



Comer en España. De la cocina de subsistencia a cocina de vanguardia

Inés Butrón

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 232

Peso: 0.5

ISBN: 978-84-18105-20-3

Año: 2020

22,00€

«Hay libros que no tienen desperdicio. El de Inés Butrón es uno de ellos, pero cabe preguntarnos: ¿es un libro de gastronomía? Si así fuera, nos hablaría de la ciencia del buen comer; pero no es exactamente un libro de gastronomía aun cuando la gastronomía es el motor de la obra. En el fondo se trata de un libro de historia, un relato histórico sobre la contemporaneidad en España desde 1900 hasta hoy. Sin embargo, la autora ha elegido la gastronomía como hilo conductor para explicar la historia de España en los tiempos recientes. Y, de la misma forma que en el siglo XIX Carlos Marx tomó la filosofía de la historia de Hegel y le dio la vuelta, esto es, la invirtió, la autora toma la historia social y política de España en el siglo XX —que para la mayoría de los historiadores es el centro del cuadro— y la invierte: todo aquello que para muchos historiadores es secundario, como la gastronomía, ella lo sitúa en la cúspide del relato; y lo que para ellos era lo más importante, es decir, la historia política, económica y social, lo coloca en el marco del cuadro histórico. Por lo tanto, a partir de lo que se come nos va descubriendo lo que ocurre. En principio podría parecer como si empezáramos el relato por lo más anecdótico y lo más prescindible. Pero no es así. La comida ha sido siempre un universal en la cultura humana. Razones para ello hay muchas, pero la más importante es que afecta a la totalidad de los seres humanos; nadie se libra durante mucho tiempo de comer, so pena de muerte. Todo el mundo come y la historia del ser humano no es otra cosa que la búsqueda incansable de comida.

Fundamentar una historia en la comida es una idea genial porque afecta a lo más fundamental de la vida» (Joan Santacana).

Inés Butrón (Barcelona, 1965) se licenció en Filología Hispánica en 1987 por la Universidad de Barcelona y empezó su trayectoria profesional como profesora de lengua y literatura. Años más tarde, inició estudios de Humanidades en la Universitat Oberta de Catalunya y los compaginó con su interés por la cocina matriculándose en la Escuela de Hostelería y Restauración Hofmann. Desde los distintos medios de comunicación en los que ha trabajado —radio y prensa, principalmente— la gastronomía y la literatura siempre han estado entre sus intereses. Ha escrito crónicas y reportajes en diferentes publicaciones, dirigido y presentado magazines radiofónicos, publicado varios libros sobre cultura, gastronomía y viajes (*Rutas gastronómicas por Andalucía, Cantabria y Galicia, Colmados de Barcelona. Historia de una revolución comestible*), recetarios prácticos (*Cenas fáciles, rápidas y sanas*) y prepara un nuevo libro sobre la problemática actual de la ganadería extensiva en Catalunya, especialmente desde el punto de vista femenino. Paralelamente, imparte clases en el Culinary Institut of Barcelona, en el postgrado de Comunicación gastronómica de la Universidad Abad Oliva, en el máster de Arroces y alta cocina mediterránea, de la Universitat d'Alacant, y en el máster de Gestión, innovación y cultura gastronómica de la Universidad de Cádiz. Edita su propio blog gastronómico desde el 2010 —Atable: Recetas y letras— en el que muestra y divulga su práctica culinaria diaria, su pasión por los productos y la vida en los mercados, los libros de tema gastronómico y los viajes.