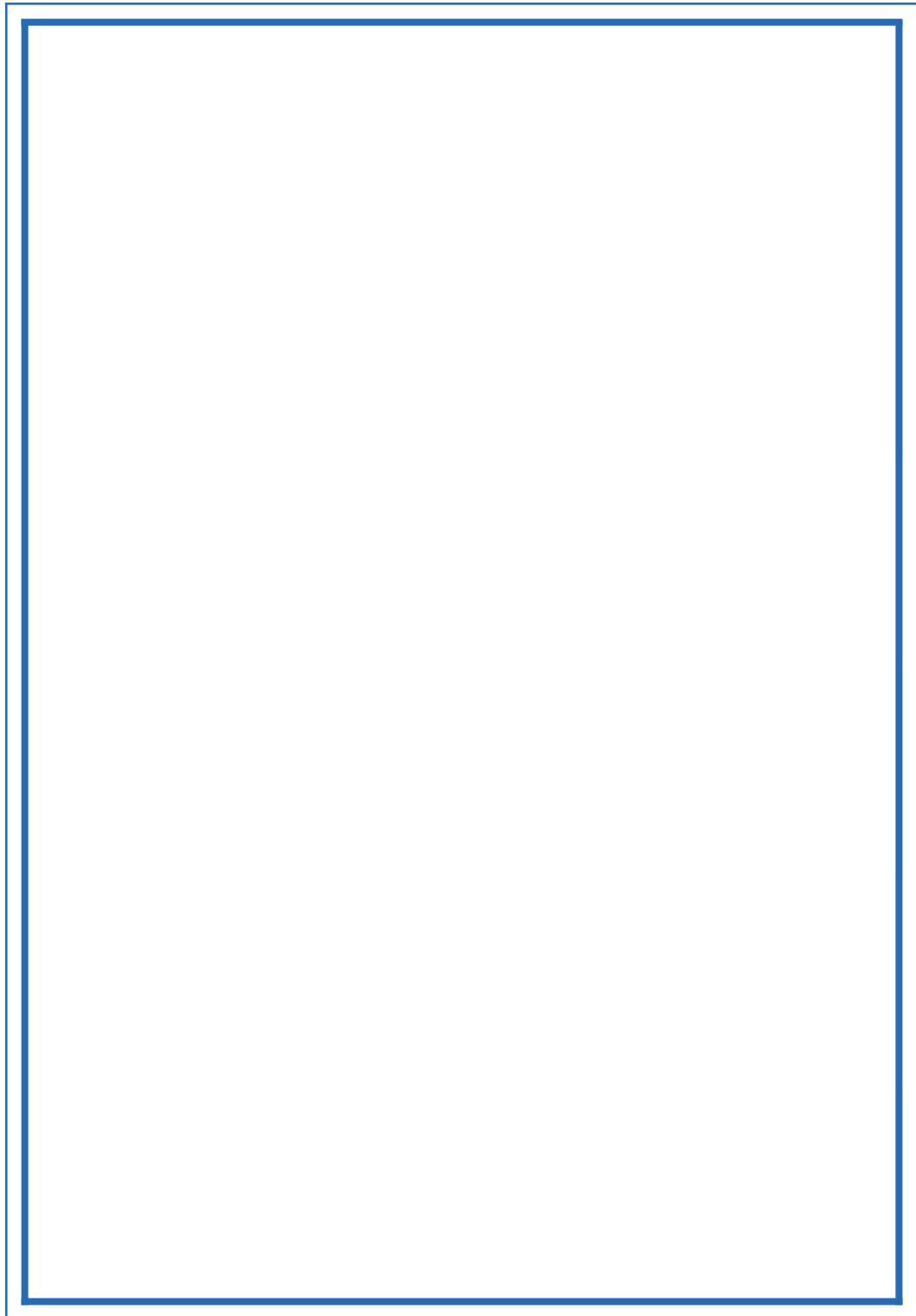


NUEVO  
ARTE *de*  
COCINA  
ESPAÑOLA  
*de* JUAN ALTAMIRAS

Una nueva edición  
de Vicky Hayward

*Ariel*



En Francia fue la norteamericana Julia Child quien puso de moda la cocina francesa en el mundo. Ahora, la prestigiosa hispanista Vicky Hayward redescubre la esencia de la cocina española de la mano de un clásico olvidado, Juan Altamiras, un hombre adelantado a su tiempo y defensor de la idea de que las recetas populares podían ser gourmet. Con razón, Hayward lo ha definido como “el Ferran Adrià de las cocinas populares del XVIII”.

