

LA COCINA DE LOS COLORES

Un viaje por la amistad y la comida



DOSIER DE PRENSA

LA COCINA DE LOS COLORES

Octubre 2024 | Delallama Editorial | San Pedro, 1, 33347 Ribadesella (Asturias) | delallamaeditorial.com

1. NOTA DE PRENSA

Tres amigos en torno a una mesa

Borja Alcázar, David Castañón y David Remartínez combinan su talento en *La cocina de los colores*, la defensa (o quizá no) de una teoría gastronómica que sirve como pretexto para hablar de comida, amistad o nuestra forma de andar por la vida

Un cocinero y dos escritores de gastronomía podría ser el inicio de un chiste de Eugenio, y también la fórmula de la piedra filosofal, porque este libro encierra párrafos divertidísimos, impecables y subversivos que dejan un poso radiante y duradero: debemos volver a juntarnos en torno a una mesa para comer, charlar y reír. Parece sencillo, pero estamos dejando de hacerlo.

Por un momento, retrocedamos a 2018, no necesitamos condensadores de fluzo, solo un poco de imaginación. En La Felguera, David, David y Borja se reúnen en la terraza del primero, de apellido Castañón, para comenzar un viaje alucinado desde su común amor por la comida. Los objetivos, salvar a Doc y demostrar la teoría de Borja: «Si mezclas ingredientes *del mismo color* y el resultado de su cocción mantiene ese *mismo color*, el plato estará rico *impepinablemente*. Siempre».

Después de siete meses tomando cervezas en El Lúpulo Feroz, unos dos años leyendo libros de todo tipo («la mitad, *pa na*», admite Remartínez), otro año y pico haciendo pruebas en el restaurante de Borja y cincuenta y dos semanas más para escribir el manuscrito definitivo, los autores demostraron su teoría y a la vez se declararon incapaces de demostrarla.

¿Cómo se como eso?, ¿cómo es posible que las dos opciones se den a la vez, si ninguno de los tres, y ni siquiera su teoría, es un gato encerrado dentro de una caja? Es posible porque la

cocina, el color y el sabor esconden mentiras que los tres amigos van desvelando a medida que avanza el libro, con la risa floja, actitud diosíaca y sobredosis de iconoclastia.

¿Alguna vez se plantearon, por el camino, descartar la idea inicial? «Setecientas veces», recuerda Remartínez, «cada una en la que Borja cambiaba la teoría». «Somos muy necios», añade Castañón, «pero no conoces el nivel de cabezonería y capacidad de disuasión que tiene Borja. En ningún momento dudó (y nos convenció de ello a los dos Davides) de su teoría, que, como dice el otro David, fue ajustando según la ventolera del día».

Convocados por WhatsApp, el canal utilizado por los autores para seguir divagando en cuanto abandonaban El Lúpulo Feroz, los tres van contestando preguntas con la misma complicidad que en el libro, hasta el punto de que da pena decir adiós y cerrar el grupo al final de la *entrevista*.

Mucho antes de la despedida, Borja responde a los Davides: «[En el libro] estos dos cabestros descartan la teoría desde el primer momento, yo creo que todavía no la entienden bien. *La cocina de los colores* empezó como un patrón para cocinar para todos los públicos, y para mí terminó siendo la piedra filosofal de la cocina. Una explicación a todo el proceso del cocinado a través de los colores. Como cuando a Einstein le cayó la manzana en la cabeza. Todos veíamos caer manzanas, pero nadie explicó la sencillez de su porqué».

1 NOTA DE PRENSA

«Que fue Newton, *zorolu*», replica Castañón. «Bueno, como si fue Teresa de Calcuta», responde Borja entre risas, «se podía haber dado cuenta cualquiera: no existe cambio de sabor sin técnica que modifique su apariencia o color. Lo que quiere decir que cuando salga este libro, tendre-

mos que escribir otro. Pero la verdad es que *La cocina de los colores* ha quedado muy divertido y para mí estos dos energúmenos son como mis hermanos, así que con Remartínez, Castañón, Newton y Teresa de Calcuta a la muerte».

La verdad de su teoría

La cocina de los colores es también una declaración política, sin partidos de por medio, o una guía involuntaria para orientarse por la vida. Porque los autores proponen «conectarse con la tierra, ser parte de su cadena», algo que queda patente en este párrafo extraído del libro: «No tiene sentido hablar de cocina, de ciencia, de sabor, de colores si no regresamos al principio: al sector primario que nos surte de alimento [...]. Sin campesinos, pescadores y ganaderos no hay cocina posible. No hay gastronomía [...]. No hay vida inteligente, porque solo es inteligente la vida que se comparte. Aunque sea con un *like*. Eso nos dio la comida hace miles y miles y miles de años, cuando alguien conoció el primer quemazo al prender una lumbre».

