

## A salto de mata

POR ANTONIO PÉREZ

**SEBASTIÁN DAMUNT**  
COLECCIONISTA DE LIBROS DE COCINA

# «Tengo libros de cocina originales del siglo XVI»

«Cada uno se entretiene con sus aficiones. Mi colección de 10.000 volúmenes la comenzó mi padre. Le llamaban 'el cocinero bibliófilo'»

**S**ebastián Damunt, restaurador, atesora más de 10.000 libros de cocina. No es librero ni tiene tantas mesas cojas. Cualquier receta que se haya puesto por escrito ha de estar en sus estantes. La colección la comenzó su padre, que le legó los volúmenes que había ido acumulando. A Sebastián se le puede encontrar en el restaurante La Tana de Cabo de Palos aunque, pese a sus conocimientos teóricos, no detrás de los fogones. Y se le puede leer en [www.laverdad.es](http://www.laverdad.es) en su *blog*.

— **¿Qué herencia es una a base de libros de cocina? ¿No es preferible heredar una casa en la playa?**

— Cada cual se entretiene con sus aficiones. Mi padre era un cocinero relevante en Barcelona y le gustaron los libros. Juntó una gran colección en su época, que le valió el apelativo de *el cocinero bibliófilo*.

— **¿Es muy normal lo de acumular libros de cocina?**

— No tiene que haber muchas bibliotecas tan copiosas.

— **¿En su extensa biblioteca hay alguna biblia, algún volumen de referencia?**

— Hay muchos. En el *blog* los voy comentando. Tengo los libros de cocina más clásicos en castellano, del siglo XVI. Y un Bardají, Índice Culinario, del que sólo se publicaron 30 copias. Pero yo, personalmente, prefiero los libros modernos.

— **Si un libro de cocina es un**

**instrumento, ¿tener tantos es operativo?**

— Es una cosa de coleccionista. Pero ahora, tras tardar diez años en hacer una base informática, sí es operativo. Si sabes lo que buscas, lo encuentras.

— **¿Leer muchos libros de cocina lleva necesariamente a cocinar bien?**

— La mayoría de los libros de hoy día son de técnicas experimentales, mientras que para aprender a cocinar son necesarias técnicas de base. Yo que he estado toda mi

vida en restaurante pero nunca en la cocina, cuando me he probado a hacer alguna receta, en seguida la he sacado.

— **¿El ama de casa se ha hecho internauta?**

— Sí, sí. Están al día al cien por cien. Aunque no todas, las más jóvenes sobre todo.

— **¿La influencia de Arguiñano es insuperable por muchos libros que se lean?**

— Es un personaje

importantísimo en la cocina. Es muy bueno, un gran comunicador. El número uno. Lo he seguido mucho porque lo hace sencillo mientras otros lo complican mucho.

— **Cada vez hay menos tiempo para cocinar. ¿La gastronomía va a quedar reducida a los restaurantes?**

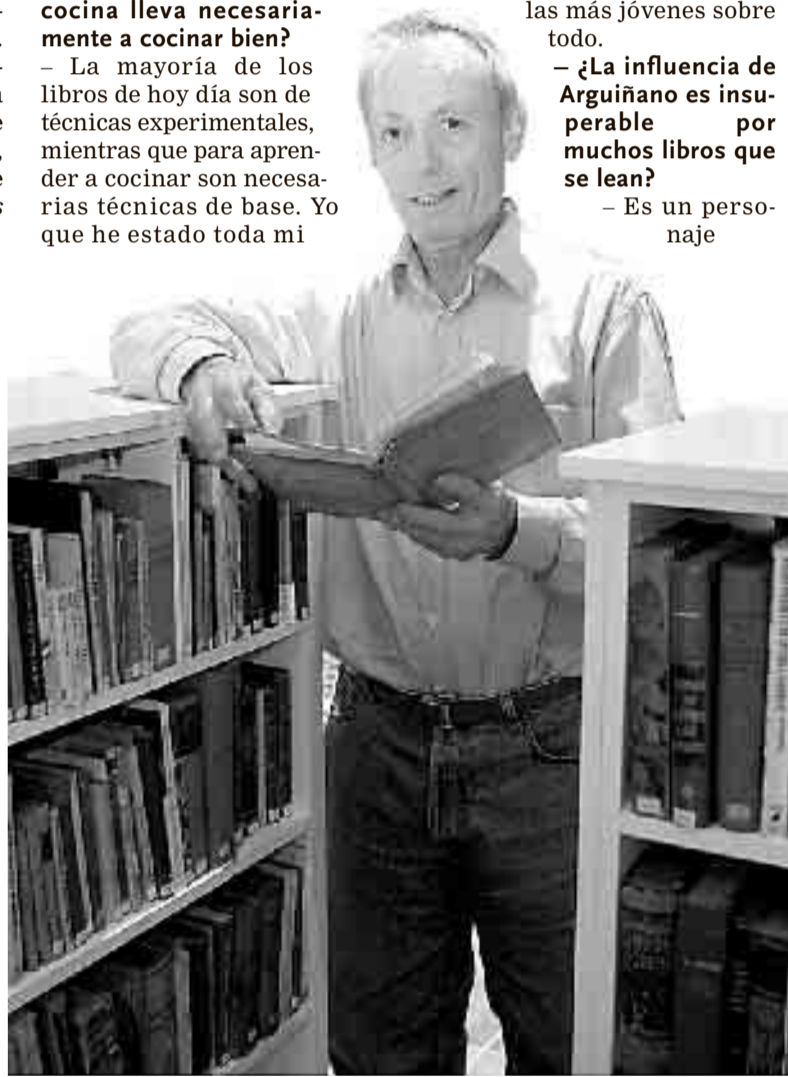
— No, en absoluto. Los restaurantes son un complemento. Pero en casas se puede hacer cosas muy finas cuando se tiene tiempo para estar en la cocina. Los fines de semana por lo menos. Hoy día se tiene menos tiempo pero se sabe cocinar mejor.

