

2

Entrevista

Almudena Villegas, autora de *Inspiración gastronómica*, el nuevo libro de cocina de Ideaspropias Editorial

4

¿Qué hay de nuevo?

Taller de cocina de fusión Andalucía-Galicia
Presentación de *Inspiración gastronómica* en la Casa del Libro

Almudena Villegas

Almudena Villegas



Julia Child, autora del bestseller *Mastering the Art of French Cooking* (El arte de la cocina francesa), es una mujer imprescindible en la historia de la gastronomía mundial y televisiva (con ella llegaron los programas de cocina con un estilo despreocupado y cercano). Child tenía una relación muy estrecha con su editora, Judith B. Jones. Se carteaban y hablaban casi a diario, convirtiendo esa relación profesional surgida tras la apuesta firme de la editora por el manuscrito de la autora en una amistad sólida. No se conocían físicamente, hasta que después de muchos años, Julia y Judith B. Jones se encontraron en una estación. Una historia maravillosa. Una historia que Almudena siempre me cuenta.

Recuerdo que en 2012, a través de LinkedIn, vi el currículum de Almudena. Me quedé asombrada con todo lo que había hecho y conseguido esa historiadora cordobesa. Yo, pequeña editora, tenía que contratar a un autor para desarrollar unos contenidos formativos relacionados con la elaboración de comidas de bar y cafetería. «¡No me contestará!», pensé, pero no perdía nada por intentarlo. Lo hice y gané. Gané más de lo que me podía imaginar en aquel momento. Gané la enseñanza de los entresijos culinarios, de escenarios literarios maravillosos, de la delicadeza gastronómica de las palabras, del arte de la paciencia, de cocinar todo a fuego lento, las ideas, las frases... Gané mensajes de apoyo y ánimo fuera del mundo editorial, en mi peor momento. Pero fuera de esto, lejos de mi aprendizaje formal e informal, en Ideaspropias Editorial ganamos unir nuestro nombre al de Almudena Villegas. Una de las personalidades más importantes del mundo culinario. Una auténtica enciclopedia de cocina, que desgrana con humildad toda su sabiduría gastronómica en cada libro que escribe.

María Costa, coordinadora editorial de *Inspiración gastronómica*

Acaba de publicar su último libro, *Inspiración gastronómica. Historia, productos y recetas*, una edición revisada y destinada a todos los públicos del libro *Cocina española e internacional* de Ideaspropias Editorial ¿qué tiene de especial este volumen para usted?

Tiene dos cosas importantes: conozco muy bien el tema y ha sido divertido hacerlo. No creas que es superficial divertirse con un trabajo, muy al contrario, eso es algo que percibe el lector y que después se nota en un libro. Hay algo especial, indefinible, que se capta aunque no siempre se identifica. Por otro lado, conocer muy bien un tema facilita que se puedan contar cosas de interés para el lector, es mi caso con la historia de la alimentación, que representa la primera parte del libro. La segunda parte es muy atractiva, con los fascinantes viajes gastronómicos por todo el mundo, con sus recetas correspondientes. Estos dos aspectos, complementarios a mi entender, hacen que este libro sea especial. Y te diré que siempre el último es algo... diferente.

¿A quién recomendaría esta publicación?

A un lector tanto simplemente interesado como profesional, a alguien que quiera darse un paseo por la historia de la alimentación, que le apetezca la lectura de una historia bien documentada y amena a la vez, que quiera conocer la gastronomía de otras culturas, culturas de todo el mundo, y que desee poner en práctica alguna de sus recetas más representativas. Es un libro de lectura amena y fácil, así que creo que a alguien interesado en la historia, en la cocina, en las recetas, le interesará.

¿Qué puede encontrarse el lector en sus páginas?

Se encontrará con tres partes bien diferenciadas que puede leer a su aire, pasando de una sección a otra: la primera hace un repaso por la historia de la alimentación en España, de fácil lectura y a la vez con un importante trabajo de investigación detrás. Otra parte es el viaje gastronómico por lo exótico y lo insólito, con algunas anécdotas muy entretenidas y recetas que se pueden hacer. La tercera parte habla de los productos españoles, que a veces conocemos tan mal y que son excepcionales; esta sección nos ayudará a seleccionar bien en el mercado. En realidad, el nombre *Inspiración gastronómica* viene precisamente porque este libro recorre diferentes aspectos del universo gastronómico e intenta que el lector se adentre y se inspire en sus páginas, que de alguna forma disfrute de un viaje muy especial.

