



Rías Baixas
**Gourmet
Territory**
Territorio
Gastronómico

Published by / Edición:
Deputación Pontevedra

Release date: July 2011
Fecha de salida: Julio 2011

Format / Formato: 21 x 29.7 cm

Features / Características: 270 pages,
full colour, hard cover

Languages / Lenguas: English and Spanish

This book, co-ordinated by Uqui Permui and Marta Lucio, takes the reader on a tour of a certain part of northern Spain where sea and land merge in a sinuous dance, creating a unique habitat that makes the ideal breeding ground for a variety of fish and shellfish and a special microclimate on land: the Rías Baixas, an area with a way of understanding gastronomy and preparing food that is all its own.

In the book, a series of interviews by authors Manuel Gago and Jorge Guitián gives us a glimpse into the world of nine renowned chefs: Alberto González (Silabario), Rafa Centeno (Maruja Limón), Iñaki Bretal and Roberto Filgueira (Eirado da Leña), Pablo Romero (Allo e Aceite), Pepe Solla (Casa Solla), Xosé T. Cannas (Pepe Vieira), Yayo Daporta (Yayo Daporta), Antonio Botana (Pandemonium) and Javier Olleros (Culler de Pau), who talk about the creative approach they bring to the process of producing their dishes.

Between them, these nine chefs explain twenty-six of their recipes in full detail, illustrated with photographs by Francesc Guillamet. As much a work of art as a book, it is the ideal way not only of discovering the region it is devoted to, but also of savouring it to the full.

La publicación, coordinada por Uqui Permui y Marta Lucio, recorre un lugar en el norte de España, donde el mar entra con un sinuoso perfil y provoca un habitat especial para la reproducción de determinados pescados y mariscos y un microclima para la tierra: Las Rías Baixas. Un lugar con una determinada forma de entender y crear la gastronomía.

El libro nos introduce por medio de entrevistas, realizadas por los escritores Manuel Gago y Jorge Guitián, en la cocina de nueve prestigiosos cocineros: Alberto González de Silabario, Rafa Centeno de Maruja Limón, Iñaki Bretal y Roberto Filgueira de Eirado da Leña, Pablo Romero de Allo e Aceite, Pepe Solla, Xosé T. Cannas de Pepe Vieira, Yayo Daporta, Antonio Botana de Pandemonium y Javier Olleros de Culler de Pau, que nos hablan de sus procesos creativos.

Los nueve cocineros detallan además veintiseis recetas fotografiadas por Francesc Guillamet. Un libro de autor, perfecto para aquellos que quieran, no solo descubrir, sino saborear este lugar.