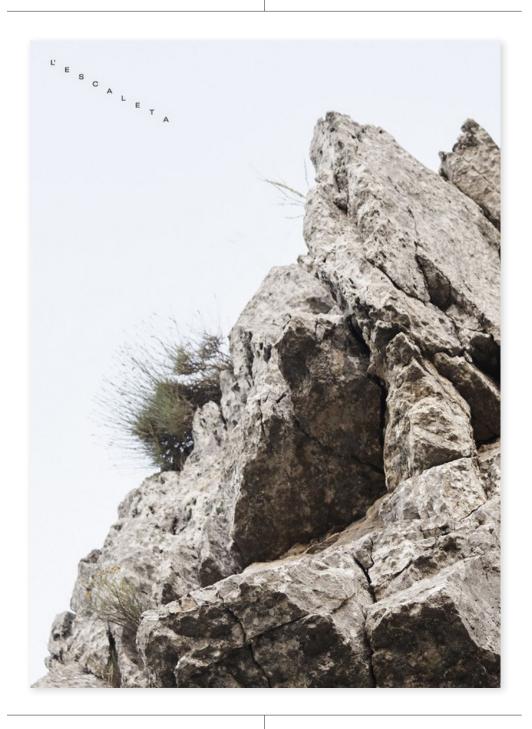
# **L'Escaleta** El Sabor de la Montaña Mágica

# ABALON BOOKS



Kiko Moya y Alberto Redrado Prólogo: Rafael García Santos Fotografías: Mariano Herrera

A la venta el 15 de enero del 2020

# Descripción

# El primer libro monográfico del restaurante l'Escaleta de Cocentaina (Alicante).

- Una de las mejores cocinas de autor de España en la actualidad, reconocido con dos estrellas Michelin desde 2016.
- Kiko Moya es autor de numerosos platos inconfundibles como la gamba en salazón o el arroz al cuadrado, cuya técnica desarrolló y es uno de los platos de arroz más versionados por otros chefs.
- Junto a su primo y sumiller Alberto Redrado (Premio Nacional de Gastronomía 2014), comparten la segunda generación de uno de los proyectos gastronómicos más afamados de la Comunidad Valenciana.
- 56 recetas originales de Kiko Moya con recetas paso a paso.
- 8 monografías dedicadas a platos emblemáticos con su desarrollo técnico y su propuesta de maridaje.
- Durante más de 2 años el fotógrafo Mariano Herrera (*Xemei, Etxebarn*) documentó gráficamente la evolución de la cocina y el día a día del restaurante.
- Un volumen que marca la diferencia por su dirección de arte, su encuadernación y acabados, toda una obra de ingeniería editorial.
- Con prólogo de Rafael García Santos crítico gastronómico y promotor de *Lo Mejor de la Gastronomía*.

Una edición de lujo para celebrar el 40 aniversario del restaurante en el 2020.

# **Sinopsis**

Kiko Moya es uno de los cocineros con más personalidad del panorama de la restauración española. Autor de numerosos platos inconfundibles como la gamba en salazón o el arroz al cuadrado, su cocina aúna saber, sabor y paisaje alicantino desde su casa en Cocentaina, reconocible en ingredientes como la almendra, la sal o el azafrán. Desde el 2005 Kiko y su primo Alberto Redrado, sumiller y viticultor en sus ratos libres, llevan las riendas del restaurante que inauguraron sus padres en 1980 y al que se incorporaron intercambiando los papeles de chef y maître de sus progenitores. Coincidiendo con el 40 aniversario de L'Escaleta, esta bella obra relata por primera vez la historia de esta saga de restauradores y los pilares de una de las propuestas gastronómicas más genuinas de la actualidad.





#### Contenido

• Prólogo de Rafael García Santos

La Historia
El Hielo
El Paisaje
El Arroz
La Memoria
El Vino
Recetas

- 56 platos originales con recetas paso a paso
- $\bullet$ 8 monografías incluyendo desarrollo técnico y maridaje

#### Extracto del prólogo de Rafael García Santos:

Allá por 2005 se abre una nueva etapa, en la que, paradójicamente, el hijo del cocinero, Alberto Redrado, pasa a tomar posesión de la sala, por mor de su pasión, los vinos, que le lleva a convertirse en uno de los mejores sumilleres de España, administrando, feliz, una bodega con más de mil referencias, en la que siempre descubres o aprendes algo, dadas las inquietudes de Alberto, además de gozar. Y en la que, paradójicamente, el hijo del *maître*, Kiko Moya, pasa a comandar los fogones. Se intercambian los papeles familiares y profesionales en un alarde de libertad... manteniendo el proyecto común. Insisto, fue una decisión, a mediados de la primera década del presente siglo, valiente y lúcida... en aras de insistir en la perfección, que necesitaba de nuevos bríos e ideas.