Con motivo de este lanzamiento editorial impartirá un taller de cocina acompañada por Elena Zulueta, de la escuela de cocina *Harina Blanca, Cocina de fusión Andalucía-Galicia*, ¿en qué consistirá?

Pues en primer lugar tenemos una sorpresa para los alumnos. Como es lógico no te la puedo contar, eso después, pero será muy didáctica, y les enseñará como cuidar la salud y el paladar. Y tras ese comienzo enseñaremos platos andaluces y gallegos, mostrando cómo es posible encajar preparaciones de sitios tan alejados, y cuáles son las claves de que funcionen bien entre sí. Será como un mosaico de color y de texturas, un taller en el que

nos vamos a divertir mucho y a aprender a manejar producto de excelente calidad, extrayendo de él sus mejores cualidades.

¿Qué importancia otorga a la pedagogía en la formación en materia de cocina?

Hay que aprender, pero no de cualquier forma, hay que aprender bien, de ahí la importancia de la pedagogía, siempre y en cualquier caso. Un mal aprendizaje se nota a lo largo de la vida, de una carrera profesional, y nos hace caer en errores obvios y fáciles de evitar si hemos disfrutado de un proceso pedagógico correcto. Por eso también es importante formar a buenos docentes, gente que tenga vocación de enseñanza, y que transmita ilusión, ganas de seguir aprendiendo, además de los propios contenidos y las líneas maestras de su asignatura. Y por cierto, te diré que cualquier edad es buena para aprender, incluso es hasta conveniente para mantener el interés por la vida.

¿Y al producto?

Este es aún más importante que la técnica, porque la calidad del producto es lo que nos hace disfrutar, y sobre todo, lo que nos nutre y nos hace estar sanos. La diferencia entre productos

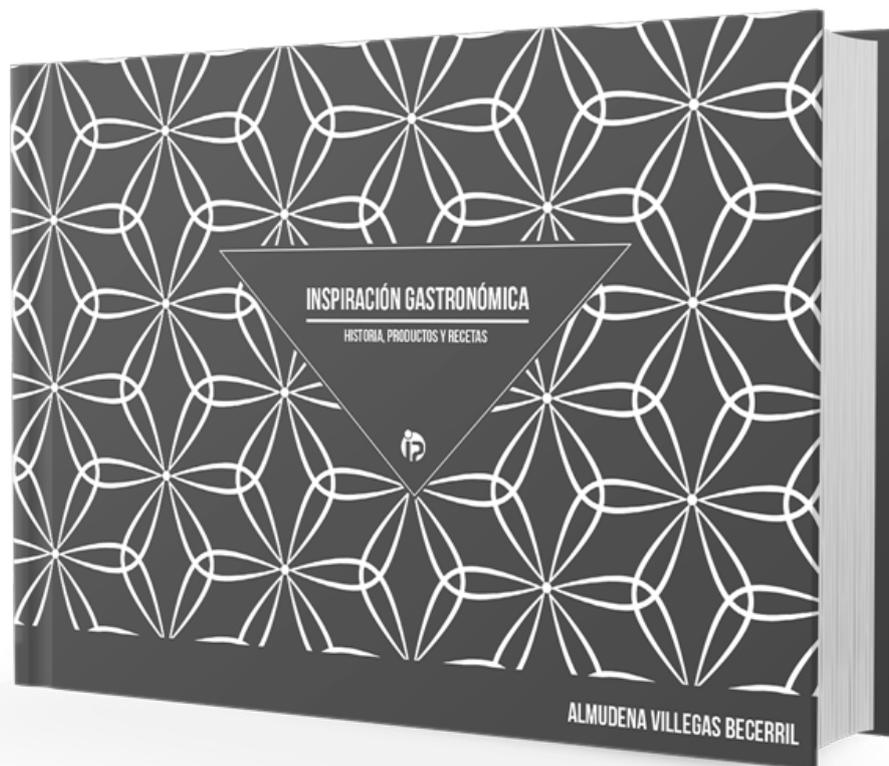
buenos y malos es abismal en todos los aspectos, por supuesto el primero la salud, y después las cualidades organolépticas de unos y otros. Vemos como prolifera el fenómeno de las comidas elaboradas, las comidas rápidas... y en general no deberíamos recurrir a ellas.

