

Dosier de prensa

Finalista del Premio de Novela Café Gijón 2024

# PARABERE

Andrea Cabrera Kñallinsky  
Aldo García Arias



«Una novela que se lee con un placer innegable,  
como los platos de los que habla, y que nos  
traslada a la vida de una mujer excepcional».

Del acta del jurado

Ediciones Siruela

## Acerca de los autores



© Marcos Cabrera

**ANDREA CABRERA KÑALLINSKY** (Buenos Aires, 1973) es periodista. Ha trabajado en *Canarias7* y colaborado en distintos medios, como *La Vanguardia* y *La Razón* de Buenos Aires. En abril de 2023 publicó su primera novela, *La galería de los antepasados*.

**ALDO GARCÍA ARIAS** (Madrid, 1973) trabajó en la editorial Visor Dis. En 2001 se hizo cargo de las librerías Machado de Madrid, labor que compagina con la edición de libros. Es miembro de la junta directiva del Gremio de Libreros de Madrid.

El primer trabajo conjunto de Andrea Cabrera Kñallinsky y Aldo García Arias ha sido reconocida como finalista en el **Premio de Novela Café Gijón 2024**.

El jurado del Premio —integrado por Pilar Adón, Ricardo Menéndez Salmón, Gioconda Belli, Marcos Giralt Torrente y Mercedes Monmany, en calidad de presidenta— decidió reconocer como finalista la obra *Parabere*, una novela que, siguiendo sus palabras, «se lee con gran fascinación, con un placer innegable, como los platos de los que habla». La historia nos traslada a la vida de una familia, pero sobre todo de una mujer excepcional, que va a contracorriente de lo que era el papel destinado a una mujer en la primera mitad del siglo pasado, determinada a llevar a cabo un gran proyecto personal y empresarial. Tras inaugurar un restaurante en el Madrid de la Guerra Civil, María Mestayer, conocida como la marquesa de Parabere, tuvo encuentros a través de su arte culinario con los personajes más célebres de su época. Trufada de algunas de las numerosas recetas que publicó en vida, la novela mezcla la historia de España con lo más atractivo de la gastronomía.

# Parabere

«Es un título bien sonoro: marquesa de Parabere».

## Qué nos cuenta

El año 1877, en el seno de una familia bilbaína acomodada, nació María Mestayer de Echagüe, también conocida por su seudónimo Marquesa de Parabere, una fascinante, culta e inteligente mujer que supo abrirse un destacado hueco en la historia de la gastronomía española del pasado siglo. Hija de diplomático y casada con el reputado abogado Ramón Echagüe Churruca, su pertenencia a la más alta sociedad le permitió viajar por Europa, visitar los mejores restaurantes y entablar amistad con los más reputados chefs. Su exquisito paladar y certera valoración de platos la llevaron, de manera autodidacta —leyendo revistas, tomando notas y con un asiduo epistolario con experimentados cocineros—, no solo a experimentar en la cocina hasta hacerse gran experta, también a impartir clases de cocina a grupos de mujeres, a colaborar en prensa, a publicar diversos recetarios y estudios culinarios, y a regentar un prestigioso restaurante, el Parabere. Esta es su historia.



La Marquesa de Parabere  
y Ramón Echagüe Churruca en París.

Mujer visionaria y valiente, su espíritu emprendedor y carismático se plasmó en todas y cada una de las acciones que emprendía. Siempre consideró que las recetas eran difíciles de entender para quienes en aquella época tenían que elaborarlas, así que ella se empeñó en facilitar esa tarea, convirtiéndose así en firme pionera en la redacción y publicación de grandes libros de recetas, que tuvieron un enorme éxito y no pararon de reeditarse. Sus días, siempre en el entorno familiar y a ritmo de platos, comidas, reuniones, encuentros y proyectos, se convirtieron en una amena aventura, repleta de interesantes episodios que son fiel reflejo de lo acontecido en la primera mitad del siglo XX. Entre otras destacadas figuras de la cultura, Marcel Proust, Ignacio Zuloaga o Buffalo Bill compartieron mesa con ella.

Cuando decide poner en marcha el Parabere, tiene que dejar su Bilbao natal y a buena parte de su familia para trasladarse a Madrid. El restaurante se convirtió en todo un referente gastronómico, uno de los establecimientos más emblemáticos de la ciudad, elogiado por su distinción y enorme creatividad. Gracias a la destreza de María, a su cocina refinada, a su excelente servicio y a la alta calidad de su amplia carta, Parebere ganó renombre y prestigio. Todo un logro en una época verdaderamente convulsa, marcada por la Guerra Civil en la que se vio sumido el país.

