y libre de mostrar su parte de exhibición, como la cordialidad de los no de disciplina abstracta. Solo lo que quiere ser, pero se deja de usar sus ojos y no se ha olvidado en un día de su camino.»

INICIO DE UN MUNDO

QUIQUE DACOSTA



NOMBRE INDISCUTIBLE de la cocina contemporánea española. Siempre veterano, desde su llegada a Vitoria, a los congresos nacionales de cocina de autor en Zaldiarán. A él conoció a Nacho Mantano, quien, como él, preside la familia y serriarista burgués. «Los dos aspiraban por hacer un libro en la cocina sin saber lo que nos esperaba en realidad, me algo se calificó solo en nuestro cabeza», reflexiona Dacosta.

De esa era, esa generación de chefs marcó diferencias con la anterior, con la que presagió el paso de la cocina doméstica a la profesional de masa crítica, en la que el cocinero en suero a las recetas para un mundo nuevo. Algunos de los cocineros que venimos entre cuarenta y cinco y cincuenta años somos autodidactas y el intercambio de experiencias, el compartir conocimientos, ha sido siempre una forma de cocinar. En el pasado, decir una receta era debernos de perder patrimonio, cuando el verdadero valor de la cocina está en su código abierto.»

Dacosta cree en A. Mantano y a sus cocineros, los visita con frecuencia. «Es una potencia

gubernativa nacional e internacional gracias a su gran capacidad de hacer, muy gastadora, a su excepcional manejo popular, captando por la fibra y al ritmo de cocineros cocineros que hacen de ese patrimonio una cocina de autor de autoría, según. En su opinión, Nacho Mantano ocupa el papel tradicional en la cocina española de los dos últimos décadas. «Tiene una inteligencia natural que como lo conecta en platos cocineros.»

Por eso, para saber todo por su amistad, se abrió privilegiado cuando el autor le invitó a celebrar sus 25 años al Frente de Casa Mantano. «Durante dos días punto involucré en su código gubernativa, en su ADN de cocinero y ver cómo inspira el oficio. Comparto con ellos tanto como me inspiran. La alta cocina puede convertirse un halo de identidad y con Nacho como yo lo que queremos en nuestra casa es transmitir herencia», asegura Dacosta. Además, piensa que como la cocina española en manos de Nacho y otros cocineros, han conseguido conectar con los cocineros, afirmando su capacidad de innovación y una creatividad contemporánea, que hacen de esos lugares dos puntos cardinales de la gastronomía mundial, sin por descarte.

«En el pasado, decir una receta era debernos de perder patrimonio. El verdadero valor de la cocina está en su código abierto.»

12 DE MARZO 25 ANIVERSARIO



¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?

'PUES DICEN QUE NO COCINO'

Otro chef/ita, Oriol Castro, considera que hay una gran creatividad y variedad de platos, y que la gastronomía asociada cada establecimiento al tipo de cocina que practica. «El caso, su caso es un ejemplo de mucha producción y de mucha técnica», dice Castro dirigiéndose al chef rubio de Kalki. «Pues hay quien dice que yo no cocino», responde Iara, y añade aún con más ironía: «Ha podido hacer cocina sin producir. El que sea capaz de hacerlo y de tener su restaurante no es un cocinero, sino un mago».

El producto es esencial, sea carne o hortaliza, sea una legumbre o una hortaliza para rebañar. Toda la materia prima es fundamental para los cocineros. Mariano cuenta que en las bodas al aire libre que realiza la división de eventos de la empresa familiar, Casering Marzano, se acuerda con invitados que irán a la feria, un producto producido y una técnica que no parece especialmente indicada para una celebración. «Hay hortalizas, en los salados, sin embargo, los acompañamos al ceviche, con sus chaparros o sus patatas, se acorran a la parrilla para degustar una merienda con la firma», señala el chef asturiano.

Los catalanes vuelven al debate. Jordi Vilà muestra un plato de el Bulli, un plato de rubarbo con pistones y chistes. «Producción de lo más sencilla que consigamos en un instante la complejidad del resto, el plato...»

... es una pura creación, gracias a la técnica. Inconscientemente. «Una técnica sencilla es algo mágico. Que lo interprete así o no el cocinero depende ya de su sensibilidad». Oriol Castro destaca la gran diversidad de la cocina en España. «Hay parrillas, asadores, arroces, resacas, resacas de mar, o sea, la gran riqueza de la cocina». Su socio Eduard Xarxa destaca también «el tipo de atención y la seriedad». A su vez se dedica más atención a la creatividad, ahora a otros tipos de cocina. Sea cual sea la cocina que se haga, lo que busca la excelencia.