Así que cocinar se termina convirtiendo en un acto revolucionario, un esfuerzo que nos debemos tomar frente a las tendencias generales que nos llevan a acomodarnos y a no acercarnos a la cocina. Más allá de los programas de entretenimiento, se debería retomar la actividad de la cocina diaria, doméstica, utilizando ese buen producto, que no es necesariamente siempre el más caro. Te pongo un ejemplo: el buen pan, es una cosa extraordinaria, un auténtico producto gourmet, y sin embargo... que poco cuesta. Lo mismo pasa con la fruta y verdura de temporada, que es barata y riquísima... esos son algunos de los productos a los que nos tenemos que acercar cada día.

Cocina española e internacional, junto con otros nueve títulos también de su autoría, integran la serie de *Cocina de Ideaspropias Editorial*, que en 2015 obtuvo el *Gourmand World Cookbook* a la mejor colección en España, ¿qué supone para usted este reconocimiento?

Mira, no se trabaja por los premios, pero son bienvenidos cuando llegan porque suponen el reconocimiento de un trabajo. Y más el *Gourmand*, que es un reconocimiento de carácter internacional y que permite que tu obra se conozca en todo el mundo.

Por otro lado, el recibir el premio a toda una colección, pues también es un extra que se recibe con mucho gusto, porque ¡han sido bastantes libros! Pero también hay que decir que no he trabajado sola, sino con Ideaspropias Editorial, y la relación ha sido estupenda con las editoras, me han ayudado muchísimo a hacer textos de calidad.



Inspiración gastronómica

Por Almudena Villegas

Mi nuevo libro. Sí, se llama así, *Inspiración Gastronómica*. Otro, especial, cada libro es único, diferente, en todos se deja algo, en cada uno se pone el corazón. De todos se espera que gusten, que se lean, que se disfruten. Escribimos para nosotros, pero también para ustedes. Esta vez con Ideaspropias, una editorial gallega, de Vigo, con la que llevo ya bastantes colaboraciones y un estupendo premio a una colección, el Gourmand World Cookbook 2015. Una colaboración que espero repetir.

Y ha sido divertido, muy divertido. Porque si escribo y no me divierto, no hay nada que hacer, y ¿merece la pena? No me importan el cansancio, las horas tampoco, ni el esfuerzo. Necesito empeñar el cuerpo, el corazón, y sobre todo la mente y la pluma. Encontrar buenos editores es otra de las necesidades de un escritor, y sintonizar, claro. Aunque uno intenta siempre ser profesional, hay veces que se produce un milagro y encuentra algo especial en la persona que revisa los textos. Todo debe estar perfecto para el lector, para que el lector comprenda el pensamiento expuesto de la mejor forma posible. Y ahí está “ese” editor, en mi caso, en este caso, “esa”, con la que he tenido interesantes discusiones sobre las palabras, las expresiones, la mejor forma de exponer algo, todo, cualquier cosa. Nos hemos divertido ¡y aún no nos conocemos!, ¿quien dice que el trabajo no puede ser divertido?

Este libro que sacamos ahora es especial porque nace de lujo, arropadito ya en la cuna, hijo de otro, versión mejorada, completa, limpia y depurada. Una bicoca, ilustraciones espectaculares, mucha historia, viajes a países exóticos (viajes gastronómicos, claro). Una delicia pasar por sus páginas, deseo y espero que a ustedes les parezca lo mismo. De la gastronomía se pueden contar más cosas que recetas, aunque también las hay, y recetas de todo el mundo. Ahí va, *Inspiración Gastronómica*, para todos.



¿Qué hay de nuevo?

