

12 de Diciembre de 2005

Universidad de Granada

El Adelantado de Segovia

EL ADELANTADO

DE SEGOVIA

12/12/2005

EL ADELANTADO

DE SEGOVIA

SEGOVIA

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

Noticias

Local

Provincia

Cuéllar

Castilla y León

Deportes

Última Página

Todas las Noticias

Portada

Hoy

Publicidad

Contacto

Suscribirse

curtidores

Inmobiliaria

921 41 32 20

C/ Santo Tomás, 5. 40009. Segovia

La mirada más completa al mercado inmobiliario

InfoSegovia.com

Todos los servicios a tu alcance:

WebCam

Rutas Turísticas

Monumentos

Visitas Guiadas

Oficinas Turismo

Restaurantes

Alojamientos

De Copas

Fiestas

Belén infantil

Elecciones 2004

Elecciones 2003

Visto y No Visto

Otras Secciones

Lonja Agropecuaria

Humor

Cultura

Opinión

Cartas al Director

Hemeroteca

Servicios

Agenda

Cine

Farmacias

Transportes

Inmobiliaria

Teléfonos Interés

Dial de Radio

Programación TV

Enlaces

Desarrollado por

Globales Internet

Local - Gastronomía

Más que un libro de cocina

Luis del Val y Paloma San Basilio, asistiendo a la presentación del libro como "Abanderados" del cochinillo. / JUAN MARTÍN

Escritores, periodistas y gastrónomos reúnen en "El Dorado" todas las ramificaciones históricas, sociales, costumbristas y culinarias del cochinillo

El Adelantado - Segovia

Áureo, esplendoroso, dorado por el fuego leñto del horno de leña, el cochinillo asado de Segovia está bañado por un color inconfundible y apetitoso". Con estas palabras, el periodista y subdirector de EL ADELANTADO Aurelio Martín glosa las cualidades culinarias del plato estrella de la gastronomía segoviana en el libro "El Dorado", con el que la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose) intenta cubrir el vacío existente sobre este producto, alejándose del tradicional recetario de cocina.

La publicación será presentada mañana en el restaurante "In Zalacaín" de Madrid en un acto al que asistirá el presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera; y ha sido realizada por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, contando con la colaboración de diversas instituciones.

La labor de edición y coordinación de todas las colaboraciones ha sido realizada por el escritor y sociólogo Lorenzo Díaz, Premio Nacional de Gastronomía y autor de libros de literatura gastronómica como "La cocina del Quijote", que ha contado con la colaboración de Aurelio Martín como editor adjunto.

El libro, profusamente ilustrado con fotografías del prestigioso fotógrafo gastronómico Matías Pérez Llera, ha sido prologado por la consejera de Cultura y Turismo , Silvia Clemente, y comienza con una visión totalizadora sobre la ciudad con un recorrido histórico-turístico, realizado por el popular escritor y periodista Moncho Alpuente con referencias al matrimonio cultura-gastronomía.

En la cultura oral, en el folclore, el cochinillo siempre tuvo un protagonismo fundamental apareciendo en los eventos cotidianos, en matanzas y ágapes célebres en la antropología de nuestro pueblo. En este caso, de la mano de un referente del folclore segoviano, el historiador y músico Fernando Ortiz, miembro del grupo Nuevo Mester de Juglaría, el libro analiza la importancia de este suculento manjar en el patrimonio cultural y gastronómico

No falta una referencia al cochinillo como elemento de la iconografía, su representación en el arte, porque ha estado ampliamente recogido en diversas formas de expresión artística, desde capitales a cuadros y esculturas, en una análisis que realiza el historiador Rafael Ruiz Alonso, experto en la época medieval.

El grueso de la obra corre a cargo de Lorenzo Díaz, que lleva a cabo un detallado análisis histórico y literario de la gastronomía del Cochinillo; desde su devenir por las civilizaciones griega y romana, las primeras representaciones del cochinillo en capiteles románicos o la presencia de este plato en las mesas palaciegas de varias dinastías monárquicas españolas como "plato de agasajo" hasta la aparición de los "mesoneros mediáticos como Cándido y Duque, que llevaron el cochinillo a los paladares de las estrellas de Hollywood

Un ilustrativo recetario, un informe científico sobre las bondades dietéticas del cochinillo del catedrático de la **Universidad de Granada** José Mataix junto a una infinidad de testimonios sobre elcochinillo de personajes populares de la política, la ciencia, la cultura, las letras y las artes cierran este texto, en el que también se incluyen algunas recetas con firmas de hosteleros reconocidos internacionalmente y de restaurantes asociados a Procose.

Un reto desde una perspectiva profunda y multidisciplinar

El editor adjunto del libro, de cuyo ingenio salió el título que evoca aquella mítica tierra que buscaban los conquistadores que llegaban al nuevo mundo, considera que el objetivo de esta obra es "seducir al lector para sentarlo en la mesa, pero enriqueciendo su mente, porque gastronomía es cultura". Aurelio Martín asegura que esta publicación marca un hito, ya que en la historia de los libros de cocina"nunca se había abordado con tanta profundidad y de forma tan multidisciplinar todo el complejo y valioso entramado que rodea a un producto gastronómico como es en este caso el cochinillo de Segovia, por mucho que haya sobrepasado fronteras locales y regionales". Asimismo, precisó que la colaboración de Moncho Alpuente, Fernando Ortiz, Rafael Ruiz y el hostelero y presidente de Procose José María Ruiz Benito ha conseguido aunar "la prosa y el verso, lo natural y lo espiritual hasta conseguir dar el perfil correcto de este compañero de manteles siguiendo sus huellas en museos, viejos palimpsestos, romanceros o grandes obras de la literatura universal. Además, señaló que los recursos literarios y las ilustraciones fotográficas "haceno posible un paseo por el tiempo y el espacio para que el inconfundible olor a tinta del libro nuevo se transforme en un aroma que nos sitúe junto a un horno del que salen los tostones que levantan el alma".

Local

La música de Silverio inauguró el curso en la Escuela de Folklore de Zamora

Una proyección cierra el programa dedicado por Caja Segovia a Los Beatles y Lennon

El puente se cierra con altibajos, aunque con buenos resultados

El Colegio de Arquitectos abre una oficina para informar sobre el PGOU

Música alemana en San Antonio el Real

Marisa Obieta expone sus "Bodegones y flores"

Más que un libro de cocina

1 - 7 de 7

CLINICAS

VITAL DENT

BUSCAS CASA?

Buscador Inmobiliario

Tipo de inmueble

Todos..

Precio de 0 € hasta

Mas de 360.000 €

Buscar

SegoviaInmobiliaria.com

Suplementos

FERIA DE SAN ANDRÉS 2005 - VUELTA A LA PLAZA

EL ADELANTADO

Promociones

Colección de libro...

Consigue la mochil...

Belén infantil de ...

http://es.eprensa.com/cgi-bin/show\_article.cgi?dir=20051212&file=es6%3A%3Aeladelantado.com\_local0400\_007&company=Universi... 12/12/2005

|                         |                                                                                                                                                                                                                                             |                          |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 12 de Diciembre de 2005 | Universidad de Granada                                                                                                                                                                                                                      | El Adelantado de Segovia |
|                         | <div><div></div><div>recomendar a un amig@</div></div>                 |                          |
|                         | <div><div><div>¿No tienes la sensación de<br/>que a menudo te pierdes cosas...?</div><div></div></div><div>© EL ADELANTADO DE SEGOVIA 2005 -</div></div> |                          |