



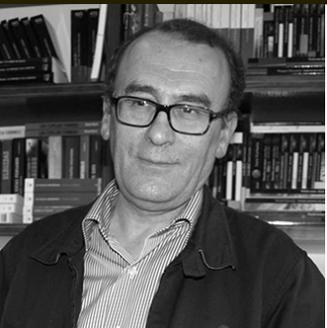
# La cocina sanluqueña

GASTRONOMÍA / HISTORIA / MODOS  
RECETAS / SABORES / GEOGRAFÍA  
CURIOSIDADES / MARIDAJES



Una cocina producto de una larga historia y la presencia de Doñana, del Guadalquivir y de un horizonte marítimo por donde se recibieron tantísimas civilizaciones.

» José Carlos García Rodríguez



JOSÉ CARLOS GARCÍA RODRÍGUEZ (Sanlúcar de Barrameda, 1948) ha alternado su actividad como periodista y escritor con su profesión de enólogo. Iniciado en la literatura de viajes y gastronómica, tiene editados una treintena de títulos dedicados a estos temas que son también objeto de sus colaboraciones en numerosos medios escritos de España e Iberoamérica, habiendo sido galardonado por la Junta de Andalucía con los premios Andalucía de Turismo 1995 y Nacional de Turismo de Andalucía 1999. Es igualmente autor de biografías -*Francisco Pacheco, pintor, poeta y tratadista de arte* (1990), *Turina y Sanlúcar de Barrameda* (1999), *Pedro Badaneli, la sotana esopañola de Perón* (2008) y *El infante maldito. La biografía de Luis Fernado de Orleans, el más depravado príncipe Borbón* (2012)-, así como de ensayos de corte histórico, entre ellos, *El caso Strauss. El escándalo que precipitó el final de la II República* (2008), primera monografía editada en España sobre el famoso affaire de la ruleta Straperlo, y *¿Arde Barcelona? La Semana Trágica, la prensa y la caída de Maura* (2010).

## La cocina sanluqueña: historia, modos y sabores

La cocina andaluza, hoy considerada como una de las cocinas populares y más interesantes de Europa, empieza a concordar plenamente con el reciente concepto de “alimentación culta”, seduciendo cada día a sectores más amplios de quienes buscan el deleite gastronómico. Dentro del creciente interés que en los últimos tiempos suscitan los modos y los usos de la alimentación meridional, la cocina de Sanlúcar de Barrameda goza de una especial atención. Esta fascinación se fundamenta en los excepcionales productos del campo y del mar sanluqueños que propiciaron el desarrollo de una atractiva culinaria cuya fama ha trascendido gracias, en buena parte, a su célebre langostino y a la rica realidad de unos guisos de ascendencia marinera, inscritos en eso que se ha dado en llamar cocina tradicional. Que no es otra cosa sino “la cocina de cada día, la que crea costumbre, la que educa a la futura memoria”, como escribiera con tanto acierto Carlos Herrera, y que en Sanlúcar se ha mantenido con gran fuerza, vigor y lozanía.

El casi un centenar de recetas que incluimos en este libro son una invitación al descubrimiento de los aromas y sabores de una tierra que, situada en el punto en que conectaron Oriente con Occidente, supo amalgamar cuantos alimentos y estilos culinarios arribaron a su orilla para otorgarles carta de naturaleza y hacerlos propios.

COCINA • Gastronomía • Editorial Almuzara



IBIC: WBN  
978-84-17044-12-1  
224 páginas, ilustrado  
Rústica con solapas  
15 x 24 x 1.4 cm · 400 g  
PVP: 20.95 €