





NOLA. LA COCINA DE NUEVA ORLEANS

Adéntrate en la gastronomía de Nueva Orleans de la mano de Matthew Scott, regente y chef del restaurante Gumbo desde hace más de 15 años.

Matthew Scott

Fecha de salida: 18/05/2022

ISBN: 978-84-124508-5-9

Colección: Cocina de autor, 8

Precio: 26,95 €

256 Pag. | Tapa dura

Un viaje gastronómico a la cuna del jazz. Más de 80 recetas para convertir cualquier momento en una fiesta propia de Nueva Orleans.

Al sur de los Estados Unidos late uno de los destinos culinarios más fascinantes del mundo: NOLA (Nueva Orleans, Luisiana), fruto de la confluencia de grandes culturas durante la época colonial.

NOLA es un recorrido por la cocina cajún, creole, soul, sureña y propia de la ciudad conocida mundialmente como Big Easy y el principal puerto del río Misisipi. Un viaje en el que se entrelazan más de 80 recetas con la historia de Nueva Orleans y sus anécdotas culturales.

El autor y chef Matthew Scott guía al lector a través de los sabores y las recetas genuinas y tradicionales de su ciudad natal, además de aportar creaciones propias que ha servido en su

restaurante en Madrid durante casi dos décadas. Ahondando en ese intercambio cultural que se respira en Nueva Orleans, Scott ofrece su visión de cada faceta gastronómica de la ciudad y la influencia histórica de quienes han habitado esta tierra. Un recetario que abarca desde la cocina cajún con platos como el étouffée de langostinos hasta los plátanos flambeados al ron, propios de la creole, o el gumbo de pollo y okra, una de las elaboraciones más características.

Más allá de las recetas, el autor habla de la historia de Nueva Orleans, de sus influencias socioculturales, su amor por el jazz y el cine, además de referencias literarias que reflejan la impresionante cultura de la ciudad. El lector también conocerá de cerca algunas de las fiestas americanas más importantes, como la Super Bowl con sus imprescindibles alitas de pollo, así como otras celebraciones características de Nueva Orleans como el Mardi Gras y los po'boy.



“He crecido cocinando. En mi familia se ha cocinado siempre, especialmente mi madre y mi hermana. Realmente la cocina es para mí un lenguaje del amor, ese amor que daba y recibía en casa”.

Matthew Scott



“El libro es más que un libro de cocina o recetas, es un libro que muestra la complejidad cultural de Nueva Orleans. El lector podrá entender su idiosincrasia y conocer un pasado complejo, sus tragedias, pero también la aportación de quienes llegaron buscando una vida mejor. Además de poder preparar la comida de Nueva Orleans en casa, el libro expresa esa mezcla de gente, culturas, esperanzas y renacer. Una unión que se traduce y refleja en el jazz, el cine, la manera en que vivimos y celebramos la vida”.



MATTHEW SCOTT

Matthew Scott nació y creció en Nueva Orleans, ciudad considerada la cuna del jazz y reconocida por su identidad cultural heterogénea fruto de la época colonial. Arquitecto de formación y cocinero de vocación, tras viajar a París y Madrid durante sus años como estudiante, sintió la llamada de los fogones y se dedicó por completo a la cocina. Sus ansias de aprender le llevaron por diferentes escuelas y restaurantes, pero no fue hasta su estancia en el restaurante Bayona en Nueva Orleans, junto a la chef Susan Spice, que se aventuró a iniciar su propio proyecto.

Así nació Gumbo, el restaurante que ha liderado durante casi dos décadas en el ecléctico barrio de Malasaña en Madrid. Por su sala han pasado artistas, intelectuales, aristócratas e, incluso, los actuales reyes de España, en busca de esa cocina tradicional donde se aprecia el intercambio cultural entre Europa y Estados Unidos. A lo largo de estos años, Scott ha mantenido el espíritu de Nueva Orleans tanto en la carta como en el ambiente del local y su equipo.

Tras la pandemia, el chef decidió poner fin a esta etapa y despedirse de Gumbo para dedicarse al desarrollo de su primer libro, NOLA. La cocina de Nueva Orleans, en el que aborda la cultura gastronómica de la ciudad a través de casi un centenar de recetas y de su propia experiencia como oriundo.

