

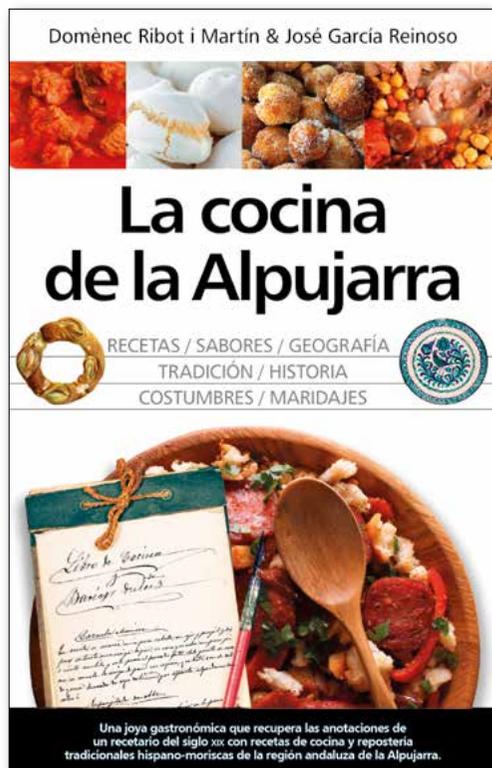
La cocina de la Alpujarra

Una joya gastronómica que recupera las anotaciones de un recetario del siglo XIX con recetas de cocina y repostería tradicionales hispano-moriscas de la región andaluza de la Alpujarra.



La cocina de la Alpujarra

Una joya gastronómica que recupera las anotaciones de un recetario del siglo XIX con recetas de cocina y repostería tradicionales hispano-moriscas de la región andaluza de la Alpujarra.



La *señá* Nicolásica preparaba sus sopas, guisos y deliciosos dulces y se los dictaba a su marido quien los recogía con sumo detalle. Corría el siglo XIX, en el pueblo de Lobras, un municipio situado en plena Alpujarra Granadina. Un siglo después, Domènec Ribot i Martín, bisnieto de Nicolasa Montero García y de Francisco Martín Martín las encontró, compiló y editó para esta edición que constituye toda una joya gastronómica en la que se ha conservado la reseña original del plato, respetando la esencia de las recetas originales, junto a una versión actualizada acorde con los gustos, usos y costumbres culinarias actuales, realizada por el cocinero José García Reinoso, natural de Cádiar, nieto de molineros de dicha población y gran amante de la cocina de su tierra.

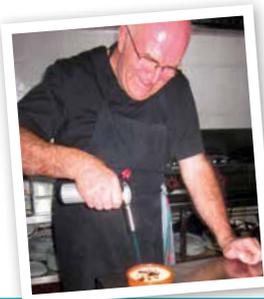
El recetario original contenía 78 reseñas que se han agrupado en cuatro grandes apartados: sopas; guisos y cocidos; conservas y arropes y dulces y postres, manteniendo en lo posible el orden correlativo original. Estos manjares se maridan y saborean metafóricamente con pasajes literarios y gastronómicos de Pedro Antonio de Alarcón, recogidos en su viaje por la Alpujarra en 1872.

DOMÈNEC RIBOT I MARTÍN / JOSÉ GARCÍA REINOSO



Domènec Ribot i Martín, nacido en Barcelona en 1961, es bisnieto de los autores de este recetario. Es historiador y crítico de arte. Licenciado en geografía e historia por la Universidad de Barcelona y miembro de la Asociación Internacional de Críticos de Arte. Su actividad profesional se inició en los ámbitos de la gestión cultural y la crítica de arte. Ha trabajado en galerías de arte, centros culturales, editoriales, etc. Actualmente ejerce la docencia y, de forma simultánea, como comisario de exposiciones y editor de libros.

José García Reinoso, nació en Cádiar, en la Alpujarra granadina, en 1955. Hijo de labradores y nieto de molineros. Ya desde que era niño disfrutaba ayudando a su madre en la cocina. De ella y de sus abuelas aprendió los secretos y elaboraciones de los guisos y dulces tradicionales de su pueblo. En los años 70 del siglo pasado emigra toda la familia a Cataluña y es en la Escuela de Hostelería de Barcelona donde aprende el oficio de cocinero profesional y como tal ha trabajado en varios restaurantes e impartido numerosos cursos y talleres sobre cocina y gastronomía.



Gastronomía

Editorial Almuzara



ALMUZARA

www.editorialalmuzara.com

Prensa y comunicación:

José María Arévalo

639 14 98 86

957 46 70 81

jarevalo@editorialalmuzara.com

La cocina de la Alpujarra

IBIC: WBA; WBN
ISBN: 978-84-17797-22-5
Rústica • 15 x 24 cm
160 páginas
PVP: 19 €