De vuelta al grupo de WhatsApp, y preguntados por este tema, David Remartínez responde lo siguiente: «Cada acto de consumo es un acto político, porque decides a quién le das tu dinero, con qué tipo de empresas colaboras, a quiénes trasladas riqueza. Y esa decisión es un ejercicio de ciudadanía diario. Con la comida es más importante, además, por las implicaciones que tiene tanto en la cadena alimentaria como en la forma de relacionarnos. Es político decidir ir a un chigre en lugar de pedir la comida a Glovo, y comprar en un mercado de pueblo o de abastos en lugar de en un hipermercado. Precisamente ahora que estamos hartos de los políticos, las decisiones de consumo son una forma de hacer

política directamente, de votar, en cierto modo. Yo quiero un mundo con agricultura sana y ganadería extensiva, por ejemplo. Y en función de eso, compro aquí o allá. El propio acto de cocinar ya es también político, porque la cocina está desapareciendo de las casas, con lo que implica de pérdida de acto colectivo».

Por eso, para cerrar el libro, y tras una serie de recetas cromáticas elaboradas por Borja, los autores incluyen un manifiesto firmado por ellos mismos y otros compañeros vinculados a los fogones. En el *Manifiesto por la Cocina Asturiana*, que reivindica la alimentación diaria de las familias como principal objetivo de nuestra gastronomía, figuran doce principios —a los que esperan que se sumen agricultores, ganaderos, pescadores, camareros o cocineros—, así como un decálogo de recomendaciones hosteleras en donde los productos asturianos se sitúan en el centro. «*Si los asturianos tuviéramos dalgo más d'autoconciencia de país, echáramos a andar la rueda económica y tendríamos una industria agroganadera-alimentaria mucho más potente*», destaca David Castañón. «La manzana de Einstein, pero qué maravilla», suelta Remartínez, que aún le da vueltas al extraordinario lapsus de Borja. «[Lo nuestro] es un viaje por la amistad, la comida y la locura, como se puede ver». Cierro el grupo de WhatsApp y abro el libro, hay mucho que releer.

2. SINOPSIS

Este es el libro de cocina más divertido y sorprendente que vas a leer en mucho tiempo. Tres amigos, un cocinero y dos escritores de gastronomía, a cada cual más insensato, se enfrascan en la comprobación de una teoría loca: puedes cocinar simplemente mezclando ingredientes del mismo color y, si el plato resultante mantiene ese color original (rojo, amarillo), estará rico indiscutiblemente. Químicamente, la teoría es imposible; pero al hacer las pruebas... ¡funciona! ¿Por qué? Pues porque detrás de la cocina, del color y del sabor se encuentran sucesivas mentiras, que estos tres aventureros van desvelando conforme avanzan en su exploración cromática y también en su amistad. Porque, al final, cocinar se reduce a compartir el alimento y, con él, lo mejor de la vida: la risa. Bienvenido a *La cocina de los colores*, que, seguro, cambiará tu concepción de la comida.

3. INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES



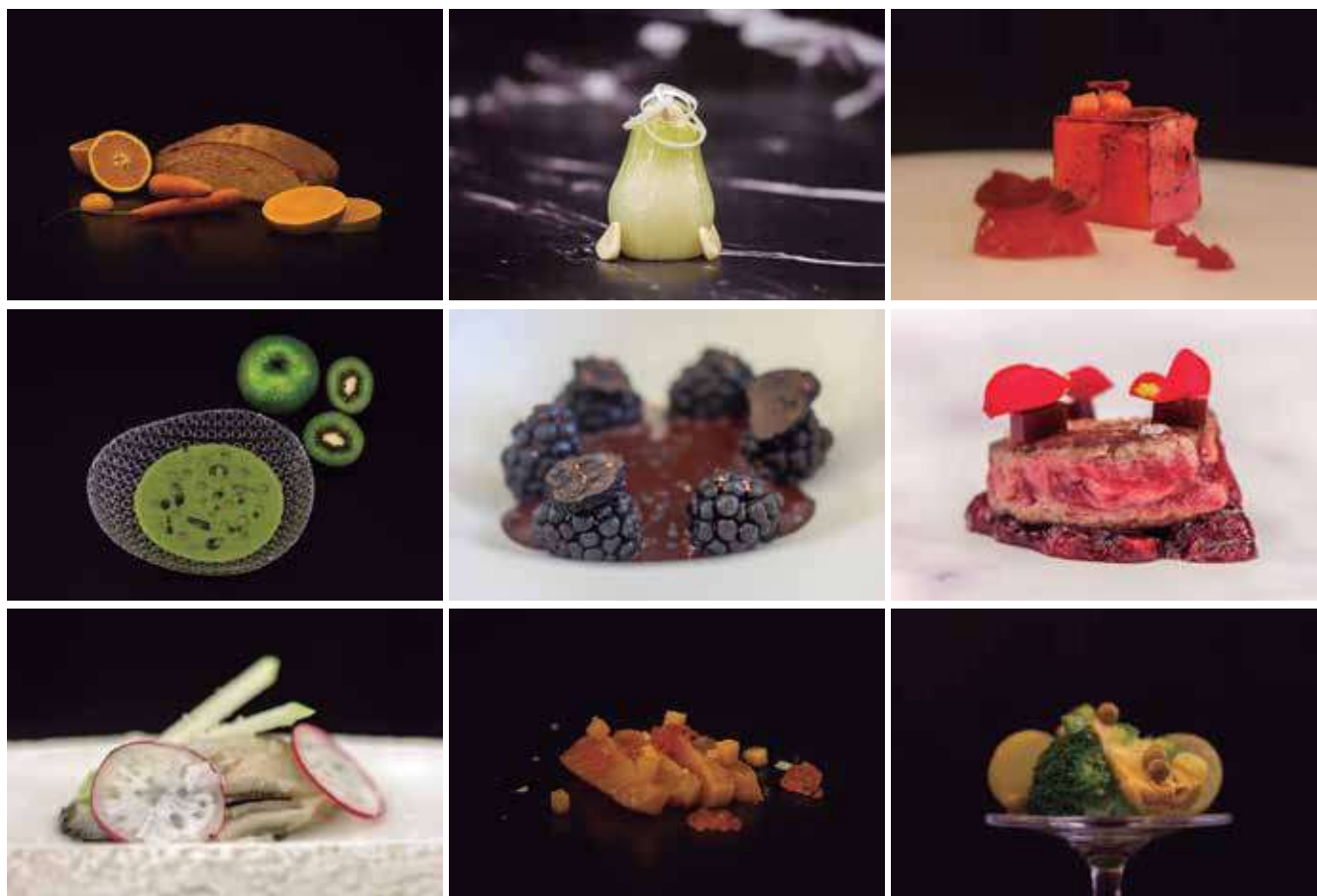
Un cocinero, un periodista gastronómico y un ingeniero informático podría ser el comienzo de un chiste de Eugenio, pero no, son los autores de este librazo que tienes entre las manos. Cada uno desde su faceta trabaja por dignificar y dar a conocer la cocina, sobre todo, la asturiana.

El cocinero **Borja Alcázar**, desde su restaurante Abrelatas, lleva años enseñando el camino exacto entre innovación y tradición, siendo uno de los referentes de la gastronomía asturiana. Además, está en proceso de elaboración de su propia sidra, su propio vino y su propia cerveza, siempre con la identidad y la autenticidad por bandera.

David Remartínez vino para reescribir la gastronomía y alejarla de postueros. A través de una prosa que da de bruces con la realidad, y también de la sátira y de la riqueza lingüística, revolucionó el mundillo con *La puta gastronomía*, aunque ya venía de hacerlo con la política al publicar *El Gabinismo contado a nuestros hijos*, o el capitalismo con *Culo veo, culo quiero*, o la cultura pop con *Una historia pop de los vampiros*. Además, escribe en un montón de medios y ha sido inspector de la Guía Repsol.

David Castañón creó hace 18 años *Les Fartures*, un portal gastronómico que da a conocer la gastronomía asturiana desde mucho antes de que el mundo se llenara de colaboraciones pagadas con *influencers*. Publicó *Les Fartures, onde comer bien n'Asturies*, en versión en asturianu y castellano, la primera guía gastronómica en lengua asturiana. Y *Les Farturrutes, caleyar y comer n'Asturies*, también en castellano y asturianu, que va ya por la cuarta edición. Además, dirigió y presentó el programa en la Radio Pública Asturiana, RPA, *Les Fartures*.

4. GALERÍA DE IMÁGENES



FICHA TÉCNICA

- **Título:**
La cocina de los colores.
- **Textos:**
Borja Alcázar, David Castañón y David Remartínez.
- **Fotografías:**
David Castañón.
- **Formato:** 17 x 24 cm.
- **Encuadernación:** Rústica con solapas.
- **Diseño:** Cordelia Pickford.
- **Edición:** Delallama Editorial.
- **ISBN:** 978-84-128970-3-6.
- **Páginas:** 128.
- **Precio:** 22 €.