Por el restaurante pasaron multitud de personalidades, desde artistas y políticos a diplomáticos y periodistas como Indalecio Prieto, Chaves Nogales, Arturo Barea, Hemingway, María Teresa León, Alberti, Dos Passos o Malraux, entre otros. Pero el Parabere, además, fue escenario de numerosas intrigas (incluso un entramado de política y espionaje), así como de relaciones entrañables entre los personajes de todos los perfiles que llegaron a pasar por sus mesas.

## Algunos extractos de la obra

«No debes olvidar el sabor de un plato bien cocinado, ni lo que te hizo sentir la primera vez que lo probaste. Esa es la experiencia que deberás ofrecerles a tus comensales».

«—Yo soy de la idea de que el arte de la cocina es innato. Aunque se podrá aprender a guisar, como se aprende a escribir, por más que uno escriba una carta no se es literato y por más que uno fría un huevo o ponga un guisado no se es cocinero. Sí es cierto que, si se tiene una gran motivación y empeño y se seleccionan excelentes materias primas, se pueden obtener resultados muy dignos, pero para obtener el grado de maestro y la celebridad lo indispensable es sentir la cocina».

«—Siempre me he quejado de que las recetas son difíciles de entender para quienes somos las verdaderas elaboradoras de los platos para nuestras familias. Me he pasado años traduciendo los manjares de otros idiomas hasta hacerlos a mi mano, si ahora tengo la oportunidad de facilitarles la tarea, e incluso de inspirar a otras mujeres, no la voy a desperdiciar».

«Hubo una tercera visita a la pescadería. Los filetes salieron mejor y el fumet hirvió solo media hora. Perfecto. María lo anotó en su cuaderno. Después se cocieron los lenguados en ese caldo, en el horno, mientras iban preparando, en una perola al fuego, la salsa de Mornay. Justo antes de comer colocaron los lenguados sobre una cama de patatas previamente asadas, lo cubrieron todo con la salsa, le espolvorearon queso de Parma rallado y lo introdujeron en el horno, arrebatado, para que se gratinara».

«—El país no atraviesa sus mejores momentos, eso es verdad, pero siempre hay gente pudiente que sabe apreciar una mesa bien puesta y una comida excelente y está dispuesta a pagar por ello, más en Madrid. Y si alguien puede defender un negocio de ese tipo esa eres tú, sobre todo con el nombre que te han dado los libros».



Hall de entrada al Parabere en 1941.

## ¿Qué temas trata?

### La gastronomía como desafío

- La novela reconstruye los días, muchos de ellos de gloria, del restaurante Parabere y de María Mestayer, adalid del emprendimiento más audaz, de la visión más lúcida y de la elegancia más refinada. Momentos representativos de una vida plena, paralela a la *Belle Époque*; de años marcados por brutales y complejos acontecimientos, cuando la sinrazón de la guerra enfrentaba a hermanos contra hermanos; y de épicas acciones, durante la dura posguerra.
- A través de los múltiples viajes, cenas, relaciones familiares, encuentros, recetas y negocios que afronta la protagonista, el lector sigue sus agitados pasos en un apasionante recorrido por su devenir como gastronoma, esposa, madre, empresaria ejemplar y mujer cargada de ilusiones. Al mismo tiempo, los autores dejan constancia de una primera mitad de siglo tan apasionante como gris y descorazonadora.
- Rodaballo a la Cambaceres, porrusalda, sopa de ajo, canelones de sardinas a la Provenzal, pollo a la Marengo, gelatina de naranja... Estructurada por capítulos cortos cuyos títulos coinciden con el nombre de sofisticados platos y recetas que se tratan a lo largo de los mismos, *Parabere* es una auténtica y bien documentada joya culinaria y literaria que, aunando historia, lucha social (vivencias

de una época en la que a las mujeres todavía les queda mucho por ganar en la sociedad), degustación gastronómica y saga familiar, consigue atrapar la atención del lector en un universo propio donde la comida no juega un papel secundario.

## Célebres personajes

- María Mestayer, marquesa de Parabere, fue una mujer excepcional, gran viajera y curiosa de otras formas de vivir que, sobre todo, no se adaptó al papel que la sociedad de entonces tenía previsto para las mujeres. Rebelde y emprendedora, de cultura y elegancia extraordinarias, fue (a pesar de venir de alta cuna) muy trabajadora, capaz de criar ocho hijos y estar siempre atenta a las necesidades de su marido, de sus padres y del matrimonio que formaban su hermana Luisa y Mariano Lapeyra, así como de los empleados que tuvo a su cargo.
- Henri-Paul Pellaprat, Auguste Escoffier o Teodoro Bardají fueron algunos de los grandes cocineros, y también amigos, con los que María compartió recetas, comidas, inquietudes y dudas gastronómicas. Fueron ellos los que se convirtieron en referencia ineludible de su evolución y maestría en el campo de la cocina.
- Dada su posición social, María mantuvo estrecho contacto y amistad con buena parte de la alta aristocracia, la política y la intelectualidad de la época. Figuras insignes de la historia que compartieron mantel, ideas, opiniones y relevantes pasajes de su existencia, fueron Zuloaga, Alberti, María Teresa León, Foxá, Besteiro, Ridruejo o Chaves Nogales. Todos ellos pasan por las páginas de este libro aportando puntos de anclaje a una realidad que parece superar todas las expectativas que puede generar la ficción.

