

31 de Julio de 2005

Universidad de Granada

Diario Sur

**SUR**Digit@l

www.diariosur.es

Domingo, 31 de julio de 2005

Webmail | Alertas | Envío de titulares | Página de inicio

PORTADA | ACTUALIDAD | ECONOMÍA | DEPORTES | OCIO | CLASIFICADOS | SERVICIOS | CENTRO COMERCIAL | PORTALES

[SECCIONES]

■ MELILLA

Ciudadanos

Opinión

Actualidad

Andalucía

España

Mundo

Economía

Deportes

Vivir

Seleccione...

Esquelas

Titulares

Ocio

Especiales

[MULTIMEDIA]

Canal Málaga

Imágenes

Audio

[PARTICIPA]

Foros

Chat

[CANALES]

Seleccione...

LO + BUSCADO

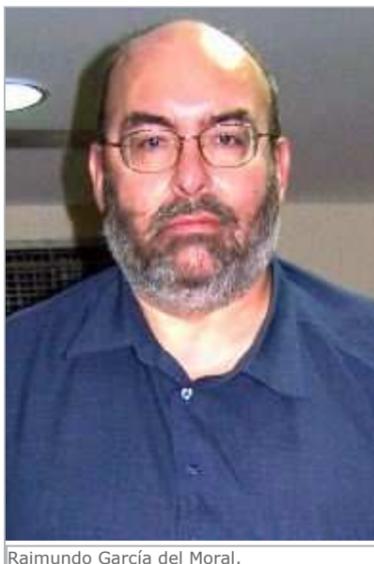
- Hoteles Oferta
- Compañías aéreas
- Dietas-
- Gimnasios
- Spa
- Antivirus
- Rent a Car
- Ofertas Empleo
- Música MP3
- Juegos PC
- Vacaciones
- Logos Melodías

RAIMUNDO GARCÍA DEL MORAL, EXPERTO EN GASTRONOMÍA

**«La indochina es la cocina de moda en grandes capitales»****El gusto por la buena cocina gana adeptos y España abanderada una 'moda' internacional**

PALOMA S. HERVA/MELILLA

El gusto por comer bien -entiéndase como más sano, sabroso y auténtico- es un hecho social que ha cambiado con el paso del tiempo. La palabra gastronomía, ya sea como arte para preparar una buena comida o en su acepción como la afición a comer con cuidado, es, hoy en día, una de las 'modas' que más adeptos gana, razón por la que los XIV Cursos Internacionales de la **Universidad de Granada** han reservado un hueco para profundizar en la relación que existe entre la gastronomía y cultura de la mano de Raimundo García del Moral, profesor del Departamento de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada.



Raimundo García del Moral.

¿Cómo y por qué ha ganado tanta significación la gastronomía en la sociedad actual?

A la gente le gusta comer bien, pero hasta ahora no había una repercusión mediática de un hecho que considerábamos común o usual. Con la llegada de los jóvenes cocineros españoles que han triunfado en el mundo, liderados por Ferrá Adriá, ha habido una gran repercusión mediática. La prensa, la radio y la televisión se han interesado por la cocina que triunfa en el mundo, por cómo la ciencia ayuda en la elaboración de platos. Es bueno que la gente aprenda que la gastronomía es una práctica buena, sana y dietéticamente correcta.

Imprimir

Enviar

¿Por qué razón los grandes nombres de la cocina son hombres?

El hombre, por su evolución cerebral y por el papel que le ha tocado asumir en la sociedad, tiene en su poder la capacidad de análisis. Sin embargo, la mujer tiene una mayor capacidad de síntesis. Una simple receta de cocina la realiza de forma intuitiva, con el corazón. Para hacer platos complejos y hasta difíciles de comer, estamos los hombres, pero una mujer pone manos de ángel en la cocina.

El curso 'Gastronomía y cultura' también ha analizado las cocinas orientales, planteándose si es una moda dietética o, simplemente, esnobismo.

Las dos cosas en función de la gente que a ella se acerque. Es una cocina de gran perfección, muy dietética y sana que entronca con la cocina mediterránea.

¿Cuál es la cocina que próximamente llegará a España?

La cocina de moda de las grandes capitales multiculturales es la cocina indochina, una cocina más primitiva. La sociedad actual tiende al primitivismo a pesar de que ganemos en comodidad. La cocina indochina se basa en productos crudos con una gran cantidad de picante.

Subir

Contactar / Staff / Mapa web / Aviso Legal / Política de privacidad / Publicidad / Master El Correo / Club Lector 10

© Copyright Diario SUR Digital, S. L.

Avda. Muelle de Heredia, 20-1º-4, 29001 Málaga. CIF: B48583579.

Inscrita en el Registro Mercantil de Málaga, Tomo 1626,

Libro 539,Folio 13,Sección 8,Hoja nº 19333.

SUR Digital incorpora contenidos de Prensa Malagueña, S.A.

Copyright © Prensa Malagueña, S.A. 2003

Todos los derechos reservados

Powered by SARENIT

0000000000  
o vocento o  
0000000000

publicidad