



Cocina de recursos (Deseo mi comida)

Ignacio Doménech

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 288

Peso: 0.54

ISBN: 978-84-9704-608-4

Año: 2011

25,00€

Prólogo de **Joan Sella Montserrat**

Edición y notas de **Miguel I. Arrieta Gallastegui**

Mucho antes de que la cocinería española profesional viviera firmemente asentada en los palacios del Parnaso gastronómico, un joven cocinero catalán no solo había puesto ya los pies en él, sino que había tenido el privilegio de participar activamente en la dignidad imperial que el mundo había depositado en Auguste Escoffier para que, desde el Hotel Savoy de Londres, diese a la cocina y a la gastronomía el estatus técnico, artístico y profesional que la nueva sociedad industrial requería. Ignacio Doménech bebió de esas fuentes celestiales y las proyectó a todo el mundo en una incansable y épica labor de comunicación auténticamente pionera y profética del fenómeno de los cocineros mediáticos: 33 libros, dos revistas (*El Gorro Blanco* y *La Cocina Elegante*) y, probablemente, la primera academia profesional de cocina del país ponen de manifiesto que no era solo por los laureles gastronómicos por lo que suspiraba Doménech.

Por ello, resulta también de lo más desconcertante que, habiendo llegado a cotas tan altas, dedicara un impulso tan poderoso como generoso a la redacción de este *Cocina de*

recursos (Deseo mi comida) -que aquí se ofrece en una edición corregida y anotada-, un libro de cocina escrito en plena guerra civil donde no se respira ambrosía alguna (más bien carbón, cordita y papel) y donde se truecan los productos por trampantojos ilusionistas, se beatifican las coles y hasta los cacahuets ponen el aroma del café. Imaginación (para utilizar las flores, por ejemplo), amplitud de miras (para abordar problemas específicos culinarios, como la alimentación infantil, de cuaresma o regional) y una solvencia profesional a prueba de bombas para rescatar la esperanza culinaria de los eriales, ruinas y cementerios en los que el país vivía inmerso son los valores que encarna Ignacio Doménech en este portentoso libro.

No siempre es necesario subir por la escala de la perfección para alcanzarla, parece decirnos. Y este libro, como otros muchos del autor, así lo demuestra.

Ignacio Doménech (Manresa, 1874; Barcelona, 1956) se formó como cocinero en Madrid, París y Londres, en cuyo Hotel Savoy estuvo a las órdenes de Auguste Escoffier. Miembro de la Sociedad de Cocineros de París y jefe de cocina de la Embajada Británica en Madrid, entre otras responsabilidades, compaginó su oficio con una extensísima producción de obras culinarias, entre las que cabe destacar *La gastronomía* (Madrid, 1899), *El arte del coctelero europeo* (Madrid, 1911), *Un festín en la Edad Media* (Madrid, 1913), *Ayunos y abstinencias (La mejor cocina de Cuaresma)* (Madrid, 1914), *La nueva cocina elegante española* (Madrid, 1915), *La guía del gastrónomo y del maître de hotel* (Madrid, 1919), *La cocina infantil* (Madrid, 1920), *Llaminadures* (Barcelona, 1924), *La manduca (Un tresor de platets de gust)* (Barcelona, 1926), *Àpats* (Barcelona, 1930), *La cocina vasca* (Barcelona, 1935) o *Mi plato. Cocina regional española* (1942).