



Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias

Eduardo Méndez Riestra

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación, Asturias**

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 800

Peso: 1.55

ISBN: 978-84-9704-985-6

Año: 2017

50,00€

Esta obra aspira a ser una suerte de vademécum para los profesionales y aficionados a la gastronomía en general, pero muy especialmente para los interesados en la asturiana en particular, un libro de consulta para disponer ordenados al instante de un sinfín de datos y de información que no resulta fácil conservar en su conjunto en la memoria.

El autor ha invertido años en investigar y sintetizar una buena parte de la documentación de que dispone, pasándola, no obstante, por el filtro de una experiencia personal que ya supera los cuarenta años de lo que podríamos calificar de verdadero *“trabajo de campo”*. Un esfuerzo que se ha materializado en la redacción de unas 3.200 voces o entradas y en torno a las 15.000 referencias contenidas en su conjunto, lo que bajo forma de diccionario brinda al lector una útil y práctica herramienta —pionera tanto a nivel nacional como internacional— para acercarse de manera integral a una gastronomía específica, en este caso la asturiana. Un compendio, en definitiva, de lo más relevante del pasado y del presente en los fogones del Principado de Asturias y cuanto les rodea y complementa, desde las materias primas hasta la escritura coquinaria y la restauración, pasando por las bebidas, los servicios de mesa, las industrias agroalimentarias o las empresas distribuidoras, entre muchas otras cosas.

Eduardo Méndez Riestra nació el año 1949 en Oviedo, en cuya universidad estudió

Filología Francesa. Desde su juventud ha hecho de la gastronomía su principal afición pero teniendo el buen gusto de vivir profesionalmente de otra actividad, lo que le ha dado sobre todo una independencia y un respeto que le han permitido el rigor crítico. Debutó en la escritura con un primer libro, *Comer en Asturias* (1980), al que han seguido una docena, sin contar sus numerosas colaboraciones en la prensa regional y nacional. Ha sido uno de los pioneros en España en llevar la cocina a la pequeña pantalla, con un programa semanal en el Centro de TVE en Asturias entre 1987 y 1988. Ha dirigido asimismo dos restaurantes de primer nivel y gran éxito fuera de Asturias, lo que hace de él algo más que un teórico en la materia. En 1994 aparecería su *Cocinar en Asturias* (Ediciones Trea), un recetario selecto que ya ha rebasado los 30.000 ejemplares vendidos.

En 1999 fundó junto a otros colegas la Academia de Gastronomía Asturiana, de la que fue elegido presidente, y poco después ingresó en la Academia Española de Gastronomía (hoy Real Academia de Gastronomía). En 2003, junto con otros prestigiosos críticos, fundó el Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias. En 2008 recibió el Premio Nacional de Gastronomía por su libro *Lo comido y lo servido* (Ediciones Trea), el primer estudio histórico de la alimentación en Asturias. Restaurantes de Fomento de la Cocina Asturiana ha premiado su labor con el Premio Fomento de la Cocina 2017.