**Un descubrimiento.** En 1745, Juan Altamiras, fraile franciscano aragonés, publicó un libro con sus recetas anotadas: *Nuevo arte de cocina – sacado de la escuela de la experiencia económica*. El libro tuvo cinco ediciones en vida del autor y, tras la muerte de este, cobró vida propia y acabó por convertirse en un auténtico best-seller en una buena parte de Europa.

**Un ejercicio de contextualización.** El libro no sólo recoge las recetas clásicas de Altamiras, sino que las pone en su contexto cultural y sobre todo las reelabora pensando en el lector del siglo XXI otorgándole la categoría de obra práctica.

**Un referente de nuestro tiempo: la Cocina Económica.** El libro es también un canto a la comida sensata y cotidiana, la esencia de la cocina conventual o la cocina económica, esto es: comer rico y sabroso a partir de buenas materias primas, algo que enlaza con estos tiempos y con una cocina más acorde con la naturaleza.

**El libro ha sido galardonado con el Premio Jane Grigson,** el galardón de gastronomía cultural más importante del Reino Unido.

**Proyección nacional y popular.** Además de contar con la colaboración de grandes chefs, como Pepe Rodríguez, presentador de Master Chef, esta edición viene prologada por Andoni Luis Aduriz del restaurante Mugaritz.

.....

Sobre *Nuevo arte de la cocina española* han dicho:

«Una auténtica delicia.»

– **Andoni Luis Aduriz**, Chef propietario de Mugaritz.

«Esta nueva edición nos permite entender con detalle cómo Altamiras pule sus recetas, sus sabores y sus técnicas, y al mismo tiempo nos recuerda la riqueza y la sutileza de la cocina popular en que se basa la gastronomía española.»

– **Pepe Rodríguez Rey**, Chef propietario de El Bohío (restaurante con estrella Michelín de Toledo) y juez de Masterchef.

«Altamiras ha capturado la esencia de la cocina española, sus signos de identidad y de profundidad. Al contextualizar las recetas de este magnífico libro, esta edición nos permite adentrarnos en su cocina, ver a través de sus ojos, y hacernos pensar en cómo la cocina es capaz de hacernos reflexionar sobre los paisajes que nos rodean.»

– **Kiko Moya**, Chef propietario de L'Escaleta, restaurante con estrella Michelín de Alicante.

«Las recetas de Juan Altamiras nos muestran cómo de la simplicidad, la limosna, la alimentación saludable y la idea de una comida sin fronteras surgió la comida franciscana. Lo que hace de esta edición especial es la exhaustiva y multidisciplinaria investigación de Vicky Hayward, que nos permite apreciar su singularidad en su totalidad.»

– **Cayetano Sánchez Fuertes**, de la Orden de Frailes Menores, Historiador y archivista de la vida franciscana en España y en el Extremo Oriente.

«Había oido hablar de Juan Altamiras y su libro de cocina cuando estaba trabajando en mi propio libro sobre la gastronomía española. Vicky Hayward saca a la luz los misterios que se esconden detrás de este clásico culinario y convierte la lectura en algo realmente fascinante, al mismo tiempo que nos ofrece el sabor de la cocina de Altamiras en su más moderna y deliciosa expresión. El libro se ajusta perfectamente al deseo popular de hoy en día de comprender la historia que hay detrás de todo lo que comemos.»

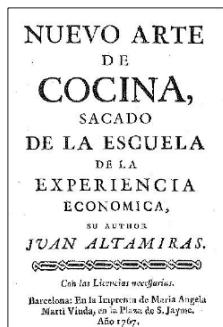
– **Claudia Roden**.

