

LA
COCINA
LOS
COLORES

Un viaje pela amistad y la comida



DOSIER DE PRENSA

LA COCINA LOS COLORES

1. NOTA DE PRENSA

Trés amigos alrededor d'una mesa

Borja Alcázar, David Castañón y David Remartínez combinan talentos en *La cocina los colores*, la defensa (o non) d'una teoría gastronómica que sirve como excusa pa falar de comida, amistá y la nuesa forma d'andar pela vida

Un cocineru y dos escritores de gastronomía podría ser l'entamu d'un chiste d'Eugenio y tamién la fórmula de la piedra filosofal, porque esti llibru guarda, a esgaya, párrafos prestosos, impecables y subversivos que dexen un posu rellumante y duraderu: hai que volver axuntanos en tornu a una mesa pa charrar, rir y comer. Paez dalgo cenciello, pero tamos dexando de facelo.

Per un momentu, reculemos al 2018, nun necesitamos condesadores de fluzo, solo un poco d'imaxinación. En La Felguera, David, David y Borja axúntense na terraza del primeru, d'apellíu Castañón, pa entamar un viaxe allucináu dende'l so común amor pola comida. Los oxetivos, salvar a Doc y demostrar la teoría de Borja: «Si entemeces ingredientes del mesmu color y la resultancia de la so coción caltién esi mesmu color, el platu va tar ricu dafechu. Siempre».

Depués de siete meses chumando cerveces en El Lúpulo Feroz, unos dos años lleendo llibros de tolos tipos («la metá, pa na», almite Remartínez), otu añu y picu faciendo pruebas nel restorán de Borja y cincuenta y dos selmanes más pa escribir el manuscritu definitivu, los autores demostraron la so teoría y a la vez declaráronse incapaces de demostrala.

¿Cómo ye eso?, ¿cómo ye posible que les dos opciones se den a la vez, si nengún de los trés, y tampoco nun la so teoría, ye un gatu enzarráu dientro d'una caxa? Ye posible porque la cocina, el color y el sabor esconden mentires que los

trés collacios van amosando conforme avanza'l llibru, cola risa floxa, actitú dionisíaca y sobredosis d'iconoclastia.

¿Dalguna vez pensaron, pel camín, n'escartar la idea inicial? «Setecientes vegaes», recuerda Remartínez, «caúna na que Borja cambiaba la teoría». «Somos mui necios», añade Castañón, «pero nun conoces el nivel de cabezonería y la capacidá pa convencer que tien Borja. En nengún momentu duldó (y convenciónos d'ello a los dos Davides) de la so teoría, que, como diz l'otru David, foi axustando según la ventolera del día».

Convocaos per WhatsApp, el canal usáu polos autores pa siguir falando en cuantes salíen d'El Lúpulo Feroz, los trés van contestando entrugues cola mesma complicidá que nel llibru, hasta'l puntu que da pena decir adiós y zarrar el grupu al final de la entrevista.

Muncho antes de la despedida, Borja responde a los Davides: «[Nel llibru] estos dos cabestros descarten la teoría dende'l primer momentu, yo creyo que tovía nun la entienden bien. *La cocina los colores* empezó como un patrón pa cocinar pa tolos públicos, y pa min terminó siendo la piedra filosofal de la cocina. Una esplicación pa tol procesu de la cocinadura al traviés de los colores. Como cuándo-y cayó a Einstein la mazana na cabeza. Toos víamos cayer mazanes, pero naide nun esplicó la cenciellez del so porqué».

1 NOTA DE PRENSA

«Que foi Newton, zorolu», retruca Castañón. «Bono, como si foi Teresa de Calcuta», responde Borja ente rises, «podía decatase cualquiera: nun esiste cambiu de sabor ensin técnica que camude la so apariencia o color. Lo que quier decir que cuando salga esti llibru, vamos tener

que escribir otru. Pero la verdá ye que *La cocina los colores* quedó mui prestoso y pa min estos dos energúmenos son como los mios hermanos, asina que con Remartínez, Castañón, Newton y Teresa de Calcuta a la muerte».

La verdá de la so teoría

La cocina los colores ye tamién una declaración política, ensin partidos ente medies, o una involuntaria guía para orientase pela vida. Porque los autores proponen «conectase cola tierra, ser parte de la so cadena», dalgo que queda claro nesti párrafu estrayíu del llibru: «Nun tien xaciu falar de cocina, de ciencia, de sabor, de colores, si nun tornamos al principiu: al sector primariu que ye'l que surte d'alimentu [...]. Ensin llabradores, pescadores y ganaderos nun hai cocina posible [...]. Nun hai vida intelixente, porque namás ye intelixente la vida que compartimos. Anque sía con un *like*. Eso nos dio la comida fai miles y miles y miles d'años, cuando daquién conoció'l primer quemazu al prender la primer foguera».

