

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



Mañana llegan a la ciudad destacados restauradores de toda España para arrojar la edición de 2009

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

NOVEDAD EDITORIAL

Los chefs valencianos alaban el Anuario

Una decena de restauradores ensalza la ecuanimidad de Vergara y el carácter referente de la publicación

J. M. Vígara, Valencia. La expectación crece entre los restauradores valencianos. La obra gastronómica de referencia para la crítica y para el gran público, *el Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009*, se presenta este lunes en el Hotel Balneario Las Arenas, con la presencia de grandes figuras nacionales como Joan Roca (Celler Can Roca), Juli Soler (El Bulli), Sergi Arola (Bistrot Gastro), Quique Dacosta (El Poblet), Manolo de la Osa (Las Rejas) o Paco Torreblanca (Pastelería Total). Mientras se cierran los últimos

detalles de la presentación, los profesionales de la restauración valenciana no ocultan su expectación por saber en qué sección del libro se les ha incluido (entre ellas, la de los Notables donde están los mejores) así como la nota que ha decidido otorgarles Antonio Vergara, periodista gastronómico y director de la



obra publicada por Editorial Prensa Valenciana. Por ende, el acreditado Joan Roca ejerce como padrino de excepción de esta edición de 2009.

Hoy, una decena de los más afamados cocineros y hosteleros valencianos analizan bajo estas líneas la labor de Antonio Vergara durante su dilatada trayectoria y los contenidos del libro lanzado por la editora de Levante-EMV. Todos ellos destacan la ecuanimidad del informador, a la

hora de destacar lo positivo y lo negativo de cada local. «Referente», «pionero» o «incorrutable» son algunos de los adjetivos que le dedican. Respecto a la publicación, la consideran muy importante porque fija el nivel de cada cual sin tapujos y porque incluye contenidos muy variados como las rutas por España, reportajes en profundidad, y la selección de 414 establecimientos, entre restaurantes y tiendas especializadas.

El prestigioso Joan Roca ejerce como padrino de excepción

LOS RESTAURADORES OPINAN SOBRE EL ANUARIO

CARLO D'ANNA
Trattoria da Carlo



1 El Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana es un acierto total, una guía muy

interesante y muy bien editada.

2 Aparte de quien lo escribe y lo dirige, que tiene todo nuestro reconocimiento y todo nuestro agradecimiento, la clave está en que el 99% de lo que dice es realidad, no hay trampa ni cartón, y eso siempre es una garantía para el lector y para el profesional.

3 Como profesional le pongo un 10. Es un crítico que no se casa con nadie como vulgarmente se dice, por eso, lo que pone en el Anuario es la verdad ya que es un tipo incorruptible.

SALVADOR GASCÓN
Casa Salvador



1 Es un Anuario precioso, muy trabajado, muy estudiado, y sin duda, algo que hacía falta que

se publicase con regularidad en la Comunitat Valenciana.

2 La principal originalidad reside en que es más amplio en sus contenidos que el resto de publicaciones. Abarca toda la Comunitat Valenciana e incorpora secciones muy interesantes como los vinos, los quesos y otros productos autóctonos.

3 Antonio Vergara es un hombre muy constante, muy trabajador, y que cada año se repasa todos los restaurantes que aparecen en el Anuario para asegurarse de que mantienen el nivel y de que siguen estando a la altura del año pasado.

- 1 ¿Qué opinión le merece el Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009?
2 ¿Qué originalidad tiene el Anuario en relación a otras publicaciones de similar naturaleza?
3 ¿Qué piensa de la labor profesional de Antonio Vergara?

RICARD CAMARENA
Arrop



1 El Anuario de la Cocina de Antonio Vergara es una obra pionera en la Comunitat

Valenciana.

2 La personalidad del director.

3 Vergara es un referente en el País Valencià, cuando se habla de crítica gastronómica valenciana, se habla necesariamente de Antonio Vergara.

