



Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)

Francisco Abad Alegría

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 240

Peso: 0.48

ISBN: 978-84-9704-464-6

Año: 2009

25,00€

El médico, profesor y gastrónomo Francisco Abad Alegría utiliza la metáfora de las líneas maestras que se disponen a la hora de rellenar los enlucidos o solados de una construcción para delimitar la enorme amplitud de la gastronomía y la culinaria españolas del siglo xx. No se trata aquí, por tanto, de un tratado exhaustivo ni cerrado, sino de diversos y eruditos apuntes que marcan los principales vectores o líneas de investigación sobre los cuales poder rellenar y modelar en el futuro («que deseamos posible y razonablemente prolongado», indica) el panorama gastronómico de un siglo que ha implicado cambios trascendentales en el ámbito culinario. A través de un repaso de los recetarios más representativos de la centuria, del análisis de la evolución de la instrumentación culinaria (tan determinante para la cocina y tan explosiva en este siglo: la olla a presión, la batidora eléctrica, el microondas, las tecnologías del frío...) y de los nuevos productos (los congelados, los precocinados...), así como del estudio estadístico de los comportamientos alimentarios de la población, establece Abad Alegría sus líneas maestras, incluyendo en ellas, a partes iguales, rigor documental y unas buenas dosis de pasión intelectual y polémica. Historia y sociología de la alimentación y de la cocina son, pues, los ejes desde los que se aborda esta incisiva obra sobre nuestro reciente pasado gastronómico y sobre la arquitectura de nuestra sabiduría culinaria.