El cambio generacional venía a aportar fuerza, mayor inquietud y cultura y una visión más rompedora. Y, además, mucho talento, un talento fuera de lo común: el que, año a año, ha ido demostrando Kiko Moya. Un chef que patrimonializando todos los valores y cualidades familiares ha sabido impulsar la enjundia del proyecto. Con una ilusión desbordante ha dado un salto cualitativo enorme en sus construcciones, hasta proyectarlas a la élite de la cocina española. Sobresalientes por virtuosismo: atesoran enorme erudición y técnica, impregnadas de un gusto exquisito, que trasluce un paladar privilegiado. Sobresalientes por regularidad: meticulosidad, perseverancia, compromiso con el comensal... Y sobresalientes, sobre todo, por clarividencia, las creaciones demuestran una infinita reflexión y rezuman chispa.



#### Extracto del capítulo 'La Llamada' por Kiko Moya:

A veces la gente me pregunta por qué soy cocinero. Supongo que soy cocinero por muchas razones y por ninguna en particular. Soy cocinero porque lo he mamado desde pequeño, pero también porque he querido serlo de forma consciente. Es un oficio duro y hermoso.

Nací en Cocentaina, en el interior montañoso de Alicante, y crecí en la cocina de L'Escaleta. La primera vez que me vestí de cocinero fue cuando tenía diez años, en 1986. Lo recuerdo muy bien. Era un sábado por la noche.

Por aquel entonces, el restaurante estaba ubicado en los bajos de un edificio del pueblo. Por eso se llama «L'Escaleta», porque para acceder a él había que bajar por unas escaleras. Teníamos un pequeño salón de banquetes donde hacíamos muchas bodas, bautizos y comuniones. Mi padre, Paco, era el encargado de estar en la sala, el *maître*, por así decir, porque también pinchaba música y hacía un poco de todo. Y mi tío Ramiro, el hermano de mi madre, era el jefe de cocina. Cocinaba y además se encargaba de las compras, de la gestión, etc. Sigue haciéndolo. En aquella época no utilizábamos la palabra «chef», al menos no en Cocentaina.

Pues bien, a mi padre se le ocurrió una idea para darle un poco de esplendor al momento de cortar la tarta nupcial en las bodas. Construyó una especie de tarta que para mí tenía forma de cohete. Era algo así como el Sputnik de las tartas nupciales. Consistía en una cápsula o cabina de aluminio redonda de cuatro pisos, con diferentes diámetros, soportada por una estructura de madera con un pequeño asiento que debajo tenía ruedas. La parte superior, el último piso, se abría y por allí podía asomarse un niño. Supongo que ya sabéis de qué va el asunto...



### Sobre los autores



Kiko Moya Redrado nace en Cocentaina en 1976. Su primer contacto con la cocina se da a los 14 años en el restaurante familiar. Esta vinculación anima a Kiko a estudiar restauración y a hacer prácticas en elBulli. Será aquella experiencia la que agudice sus sentidos y su pasión por la cocina. En el 2000 L'Escaleta se traslada a las faldas del Montcabrer y Kiko comienza a desarrollar su cocina bajo la tutela de Ramiro Redrado. Con una imaginación que se apoya en una sólida formación y en la experiencia adquirida con los mejores cocineros, es autor de numerosos platos inconfundibles como la Gamba en salazón o el Arroz al cuadrado.



Alberto Redrado Calvia nace en Tudela (Navarra) en 1978, aunque siempre ha vivido en Cocentaina. Después de abandonar sus estudios de arquitectura en 2001, se incorpora junto a su primo Kiko, al restaurante que ambos heredaron de sus padres. Con Alberto al frente, una de las mejores cocinas de la Comunidad Valenciana se ve arropada por una bodega espectacular. Máster en Viticultura y Enología, en 2009 obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller. Asimismo, comparte junto con su compañera Violeta Gutiérrez de la Vega un proyecto como viticultores en Curii Uvas y Vinos.

Mariano Herrera (Buenos Aires, 1970) se formó en la Escuela Argentina de Fotografía y desde los veintidós años ejerce como freelance. Instalado en Barcelona, colabora habitualmente en medios como Monocle, Esquire y El País Semanal. Como fotógrafo publicitario ha participado en numerosas campañas nacionales e internacionales, entre las que destaca «Cerca», de Banc Sabadell, protagonizada por Rafa Nadal. Su trabajo para el libro Etxebarri (2017) ha sido reconocido con varios premios y traducido al inglés, alemán e italiano. Herrera ha sido profesor en la Escuela Elisava de Barcelona.

## **Avance del interior**









# **Especificaciones**



Formato:	210 x 295 mm
Extensión:	336 pp
Encuadernación:	Rústica con estuche
PVP:	59,50 €
ISBN:	978-84-120967-2-9
Lanzamiento:	15 de enero del 2020
Web:	www.abalonbooks.com

# **Sobre Abalon Books**

Abalon Books es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Lifestyle gastronómico y contenidos curados con el máximo rigor por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur. Con anterioridad el mismo sello ha publicado *Madrid Gastro. La Nueva Movida* y Jerez Manzanilla y Montilla. Vinos Tradicionales de Andalucía.

### Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT +34 626 992 761 | jsarabia@abaloncontent.com