

# Cáceres en



Cáceres | Virgen de la Montaña | Semana Santa | Provincia de Cáceres | Sucesos | Cácerescaparaté | Vídeos | Fotos

## Atrio repasa en un libro de lujo sus tres décadas de historia



Toño Pérez y Jose Polo (con el libro en su mano izquierda), en el patio de Atrio. ...L.C.

Escrito por Julián Rodríguez, la obra incluye conversaciones con Ferrán Adrià, Rafael Moneo y Telmo Rodríguez

### Lo + leído

Hoy Cáceres Top 50

- 1 «Tener altas capacidades no es ser Mozart»
- 2 La 'Feria de día' se vive también en el centro de Cáceres
- 3 Cáceres se despide de San Fernando con una tarde taurina y mucho calor
- 4 De 'Chiclanero' a Emilio de Justo
- 5 El difunto desaparecido y el Sorolla cacereño





MARÍA JOSÉ TORREJÓN Cáceres  
Sábado, 1 junio 2019, 10:18



En sus inicios, cuando Toño Pérez y Jose Polo residían en un piso de la calle Diego María Crehuet, el que cocinaba era Jose. Toño, el reconocido chef, se encargaba de fregar. Esta es una de las confesiones que los propietarios de Atrio (dos estrellas Michelin) hacen al escritor Julián Rodríguez en el libro que repasa las tres décadas de historia del restaurante cacereño. La publicación, lanzada por la exclusiva editorial Montagud, acaba de salir a la calle en un formato de lujo.

Sobre el lujo reflexiona, precisamente, el arquitecto Rafael Moneo en las páginas de esta obra. «Aquí, además, podemos hablar de algo que es más que lujo, algo que transpira este tipo de realidad, donde compruebas que Jose y Toño, Toño y Jose, han acompañado a los arquitectos... En términos de vida actual lujo es generosidad de espacios, por supuesto, y eso lo encontramos en este edificio, pero también hay una matriz clásica y moderna al mismo tiempo, con una arquitectura que no es fragmentada, sino que tiene voluntad de ser muy unitaria, y el sentido de unidad (en un proyecto así) cuenta, igual que la precisión que advertimos en el manejo del lenguaje», señala Moneo sobre el edificio de la Plaza de San Mateo.

El arquitecto es uno de los tres invitados que participan en el libro. Jose y Toño querían que fueran otros quienes hablaran de ellos desde diferentes perspectivas. A Moneo, claro está, le reservaron la parcela de la arquitectura. Tuñón y Mansilla, artífices de la rehabilitación del inmueble donde se instaló el restaurante hace 10 años junto a un hotel de cinco estrellas y 14 habitaciones, fueron sus discípulos.



La di  
de  
ca



Imagen del interior del libro, donde la fotografía tiene mucho protagonismo. :: librería gastronómica Protagonistas.



El apartado gastronómico lleva el sello de Ferrán Adrià, considerado el mejor cocinero del mundo. Por los fogones de El Bulli pasó Pérez a principios de los años noventa. La experiencia marcó para siempre su

cocina. «Atrio es uno de los pocos restaurantes españoles que ha sabido encontrar un camino. Ha hecho su adaptación evolutiva creando, a pesar de la presión de cada día... y ha sido una evolución inteligente. Es el tipo de restauración gastronómica que hay que promocionar: porque ésta es una lucha de muchos años, con 'sprints' y parones difíciles de soportar... Y Toño y Jose han sabido hacerlo. Desde la cocina a la liturgia de la sala. Jose, por ejemplo, lleva el vino de una manera maravillosa, sin excesos... Han hecho un tándem muy bueno», apunta Adrià.

### **El formato**

Cuenta Jose Polo que no tenían muy claro cómo afrontar un libro de estas características, cuál debía ser el enfoque correcto. «No queríamos que fuera una clase de cocina», indica. Así que decidieron seguir el consejo de Julián Rodríguez, que ya había elaborado para ellos la carta de vinos. Sugirió el escritor cacereño optar por la fórmula de las conversaciones. Se reunió con Moneo, Adrià y Telmo Rodríguez en Atrio y puso la grabadora. Les dejó hablar. A Telmo, nombre de referencia en el mundo del vino, le tocó abordar la afamada bodega del restaurante.

