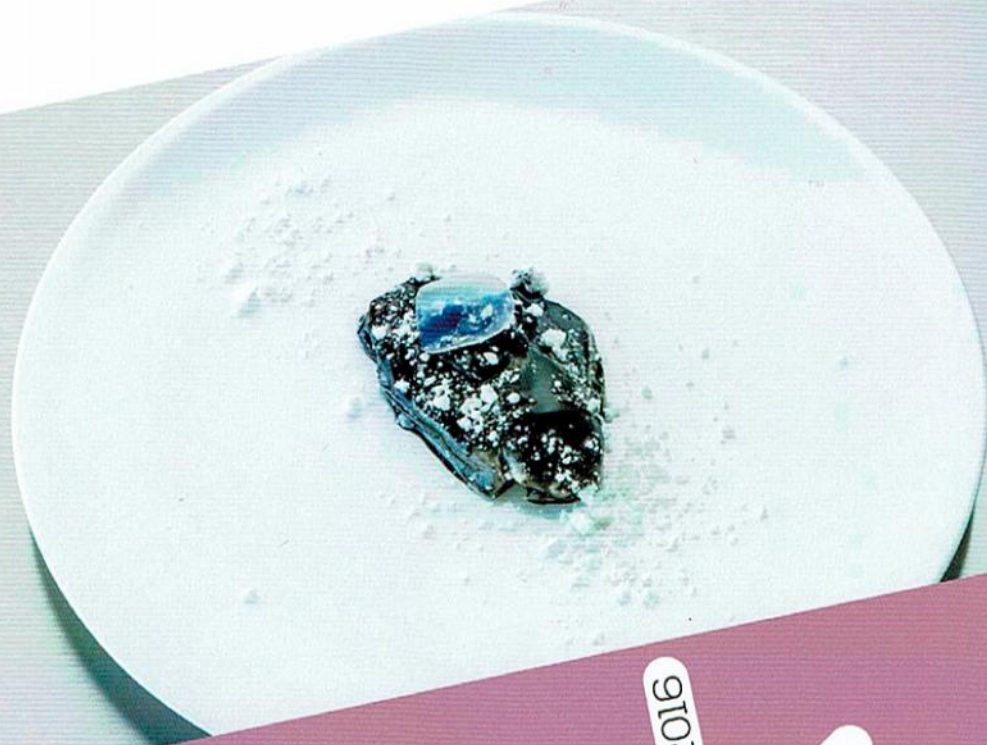


# saber y sabor

n 161



# book

2016

**El año cocinero en 100 flashes**  
+ una completa guía de proveedores para la alta cocina



## Recuperando la historia Albert Raurich (Dos Pebrots)

Es una de las actuales tendencias que hay que aplaudir de forma especial. Y es que cada vez son más los cocineros que no se limitan sencillamente a crear una receta, sino que están realizando un esfuerzo especial en cuanto a documentación histórica para contextualizar el momento actual de nuestra gastronomía. Es un trabajo que realiza Paco Morales en Noor o también desde este año Albert Raurich en su nuevo establecimiento, el Dos Pebrots. Como explica Raurich, la idea es descodificar libros antiguos como herramienta de creatividad y conocimiento. Analizar el porqué de una elaboración en el pasado y entender qué y cómo se cocinaba. Estas Tetillas Maldonado, por ejemplo, buscan reivindicar una exquisitez de antaño.