



En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional

Francisco Abad Alegría

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 17 X 24

Páginas: 336

Peso: 0.6

ISBN: 978-84-17140-16-8

Año: 2017

30,00€

La tradición está de moda, pero no por la resurrección del modo de entender la cocina y la gastronomía, sino por el fracaso mayoritario de novísimas cocinas sin raíz, propuestas por influyentes medios de comunicación como paradigma de la triunfante cocina española. Apagada la espuma, el sentido común renace y volvemos a considerar nuestra vieja cultura culinaria, de acrisolada raigambre, con siglos de práctica y, sobre todo, conformadora y al tiempo expresión de un modo de entender la vida; una auténtica cultura propia, que se asocia a la lengua y el arte como tríada de nuestra esencia.

Pretender originalidad absoluta en la tradición, que surge lentamente del manglar de los sedimentos europeos grecolatinos y norteafricanos, es absurdo, como lo es el localismo sectario y cerril. En este libro se pretenden indicar escuetamente las técnicas, productos, platos y usos culinarios de nuestro mundo cultural propio, más identificativo que identitario, huyendo de la manipulación del «es lo nuestro» como excluyente o localista, tan empleado en la instauración de neotradiciones interesadas o reduccionismos vulgarizadores.

Aproximarnos al mundo de la tradición culinaria española, variopinto, integrador de múltiples influencias culturales, puede ser una forma muy constructiva de entender cómo somos y por qué somos así, y de expulsar a los falsificadores o trivializadores de nuestra riquísima realidad.

Francisco Abad Alegría nació en Pamplona en 1950 y reside en Zaragoza desde 1985. Especialista en neurología, neurofisiología y psiquiatría, se doctoró en medicina por la Universidad de Navarra en 1976 y fue jefe de servicio de Neurofisiología del Hospital Clínico de Zaragoza desde 1977 hasta 2015 y profesor asociado de Psicología y Medicina del Sueño en la Facultad de Medicina de Zaragoza desde 1977 a 2013, así como profesor colaborador del Instituto de Teología de Zaragoza entre los años 1996 y 2015.

Paralelamente a su especialidad científica, con dos centenares de artículos y una decena de monografías, ha publicado, además de numerosos artículos periodísticos, los siguientes libros sobre gastronomía: *Cocinar en Navarra* (con R. Ruiz, 1986), *Cocinando a lo silvestre* (1988), *Nuestras verduras* (con R. Ruiz, 1990), *Microondas y cocina tradicional* (1994), *Tradiciones en el fogón* (1999), *Cus-cus, recetas e historias del alcuzcuz magrebí-andalusí* (2000), *Migas. Un clásico popular de remoto origen árabe* (2005), *Embutidos y curados del Valle del Ebro* (2005), *Pimientos, guindillas y pimentón. Una sinfonía en rojo* (2008), *Líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo xx* (2009), *Nuevas líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo xx* (2011), *La cocina cristiana de España de la A a la Z* (2014) y *Cocina tradicional para jóvenes* (2017).