«Atrio es una isla al margen, es un restaurante que siempre ha prestado mucha atención al vino. Esto es muestra de gran inteligencia por parte de Jose y Toño, que por su carácter han acabado reuniendo una bodega espectacular. Ya tuvieron la visión de comprar vinos cuando apenas nadie lo hacía aquí. Es un misterio, como decimos a veces, pero su trabajo a lo largo del tiempo es muy consistente», subraya el vinicultor.

Más allá de las conversaciones, el libro, que se titula 'Atrio', es eminentemente visual. Los fotógrafos Mikel Ponce, Luis Asín y Tayo Acuña firman instantáneas que abordan la vida que se cuece tras los muros del hotel de San Mateo. El lector podrá ver a Toño mientras riega las plantas del jardín, a varios empleados en el momento en el que planchan un mantel para su perfecta colocación en la mesa o a otro trabajador en plena operación de limpieza de cristales. También aparecen los fogones y las piezas de arte que salpican el edificio. Se han puesto a la venta 5.000 ejemplares. Cada libro cuesta 59 euros. Están disponibles en Atrio y también se pueden adquirir en la página web de la editorial.

### **Desde 1986**

Toño y Jose completan el ciclo de conversaciones. «Trabajábamos en la pastelería del padre de Toño... Nos fuimos de vacaciones un año y comprendimos que tan importante como la comida era el placer que se producía en torno a ella», explican en la publicación. Este fue el origen de todo. Atrio abrió sus puertas en 1986 en la Plaza de los Maestros. La primera estrella Michelin llegó en 1995. Y la segunda, en 2004.

Estructurado en 271 páginas, el libro dedica su última parte a desmenuzar las recetas de los platos que han hecho famoso al restaurante, como el crujiente de Torta del Casar y jamón ibérico, el tocinillo con helado de

yogur y tierra de cacao o el tartar de lomo doblado.

Atrio tiene todavía muchas páginas por escribir. Acaba de comprar la antigua sede de Carreteras, situada en la Plaza de los Golfines, donde proyecta un centro de convenciones. Y, además, Polo y Pérez están inmersos en la rehabilitación de la Casa de los Paredes Saavedra, en la calle Ancha, que albergará once suites de lujo con una inversión prevista de seis millones de euros.

## Comentarios ∨

### Patrocinada

PARADORES



### Paradores o el secreto para comer bien

### Noticias relacionadas

**La innovación se cuele en las aulas cacereñas**

**Concierto de Glam Shanks en la sala Boogaloo de Cáceres**

**La Policía Nacional abre una investigación sobre un posible caso de abuso sexual en Cáceres**

CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

### ¡Este increíble juego está arrasando en este 2019!

Vikings: Juego online gratis

### Los auriculares inalámbricos de esta tienda española arrasan en ventas online

iHeadphones

### Hombre oye un rumor sobre su nueva casa y luego descubre esto

Desafío Mundial

MÁS NOTICIAS

por Taboola

### Detenido por agredir a camareros de la cervecería Garden's

### Baloncesto entre jugadores del Cáceres de los 80 y 90

### Vuelve la tradición de las comidas en el ferrial de Cáceres

### Fotos



La 'Feria de día' se vive también en el centro de la ciudad

BMW Serie 1, la nueva generación llega en otoño

Aldea de Panamá acoge migrantes desesperados por llegar al norte

Mar Segovia, la diseñadora extremeña que exporta moda infantil

### Vídeos



01:40



00:49



02:01



02:15

El Universitario completa el traslado de pacientes y echan a andar las Urgencias

La Feria de Día gana asiduos en el centro de la ciudad

Luis Alviz, matador de toros

El difunto desaparecido y el Sorolla cacereño

© Ediciones Digitales HOY S.L.U. Diario HOY de Extremadura, 2018  
Avenida del Diario HOY, S/N. 06008 Badajoz



ABC

ABC Sevilla

Hoy

El Correo

La Rioja

El Norte de Castilla

Diario Vasco

El Comercio

Ideal

Sur

Las Provincias

El Diario Montañés

La Voz Digital

La Verdad

Leonoticias

Burgosconecta

Piso Compartido

Infoempleo

Guapabox

Finanzas

Autocasión

Oferplan

---

[Pisos.com](#)

---

[Mujerhoy](#)

---

[XL Semanal](#)

---

[Código Único](#)

---

[Nylon](#)

---

[Pidecita](#)

---

[TopComparativas](#)

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)