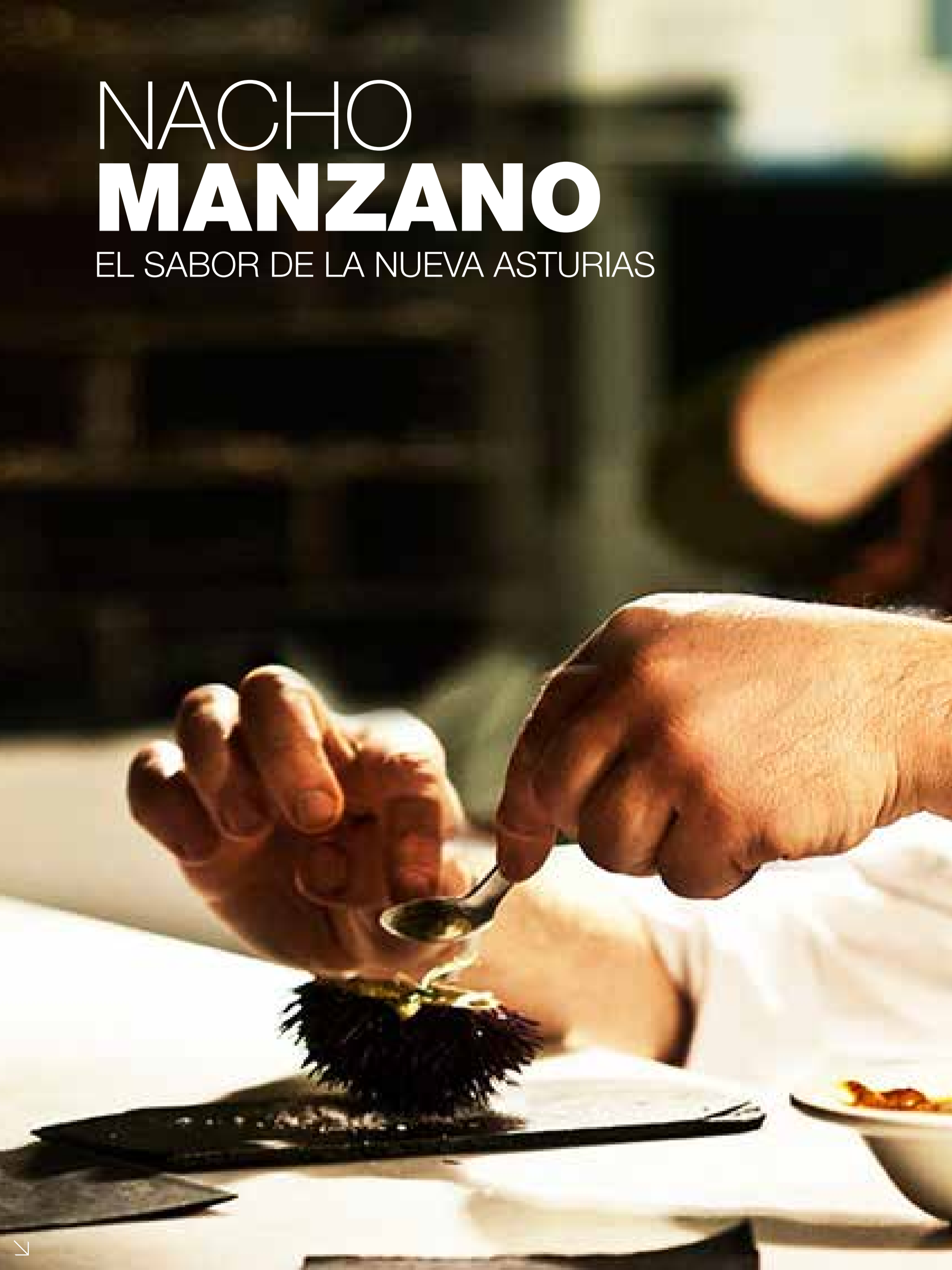


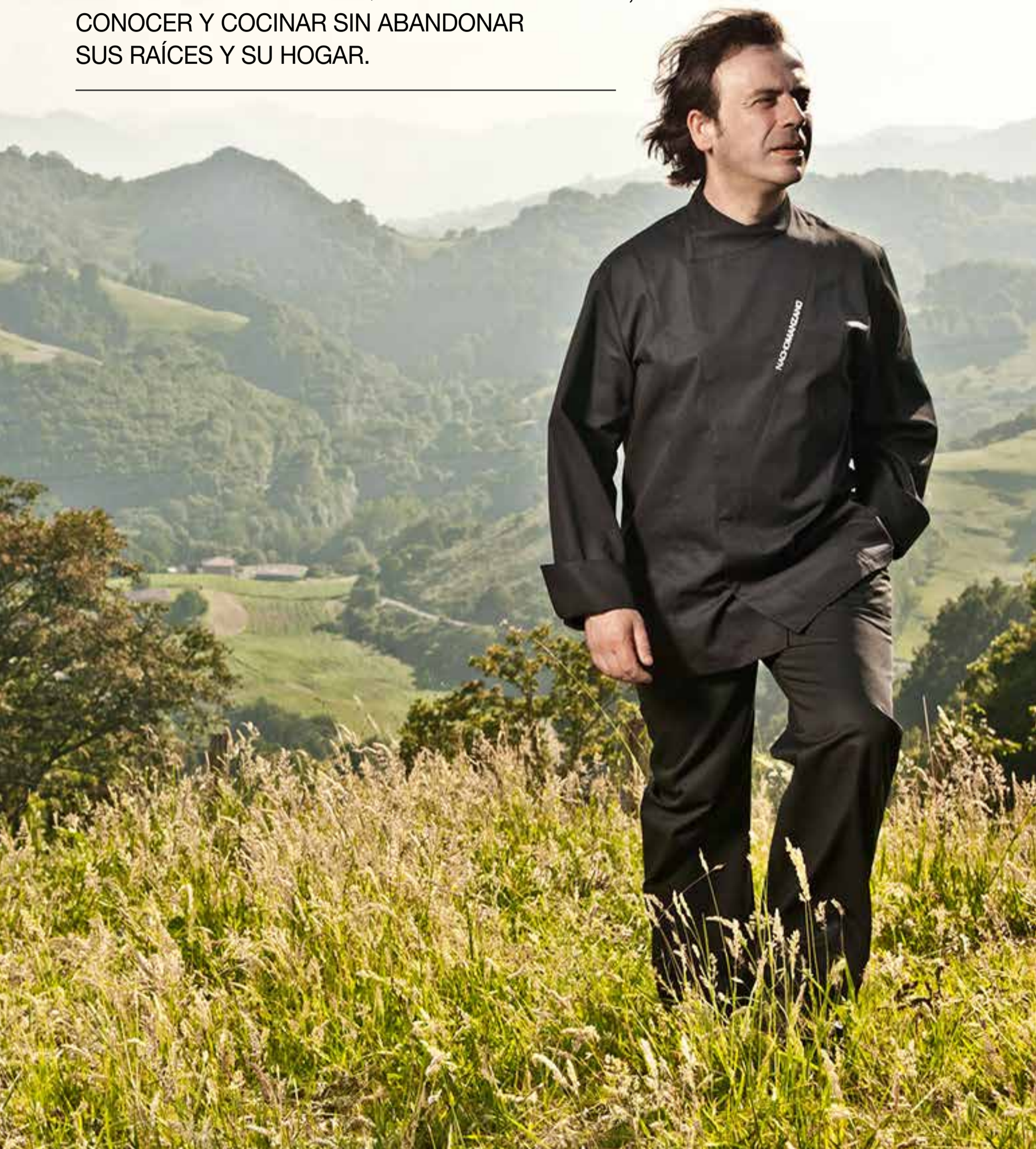
# NACHO **MANZANO**

EL SABOR DE LA NUEVA ASTURIAS



LA COCINA LE SEDUJO  
DESDE SU MÁS TIERNA INFANCIA,  
LLEVÁNDOLE A UNA BÚSQUEDA POR FORMARSE,  
CONOCER Y COCINAR SIN ABANDONAR  
SUS RAÍCES Y SU HOGAR.