Tornando al grupu de WhatsApp, y entruagos por esti tema, Remartínez responde asina: «Cada actu de consumu ye un actu políticu, porque decides a quién-y das el dineru, con qué tipu d'empreses collabores, a quiénes treslades bayura. Y esa decisión ye un exerciciu de ciudadanía diariu. Cola comida ye más importante, amás, poles implicaciones que tien tanto na cadena alimenticia como na forma de relacionanos. Ye políticu dir a un chigre en llugar de pidir comida a Glovo, y comprar nun mercáu de pueblu o d'abastos en llugar de nun hipermercáu. Precisamente agora que tamos fartucos de los políticos, les decisiones de consumu son una forma de facer política direutamente,

de votar, en ciertu mou. Yo quiero un mundu con agricultura sano y ganadería estensivu, por exemplu. Y en función d'eso, mercu equí o allá. El propiu actu de cocinar yá ye tamién políticu, porque la cocina ta desapareciendo de les cases, colo qu'implica de perda d'actu coleutivu».

Poru, pa finir el llibru, y tres una serie de recettes cromátiques ellaboraas por Borja, los autores incluyen un manifiestu firmáu por ellos mesmos y otros collacios venceyaos a los fogones. Nel *Manifiestu pola Cocina Asturiana*, que reivindica la alimentación diaria de les families como principal oxetivu de la nuesa gastronomía, figuren dolce principios —a los qu'esperen que se sumen agricultores, ganaderos, pescadores, camareros o cocineros—, así como un decálogu de recomendaciones hosteleres onde los productos asturianos tán nel centru de too. «Si los asturianos tuviéramos dalgo más d'autoconciencia de país, echáramos a andar la rueda económica y tendríamos una industria agroganadera-alimenticia muncho más potente», destaca David Castañón. «La mazana d'Einstein, pero qué maraviya», suelta Remartínez, que tovía-y da vueltes al estrordinariu trespié de Borja. «[Lo nueso] ye un viaxe pela amistá, la comida y la llocura, como se pue ver». Zarro'l grupu de WhatsApp y abro'l llibru otra vuelta, hai muncho que relleer.

2.

RESUME

Esti ye'l llibru de cocina más prestosu y sorprendente que vas lleer en munchu tiempu. Trés amigos, un cocineru y dos escritores de gastronomía, a cada cual más insensatu, enguedeyen na comprobación d'una teoría lloca: pues cocinar a cencielles entemeciendo ingredientes del mesmu color y, si'l platu resultante caltién esi color orixinal (coloráu, mariellu), va tar ricu indiscutiblemente. Químicamente, la teoría ye imposible; pero al facer les pruebas... ¡funciona! ¿Por qué? Pues porque detrás de la cocina, del color y del sabor atopos delles mentires, qu'estos trés aventureros van desvelando mientres avancen na so esploración cromática y tamién na so amistá. Porque, a la fin, cocinar va de compartir l'alimentu y, con él, lo meyor de la vida: la risa. Afayáivos con *La cocina los colores*, que, de xuru, va camudar la vuesa concepción de la comida.

3.

INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES



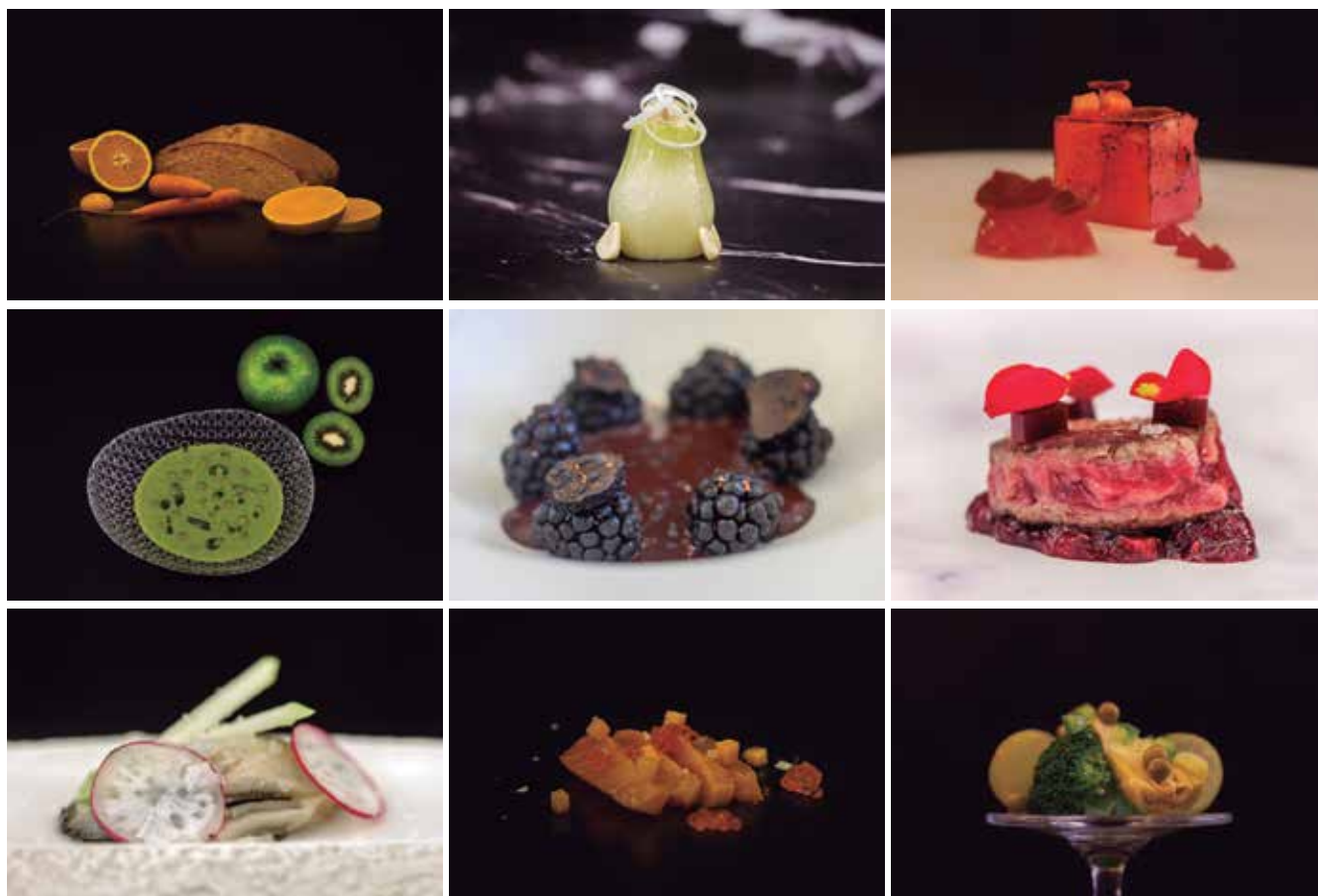
Un cocineru, un periodista gastronómicu y un inxenieru informáticu podría ser l'empiezu d'un chiste d'Eugenio, pero non, son los autores d'este llibrazu que tienes ente manes. Caún dende la so faceta trabaya por dignificar y dar a conocer la cocina, sobre manera, l'asturiana.

El cocineru **Borja Alcázar**, dende'l so restorán Abrelatas, lleva años enseñando'l camín exautu ente anovación y tradición, siendo ún de los referentes de la gastronomía asturiana. Amás, ta en procesu d'elaboración de la so propia sidra, el so propiu vinu y la so propia cerveza, siempre cola identidá y l'autenticidá por bandera.

David Remartínez vieno pa reescribir la gastronomía y alloñala de posturos. Al traviés d'una prosa que da de focicu cola realidá, y tamién cola sátira y la riqueza llingüística, revolucionó esti mundín con *La puta gastronomía*, anque yá venía de faelo cola política al publicar *El Gabinismo contado a nuestros hijos*, o'l capitalismu con *Culo veo, culo quiero*, o la cultura pop con *Una historia pop de los vampiros*. Amás, escribe nun montón de medios y foi inspector de la Guía Repsol.

David Castañón creó va 18 años *Les Fartures*, un portal gastronómicu que da a conocer la gastronomía asturiana dende munchu primero de que'l mundu s'enllenara de collaboraciones pagaes con *influencers*. Publicó *Les Fartures, ónde comer bien n'Asturies*, en versión n'asturianu y castellán, la primer guía gastronómica en llingua asturiana. Y *Les Farturrutes, caleyar y comer n'Asturies*, tamién en castellán y asturianu, que va yá pola cuarta edición. Amás, dirixó y presentó'l programa na Radio Pública Asturiana, RPA, *Les Fartures*.

4. GALERÍA DE SEMEYES



FICHA TÉCNICA

- **Título:**
La cocina los colores.
- **Testos:**
Borja Alcázar, David Castañón y David Remartínez.
- **Semeyes:**
David Castañón.
- **Formatu:** 17 x 24 cm.
- **Encuadernación:** Rústica con solapas.
- **Diseño:** Cordelia Pickford.
- **Edición:** Delallama Editorial.
- **ISBN:** 978-84-128970-4-3.
- **Páxines:** 128.
- **Preciu:** 22 €.