

'Modernist Cuisine'

Libros. Los traductores zaragozanos Cillero & De Motta han sido los responsables de la traducción al castellano de una de las enciclopedias de cocina más importantes de los últimos tiempos. La edición española de la 'Modernist Cuisine', que se compone de seis tomos, acaba de ponerse a la venta. JOSÉ LUIS SOLANILLA

CILLERO & DE MOTTA TRADUCE EL LIBRO DEL AÑO

A LA CARTA



La editorial Taschen acaba de publicar en España 'Modernist Cuisine', una obra que aspira a convertirse en el más importante tratado de la gastronomía moderna y que firma el empresario estadounidense Nathan Myhrvold, director general de la firma tecnológica Intellectual Ventures. Su trabajo de seis tomos, a la venta por 399 euros, es fruto de cinco años de investigación y presta una atención singular a la gastronomía española. La traducción al castellano de tan magna obra ha corrido a cargo del prestigioso gabinete zaragozano Cillero & De Motta, que ha necesitado de cua-

tro meses para cumplir el trabajo, que incluido varias fases: traducción, revisión por parte de dos equipos de expertos (uno de la fundación Alicia del Bulli y otro de la Universidad de Zaragoza), maquetación e impresión. Calificado como «el libro de cocina más sorprendente de nuestro tiempo» por el Wall Street Journal, 'Modernist Cuisine. El arte de la ciencia de la cocina' recoge fotografías sorprendentes con las que, por ejemplo, se puede ver el proceso de cocción de los alimentos por medio de cortes en sección de las ollas y recipientes.

«Buscamos la excelencia en la escritura, en el estilo, en el servicio», reza el ideario del equipo

que dirige y lidera Enrique Gutiérrez Cillero, quien resalta que la obra incluye un completo recetario adecuado a las necesidades de un cocinero doméstico, por lo que el papel está preparado para poder manejarlo en una cocina.

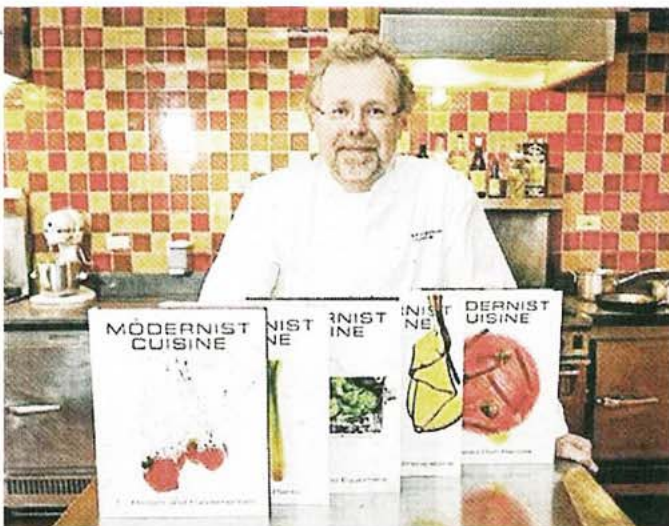
Para llevar a cabo este importante proyecto, han intervenido catorce traductores y cinco revisores, componentes de un equipo interdisciplinar de filólogos, traductores y periodistas, y ha sido necesario incluso acuñar nuevos términos, como criocompactación o criofragmentación.

Hay capítulos sobre historia, física, biología, seguridad alimentaria, explicaciones físicas sobre técnicas como la barbacoa, conservación, espesantes, geles, espumas, técnicas tradicionales junto con las más punteras, por lo que compendia al detalle todas las técnicas que hoy se dan en cocina. Es un libro muy práctico, muy en la línea de lo que les gusta a los norteamericanos, y que va de detalles muy técnicos a otros muy prácticos. La clave de la producción del proyecto ha sido el respeto riguroso de los tiempos (1 millón de palabras en 4 meses) y el cuidado minucioso de la calidad lingüística de la entrega, aseguran desde Cillero & De Motta.

LA FICHA TÉCNICA

'Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina'

Una obra de Nathan Myhrvold con Chris Young y Maxime Bilet. La edición española consta de seis volúmenes en un estuche a medida, con más de 3.200 ilustraciones. Tiene 2.438 páginas. Editado por Taschen, cuesta 399 euros.



Nathan Myhrvold es el autor de 'Modernist Cuisine'.