vinetur

David de Jorge y Martín Berasategui reivindican la cocina sin complicaciones en ‘Ponte fino’

Los dos cocineros reúnen en un nuevo libro 208 páginas de recetas sabrosas y accesibles para disfrutar de la cocina cotidiana

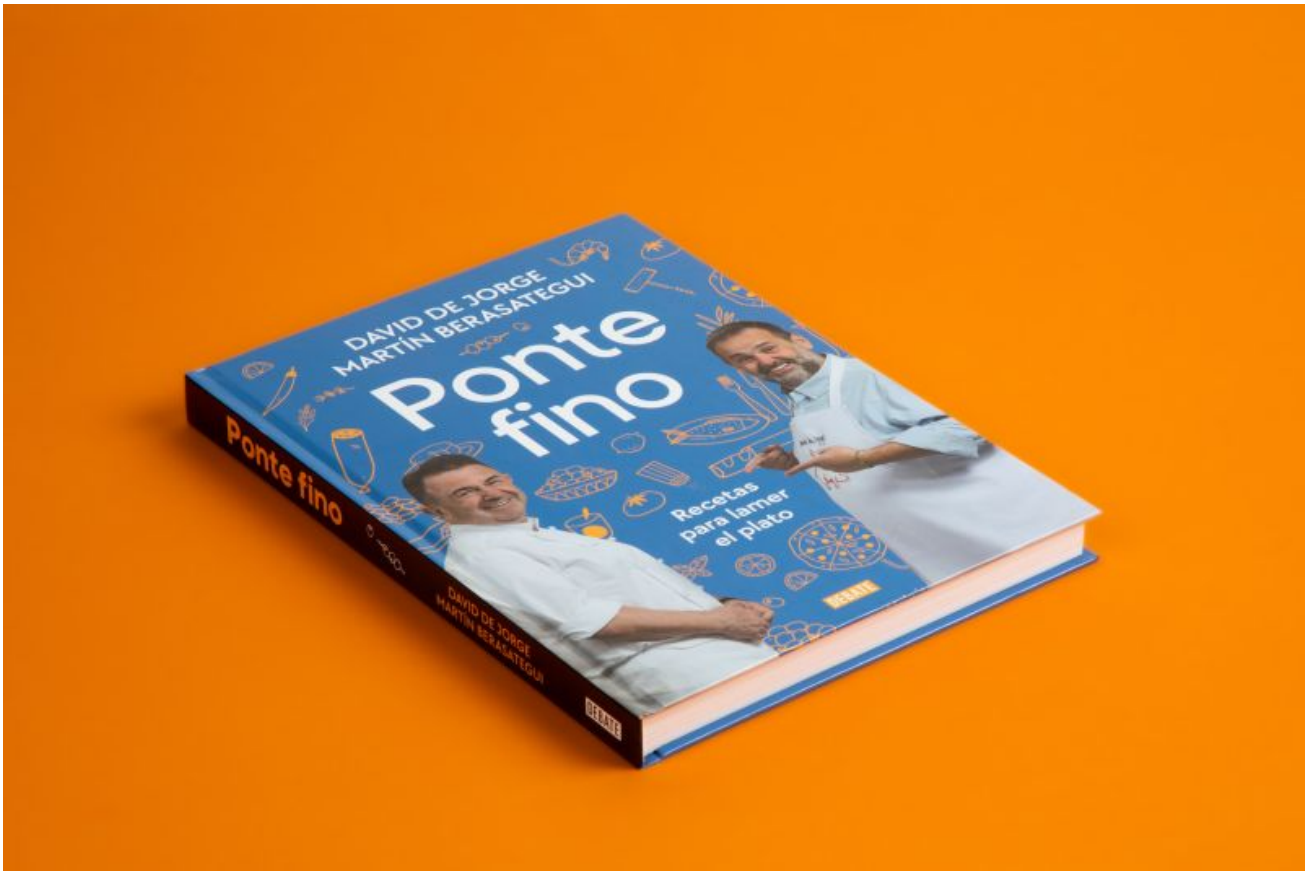
martes 17 de noviembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Cocinar bien no tiene por qué exigir horas de preparación, técnicas sofisticadas ni una despensa repleta de ingredientes difíciles de conseguir. Esa es la premisa de Ponte fino. Recetas para lamer el plato, el nuevo libro de David de Jorge y Martín Berasategui, publicado por Debate, que propone recuperar el placer de cocinar y comer a través de elaboraciones sencillas, sabrosas y pensadas para todos los públicos.

Los dos cocineros vuelven a compartir fogones y conocimientos en un recetario que se aleja de la cocina excesivamente técnica para reivindicar una gastronomía más cotidiana y disfrutable. La propuesta está dirigida tanto a quienes tienen experiencia entre fogones como a principiantes, cocinillas ocasionales y aficionados que buscan nuevas ideas para preparar en casa sin complicaciones.



A lo largo de sus 208 páginas, Ponte fino reúne una selección de recetas que recorre diferentes registros de la cocina popular. Bocadillos, tortillas, ensaladas y pescados conviven con elaboraciones como los tacos de bonito con pico de gallo o los guisos tradicionales. Platos reconocibles, con ingredientes accesibles y preparaciones explicadas paso a paso para facilitar su reproducción en cualquier cocina doméstica.

El libro incorpora fotografías a todo color que acompañan las elaboraciones y ayudan a seguir cada receta durante su preparación. Una fórmula que busca hacer de la cocina una actividad cercana, sin renunciar al sabor ni al cuidado por el producto, y que pone el acento en el resultado final: platos apetecibles que invitan a repetir.

La publicación reúne dos maneras complementarias de entender la gastronomía. Por un lado, la experiencia de Martín Berasategui, uno de los cocineros españoles con mayor reconocimiento internacional y titular de 12 estrellas Michelin. Por otro, el estilo directo y desenfadado de David de Jorge, conocido por el gran público como Robin Food, que lleva años acercando la cocina y la cultura gastronómica a través de sus programas, colaboraciones y publicaciones.



Berasategui, nacido en Donostia en 1960, ha desarrollado una trayectoria internacional marcada por la innovación, la técnica y el reconocimiento de la crítica gastronómica. David de Jorge, nacido en Hondarribia en 1970, ha construido su carrera divulgando una cocina basada en el disfrute, la generosidad y el conocimiento del producto. Ambos han colaborado anteriormente en distintos proyectos editoriales y vuelven a unir fuerzas con un recetario que apuesta por una idea sencilla: comer bien está al alcance de cualquiera.

Con Ponte fino. Recetas para lamer el plato, David de Jorge y Martín Berasategui presentan una invitación a recuperar el gusto por cocinar en casa, experimentar con nuevos platos y compartir la mesa. Un libro para quienes disfrutan de la gastronomía

sin necesidad de convertir cada comida en una demostración técnica.