---



---

**LA COCINA DE ASTURIAS ENCUENTRA EN NACHO MANZANO UNO DE SUS PRECURSORES MÁS POTENTES Y ESTUDIO MILLESIME BY AMERICAN EXPRESS LO RECIBE EN LA CIUDAD DE MÉXICO PARA DAR A CONOCER A SUS CLIENTES UN RECETARIO DE BASE TRADICIONAL CON LA HUELLA DE UN MAESTRO DE LOS FOGONES.**

---

Su cocina es vanguardista, pero se detecta en ella la nítida huella de la tradición. En 1993 pasó a tomar las riendas del negocio familiar, Casa Marcial, que se ha convertido en lugar de peregrinaje obligatorio para los amantes de la mejor gastronomía. En 2004 inaugura en Gijón La Salgar, un homenaje a su aldea natal y que dirige su hermana Esther. Con dos estrellas Michelin en el primero y una estrella en el segundo, la huella culinaria de Nacho se convierte en garantía de éxito allá donde va.

En los últimos cinco años el chef del Principado ha inaugurado en Londres seis establecimientos de éxito rotundo amparados bajo el grupo Iberica Restaurants, una representación de la cocina española que como él mismo dice, “no quiere ser un restaurante o un tapas bar, quiere ser una casa de comidas”. Son locales refrescantes, modernos, con el sello del diseñador y arquitecto Lázaro Violán.



---

RECETA DE BRIOCHE DE SARDINA

*by nacho manzano*



«Nada me gusta más que dar de comer a un vegetariano»

*dixit nacho manzano*

## Peregrinaje de una vida dedicada a la cocina...

Nace en 1971 // **1986**. Su andadura profesional se inicia en Casa Víctor (Gijón) con 15 años // **1993**. Vuelve a su aldea natal para abrir su propio restaurante, Casa Marcial // **2004**. Inaugura La Salgar, su primer restaurante urbano, liderado por su hermana Esther Manzano // **2007** surge Catering Manzano. Un área de negocio que, desde 2014, también cuenta con un escenario único en exclusiva: el Palacio de La Riega, situado en Gijón // **2009**. A sus proyectos nacionales cabe sumar su papel como asesor gastronómico para Ibérica London: una apuesta por las tapas españolas en Londres que no para de crecer // **2014**. La última apertura del chef viene a engrosar la presencia urbana de los hermanos Manzano: Gloria, una casa de comidas en Oviedo.

«Lo que más me gusta de mi profesión es poder expresar sensaciones únicas...»

*dixit nacho manzano*



## **De profesión, una pasión...**

Desde niño entendí que la cocina hacía feliz a la gente y además me llenaba personalmente. Todo lo que hacemos en nuestras vidas gira en torno a la comida... Desde la supervivencia hasta los momentos más importantes en el ámbito familiar, social y cultural. Lo que más me gusta de mi profesión es poder expresar a través de los platos momentos personales, estados de ánimo, territorio, tradición, vanguardia. Por eso no entendería mi trabajo sin hacer cosas nuevas.



«El esfuerzo para hacer una nueva cocina asturiana ha sido inmenso»

*dixit nacho manzano*

## **Asturias, un lugar donde la renovación es difícil...**

Por la localización tremendamente singular del restaurante\*, el esfuerzo para hacer una nueva cocina ha sido inmenso, siendo la perseverancia nuestra mejor aliada. Asturias reúne características más que sobradas para realizar una cocina distinta y emotiva, y cuando las cosas se hacen desde el corazón, con sinceridad y estando convencido, encuentran un final recompensado.

\*ASTURIAS ES UNA DE LAS REGIONES DONDE LA TRADICIÓN CULINARIA SE ENCUENTRA MÁS ARRAIGADA.