— **¿Los turistas extranjeros disfrutan más de la cerveza en el chiringuito de playa o de la gastronomía mediterránea?**

— Hay de todo. Varios tipos de turistas. Y los que un día van de tapas y el siguiente en otro plan. Los ingleses son muy finos, saben mucho de vinos, por ejemplo.

— **¿Son días de mucho frenesí entre fogones?**

— Estos días siempre hay un gran trabajo, mucho público y muchas carreras. Pero si uno se organiza bien y hay un buen equipo, se sale bien y se atiende bien a los clientes. Si no, no vuelven.



**CULTURA CULINARIA.** Sebastián Damunt, entre estantes con sus libros.

/ J. M. RODRÍGUEZ / AGM

### SUBE

**Antonio Ayuso**  
Presidente del Cabildo Superior de Cofradías de Murcia



Las cofradías murcianas han dado todo un ejemplo de nazarenía y hermandad la pasada Semana Santa. El esfuerzo que conlleva sacar a las calles un patrimonio tan rico, que se transmite de padres a hijos, merece el reconocimiento de todos.

### BAJA

**José Montilla**  
Pte. de la Generalitat de Cataluña



Después de arremeter contra el posible envío de caudales excedentarios del Ebro a las cuencas del sur, Montilla baraja ahora un trasvase de ese río para atender las necesidades de su Comunidad, que también sufre la escasez de recursos por la sequía.

### OJO AL DATO

# 397 efectivos en el Bando

397 policías locales y voluntarios de Protección Civil y Cruz Roja forman el dispositivo para el Bando de hoy.

### REGISTRO CIVIL

**Nacimientos:** Pedro Valcárcel de Pedro, Juan Hernández Ros, Mario Aznar Gálvez, Virginia Gómez Zapata, Jesica Castro Moreno, Francisco Javier del Cerro Ortiz, Angel Gabriel García Tornel, Pilar López Nicolás, María Carolina Solarzano Morcina, Miguel Angel Cánovas Rodríguez, Raúl Herrero Andreu, Jaime Franco Peñaranda, Ana María Gutiérrez Conesa, María Trinidad Conesa Plantón, Antonio Perona López, Maya Piñero Arnedo y Julián Marqués Munuera.

**Defunciones:** Emidia Soler Sánchez, José Matas Bernal, Rafael Rosa Escribano, Jesús Caballero Ramos y Antonio Marín Carmona.

### laverdad.es Lo más visitado

► **Crimen:** La Guardia Civil cree que la mujer degollada era la vecina de Torre Pacheco desaparecida.

► **Cartagena.** Luto en las cofradías por la muerte de un Policía Local.

► **Real Murcia.** Aquino juega, Iván Alonso mata (4-0).

► **Semana Santa.** La mañana más luminosa encandila a los resucitados en Cartagena.

### Recomendados

**Fiestas de Primavera**  
Álbum de fotos de la coronación de las reinas.

### Clic



**SOLIDARIOS.** Trabajadores de ElPozo donan sangre, ayer. / LA VERDAD

## Donación en ElPozo

Los trabajadores de ElPozo Alimentación han demostrado, una vez más, su solidaridad con los demás. Decenas de empleados colaboraron ayer en la campaña de donación de sangre llevada a cabo en la fábrica, en Alhama de Murcia, por parte de un equipo del Centro de Hemodonación de Murcia.

**Shamrock**  
tu centro de idiomas  
Cursos para Jóvenes y Adultos en IRLANDA  
www.shamrockidiomas.com 968 220 169  
Pza. de Santo Domingo, 1 • 30008 Murcia

### CURSOS SUBVENCIONADOS TRABAJADORES PYMES

• OFIMÁTICA • CONTABILIDAD  
• INGLÉS • DISEÑO WEB /  
• INTERNET GRÁFICO

M multiformación MURCIA - MOLINA 968 21 27 93  
www.multiformacion.com 968 64 00 25