



## Pimientos, guindillas y pimentón. Una sinfonía en rojo

**Francisco Abad Alegría**

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

---

Edición en papel

Formato: 15 x 21

Páginas: 208

Peso: 0.37

ISBN: 978-84-9704-356-4

Año: 2008

**25,00€**

---

El pimiento es protagonista o ingrediente fundamental en gran número de fórmulas de la culinaria española tradicional. Su alegre color, destacado aroma y sabor, frecuentemente picante, hacen de este fruto un destacado elemento del modo de entender nuestras culturas gastronómicas, «mancomunadas» al decir del doctor Thebussem. Pimientos por doquier, frescos, secos, crudos, cocinados, encurtidos, pulverizados, dulces, picones, dan identidad a nuestras cocinas y conforman la memoria cultural del paladar colectivo, el modo de entender la hispánica porción de felicidad y comunión social que es nuestra cocina tradicional.

Este trabajo recoge datos sobre la historia del pimiento, su llegada (más bien «advenimiento», por el impacto producido) a las tierras europeas desde América, su posterior difusión por el mundo, sus cualidades organolépticas, su aplicación en la cocina e incluso sus cualidades medicinales. La conservación del producto por procedimientos clásicos y actuales es parte de lo allegado en estas páginas. Y, desde luego, la historia y peripecias de la única especia que podemos considerar como genuinamente española: el pimentón, polvo de pimiento. Se trata con cierto detalle su historia, sus características y su aplicación. La especia que procede (en bruto) de América torna a ella elaborada por manos acostumbradas al ahorro de medios para alegrar con rojo y aromático ingrediente la ramplona existencia cotidiana.

El placer de haber cultivado personalmente el autor de esta obra muchas de las variedades de pimientos descritas y de haberlas empleado en los pequeños fastos domésticos es algo intransferible, aunque inevitablemente queda como falsilla roja y afectiva de lo escrito más sosegadamente.