

J. DAMIÁN PARTIDO
LIDIA CABELLO LIGERO

GASTRONOMÍA ÍBERA



Gastronomía íbera

Un viaje culinario único a través de los sabores y secretos de la antigua Iberia en el que te invitamos a explorar un recetario excepcional de platos íberos, meticulosamente elaborados a partir de datos extraídos de excavaciones arqueológicas en yacimientos íberos en la Península Ibérica y el sur de Francia.

Esta obra coescrita con pasión y erudición por J. Damián Partido y Lidia Cabello Ligerero respaldada por años de conocimiento empírico, ha dado vida a creaciones culinarias que te transportarán directamente a la mesa de los antiguos habitantes de la región.

Desde los albores del Neolítico, donde los cereales y las legumbres eran la base de la alimentación, hasta los refinamientos gastronómicos que caracterizaron a los iberos, te guiaremos a través de la rica historia que yace en cada sabor y aroma. Junto a las deliciosas recetas que podrás recrear en tu propia cocina, encontrarás las técnicas de cocina y conservación utilizadas por estos pueblos ancestrales.

"Gastronomía íbera" es más que un libro de recetas: es un tributo a la memoria de quienes nos precedieron, a través de la comida que compartieron y las tradiciones que atesoraron. Descubre los sabores olvidados y las técnicas perdidas en este viaje culinario inolvidable. ¡Bienvenido a la mesa íbera del pasado!

» J. Damián Partido & Lidia Cabello Ligerero

Gastronomía • Editorial Almuzara

J. Damián Partido, nacido en Córdoba en 1981, es un destacado chef con una carrera en la gastronomía. Graduado en Hostelería y Turismo, colaboró en restaurantes como Las Rejas y el Celler de Can Roca. Ganador de premios culinarios, fue Jefe de Cocina en Bodegas Campos, liderando catering y logística. Además, enseñó en la Escuela de Hostelería, presentó un programa de cocina y colaboró con universidades en congresos sobre arqueogastronomía. Autor de un libro sobre gastronomía ibérica, con más de 16 años de experiencia en Paradores, combina cocina e investigación para revivir antiguas culturas culinarias.

Lidia Cabello es doctora en Prehistoria y Arqueología, y profesora en la Universidad de Málaga. Su investigación se centra en las poblaciones prehistóricas del sur de la península ibérica. Comenzó su carrera profesional en la arqueología de gestión en 2007. Investigadora de varios proyectos en el ámbito de la Prehistoria en destacados yacimientos. Dentro de sus trabajos también destacan sus estudios sobre arqueogastronomía del mundo ibérico. Ha colaborado con el Instituto de Investigación en Arqueología Ibérica de la Universidad de Jaén en el proyecto audiovisual "Cuerpos, gestos y emociones en la ritualidad femenina: el lenguaje de los bronce ibéricos". Organizadora del I Congreso de Investigadores de la Prehistoria de Andalucía en 2015 y el congreso sobre novedades del megalitismo del 2023. Destaca con un impacto en la arqueología muy significativo con numerosas publicaciones en revistas de impacto internacional como Nature, Plos One o Quaternary International.



Thema: WBN
978-84-11317-82-5
256 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 1.5 cm · 613 g
PVP: 25 €