## La literatura como placer culinario

- Bilbao, París, Londres, Viena, Budapest, Madrid... Mujer cosmopolita y culta, María Mestayer viajó por las más grandes capitales europeas, empapándose de las tradiciones gastronómicas de cada lugar y de los platos más jugosos de cada restaurante visitado. Sin dejar de lado sus experiencias y los acontecimientos que la envolvieron, y con la naturalidad y fluidez que dan la buena literatura, los autores incitan al lector a un viaje que le permite saborear cada receta y cada capítulo vital como si fuese el más destacado invitado a este banquete narrativo.



- Esmerado, preciso y bello, este tributo a la gastronomía y al marcado perfil de una pionera como fue la marquesa de Parabere, acaba componiendo un retrato fiel de la sociedad española de la época, así como de las costumbres y modos de vida de los diversos estratos sociales y culturales. Un delicioso recorrido histórico y literario que, a veces, muestra un trasfondo político no privado de emociones y secretos.
- Andrea Cabrera Kñallinsky y Aldo García Arias recuerdan la vida de María Mestayer hasta conformar un sólido y excelente entramado narrativo que pone en evidencia su habilidad para construir personajes, enlazar hechos y, al mismo tiempo, recrear un fresco de aquella sociedad que, llena de contrastes, pugna por enfrentarse al pasado y a la superación de una guerra. El resultado es una novela que sorprende y provoca al lector en cada uno de sus capítulos, tanto literaria como culinariamente hablando. *Parebere* es todo un elogio a la constancia, la inteligencia, el amor y la pasión que puede llegar a mostrar el ser humano.



Retrato de María Mestayer, realizado por el primo de su marido, el pintor Antonio Ortiz de Echagüe.

# ¿Por qué deberías leerlo?

- Porque es una inspiradora historia para todos aquellos que quieran iniciarse en la succulenta aventura culinaria y, al mismo tiempo, un certero relato del pasado relativamente cercano para quienes gusten de vidas memorables.
- Porque Andrea y Aldo han captado con enorme precisión el espíritu de una época plagada de claroscuros y de desafíos, especialmente para una mujer como María Mestayar. Desde su paso por los más elitistas y prestigiosos restaurantes europeos a las penurias vividas por las clases más bajas, pasando por las luchas y enfrentamientos políticos o los prejuicios ligados a determinados estigmas sociales, los autores han conseguido armar y equilibrar una narración que, a ritmo de recetas y como ocurre con los buenos platos, sacia, satisface y nunca defrauda.
- Porque este es un libro lleno de ingenio y sabiduría que habla del amor por la cocina y por la familia, de la pasión por un oficio y de los retos que puede plantear. Porque esta, además, es una novela muy gastronómica, generosa en sus párrafos cargados de texturas y olores, de condimentos y sabores, de guisos y delicados postres.
- Porque el tono cercano, a veces incluso confidencial, de la narración hace que el lector se convierta en inesperado, pero perfecto cómplice, de todo aquello que vive, siente o piensa María, repasando los acontecimientos de una existencia que bien podría pasar por la de una protagonista de película.
- Porque si eres un amante de la alta literatura y devoto del buen comer te vas a ver envuelto en una novela que, navegando entre realidad y ficción, no podría llegar a enmarcarse en ningún género, pero cuyo *leitmotiv* no es otro que la comida como punto de encuentro de sustanciales historias y grandes personajes.
- Porque los autores han sabido explotar su enorme potencial narrativo para levantar una trama que, repleta de personajes (algunos de ellos decisivos en la historia de España), consigue mantener el rigor y captar la atención del lector hasta las últimas páginas.
- Porque, en muchas ocasiones, los premios y reconocimientos son realmente importantes para poder descubrir a autores de la talla de Andrea Cabrera Kñallinsky y Aldo García Arias, respaldos editoriales que impulsen su carrera y destaquen sus méritos literarios.
- Porque construida alrededor de una mujer fascinante, testigo del cambio de los tiempos y siempre rodeada de un halo de sabiduría, esta es una novela que ilustra de manera magistral la España de la primera mitad del siglo XX.