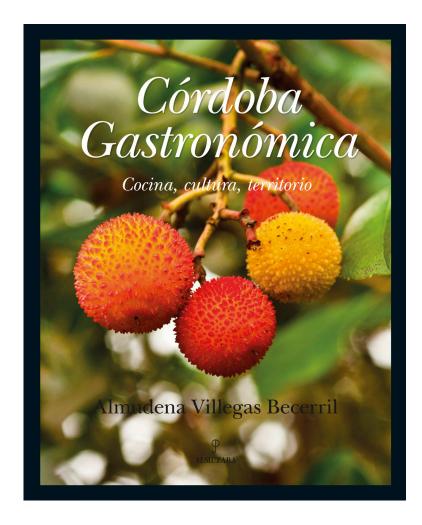
Φ ALMUZARA



Arraigada, profunda, ancestral ¿misteriosa?, la cocina de Córdoba guarda aún secretos en su arcaico mortero, sazonados con la enjundia de productos clave en su historia, como el aceite, el trigo, la vid o las hortalizas. Heredera de turdetanos y romanos, de visigodos y árabes, a través de ella conocemos a los hombres de todos los tiempos, su historia, sus gustos, sus recetarios, sus mesas. La restauración actual emerge de esa especial simbiosis entre el pasado y el presente, y se inclina, decidida, al futuro. La alimentación en Córdoba será gastronómica o no será, será saludable sin lugar a dudas, pero seguro que será de vocación expansiva, abierta, generosa.

Esta obra anima a cuidar la singularidad de la antigua cocina cordobesa, analiza sus diferencias, sus pueblos, las rutas gastronómicas y las tradiciones ancestrales. Incita al conocimiento de la cocina antigua, del pasado, que merece ser puesta al día mediante un ejercicio de inteligencia, pero también combate decidida la seducción de la comida fácil, confortable, la no-cocina que lleva a la pérdida de la propia cultura y de la personalidad de la ciudad. Sus páginas nos animan a respirar el aire fresco de los nuevos y diferentes tiempos, y a través de ellas nos llevará de la mano por un paisaje *gourmet*, atrévete a abrir el libro y a conocer cómo es en realidad la mágica ciudad, Córdoba, a través de su mesa.

► Almudena Villegas Becerril

Gastronomía • Editorial Almuzara

Es miembro de número de la Real Academia Española de Gastronomía. Historiadora especializada en el mundo antiguo y en historia de la alimentación, así como especialista en Dietética y Nutrición. Su primera obra, publicada bajo el título *Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio*, fue galardonada en el año 2002 con el Premio Nacional de Investigación en Gastronomía por la Real Academia Española de Gastronomía. *Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica*, publicada con Editorial Almuzara ha obtenido el «Gourmand World Cookbook», así como el «Prix Litteraire Gastronomique» de la Academie Internationale de Gastronomie y el «Premio Nacional de Gastronomía». Su experiencia en investigación, docencia y consultoría gastronómica viene avalada por años de actividad profesional y dedicación. Es presidente de Garum Group, Consultores Gastronómicos y profesora de Cultura Gastronómica en diversas instituciones, y ha impartido seminarios en distintos ámbitos de la investigación gastronómica, como en la prestigiosa Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales, en París. Asimismo, es miembro de varios grupos de investigación entre los que destacan la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, el Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Córdoba, el grupo de investigadores internacionales en antropología corpus, o la Cátedra Ferrán Adriá, en la Universidad Camilo José Cela. Es autora, también, de *El libro del Salmorejo*.

ISBN: 978-84-15338-90-1 272 páginas a todo color

Cartoné • 25 x 30 cm

PVP: 65 €

i Editorial Almuzara • www.editorialalmuzara.com • Prensa y comunicación: José María Arévalo 639 14 98 86 • 957 46 70 81 • jarevalo@editorialalmuzara.com

Plan de la obra

Prólogo	7
Córdoba: su cultura alimentaria	9
Historia de la gastronomía cordobesa	45
Los caminos de Córdoba: rutas gastronómicas	103
Lo que nos da la tierra: vinos, aceites y otras delicias	149
Comiendo en casa: recetas, tradiciones, medio sociológico	175
Recetario doméstico cordobés	181
Comiendo fuera: restaurantes y tabernas	221
El futuro	251
Epílogo	263
Nota de la autora	269

GRAN FORMATO





Almudena Villegas es miembro de número de la Real Academia Española de Gastronomía. Historiadora especializada en el mundo antiguo y en historia de la alimentación, así como especialista en Dietética y Nutrición. Su primera obra, publicada bajo el título *Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio*, fue galardonada en el año 2002 con el Premio Nacional de Investigación en Gastronomía por la Real Academia Española de Gastronomía. Su reciente obra, *Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica*, publicada con Editorial Almuzara ha obtenido el Gourmand World Cookbook, así como el Prix Litteraire Gastronomique de la Academie Internationale de Gastronomie y el Premio Nacional de Gastronomía. Su experiencia en investigación, docencia y consultoría gastronómica viene avalada por años de actividad profesional y dedicación. Es presidente de Garum Group, Consultores Gastronómicos y profesora de Cultura Gastronómica en diversas instituciones, y ha impartido seminarios en distintos ámbitos de la investigación gastronómica, como en la prestigiosa Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales, en París. Asimismo, es miembro de varios grupos de investigación entre los que destacan la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, el Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Córdoba, el grupo de investigadores internacionales en antropología CORPUS, o la Cátedra Ferrán Adriá, en la Universidad Camilo José Cela. Es autora, también, de *El libro del Salmorejo*.





