

Eso NO ESTABA
en mi LIBRO de
HISTORIA
de la **COCINA**
ESPAÑOLA

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



» Miguel Ángel Almodóvar

*Eso no estaba en mi libro
de historia de la cocina española*

A través de estas páginas, conoceremos la evolución de la cocina española, desde las tortas de harina de bellota íbera al caviar esférico de melón de Ferran Adrià. Descubriremos que el mejor relato sobre la fructífera convivencia entre las cocinas cristiana, judía y musulmana se lo debemos a la prostituta Aldonza, La lozana andaluza; que en el segundo viaje de Colón a las «Indias Occidentales», su marinería comió tres manatíes (vacas marinas) creyendo que eran sirenas poco agraciadas; que somos el único país que puede presumir de haber tenido un perro gourmet; que el primer documento escrito sobre la tortilla de patata está fechado en el año de la Revolución Francesa; o que al ministro franquista José Luis Arrese se le ocurrió la idea de alimentar a los españoles humildes con bocadillos de delfín.

Desentrañando episodios olvidados la cocina española sabremos que los navegantes del siglo XVIII inventaron la receta de la mazamorra, «el gazpacho que vino del mar»; que la famosa tortilla de patatas deconstruida no es una creación de Adrià sino de su discípulo Marc Singla; que la reina María Luisa de Parma siempre comía sola porque tenía que quitarse su preciosa dentadura postiza de porcelana; o que Isabel II presumía de haberse comido cinco platos de pollo con arroz azafranado, algo muy similar a la paella, en una sola sentada.

«Encontrarse con los apuntes gastronómicos de Miguel Ángel Almodóvar, abre el apetito.» Miquel Sen, crítico gastronómico y Prix France de Gastronomie.

«Autor comprometido con la investigación científica y el gozo vital, ha decidido abordar el ancho y afilado universo de la complacencia gastronómica, transitando de la emoción a la erudición.» Luis Cepeda, Premio Nacional de Gastronomía.

«De la mano de Miguel Ángel Almodóvar vamos a emprender un viaje estupendo, atractivo e interesantísimo, a través de las rutas con sabor.» Natalia Figueroa, periodista y escritora.

COCINA • Historia • Editorial Almuzara

Miguel Ángel Almodóvar es Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, cursos de doctorado en Historia del Pensamiento y Master en Criminología. Su vida profesional ha basculado entre las tareas institucionales y el periodismo. Investigador en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), y en el Centro de Investigaciones Medioambientales y Tecnológicas (CIEMAT), durante largas etapas su actividad se ha centrado además en el periodismo, especialmente como divulgador en nutrición y gastronomía en prensa escrita, radio y, sobre todo, televisión. En 2001 recibió el Premio ADEPS, de la Asociación de Educación Para la Salud y, en 2004, fue premiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por su labor informativa continuada relacionada con los Alimentos de España. Es autor de veinticuatro libros, entre los que cabe destacar *El hambre en España*, *Una historia de la alimentación*; *La cocina del Cid*; *La fórmula Almodóvar* (traducido al polaco con el título *Dla Urody Izdrowia*); *Rutas con sabor*; *Mood Food*. *La cocina de la felicidad*; *Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas*; *El segundo cerebro* (traducido al portugués con el título *O Segundo cérebro*, y al italiano, bajo el nombre *Intestino, secondo cervello*); *Bocados con historia*. *A la mesa con grandes personajes*; y *Azúcar*, el enemigo invisible. Actualmente, es miembro del Comité Científico del Foro Gastronomía y Salud y colabora en los canales televisivos *Historia*, *Canal Cocina* y *Telemadrid*; en los diarios *Diariocritico* y *Madridriario*, en la revista *Otros destinos*, en el programa radiofónico *Madrid Directo*, de *Onda Madrid*, y en la web *A Fuego Lento*.



Thema: WB
978-84-18648-17-5
336 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 2.2 cm · 461 g
PVP: 19.95 €