
**Animal
cocinero**

ABALON
BOOKS



Benjamín Lana

*Prólogo de José Carlos Capel
Epílogo de Ignacio Medina
Ilustraciones del Señor García*

A la venta el 20 de octubre del 2021

“Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado, pero no hay ninguna que sepa cocinar”

— James Boswell

Descripción

Una visión particular de la relación del hombre con la cocina.

Recopilación de ensayos publicados por Benjamín Lana entre los años 2014 y 2020. De unos quinientos escritos publicados ha quedado una selección de ciento setenta textos cortos o cortísimos agrupados en diez capítulos de temática diversa. Benjamín Lana toca todos los palos de la cocina.

Animal cocinero el título del libro, tomado del escritor y aristócrata escocés James Boswell, según lo explica el propio Lana en uno de sus capítulos, fue el primero que en el siglo XVIII se atrevió a asegurar que la capacidad de cocinar es la cualidad que más nos separa del resto de los animales.

Instinto de periodista y alma de escritor. Textos que a veces nacen de un pensamiento, otras del mismísimo corazón y algunos del puro oficio de periodista-escribidor cultivado por más de treinta años. En sus comentarios no escatima esporádicos golpes de humor.

Prólogo de José Carlos Capel. El crítico gastronómico destaca del autor y su obra el sentido del gusto, hedonismo, sensibilidad, conocimiento y emociones en relación con la alimentación y la cocina.

Epílogo de Ignacio Medina. El periodista culinario afirma que *Animal cocinero* es un filón para ser capaz de hacerse preguntas y un estímulo para intentar explicarnos los movimientos y los ritmos de la cocina y sus circunstancias.

Ilustraciones del Señor García. Cada uno de los capítulos que vertebran el libro se acompaña por ilustraciones originales del Señor García, colaborador habitual del autor en sus columnas semanales en *El Correo*.

Animal cocinero es el título que inaugura la nueva colección de ensayo de Abalon Books: Colección Mostaza.

Sinopsis

Animal cocinero constituye una recopilación de artículos publicados en distintos medios entre los años 2014 y 2020. Columnas de opinión de extensión variable que completan una visión particular de la relación del hombre con la cocina, una historia poliédrica que habla de recuerdos, amores, oficios perdidos, anécdotas del pasado, memorias colectivas y de todos aquellos trozos vitales que arman la existencia. Un ameno viaje por los ámbitos que le rodean, donde, con la agudeza que le caracteriza y esporádicos golpes de humor, **Benjamín Lana** expone reflexiones y sentimientos y realiza apreciaciones propias de un sutil observador. Pensamientos y análisis extractados en relatos tan amenos que se hacen cortos.

Contenido

Prólogo, por José Carlos Capel

Preludio

1. Animal Cocinero
2. Amores y fogones
3. El umami de la palabra
4. La hoguera de las vanidades
5. In vino veritas
6. El mundo es un plato
7. Oficio y oficientes
8. Lentejas y lentejuelas
9. Planeta azul
10. San Comensal

Epílogo, por Ignacio Medina

Agradecimientos

Índice cronológico

Extracto del preludeo del autor

“*Animal cocinero* está elaborado, como el agua de tomate, a fuerza de triturar muchos artículos y dejar que escurran con tiempo sobre un colador para obtener un líquido transparente con sabor a puro tomate. De unos quinientos escritos entre los años 2014 y 2020, publicados en la revista *XL Semanal*, *El Correo* y otros diarios regionales de Vocento, ha quedado una selección de poco más de cien textos cortos o cortísimos que completan una visión particular de la relación del hombre con la cocina, una historia poliédrica que habla de recuerdos, amores, oficios perdidos, anécdotas del pasado, memorias colectivas y de todos aquellos trozos vitales que arman la existencia. El humor, la melancolía y la tristeza afloran en cada vuelta de página amalgamadas como en un turrón de Alicante. Los héroes de otros siglos cobran vida y se mezclan con los actuales. Julio Verne se presenta a cenar en Aponiente y Auguste Escoffier viaja por España en el verano del covid. Vuelve a la vida un *garum* gaditano a salvo durante casi dos mil años en un ánfora bajo las cenizas de Pompeya y la servilleta que uso Charlize Theron en su última cena con Sean Penn declara públicamente todo lo que aquella noche se dijeron. Pero también se presentan los antihéroes: docenas de hábiles pescaderos que ofician con un arte más cercano al del cirujano que al del matarife en cualquier pescadería desde Finisterre a Cadaqués, los últimos afiladores con temple capaces de recuperar para la batalla a la mismísima Tizona, pescadores de bacalao en Terranova y otros muchos anónimos artesanos cuyo oficio está en peligro en este mundo que tritura todo aquello que no quiere girar a su ritmo.