## I. Acerca de este libro

### Un superventas inesperado

En 1745, Juan Altamiras, un fraile franciscano de Aragón, publicó un librito de recetas titulado *Nuevo arte de cocina*. En el prólogo lo llamaba con modestia «cartilla de cocina» para novicios en las cocinas de los conventos, pero también dice tener la esperanza de que sea útil a los cocineros de los hogares, «a gente de economía».

El modesto volumen venía a romper con la tradición de los anteriores libros de cocina de España, escritos por los cocineros de la corte, y se alzaba contra las extravagancias de la cocina francesa que estaban de moda en aquella época. Y aún así, se convirtió de manera inesperada en un superventas: el título *Nuevo arte de cocina* se convirtió en marca, y el libro se reimprimió al menos veinte veces en Barcelona y Madrid durante los ciento cincuenta años siguientes. Su éxito se debía en parte a la sencillez de las recetas: a diferencia de otros muchos libros de la época, estaban diseñadas para solo un par de manos y una cocina modesta. Pero esos mismos límites abrían las puertas de la imaginación de cocinero de Altamiras, que tenía un don natural para los sabores y aromas: con los productos frescos locales y de temporada, y con un puñado de productos básicos en la despensa, llevaba a la mesa un plato de espinacas con aceite de oliva aromatizado con pasas y piñones, pato braseado con membrillo, besugo marinado en escabeche de naranja agria, pollo con salsa de avellanas y calabaza asada con tomate. Freía en aceite de oliva huevos rellenos de hierbas, cocía albóndigas de bacalao salado, aromatizaba una compota de manzana con vino blanco y preparaba agua helada de limón con ralladura de cítricos. Casi todos sus platos se basaban en ingredientes cotidianos como legumbres, casquería y una variedad nunca vista hasta entonces de verduras de la huerta, cultivadas y preparadas para los días de abstinencia de los frailes. Pero también sabía adaptar los antiguos platos festivos cortesanos para cocinas más modestas. En total, nos dejó 206 recetas de gran originalidad y, gracias al énfasis que hacía en la comida saludable y los sabores naturales, sorprendentemente adecuada para los gustos modernos y las tendencias culinarias más actuales.



## **Historia social a través de la comida**

*Nuevo arte* no es solo la colección de recetas de un buen cocinero. Altamiras utilizaba la comida para expresar su visión de la sociedad. En su libro incluye platos para todas las clases sociales, desde la nobleza hasta los pobres. Su deseo de que hubiera comida para todos lo llevó a utilizar un estilo innovador y, por ejemplo, a cocinar con productos del Nuevo Mundo: fue el primer escritor gastronómico en enseñar a sus lectores cómo utilizar el tomate para reemplazar a las especias en los guisos. A medida que escribe nos va descubriendo lo que le gusta (el ajo) y lo que no le gusta (las zanahorias viejas), hace comentarios sarcásticos sobre algunos personajes, desde los pinches torpes a las monjas golosas, y critica sin ningún respeto a los superiores del convento de puño prieto al nuevo gobierno centralizado en Madrid de los Borbones, al que culpa de los problemas económicos de España y de provocar la subida del trigo y el hambre entre los más necesitados. También habla entre líneas sobre otros temas polémicos, como la tolerancia religiosa, al adoptar en su repertorio los platos judíos y musulmanes del valle del Jalón, su cuna aragonesa.

Altamiras fue un escritor de gran personalidad y estilo propio. Se dirige al lector de manera directa, de amigo a amigo, y con su tono casual nos evoca el ambiente de la cocina del convento. En el prólogo da una visión más amplia de la cocina, mientras que en las recetas se centra en los detalles, que escribe tanto para entretenér como para sugerir. Sus bromas literarias son herederas de *Don Quijote* y del teatro del Siglo de Oro, y muchos platos los condimenta con un humor irónico unas veces, campechanó otras. En un plato con tubérculos sugiere una variante con patatas, la primera vez que aparecen en un recetario español, pero avisa a sus lectores de que, si comen demasiadas, pueden producir gases suficientes como para hinchar las velas de un barco. Su entusiasta narración de la fritura de testículos de cordero comienza pidiendo perdón a los lectores, quizá de manera irónica, por tratar un tema tan delicado.