# Fabes con velo de gallina y almejas

*by nacho manzano*



## **Cocinar fuera de Asturias...**

Cuando no estoy en mi tierra es difícil encontrar los productos del mar que son tan importantes para mí. Pero la cocina es pensamiento y corazón, y estos dos ingredientes son universales en cualquier territorio. La cocina nos une más que nos separa.



## Las fabes

---

“Se denomina **faba asturiana** a una variedad de judía de la especie “*Phaseolus vulgaris*”, de la variedad tradicional «Granja Asturiana» de color blanco cremoso, forma arriñonada, larga y aplanada, con un tamaño grande”





«Sin mi familia,  
esto no hubiera sido posible  
de ninguna manera...»

*dixit nacho manzano*

## La familia...

Un restaurante gastronómico necesita de autonomía para poder tener la libertad suficiente a la hora de seguir creciendo. Nuestros otros negocios, gestionados y supervisados por mis hermanas, me permiten tener un proyecto tan personal como es Casa Marcial.



«Nuestra cocina más informal, un gran reto...»

*dixit nacho manzano*

## **El gran salto a Londres.**

Iberica Restaurants es un grupo de restaurantes que surgió hace ocho años. Un gran reto para realizar nuestra cocina más informal y en una ciudad tan excitante como Londres. Nada queda al azar o a la improvisación, pues es un planteamiento tan ambicioso como bonito. Por ejemplo, a día de hoy damos empleo a 250 personas de las cuáles el 90% son españolas. Nuestro modelo dignifica a la cocina española, siendo un ejercicio de responsabilidad.



«Cocinar en el Estudio Millesime México es una aventura culinaria sumamente enriquecedora»

*dixit nacho manzano*

## **México es un país que nunca deja de sorprenderme.**

Su extensión es casi como el continente europeo con unas cocinas milenarias y dos océanos. Conocer su cocina es una labor de mucho estudio y este viaje con Millesime tiene para mí unas expectativas muy altas en cuanto a compartir gastronomía, que en definitiva es lo que nos motiva y enriquece.



«Mi abuela Gloria fue capaz de transmitir generacionalmente su amor por la cocina»

*dixit nacho manzano*

## **Homenaje a su abuela.**

El cocinero ha querido estar presente en la capital del Principado con una “casa de comidas” donde ofrece una carta tradicional con esos toques que lo diferencian. Se aparta un poco de lo que ofrece en sus otros restaurantes pero sigue primando el producto, base fundamental de cualquier plato hecho con categoría.



«El agricultor o ganadero se convertirá en un nuevo trabajador en los restaurantes»

*dixit nacho manzano*

## **La cocina como movimiento social y cultural**

Es de gran importancia, de ahí que en esta década haya cobrado un protagonismo inimaginable en otros tiempos, equiparable a movimientos como la arquitectura moderna y diferentes corrientes artísticas del último siglo.

en la  
mente de  
Nacho  
Manzano



*Admiro a...*

**esas personas que están en el anonimato.**  
Que ejercen cada día esta profesión con la ilusión  
y bondad que todo gran cocinero debe tener.



*en la  
mente de  
Nacho  
Manzano*

**HOMENAJE A SU EQUIPO.**

ILUSTRACIONES PINTADAS A MANO SOBRE LAS PAREDES DEL RESTAURANTE LA SALGAR



*Me gusta cocinar con...*

**ingredientes de temporada.**

¡Así que ahora mismo te haría uno con alcachofas, trufa y erizos!

*en la  
mente de  
Nacho  
Manzano*





*Mis favoritas son...*  
**las verduras...de la tierra al plato.**  
¡Es con lo que más puedo disfrutar!



*en la  
mente de  
Nacho  
Manzano*

*Cuando no cocino...*  
me rodeo de los míos.



en  
la mente  
de todos

# las croquetas de nacho

posiblemente, las mejores del mundo...



↗

# *En la mente de Nacho Manzano*

---

POR MARÍA FORCADA