EN IDEASPROPIAS EDITORIAL

01 Para los amantes de la gastronomía, para quienes aprovechan al máximo su tiempo de ocio y para aquellos que apuestan por nuevas experiencias, Ideaspropias Editorial y la Escuela de Cocina Harina Blanca tienen una propuesta irresistible. El día 1 de abril se celebrará en el aula de cocina (1) de Afundación en Vigo un taller-showcooking, con el título *Cocina de fusión Andalucía-Galicia*, a cargo de la escritora, Premio Nacional de Gastronomía, Premio de la Academia Internacional de Gastronomía y Gourmand World Cookbook Award 2008 y 2015, Almudena Villegas Becerril; con la colaboración de la directora de la Escuela de Cocina Harina Blanca, Elena Zulueta. En este taller-showcooking se conocerán las posibilidades de fusión entre las cocinas gallega y andaluza, al mismo tiempo que se aprenderá la importancia de una buena pedagogía en el ámbito de la gastronomía a través de la elaboración de platos representativos de ambas cocinas. El taller tendrá lugar de 17,00 a 19,00 horas y las plazas están limitadas, por lo que si estáis interesados, no olvidéis adquirir vuestras entradas en la página web de Ideaspropias Editorial. Todos los asistentes recibirán como regalo el libro *Cocina española e internacional*, (2) de Almudena Villegas. Por otra parte, ese mismo día en la Casa del Libro de Vigo a partir de las 19,30 horas tendrá lugar la presentación en exclusiva del nuevo libro de Almudena Villegas Becerril, *Inspiración gastronómica*. Historia, productos y recetas. En el evento, que consistirá en una presentación con degustación de productos, participarán además de la autora, Almudena Villegas; la directora y presentadora del programa radiofónico *La guía gastronómica*, Carmen Albo; la presidenta institucional de Grupo Femxa, Patricia García; y el director general de Ideaspropias Editorial, Pedro López. La entrada es libre pero tened en cuenta que el aforo está limitado. Entre todas las personas que nos confirmen por correo electrónico su asistencia a la presentación antes del 31 de marzo sortearemos un ejemplar del libro. ¡Os esperamos!

EN LAS REDES SOCIALES

02 En el canal de YouTube de Ideaspropias Editorial así como en Twitter, Facebook y LinkedIn podéis ver el fantástico *booktrailer* de *Inspiración gastronómica* (3) que han diseñado nuestros compañeros de la Unidad de Producción Editorial. Un estupendo trabajo a través del que os avanzamos lo que podréis encontraros en las páginas de este nuevo libro de Almudena Villegas que lanzaremos el día 1 de abril.

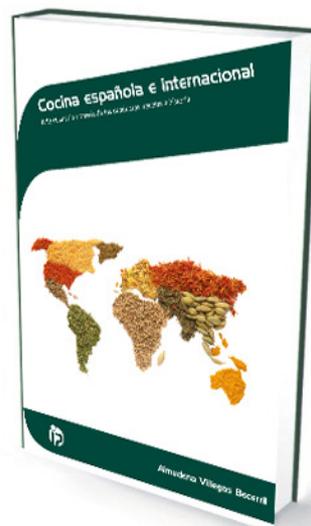
1



Aula de cocina de Afundación en Vigo

El 1 de abril a las 17,00 horas se celebrará el Taller de cocina de fusión Andalucía-Galicia, con la presencia de Almudena Villegas y Elena Zulueta

2



Cocina española e internacional

Los participantes en el taller recibirán este libro de Almudena Villegas, que fue galardonado con el Gourmand World Cookbook Award en 2015

3



Booktrailer de *Inspiración gastronómica*

Podéis visualizarlo en nuestro canal de YouTube, pero también en los perfiles de Ideaspropias Editorial en Facebook, Twitter y LinkedIn



TALLER PRÁCTICO

COCINA DE FUSIÓN ANDALUCÍA-GALICIA

20 EUROS

COCINA Y APRENDE CON

• **ALMUDENA VILLEGAS** •

----- CON LA COLABORACIÓN DE -----

ELENA ZULUETA

**VIERNES, 1 DE ABRIL
A LAS 17:00**

(Duración del taller 2 horas)

**SEDE AFUNDACIÓN.
AULA DE COCINA**

c/ Policarpo Sanz, 26, 3.ª planta, Vigo

CONSIGUE TU ENTRADA EN

www.ideaspropiaseditorial.com



Redes



Puedes encontrarnos en
www.ideaspropiaseditorial.com
missideaspropias.blogspot.com.es

Día

**VIERNES, 1
DE ABRIL DE 2016**

Lugar

CASA DEL LIBRO
c/ Velázquez Moreno, 27, Vigo

Hora

19:30

VEN

DEGUSTACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL LIBRO INSPIRACIÓN GASTRONÓMICA

CON LA AUTORA

• ALMUDENA VILLEGAS •

Premio Nacional de Gastronomía
Premio de la Academia Internacional de Gastronomía
Premio Gourmand World Cookbook 2008 y 2015

EN EL ACTO PARTICIPARÁN

PEDRO LÓPEZ

Director general
de Ideaspropias Editorial

PATRICIA GARCÍA

Presidenta institucional
de Grupo Femxa

CARMEN ALBO

Directora y presentadora de
La guía gastronómica (Cadena Ser)

CON LA COLABORACIÓN DE

