Más que un libro de cocina Página 1 de 2

### **12 de Diciembre de 2005**

# Universidad de Granada

### El Adelantado de Segovia

Portada

12/12/2005

Contacto



Noticias Local

Provincia Cuéllar Castilla y León Deportes Última Página Todas las Noticias 924 44 32 20

Publicidad

La música de Silverio inauguró el

Una proyección cierra el programa

curso en la Escuela de Folklore de

dedicado por Caja Segovia a Los

El puente se cierra con altibajos,

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

Música alemana en San Antonio el

1 - 7 de 7

aunque con buenos resultados

Marisa Obieta expone sus

Más que un libro de cocina

"Bodegones y flores"

Local

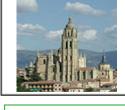
Zamora

Beatles y Lennon

InfoSegovia.com Todos los servicios a tu

- alcance:
- WebCam
- **Rutas Turísticas Monumentos**
- Visitas Guiadas
- Oficinas Turismo
- Restaurantes
- Alojamientos
- De Copas







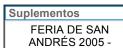


Tipo de inmueble

Todos.. Precio de 0 € hasta

Mas de 360.000 €





VUELTA A LA PLAZA





## **Promociones**

Gastronomía

Elecciones 2004

Elecciones 2003

Visto y No Visto

**Otras Secciones** Lonja Agropecuaria Humor Cultura

Cartas al Director Hemeroteca

# Servicios

Agenda

Opinión

- Cine Farmacias
- **Transportes**
- Inmobiliaria
- Teléfonos Interés
- Dial de Radio
- Programación TV **Enlaces** 
  - ×

Desarrollado por **Globales Internet** 

## Más que un libro de cocina



presentación del libro como "Abanderados" del cochinillo./ JUAN MARTÍN

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

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,

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 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 multidisiciplinar 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".

- Colección de libro..
- Consigue la mochil... Belén infantil de ..

Más que un libro de cocina

Página 2 de 2

