

La presentación del libro tendrá lugar a las 12 horas el lunes en el Hotel Balneario Las Arenas de Valencia



El manual cuenta con catas de aceites y vinos de la Comunitat Valenciana así como de una selección de los mejores quesos

ESTA SEMANA...
ANUARIO
DE LA COCINA DE LA
COMUNITAT
VALENCIANA

NOVEDAD EDITORIAL

La mejor guía gastronómica se presenta el lunes ante la sociedad valenciana

✓ Editorial Prensa Valenciana lanza el **Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana**, dirigido por Antonio Vergara ✓ La guía es un referente en el mundo de la restauración

O. Briasco, Valencia. Comer es un placer pero hay que conocer los restaurantes y bares que más se adaptan a los gustos de cada uno. El *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009*, que publica Editorial Prensa Valenciana, firma editora de Levante-EMV, es una completa guía gastronómica que desgrana los establecimientos con más solera, tradición y calidad del país, especialmente de aquellos situados en el territorio valenciano.

La publicación, dirigida por Antonio Vergara, constituye toda una referencia para el sector de la hostelería y del público en general ya que su criterio es respetado por el mundo de la restauración. Por ello, el lunes 20 de octubre, la presentación del

catario con auténticas joyas de la gastronomía valenciana, como *Aspenat de pebrot i albergínia*, gachas con setas, *Mullador de pebrassos* o, entre otras muchas, conejo de monte con salsa de chocolate. En total, sesenta colabo-

■ **El libro reúne 414 restaurantes y establecimientos especializados**

■ **Antonio Vergara ha contado con la participación de 60 colaboradores**



(ilustraciones) y el fotógrafo Daniel García -Sala, que ha coordinado la labor de 25 profesionales para retratar a los protagonistas de esta pequeña enciclopedia culinaria: la hostelería. La publicación no es una guía gastronómica al uso. El cine y el jazz —dos grandes pasiones de Vergara— se introducen en las críticas del autor, caracterizadas por su culto registro y su fina ironía. Una magnífica selección de frases extraídas de películas clásicas del cine norteamericano acompañan sus textos.

414 restaurantes y establecimientos especializados que tienen el inconfundible sello de Vergara e Ibn Razin. De todas ellas, sólo la sección de Notables (los restaurantes top de la Comunitat Valenciana) y los arroces y fideos son sometidos a una puntuación que lleva todo un proceso de deliberación y análisis por parte del crítico gastronómico con el paladar más honesto.

La guía contiene la cata de 15 aceites de la Comunitat Valenciana, realizado por José Vicente Guillem, una selección por José Manuel Manglano de sus 20 quesos preferidos y Andrés Proensa acerca los 71 vinos valencianos más destacados del panorama enológico.

La guía contiene la cata de 15 aceites de la Comunitat Valenciana, realizado por José Vicente Guillem, una selección por José Manuel Manglano de sus 20 quesos preferidos y Andrés Proensa acerca los 71 vinos valencianos más destacados del panorama enológico.



Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009 reunirá en el Hotel Balneario Las Arenas de Valencia a las 12 horas a gran parte de la hostelería valenciana y prestigiosos cocineros de toda España, que arroparán a Vergara en el día que se presenta el libro a la sociedad valenciana.

En la selección de los restaurantes de la Comunitat Valenciana, Antonio Vergara y su heterónimo Ibn Razin, han estado acompañados por Lluís Ruiz Soler (Alicante) y José Aguilar (Castellón). Junto a ellos, han participado en la sección Rutas por España críticos de gran renombre: Eufrasio Sánchez (Asturias), Andoni Sarriegi (Baleares), Miguel Sen (Cataluña junto a A. Vergara), Cristino Álvarez (Galicia), Antonio Ivorra (Madrid), Pepe Barrena (Norte) y José María Galiana (Murcia).

Clara Millo, hija del gran crítico Lorenzo Millo, aporta el re-

ANTONIO VERGARA

Un crítico con
acordes de jazz

Antonio Vergara (y su heterónimo Ibn Razin) lleva más de tres décadas recorriendo los restaurantes con su inconfundible sombrero —Stetson— y escribiendo páginas antológicas del género de la crítica gastronómica con una mirada a lo Far West y el jazz y el cine como telón de fondo.

● Sus inicios fueron en la Cartelera Turia (años 70) y, desde entonces, ha dejado su inconfundible sello en distintas publicaciones y periódicos, como la Cartelera de Levante-EMV, donde también es crítico de cine desde 1995.



radores que han hecho posible este Anuario y que han aportado su profesionalidad y dedicación para que, a lo largo de 680 páginas, el lector conozca los aspectos más importantes de la gastronomía y los lugares en los que merece la pena reservar una

mesa.

También ha sido esencial el trabajo del equipo editorial: Tomás Gorria (diseño), Xavi Sepúlveda

