



Una historia comestible. Homínidos, cocina, cultura y ecología

L. Jacinto García

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Historia, Gastronomía y
alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 272

Peso: 0.52

ISBN: 978-84-9704-717-3

Año: 2013

25,00€

Esto no es una historia de la comida, tampoco un tratado de alimentación, sino una larga y plural respuesta a tres cuestiones trascendentales: ¿Por qué comemos lo que comemos? ¿Qué consecuencias tiene lo que comemos? ¿Cómo debería ser nuestra comida?

Pero como la comida no solo alimenta sino que además cuenta historias, este libro también puede leerse como un conjunto de episodios y relatos reales que hablan de nuestros orígenes como especie, de las adaptaciones que ha sufrido nuestro diseño biológico para sobrevivir a entornos cambiantes, de la cadena alimentaria, del desarrollo de la inteligencia a través de la comida, de grandes cacerías, del dominio del fuego, de la invención de la agricultura y la ganadería, de por qué los agricultores conquistaron el mundo y no los cazadores-recolectores, de emigraciones en busca de alimento, de salud, de cocina, de tabúes y preferencias culinarias, de modelos productivos, de transformación del paisaje, de ética, de ecología, de calentamiento global, de hambre y despilfarro... En definitiva, del permanente empeño por procurarnos seguridad alimentaria y de sus consecuencias.

Desde esa perspectiva múltiple está planteado el libro. En sus páginas la alimentación ocupa el centro en torno al cual se reconstruye una parte esencial de la historia de la

civilización. Y es que, como ningún otro, el principal motor de la historia ha sido la comida. Gracias al anhelo por ahuyentar el hambre, proveerse de alimentos y acrecentar el placer gastronómico, la especie humana ganó en desarrollo intelectual, tecnológico, cultural, demográfico, social y político. Pero todas estas conquistas no han salido gratis. El afán por dominar y explotar la naturaleza también ha traído graves consecuencias que empezaron ya en la Edad de Piedra con la extinción de los grandes animales, continuaron en el Neolítico con la degradación de los campos de cultivo de las primeras civilizaciones y han seguido acrecentándose hasta llegar a la preocupante situación actual. La ganadería y agricultura intensivas, la contaminación química, la pérdida de la biodiversidad, la sobreexplotación de los mares, la transformación industrial de los alimentos están poniendo en peligro nuestra salud y la del planeta.

¿Cómo conseguir una dieta sana y ambientalmente sostenible para una población mundial que se encamina a los 9.000 millones de habitantes? ¿Qué podemos hacer a nivel individual? Aquí se apuntan las principales pistas y opciones que tenemos.

L. Jacinto García Gómez (Madrid, 1956), licenciado en medicina y cirugía por la Universidad Complutense de Madrid y experto en cultura alimentaria, realizó cursos de doctorado en nutrición y actualmente trabaja como coordinador de la inspección médica de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Fue el responsable médico-deportivo de numerosos atletas de élite e impartió clases en la Universidad de Castilla-La Mancha y en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo. Es autor de las obras *El cuerpo y la salud* (Madrid: Penthalon, 1985), *Comer como Dios manda* (Barcelona: Destino, 1999, libro finalista del Premio Sent Soví 1998 y elegido Mejor Libro de Historia Culinaria de España 1999, galardón otorgado por el Salón Internacional del Libro de Cocina de París y la International Cookbook Revue), *Carlos V a la mesa. Cocina y alimentación en la España renacentista* (Toledo: Bremen, 2000), *Un convento de aromas* (Junta de Castilla-La Mancha, 2002, finalista del Premio Sent Soví 2001) y *Un banquete por Sefarad. Cocina y costumbres de los judíos españoles* (Gijón: Trea, 2007), con recetario de Rosa Tovar. Fue colaborador de la revista dominical del diario *El Sol* como responsable y autor de la sección de salud y alimentación, y crítico literario en el suplemento *Babelia* de *El País*.