EDICIONES NOBEL

El estado de las gastronomías

Editorial: Ediciones Nobel
Autor: Fernando González de Heredia Garaygordobil, FERNANDO GONZALEZ DE HEREDIA GARAYGORDOBIL
Clasificación: Divulgación General > Cocina Práctica
Tamaño: 16,5 x 19 cm.
Páginas: 362
ISBN 13: 9788484597247
ISBN 10: 8484597245
Precio sin IVA: 21,15 Eur
Precio con IVA: 22,00 Eur
Fecha publicacion: 15/09/2015

Sinopsis

¿Cuál es el origen de la mayoría de los alimentos que hoy consideramos cotidianos?
De vez en cuando algunos ingredientes o platos son tildados de vanguardistas o novedosos, pero difícilmente encontramos algo realmente nuevo en gastronomía. Sirva como ejemplo el foie, que ya aparece en el año 2600 a. C. en inscripciones de tumbas faraónicas del Antiguo Egipto.
En este libro el autor nos ofrece un apasionante recorrido por las diferentes influencias que han ido dejando huella en la gastronomía española: fenicios, cartagineses, romanos y árabes nos fueron legando sus productos, la manera de cultivarlos y cocinarlos; las empanadas o el turrón son algunos ejemplos destacados.
El descubrimiento de América supuso una renovación absoluta que vino a sumarse a todo lo anterior. De hecho, lo que conocemos como gastronomía española es una amalgama de cocinas, muy ricas y diversas, y para definirla no hay mejor forma que hacerlo desde un exhaustivo recorrido por las diferentes comunidades autónomas ya que cada una tiene su impronta particular. Existen grandes diferencias entre la cocina de la costa, la de la meseta o la de la España más calurosa… Esta obra nos invita a disfrutar de un fascinante viaje a las diferentes variedades de vinos, recorriendo palmo a palmo la geografía española, a la rica diversidad de quesos, verduras, pescados y mariscos, carnes, embutidos, asados, sopas, potajes y guisos históricos, sin olvidar la repostería monacal, broche de oro para fiestas y romerías tradicionales.
Un libro repleto de secretos y curiosidades que le descubrirá recetas de ayer y de siempre, un recorrido apasionante por la historia de nuestra gastronomía, una sabrosa forma de acercarse a la cocina que nos identifica y nos reconcilia con los sabores de nuestras vidas.

Indice

Introducción, Los primeros hábitos alimenticios, Con Grecia nace el arte de la cocina, La cocina española, La cocina medieval, La cocina judía, La carne y la Cuaresma, La conquista de América, Establecimiento de la cocina, Las gastronomías autonómicas, Gastronomía de Castilla y León, Gastronomía de Castilla-La Mancha, Gastronomía de Andalucía, Gastronomía de Aragón, Gastronomía de Extremadura, Gastronomía de Cataluña, Gastronomía de Galicia, Gastronomía de Madrid, Gastronomía de la Comunidad Valenciana, Gastronomía de Murcia, Gastronomía de Canarias, Gastronomía de Euskadi, Gastronomía de Cantabria, Gastronomía de Asturias, Gastronomía de Navarra, Gastronomía de La Rioja, Gastronomía de Baleares, Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es