Como él mismo dice, de manera sucinta y directa, «leyendo más allá del título encontrarás realmente el aprendizaje.»

## **II. La edición actual: cómo leer, disfrutar y promover *Nuevo arte***

Esta edición trata de llevar *Nuevo arte* a nuevos lectores sin alterar el espíritu original. Escrito de manera asequible para cocineros, viajeros y para cualquiera fascinado por la cultura española, es fruto de seis años de viajes, cocina, investigación histórica y de archivos, y de visitas a conventos, tanto activos como en ruinas.

Al ser la primera edición comentada, este libro tiene un considerable interés académico para diferentes campos: historia social y de la gastronomía, estudios culturales y literarios de España, cultura popular, historia de la medicina y de la religión.

## **El espíritu de una época y su carácter innovador**

*Nuevo arte* nos permite capturar la esencia de un período histórico en muchos sentidos, pero también refleja las tendencias culinarias más actuales, que se centran en productos frescos y técnicas sencillas para obtener resultados deliciosos. Las recetas auténticas y las ideas novedosas que se encuentran en este libro las podrá disfrutar cualquiera. Las diferentes aproximaciones de cocineros invitados repartidas por todo el libro se complementan con instrucciones prácticas para la cocina casera o de restaurante.

Este libro también cuenta una historia para los que buscan solo el placer de leer: la de Altamiras, el sorprendente fraile que lo escribió. En torno a las recetas hay toda una nueva narrativa en forma de detalles que nos presenta un panorama de la vida en el siglo XVIII y nos hace comprender cómo *Nuevo arte* dio forma a la cocina española tal como hoy la conocemos.

A lo largo del texto se exploran las curiosidades que salpican el libro y adquirimos una nueva perspectiva para los debates sobre historia de la gastronomía. ¿Cómo surge el repertorio de *Nuevo arte* a partir de las cocinas y tradiciones agrícolas en las que se enraíza? ¿En qué se diferenciaba la cocina de los frailes de la de otras órdenes religiosas, y por qué tuvo tanto impacto en las cocinas de los hogares? ¿Cómo consiguió Altamiras la libertad necesaria para apartarse de las ideas tradicionales de su época? ¿Qué hitos marcaron la evolución de la cocina medieval española a la moderna? Y, por último, ¿cómo accedió al mundo editorial de la época un fraile sin más fondos conocidos que los propios? El libro se cierra con una historia de la búsqueda de los orígenes de Altamiras en la que se descubren las raíces de su visión de la cocina, tan extraordinariamente moderna.

## **La excepcionalidad de una fuente histórica**

La influencia de *Nuevo arte* fue tal que aún sobresale como fuente histórica excepcional, si bien poco estudiada. Esta edición no sigue el formato académico, pero incluye abundantes notas finales y referencias a fuentes primarias, una completa lista de lecturas recomendadas, un glosario y, para los cocineros, una sección acerca de la recreación de las recetas.

## **El documental y otros proyectos relacionados.**

Se trata de un corto filmado, pero aún sin montar, que explora la huella de la vida, obra y cultura culinaria de Altamiras en un viaje a su tierra natal. Entre otros proyectos en curso se encuentra la recreación de los platos de Altamiras en el convento más antiguo de su provincia, el trazado del mapa de un convento en ruinas y la creación de un archivo culinario de nuestro fraile.

