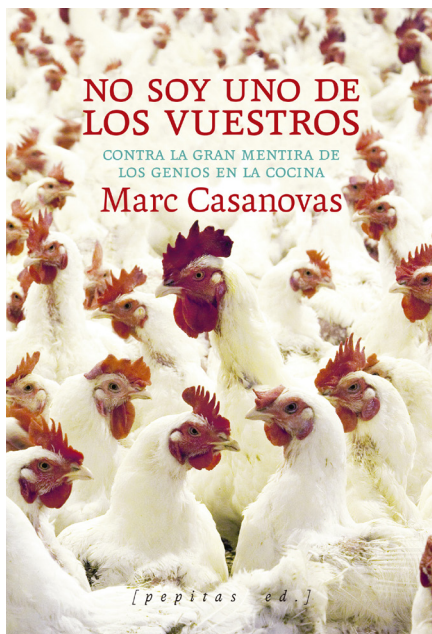


# pepitas



COLECCIÓN: NO FICCIÓN

Rústica con solapas  
256 pp. · 14,5 x 21 cm

Precio sin iva: 22,88 € ·  
PVP: 23,80 €  
ISBN: 978-84-18998-72-0

En librerías el 6 de  
noviembre de 2024



*La historia nunca  
contada del restaurante  
L'Aram, de Àlex Montiel,  
periodismo gastronómico  
en estado puro.*

*Traducción del catalán  
de Rita da Costa*

---

Un cocinero a contracorriente.  
Un restaurante icónico.  
Y la gran mentira de los chefs  
*superstars.*

---

## No soy uno de los vuestros

*Contra la gran mentira de  
los genios en la cocina*

MARC CASANOVAS

Estamos en la Barcelona preolímpica. Con apenas dieciocho años, Àlex Montiel toma las riendas de L'Aram, el restaurante de su madre. Lo mantendrá abierto durante siete años, y pasará a las páginas de la historia de la cocina de autor como una estrella fugaz: quemará estereotipos, provocará fascinación e incompreensión a partes iguales y acabará desertando de la alta cocina sin dejar rastro.

¿Qué ha sido del joven que fue capaz de dar la vuelta a la escena gastronómica antes de que unos pocos chefs se erigieran en los nuevos gurús?

Esta es la historia inaudita y sin filtros de los años locos y dorados de la cocina de vanguardia barcelonesa y del *enfant terrible* que eligió la integridad antes que el éxito. A través del testimonio del propio Montiel y de algunos de los nombres más sonados del panorama culinario mundial —Adrià, Gagnaire, Casas, Berasategui—, Marc Casanovas desentierra el relato oculto de una época clave para entender la cultura gastronómica de nuestro país.

---

MARC CASANOVAS (Barcelona, 1979) es periodista y escritor gastronómico. La pasión por la alimentación le ha llevado a explorarla desde múltiples ángulos: ha escrito e investigado sobre historia de la restauración, el futuro de los pequeños productores, la seguridad y la justicia alimentaria y el camino hacia una alimentación consecuente. Colabora en medios como *La Vanguardia*, *Catalunya Ràdio* y las revistas *Arrels*, *Cocina* y la guía *Repsol*. Trabajó en *eBullifoundation* y en *PlayGround Food*. Actualmente vive en Barcelona.

ÀLEX MONTIEL (Barcelona, 1968) es cocinero y propietario de La Cuchara de San Telmo, en Donosti-San Sebastián. Desde los fogones de L'Aram se posicionó como uno de los cocineros más prometedores del momento. Ferran Adrià y Martín Berasategui lo incorporaron a sus equipos, pero, cansado del ambiente competitivo y de la obsesión por el prestigio, desertó de la alta cocina para ir por libre. En la actualidad vive en Boston.

*«Un libro alucinantemente bueno y necesario. Una de las mejores crónicas que hemos leído!».*

—LLIBRERIA FOSTER & WALLACE

*«Un ensayo que me ha ganado desde las primeras sílabas y he acabado engullendo como si fuera un snack esferificado. Casi trescientas páginas que se convierten en un bocado succulento y corrosivo gracias a la enjundia creativa que comparten el autor, Marc Casanova, y su protagonista, Àlex Montiel, cocinero de L'Aram y bajista de HHH».*

—ANDONI SARRIEGI, editor del blog *Ajonegro* y redactor del Grupo *Gourmets*

*«Además del relato de amour fou por la cocina de Àlex Montiel en una Barcelona preturística en la que algunos se atrevieron a creer que estaba todo por hacer y todo era posible, el libro desvela la obsesión de un joven chef con tanto talento como conciencia de clase por no convertir su restaurante en elitista».*

—TONI MASSANÉS en *La Vanguardia*

*«El libro de Casanovas propone una narrativa diferente a través de la historia de Montiel y, con él, de la alta cocina catalana y española de las últimas décadas».*

—IKER MORÁN en la web *Hule y mantel*

*«Una lectura carismática, feroz, directa. Auténtica. Es “hardcore” gastronómico Sin florituras y con mucha esencia».*

—NATÀLIA, *Abacus Urquinaona*

*«Un escrito sin filtros del enfant terrible de los fogones que dio la vuelta a la escena gastronómica de Barcelona. Este no es un libro de cocina, ni una biografía edulcorada: es un libro sobre un chef nacido para romper moldes».*

—JORDI TUBELLA en *El Nacional*