MICAEL ARROYO
Chocomeli



1 Es un libro que tiene mucho reconocimiento en la Comunitat Valenciana. No cabe ninguna

duda de su repercusión.

2 Su mayor originalidad reside en que detalla perfectamente a cada profesional, cada restaurante y cada tipo de gastronomía.

3 Indudablemente, durante años, ha ejercido como crítico gastronómico de manera perfecta.

PACO AVIÑÓ
Genui



1 El Anuario publicado por la empresa editorial de Levante-EMV me parece imprescindible para los restauradores y para el público.

2 Creo que su principal originalidad reside en que es una publicación muy abierta. No en vano, toca todos los palos como la cocina marinera, la antigua, la cocina de interior... Además, lo hace de manera amena y muy distendida. Su lectura resulta muy interesante y muy divertida. Y como guía es imprescindible para elegir bien.

3 Es la labor de un loco sensacional que no para de dar vueltas y recorrer kilómetros, para descubrir nuevos establecimientos. Su labor es muy positiva y difícil pues es un hombre que tiene en la cabeza un millar de restaurantes, y es capaz de recordarlos todos, con sus profesionales y el tipo de cocina que realizan en todos los casos.

JOSÉ RAUSELL
Rausell



1 Es el referente gastronómico más importante de la Comunitat Valenciana, no tengo ninguna

duda al respecto.

2 Incluye el recetario, las barras y tapas, y los productos valencianos, por tanto no es sólo un Anuario ni una relación de locales sin más, es un libro más ameno que interesará al gran público.

3 Es la opinión más importante de la Comunitat Valenciana en materia de gastronomía. Un hombre que respeta mucho el trabajo de los demás, aparte de una persona encantadora y de que muchos años de trayectoria lo avalan.

RICARDO GADEA
Askua



1 Creo que el Anuario supone un esfuerzo verdaderamente importante por la gastronomía

valenciana. Sin duda, porque está dirigido por Antonio Vergara.

2 Yo pienso que la gran originalidad reside en la propia sapiencia y en el gran nivel cultural de quien lo escribe y lo coordina. Antonio Vergara es una persona muy culta. Yo tengo la fortuna de haber pasado algunos ratos hablando con él y es un hombre con el que se puede charlar de cosas tan variadas como el cine, la música o la literatura.

3 Sin duda, como crítico gastronómico es de lo mejor que hay en la Comunitat Valenciana porque es el que tiene más criterio.

MICHEL RODRÍGUEZ
Eladio



1 El Anuario es muy completo. Además, reúne muchos aspectos interesantes

como las rutas turísticas y los reportajes sobre diversas materias. Me gusta mucho todo, incluyendo la división en apartados como los Notables o la Miscelánea.

2 La originalidad reside en el cómic que se incluye en el libro y también las viñetas, además de que los Notables se

glosan con citas de jazz o de películas de western, y que Antonio tiene una gran pluma.

3 Conocemos a Vergara hace más de 20 años y siempre se ha caracterizado por su crítica constructiva, con valoraciones justas en lo positivo y en lo negativo.

SANTIAGO CHIVA
Pairal



1 Es una obra muy buena, para mí como profesional y para mis compañeros es

muy importante estar en él, porque permite ver el nivel gastronómico que hay en la Comunitat.

2 En este Anuario se valoran mucho los productos autóctonos, por eso va a la raíz de la gastronomía.

3 Sabe muchísimo de esto, es un buen conocedor de los productos y destaca por su gran trayectoria y su saber estar.

JUAN PÉREZ PALMER
Dukala



1 Es un libro fundamental. Como usuario, yo me fío bastante y siempre lo llevo

en el coche. Como propietario de un restaurante, es cierto que notamos más afluencia de clientes gracias al Anuario.

2 Su máxima originalidad reside en su carácter más conciso y concreto, en su entidad seria y sin circo. Se caracteriza por su trato a la gastronomía en su justa medida.

3 A Vergara le considero un crítico comedido en lo bueno y en lo malo, siempre con un trato discreto y estupendo.