

ESPAÑA

MEJOR LIBRO DE CHEF

Mejor del Mundo

Secretos – Arzak - (Bainet)

Los premios Gourmand han reconocido el incalculable legado de Juan Mari Arzak al mundo de la gastronomía. Su último libro *Secretos* es una obra maestra en cuyas páginas se establece un diálogo cómplice con el gran chef donostiarra, y donde el sentido del humor y la sabiduría se funden para mayor deleite de los sibaritas.

MEJOR LIBRO SOBRE EL VINO EN EUROPA

Mejor del Mundo

Navarra, la Cultura del Vino – Ion Stegmeier (Gobierno de Navarra)

Navarra es uno de los pocos sitios del mundo en el que se han encontrado “vitis silvestris” (la viña original), cuya antigüedad gira entorno a los cinco millones de años. El amor al vino de Navarra tiene ahora su obra maestra, distinguida por Gourmand con el máximo galardón a nivel mundial.

MEJOR LIBRO DE POSTRES

2º mundial

Collection Sugar Works – Paco Torreblanca – (Vilbo)

Paco Torreblanca es una referencia a nivel mundial. Sus creaciones le han valido muchos galardones y distinciones, entre ellas un premio Gourmand para su impresionante *Paco Torreblanca 2*. Se dice de él que sus manos llevan magia al azúcar, y que el resultado oscila entre escultura y arquitectura.

MEJOR LIBRO SOBRE UN ÚNICO TEMA

2º mundial

El árbol de pan – Flavio Morganti – (Everest)

Este monumento a la castaña en todas sus declinaciones ya ha llamado la atención a varios editores extranjeros, que han visto en él una obra adaptable a otros países. Flavio Morganti, italiano afincado en Galicia, compagina su originalidad como chef (su restaurante Galileo en Ourense justifica el viaje) con un talento para la escritura culinaria. Su libro *Vacas, Su dignificación gastronómica y sexual* obtuvo el premio Gourmand a la mejor obra del año 2007 en España.

MEJOR LIBRO DE COCINA REGIONAL

2º mundial

Cocina Vasca – Karlos Arguiñano (Bainet)

Karlos Arguiñano, editado por Bainet, nos ha presentado este año un libro lleno de trucos y de consejos para preparar unos chipirones en su tinta, unas kokotxas, un marmitako... Su prólogo merece una mención especial: Karlos rinde en él un emotivo homenaje a la figura histórica de la ama de casa, responsable de la transmisión de la cultura culinaria.

MEJOR LIBRO DE UNA CHEF

2º mundial

Els Vint Anyes del Sant Pau – Carme Ruscalleda – (Reserva Mont-Ferrant)

Para celebrar los veinte años del famoso restaurante Sant Pau (tres estrellas Michelin), Carme Ruscalleda ha publicado un libro lleno de visión editorial, ya que está editado en castellano, catalán, inglés y japonés. Cuenta con las recetas de 20 personalidades cercanas a la historia del Sant Pau, como Joan Manuel Serrat, Boris Izaguirre y Joaquín Sabina.

MEJOR LIBRO DE COCINA LATINOAMERICANA

2º mundial

Los Sabores de la Tierra - (Lunweg)

Una aproximación visual a las tradiciones culinarias del estado de Zacatecas en México, donde la utilización de los elementos naturales y la mezcla de condimentos crean una cocina peculiar que se ha convertido en una parte importante del patrimonio de este territorio.

MEJORES FOTOGRAFÍAS CULINARIAS

2º mundial

I love verdura – (EGN)

Una de las sorpresas del año a nivel mundial. *I love verdura* presenta 100 recetas sobre 10 verduras diferentes, y mucha información práctica sobre cómo limpiar, cómo variar los estilos con la misma verdura... El libro tiene el valor añadido de contar con el extraordinario trabajo de Xavier Landa, cuyos conocimientos gastronómicos complementan el talento de fotógrafo.

MEJOR LIBRO DE HISTORIA CULINARIA

2º mundial

La DietAtlántica – Óscar Caballero – (Alianza)

Bajo el lema *no vivimos en la tierra sino en un océano con playas*, Óscar Caballero contrasta las diferentes culturas culinarias del Atlántico con erudición e ironía.

