

Biografía de la lamprea

Juan Prados Tizón y Jaume Rodón

Lluís

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 15 x 21

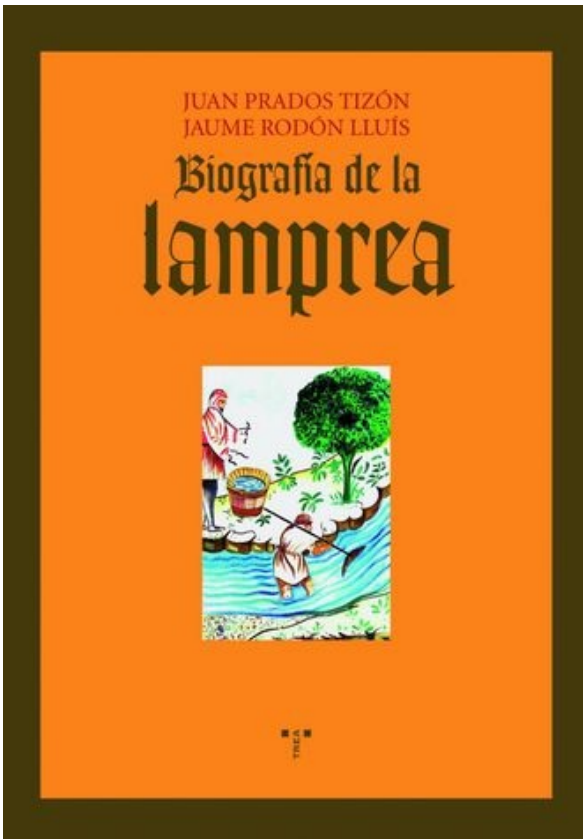
Páginas: 208

Peso: 0.32

ISBN: 978-84-9704-455-4

Año: 2009

22,00€



Este libro empieza un lluvioso mediodía de enero en la villa de Padrón (La Coruña). Allí, los autores se preparan para una experiencia que llevan mucho tiempo deseando disfrutar: la degustación de una lamprea preparada al estilo tradicional, cocida en su propia sangre y acompañada de pan frito y arroz blanco. Saben que el milenario pez es una reliquia viviente de eras geológicas pretéritas; que ha merecido la atención de numerosos científicos, literatos, estudiosos y gastrónomos; que ha sido manjar en mesas tanto de reyes como de santos; que en la Grecia y Roma antiguas formó parte de la alta cocina e incluso se pusieron en marcha viveros de lampreas, e, incluso, que en la actualidad existen cofradías y hermandades en varios países europeos que se dedican a divulgar la historia y el conocimiento de este singularísimo animal... Tras degustar el codiciado plato, los autores procedieron a la investigación de todo cuanto se ha escrito, ilustrado, dibujado y publicado sobre la lamprea, y su resultado es esta biografía en la que se recorre la historia de la «lamepiedras» desde múltiples puntos de vista: los estudios científicos sobre la especie, las diversas artes de pesca, su presencia en el imaginario gastronómico desde la Antigüedad, las numerosas recetas para prepararla, una relación de restaurantes que la sirven en España, la presencia del pez en las artes plásticas y otras muchas curiosidades que descubrirá el lector. Todo aficionado a la gastronomía que se precie, como dice la insigne cocinera Carme Rusalleda en su prólogo, debe conocer y apreciar la lamprea, y nada

mejor que esta obra para iniciarse en el misterio.