

COCINA ALICANTINA. 101 RECETAS

JUAN SALVADOR GAYA

SINOPSIS

La riqueza culinaria en nuestra Comunidad Valenciana es, en su conjunto, inmensa. Es cultura propia que nos diferencia de otras comunidades, regiones y países. Forma parte de nuestra idiosincrasia como pueblo.

Para reconocer y reproducir fielmente las recetas antiguas hay que situarse en la misma época en que empezaron a elaborarse y, sobre todo, saber el porqué se hicieron así y no de otra manera. Evolucionamos y actualizamos recetas antiquísimas, pero primero hay que conocerlas en su origen y en su tiempo. Sin electricidad, sin luz, sin congeladores ni neveras. Conservar... Cocinar lo que daba el tiempo. Cocinar en barro, en hierro colado al fuego de leña... Colgar los tomates del techo... guardar las carnes en sal o en aceite... secar las verduras... los encurtidos... las salmueras... elaborar... El producto de temporada, el auto cultivo, siendo las estaciones las que marcaban las siembras, la madanza, las frutas, legumbres, verduras... frío, calor... producto.

Un recorrido por la gastronomía más profunda y tradicional...




AUTOR/ES

Nacido en Pedreguer. Gastrónomo, escritor y colaborador en diversos medios de comunicación. Estudioso de nuestra gastronomía tradicional, se encarga de recuperar platos ancestrales con su historia.

Creador de la página de Facebook Cuina Valenciana (www.cuinavalenciana.es), con más de 100 000 seguidores, donde diariamente se publican recetas, consejos de los abuelos, cocina típica de pueblos donde se recogen las variedades propias y variadas de nuestras comarcas valencianas.

Plasma sus estudios y recetas en su blog personal www.alfumdelaximenera.es, donde supera los 2 700 000 lectores.

Tiene publicado un libro titulado Cocina con historia. Recuerdos de mi infancia...

	
Editorial	GRUPO EDITORIAL SARGANTANA
Materia	COCINA
EAN	9788417731359
Estado	Disponible
Encuadernación	Bolsillo tapa blanda
Páginas	312
Tamaño	220x220x18 mm.
Peso	600
Precio (Imp. inc.)	18,90€