Madres, hijos, abuelos y vecinos van apareciendo sin orden ni concierto a medida que los sentimientos de un día concreto los convocan. Llegan sin prepararse mucho, con la urgencia que los artículos de prensa demandan. Textos que a veces nacen de un pensamiento, otras del mismísimo corazón y algunos del puro oficio de periodista-escribidor cultivado por más de treinta años”.

Extracto del prólogo

“Lana domina el reino de las palabras. Perspicaz y hedonista, demuestra instinto de periodista y alma de escritor, quizá su verdadera vocación, ambivalencia infrecuente que le permite tratar lo cotidiano con hechuras literarias. Desde distintas perspectivas analiza herencias sociales, vivencias personales y gestos colectivos con tanta soltura como desenfado. Se pasea por territorios de la vida diaria, disecciona modas, intercala pinceladas históricas y demuestra su peculiar visión de un mundo en el que la comida y la cocina le sirven de soporte para reflexiones de mayor calado”.

– José Carlos Capel

Extracto del epílogo

“Me gustan las preguntas. Es una de las razones por las que recomiendo este libro que he leído de punta a punta en dos días intensos para acabarlo, trescientas paginas después, con una sonrisa en los labios y muchas ideas dando vueltas en la cabeza, entre ellas unos cuantos interrogantes inducidos. Es bueno ser capaz de hacerse preguntas y mejor todavía si además nos atrevemos a buscar respuestas, y Animal cocinero es un filón para lo primero y un estímulo para lo otro, intentar explicarnos los movimientos y los ritmos de lo que nos ocupa, que viene a ser la cocina y sus mil y pico circunstancias. Leo a Benjamin tocando todos los palos y siento envidia de una mirada que contempla la cocina desde la normalidad, y de su capacidad para acercarse a tantas cosas que la mayoría dejamos a un lado, da igual que sucedan dentro del plato o en sus alrededores, seguramente porque no sabemos verlas”.

– Ignacio Medina

Testimonio

“Una de las palabras que más me gustan en euskera es ogibidea, ‘el camino del pan’ si lo traducimos literalmente, pero que quiere decir oficio, a lo que uno se dedica. En definitiva, el trabajo, que traducido al euskera se dice lana.

Qué hay detrás de Benjamín Lana: un hombre escuchante, observador, reflexivo, prudente, curioso, de cortas distancias, de los que todos queremos como amigo porque en el desequilibrio él es equilibrio, en la escalada es cuerda, luz para alumbrar caminos y sombra que protege de quemarse.

Sus historias, relatos, miradas, vivencias y festines son caminos andados, otros por andar, imaginados o soñados y descriptibles solo por quien tiene el don para darles vida en forma de palabras y frases”.

– Eneko Atxa



Sobre el autor

Licenciado en Ciencias de la Información y máster en Periodismo, Benjamín Lana lleva 30 años dedicado al ejercicio del periodismo y al desarrollo de proyectos editoriales y gastronómicos. Desde 2011 hasta 2018 desempeñó el puesto de director editorial de Vocento. En septiembre de 2018 se convirtió en director general de la división de Gastronomía, que engloba en tres empresas –Grup GSR, Foro de Debate y Mateo & Co– todos los proyectos gastronómicos del grupo, entre ellos Madrid Fusión, del que también es vicepresidente, San Sebastián Gastronomika, Bogotá Madrid Fusión, El Encuentro de los Mares, el Congreso de Gastronomía, mujeres y medio rural, FéminAs, y el Encuentro Internacional de Cocinas Rurales, Terrae.

Apasionado de la cocina, Lana ejerce desde hace décadas como periodista gastronómico. En la actualidad escribe en *XL Semanal* y en los suplementos gastronómicos y secciones digitales de los diarios regionales de Vocento, donde cada semana publica la sección “Un comino”, una mirada alternativa e irónica de la sociedad en relación con la gastronomía. Entre otros, es autor del libro *Casa Marcial, la cocina de Nacho Manzano*, finalista del Premio Nacional de Gastronomía en 2016.



Avance del interior



Especificaciones



Formato:	150 x 225 mm
Extensión:	320 pp
Encuadernación:	Rústica con solapas
PVP:	22,95 €
ISBN:	978-84-122247-6-4
Lanzamiento:	20 de octubre del 2021
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 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*; *Jerez Manzanilla y Montilla*. *Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta*, *El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa*, *Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; *Luis Irizar*, *Maestro de maestros* y *Disfrutar Volumen 1*.

Contacto y PR

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