



## Los sabores del Greco. Un viaje culinario por el mediterráneo del Greco: Candía (Creta), Venecia, Roma y Toledo

**Luis Jacinto García Gómez**

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Historia, Gastronomía y**

**alimentación**

---

Edición en papel

Formato: 17 X 24

Páginas: 180

Peso: 0.34

ISBN: 978-84-9704-975-7

Año: 2017

**24,00€**

---

**Los sabores del Greco** puede entenderse como el relato de la imaginaria conversación de sobremesa acontecida tras una animada cena de verano en compañía del pintor en la que salen a relucir sus recuerdos gastronómicos. Entre otros, los aromas y particularidades de las cocinas que conoció en su itinerario vital a través del Mediterráneo: la de su Creta natal, bucólica y campestre; la de Venecia y la de Roma, refinadas y joviales; y la de Toledo, sazónada y mudéjar. En esta historiada ciudad pasó el Greco la mayor parte de su vida, más de treinta años en los que comió como un toledano de su época y de su condición social. Un tipo de mesa que L. Jacinto García reconstruye con claridad y rigor: olla podrida, berenjenas, casquería los sábados, pescado cecial y lentejas los viernes, aves y carnero castrado los domingos y grandes festividades, salpicón no pocas noches... Platos y costumbres —pero también gustos y modales en la mesa— que estaban empezando a cambiar, a desprenderse de sus reminiscencias medievales.

A partir de finales del siglo XVI, en efecto, se inició una pausada transformación culinaria que inauguraba el camino hacia la modernidad: separación de lo dulce y lo salado, pérdida

de protagonismo de las especias orientales, aparición de nuevas salsas, introducción del tenedor, consagración de la urbanidad en la mesa, uso individual de cubiertos, platos y vasos, incorporación de algunos alimentos recién llegados de América... Un conjunto de cambios y novedades que el Greco bien pudo llegar a observar e incluso a comprobar, y que están en el origen de la cocina actual.

Este libro, en fin, también puede entenderse como una invitación a participar en un fascinante y suculento viaje de la mano del Greco por esas comidas de aromas mediterráneos que le confortaron y le cortejaron. Un viaje en el espacio y en el tiempo lleno de sorpresas que promete amenidad, deleite y conocimiento. Recorrer sus páginas es sumergirse en una aventura que instruye y reconforta.

**Luis Jacinto García Gómez**, licenciado en medicina y cirugía por la Universidad Complutense de Madrid y experto en cultura alimentaria, trabaja actualmente como coordinador de la Inspección Médica de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Fue el responsable médico-deportivo de numerosos atletas de élite (Fermín Cacho, Abel Antón, José Luis González, Roberto Parra...). Ha impartido clases en la Universidad de Castilla-La Mancha y en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo. Es autor de las obras *El cuerpo y la salud* (Madrid: Penthalon, 1985), *Comer como Dios manda* (Barcelona: Destino, 1999, libro finalista del Premio Sent Soví 1998 y elegido Mejor Libro de Historia Culinaria de España 1999, galardón otorgado por el Salón Internacional del Libro de Cocina de París y la International Cookbook Revue), *Carlos V a la mesa. Cocina y alimentación en la España renacentista* (Toledo: Bremen, 2000), *Un convento de aromas* (Junta de Castilla-La Mancha, 2002, finalista del Premio Sent Soví 2001), «*La Gastronomía del Quijote*», en *Mito y Legado del Quijote en el Espacio Cultural Manchego* (La Mancha: ITR, 2006, Proyecto de Candidatura para la Proclamación como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad por la Unesco), *Un banquete por Sefarad. Cocina y costumbres de los judíos españoles* (Gijón: Trea, 2007), con recetario de Rosa Tovar, *Una historia comestible. Homínidos, cocina, cultura y ecología* (Gijón: Trea, 2013), premio al Mejor Libro de Historia Culinaria de España Gourmand Awards 2013, *Cocina toledana. De la tradición a la modernidad* (Toledo: DB, 2014), con recetas de Pepe Rodríguez Rey (restaurante El Bohío, Illescas). Fue colaborador de la revista dominical del diario *El Sol*, como responsable y autor de la sección de salud y alimentación, y crítico literario en el suplemento *Babelia de El País*.