MEJOR PORTADA

2º mundial

Madrid a la carta – Mingote – Luis Cepeda – (El tercer Nombre)

Luis Cepeda es el Galdós de la gastronomía madrileña. Pocos conocen las mesas de la capital como él. Su selección de restaurantes, sincera y personal, denota mucho gusto y una independencia digna de elogio. La portada de Mingote representa al Oso, sin su madroño, llevando una bandeja de camarero.

MEJOR TRADUCCIÓN

3º mundial

Escuela de Cocina – Jamie Oliver, Traducción: Rosa Tovar – (RBA)

Rosa Tovar enriquece el panorama editorial español con excelentes libros de cocina. Suyas son las traducciones de Jamie Oliver y del excelente *Todo Robuchon*, premiado a nivel mundial por los premios Gourmand como una de las grandes obras de este principio de siglo. Rosa Tovar también es autora de *Traditional Flavors of Spain*, editado por Harper Collins.

MEJOR LIBRO SOBRE EL VINO

3º mundial

Tres Siglos de la Rioja Alta – (Rioja Alta)

Magnífica edición aumentada de esta obra que celebra el centenario de la bodega. El amante de vino encontrará en ella un recorrido por las diferentes fases de la elaboración del vino hasta la cata. La Rioja Alta S.A, uno de los grandes embajadores del vino de la Rioja, ha entendido perfectamente el poder del libro a nivel internacional, al publicarlo en castellano e inglés.

MEJOR LIBRO DE HISTORIA VINÍCOLA

3º mundial

Un paseo por González Byass - Begoña García González Gordon (Fundación Manuel M^a González Ángel)

La obra de Begoña García González Gordon nos acerca a la historia de Manuel M^a González Ángel, fundador de González Byass. Está escrita a modo de paseo por los archivos, las anécdotas y por supuesto la bodega. Cabe destacar el interesante estudio de la evolución del logotipo de Tío Pepe.

MEJOR GUÍA DEL VINO

3º mundial

Los Supervinos 2010 – Luis Tolosa – (Los libros del lince)

Esta guía es una nueva prueba del conocimiento enológico y de la inteligencia editorial que caracterizan a Luis Tolosa, cuyo anterior libro *Guías y bodegas de la Rioja* fue nombrado *Best in the World* por Gourmand. *Los Supervinos* conllevan un concepto adaptado a nuestros tiempos, con una selección de caldos asequibles para todos.

MEJOR LIBRO SOBRE ALCOHOLES

3º mundial

Sake, la seda líquida - Antonio Campins Saler - (Zendrera Zariquiey)

Con este bello título demuestra la editorial Zendrera Zariquiey ser como siempre una de las voces más originales y creativas del sector. Antonio Campins Saler tiene el gran mérito de acercar a occidente la cultura de una bebida tan refinada como misteriosa para muchos europeos.

MEJOR LIBRO INNOVADOR

4º mundial

Cocinar Con sentidos – Andrés Madrígál (El Tercer Nombre)

Andrés Madrígál es sin ninguna duda uno de los grandes chefs españoles. Su visión atrevida y su perfecto dominio de la alta cocina se han dado cita en *Cocinar con sentidos*, un interesante recetario sobre la relación entre gastronomía y sensualidad.

MEJOR DISEÑO

4º mundial

Harina y Arena - (Everest)

Año tras año, Xabier Gutiérrez se consolida como estrella del libro de cocina en España. *Harina y arena*, cuyo subtítulo indica *Victorino y Arzak, miradas cruzadas*, establece un diálogo entre el mundo taurino y la gastronomía.

MEJOR LIBRO DE EMPRESA

4º mundial

Vichy Catalán, 125 años - (Viena)

Con los textos de Natalia Piernas, este libro presenta una retrospectiva de los 125 años de la famosa agua Vichy Catalán. Además de su interesante exposición de las diferentes épocas con sus consecuentes cambios económicos y empresariales, incluye una selección de recetas de Adrià, Arzak, Ruscalleda, Arola y Santamaría, entre otros.

MEJOR LIBRO SOBRE BEBIDAS NO-ALCOHOLICAS

4º mundial

Zumoterapia – Dra.Folch – (Styria)

La Doctora Folch recomienda todo tipo de zumos para combatir cansancio, colesterol, caída de cabello, depresión, estrés, hemorroides o menstruaciones dolorosas. Las propiedades terapéuticas de sus zumos ayudan a depurar y desintoxicar el organismo con 500 recetas variadas.