CONVERSACIÓN CON MATTHEW SCOTT

¿Cómo nace la idea de escribir NOLA. La cocina de Nueva Orleans?

Llevaba varios años queriendo plasmar la cocina de Nueva Orleans y siempre rondando la idea de hacerlo en un libro. Mucha gente venía al restaurante a preguntar por la comida y la cultura de allí, pero nunca tenía tiempo para escribir. No fue hasta el confinamiento que pude pararme realmente y ponerme a ello. También recuperé ahí la creatividad que necesitaba.

¿Qué significa para ti, personal y profesionalmente?

Con el parón que supuso la pandemia me dí cuenta de que el proyecto del restaurante estaba ya llegando a su fin y recuperar la idea del libro era una buena manera de plasmar toda esa experiencia de casi 20 años. Casi lo siento como un hijo.

Y eso que ibas a consagrar tu vida a la arquitectura, pero finalmente la cocina te ganó...

Así es. He crecido cocinando. En mi familia se ha cocinado siempre, especialmente mi madre y mi hermana. Realmente la cocina es para mí un lenguaje de amor, ese amor que daba y recibía en casa. Ya en la época de la universidad, cuando tenía un día muy estresante, solo quería volver al apartamento para ponerme a cocinar y relajarme. Era una labor de amor. Me gustaba cocinar para los amigos y mis compañeros de piso. La cocina era, en parte, la manera de relacionarme con los demás. Este libro tiene toda esa carga emocional. Me desencanté de la arquitectura al darme cuenta de que era muy distinta en la práctica respecto al aula, sobre todo, al detectar esa falta de creatividad.

Tras dos décadas en los fogones, ¿cómo ha cambiado el comensal y su percepción de la cocina y la motivación para descubrir una nueva propuesta gastronómica?

Nueva Orleans es una ciudad bastante alternativa, con un punto decadente y un pasado

glorioso. Todo vinculado a la actualidad donde hemos experimentado mucha pérdida, pero siempre mostrando ese orgullo del pasado.

Cuando arranqué con el proyecto del restaurante, quería encontrar un local que reflejase eso. Un local escondido, en un barrio con ese toque de decadencia romántica. Un lugar donde la gente viniera en busca de la comida y de la cultura. No quería el local más grande o llamativo, sino ese espacio especial.

Entonces encontré el local en la calle Pez, cuando el barrio de Malasaña no era lo que es hoy. Desde el primer día aparecimos en los medios de comunicación, lo que nos ayudó. Más allá de eso me encantaba ese efecto que se había creado en el que la gente venía concretamente para probar la cocina. No era gente que pasaba por allí sino que quería de verdad descubrir la cultura de Nueva Orleans.

Era una mezcla de vecinos del barrio, artistas, intelectuales, gente de Chueca... incluso la infanta Margarita. Esa mezcla en la que cabía todo y que surgió de manera natural. No importaba de dónde venías, algo que es muy común en Nueva Orleans.

Aunque empezamos a tener más renombre, también sentía con los años que se perdía un poco la idea original. Había más prejuicios, más exigencias, alquileres vacacionales... Entonces lo divertido se convirtió en rutinario.

¿Y esa magia o diversión volvió con el libro?

Totalmente. A pesar de lo duro de la pandemia, este fue un parón bastante creativo para mí. Me permitió darme tiempo para escribir el libro y ver cómo introducía esa parte más personal, buscando ese aspecto informal y cercano tan nuestro. Este libro me devolvió la ilusión y me puso de nuevo en contacto con mis recuerdos. Con NOLA quiero llegar a la gente, que realmente les emocione y sea mi granito de arena a la cultura de Nueva Orleans.



col and col
EDICIONES

Para más información sobre el libro,
solicitud de entrevistas y de materiales

Paloma Gálvez
prensa@colandcol.com
M. 679 77 27 25

Col&Col Ediciones
c/ Fernández Fermina, 16. Oficina 7
Málaga (España)
www.colandcol.com