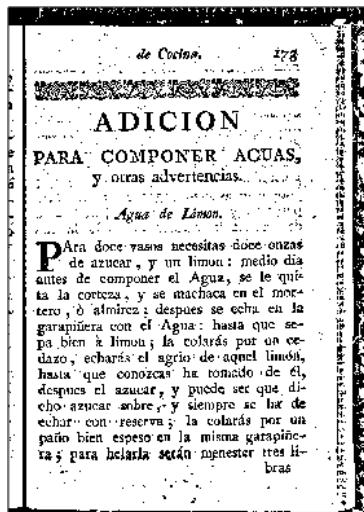
### III. Acerca de la autora

Vicky Hayward ha vivido en Madrid más de veinte años. Se crió en Inglaterra, donde se centró en la cocina francesa casera antes y durante sus estudios de historia en la universidad de Cambridge. Su interés en historia social y cultural y en la gastronomía la llevaron a un trabajo de diez años como editora literaria, primero en Weidenfeld & Nicolson y más tarde en Booth-Clibborn Editions, la editorial londinense de innovadores libros visuales, entre otras editoriales. Creó la línea de estilo de vida y alimentación de Weidenfeld y encargó los libros *The Tuscan Year*, *Trade Winds* y *Life and Food in Bengal*, así como *Soul Food: Classic Cuisine from the Deep South*. Vivió dos años en Vanuatu, donde trabajó como traductora, intérprete y editora. Más tarde, ya asentada en Londres y dedicada a la redacción de artículos y reportajes, se centró en temas gastronómicos relacionados con la cultura popular, temas sociales, arte y asuntos de la mujer, y fue editora de *Cuisine Extraordinaire*. Vicky viajó a España por primera vez de niña, durante las vacaciones familiares, y en 1990 su trabajo como periodista gastronómica la llevó a Madrid, desde donde ha trabajado sobre la alimentación como cultura, el flamenco, las artes visuales y temas sociales. También es autora de libros de viajes sobre España, entre ellos las guías Insight de Madrid, Valencia y la Costa Blanca, así como colaboraciones con las Guías Verdes de Michelin y las Eyewitness Visual Guides. Ha colaborado en proyectos en diversos medios para acercar el flamenco a otros públicos fuera de España. En los últimos años, ha conjugado su interés en la historia y la alimentación: ha revisado y escrito artículos sobre cultura de la alimentación en España para el Oxford Companion to Food, ha creado rutas de gastronomía histórica por Madrid, y ha colaborado como autora invitada en diferentes blogs. Durante el tiempo que ha dedicado a esta edición especial de Nuevo arte de cocina, ha hablado sobre Altamiras y la cultura gastronómica española en el Oxford Symposium on Food, el Amsterdam Symposium on the History of Food y en el Congreso Franciscano de Verano de Andalucía.

### Historia de una investigación

Vicky Hayward empezó a dedicarse a la edición moderna del libro de Altamiras a tiempo completo en 2007. A medida que iba siendo consciente de la importancia del libro y su contenido, su trabajo cambió de rumbo. Empezó a preparar las recetas para sus amigos para comprobar la traducción, y recibió una valoración tan positiva que dedicó los dos años siguientes a preparar cada una de las recetas para así hacer dos pruebas por estación. En este proceso desarrolló instrucciones para que los chefs y los cocineros domésticos pudieran interpretar con facilidad las recetas originales, y encargó a Hilary Bird, que ya había trabajado en el libro de Heston Blumenthal *Historic Heston* (Bloomsbury, 2013), la realización del doble índice. Después, Vicky se centró en el telón de fondo que los lectores necesitaban para disfrutar del libro tal como había pretendido Altamiras. Hay pocas fuentes documentales secundarias sobre el tema, de modo que se centró en las fuentes primarias y trabajó con libros de cuentas de cocinas

franciscanas, ediciones tempranas del libro y otros archivos que proyectaron nueva luz sobre la vida de Altamiras y su obra. Tuvo la suerte y el privilegio de entrevistar a historiadores y frailes franciscanos acerca de las tradiciones no escritas y en proceso de desaparición de sus cocinas, sus huertos y las limosnas en forma de comida. Prosiguió la investigación histórica –localización de archivos, permisos de acceso y viajes para estudiarlos- al tiempo que redactaba este libro. De su trabajo se han derivado varios proyectos, entre ellos un corto dirigido y montado por la cineasta, artista y escritora Tracy Drew, que ha colaborado en documentales para la serie *Imagination* de la BBC.



Para más información y gestión de entrevistas:  
**Laura Gamundi**, Jefa de Prensa de editorial Ariel  
[lgamundi@planeta.es](mailto:lgamundi@planeta.es) Tel. 93 492 89 47

**www.ariel.es**

②EditorialAriel  
Síguenos en



*Ariel*



*Ariel*