

*Eso NO ESTABA
en mi LIBRO de*
**HISTORIA de la
GASTRONOMÍA**

MYRIAM SAGARRIBAY

Un apasionante y minucioso recorrido por la ciencia y la historia de los alimentos y la gastronomía.



» Myriam Sagarribay

*Eso no estaba en mi
libro de historia de la gastronomía*

La sal, los pescados, las carnes, los lácteos, los cereales, el hidromiel, el olivo, los vinos, el altramuz, el arroz, el melón, las setas, la cebolla, el ajo, el perejil, el incienso, la mirra, el azafrán, la pimienta, el clavo de olor, la pera, el almendro, el castaño, la granada, la miel, los dátiles, el algarrobo, la caña de azúcar, el café, la batata, el tomate, el frijol, el maní, la calabaza, el maguey, el nopal, la palta, el girasol, el cacao, la vainilla... y muchas cosas más.

El gran pilar sobre el que se asienta la gastronomía —base de su existencia—, son los alimentos. Sin ellos nada hubiera sido posible, ni siquiera nuestra propia supervivencia. Este libro hace un minucioso recorrido por la ciencia y la historia de los alimentos más relevantes del Viejo y el Nuevo Mundo; y rescata del olvido los valores culturales que nos llevaron hacia uno de los grandes anhelos de la humanidad: la salud.

El Viejo Mundo nos aportó desde el majestuoso trigo, capaz de movilizar ejércitos y hacer caer naciones, hasta el humilde perejil, que aderezaba la sopa de los más pobres. Con ellos también viajaron dioses, pasiones, intrigas palaciegas y plagas y enfermedades. El Nuevo Mundo nos legó mitos y exóticas ambrosías, desde el omnipresente tomate, cuya salsa invade desde meriendas infantiles a despachos de Wall Street, a las increíbles y bellas gigantes. Se crearon nuevas razas, se multiplicó la producción, se descubrió el placer en las combinaciones de sus sabores y texturas y, sobre todo, de sus infinitos aromas. Se creó la cocina.

La gastronomía reúne por sí misma los avatares del ser humano: siglos de historia, leyendas sobre invencibles imperios, pueblos conquistados... logros y fracasos se encadenaban en su sólida urdimbre. La agricultura, la tecnología, la química, grandes periplos exploratorios y viajes insólitos han estado, sin planearlo, al servicio de una ciencia, la gastronómica, que sigue siendo hoy una gran desconocida.

GASTRONOMÍA • Gastronomía • Editorial Almuzara

Es licenciada en Historia por la universidad de la Sapienza de Roma. Ha desarrollado sus actividades en campos como la Reestructuración Histórica, en el departamento Bianchi Bandinelli de Roma; o en el departamento de Asuntos Sociales del Pacto Andino. Es consejera editorial de Egeria, Publicaciones Facsimilares, participando en ediciones como las Ordenanzas de Burgos, el Tratado de Tordesillas o la Carta de Juan de la Cosa. Ha sido portavoz y vicepresidenta de la Asociación de Amigos de la Biblioteca de Alejandría (1991-2003), y colaboradora del Instituto Nacional de Antropología e Historia, INAH de México (1992-2016):Ha impartido conferencias en universidades como la Autónoma de Puebla o la Autónoma de México. Es autora de numerosos artículos y publicaciones, entre las que cabe destacar: El Egipto grecorromano (Unesco), Los Seleucos, (Egeria); Grecia después de Alejandro (Unesco).



IBIC: HB; WB
978-84-17044-96-1
272 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 1.7 cm · 380 g
PVP: 17.95 €