

“Prólogo de Tapas en Rojo y Blanco”



Javi Nemo

Cómico. Dirige programas de Radio y Tv en Sevilla FC y Canal Sur. Speaker de La Selección Española de Fútbol y del Sevilla F.C.

Cuando ves en la cocina al chef José Campos Martín, aprecias profesionalidad, creatividad y buen gusto. Probablemente características suficientes para comprar un libro de sus recetas. Pero si además le añades humor y sevillismo, el menú resultante es digno de la Osteria Francescana.

Un partido del Sevilla FC es como un buen banquete: Un primer plato de 45 minutos, el segundo plato de otros 45 y, a veces, un postre en forma de tiempo extra, que con goles como el de Palop, M'Bia o Antonio Puerta, nos han sabido más dulce que nunca.

Tienes en tus manos una fusión original y divertida de gastronomía y fútbol. De *delicatessen* y Sevilla FC. Recetas rojiblancas con temática y nombres sevillistas.

¿Se puede tener más arte?

Imagina la cara de tus invitados cuando en el descanso de un partido, le pongas por delante un *cócktel de Mariesca*, un *Caparroz con leche roja* y unas *COKEtas de marisco*. Si encima para celebrar el triunfo, sacas un *Polster de frutas* y unos *Gin Bertonic*, te sacan a hombros como a Biri Biri.

Jose Antonio Campos Martin

En mi casa cada partido del Sevilla FC se ve, se oye a gritos, lo palpamos en cada abrazo y se huele desde días antes. Ahora también le ponemos SABOR.

¿Y quién dice que no puedo zamparme una *melva Kanouter* antes de dar las alineaciones en el Sánchez Pizjuán?

Disfruta de este manjar del buen humor, con cucharadas de creatividad y varias tazas de sevillismo.

De Nervión a tu mesa.