



Un viaje a través de las culturas gastronómicas de España, en línea

Martes, 18:30 h - 19:30 h

15/06/2021 - 27/07/2021

40 € | En línea | Zoom



Instituto Cervantes Dublin

Web: www.dublin.cervantes.es

Info: bookings.dublin@cervantes.es

Matrícula en línea: <https://clicdublin.cervantes.es/es/009-ep-c-03-e3-0>

Tel: +35316311500

Introducción

En este taller viajaremos a cuatro importantes regiones gastronómicas de España para aprender acerca de sus cocinas, su patrimonio cultural y sus lenguas. Veremos cuales son los restaurantes, cocineros, platos y productos más icónicos.

Para poder entender la evolución de las cocinas hablaremos de las mismas en el contexto de la literatura gastronómica y de las tradiciones orales y hablaremos de los más importantes productores de vino de cada región así cómo de los vinos se complementan con los platos.

Recorreremos también los sitios históricos y las maravillas naturales de cada área y analizaremos la enorme influencia del mundo latinoamericano y árabe, tanto en el pasado como en el presente.

Profesora

Blanca Valencia nació en España y creció en América Latina. Ha obtenido un Grand Diplome de Le Cordon Bleu (Londres) y es economista de formación. Ha trabajado en Books for Cooks (Londres), elbulli y en la escuela de cocina El Alambique (Madrid) así como con marcas icónicas españolas, a través de su experiencia laboral con un importador de productos especializados en Chicago, y ha colaborado con las oficinas de comercio de Nueva York y Dublín. Sus clases combinan la cocina, la historia, la economía y la cultura popular. Ha presentado varios talleres en los Institutos Cervantes de Chicago y de Dublín. Actualmente cursa un Máster en Gastronomía en TU Dublin y participa en el podcast Spice Bags.

Clases

1. Galicia y el Camino de Santiago.
2. Andalucía, el cruce cultural de la gastronomía española.
3. Cataluña, donde la creatividad se encuentra con el mar y las montañas.
4. El País Vasco y las sociedades gastronómicas.

Contenido del curso

Taller I - Galicia y el Camino de Santiago. 15/06/202

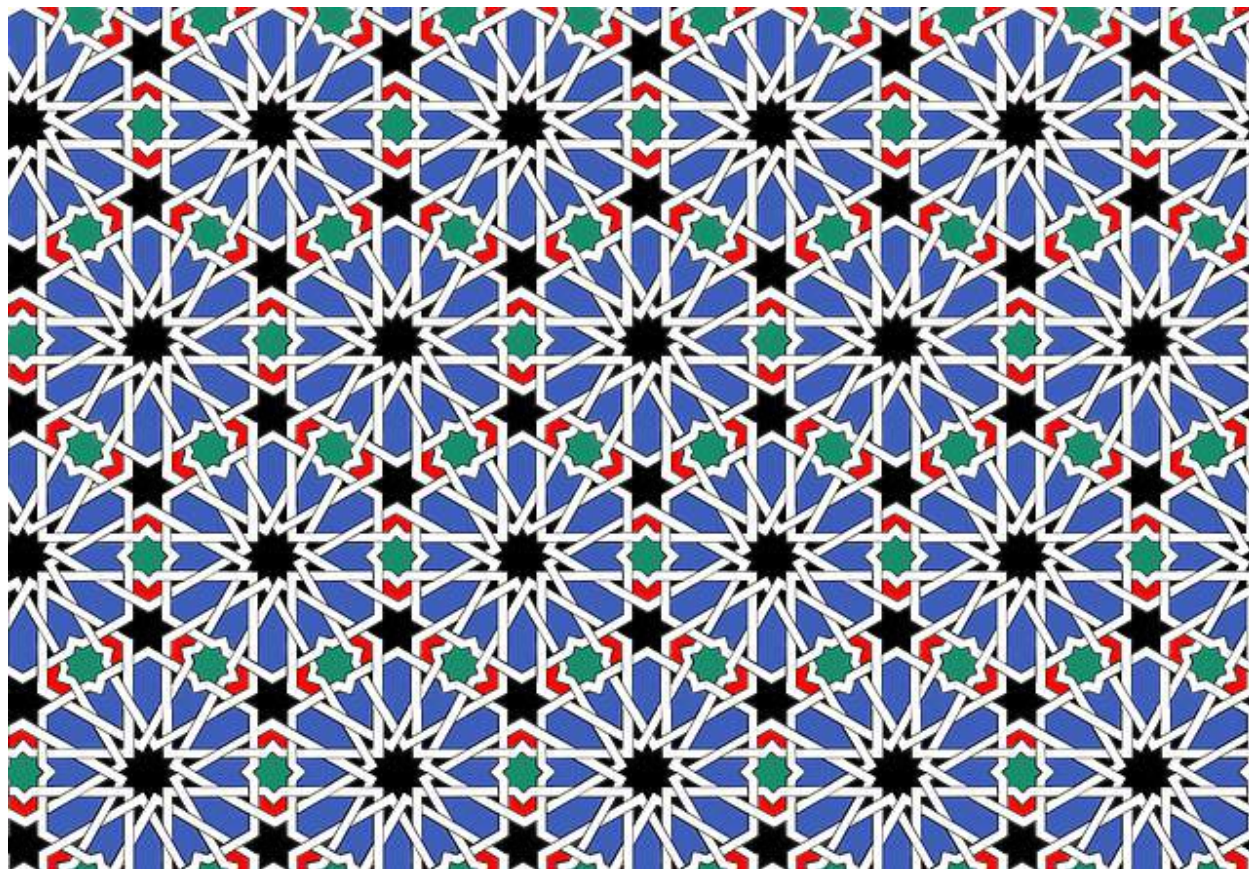


La cocina gallega está modelada por el mar y las verduras de su tierra. Entre los platos famosos tenemos el pulpo a feira, tentáculos de pulpo troceados sobre patatas cocidas, aderezados con aceite de oliva y espolvoreados con pimentón y sal, así como sus empanadas, siendo la más famosa la de bonito.

Galicia es también una tierra asociada con algunos de los más importantes escritores gastronómicos de España, como la novelista y condesa Emilia Pardo-Bazán y el escritor Álvaro Cunqueiro. Finalmente hablaremos sobre el Camino de Santiago, una de las más conocidas peregrinaciones en el mundo, vehículo esencial de transmisión del conocimiento cultural y gastronómico desde la Edad Media hasta la actualidad.

En este taller aprenderemos cómo el queso Tetilla con forma de seno de mujer adquirió ese nombre. Hablaremos acerca de la famosa queimada, un ponche alcohólico para alejar los espíritus diabólicos, así como de los deliciosos vinos de áreas como Rías Baixas, Ribeiro y Ribeira Sacra. También visitaremos Sargadelos, la famosa factoría gallega de porcelana. Aprenderemos como hacer tarta de Santiago y la importancia de la cruz que se coloca encima.

Taller II - Andalucía, el cruce cultural de la gastronomía española. 29/06/2021



Andalucía, cuyas regiones áridas son las mejor situadas para el cultivo del olivo y de las viñas, es el lugar que los turistas más asocian con la marca España. Su riqueza cultural es el resultado de ser un importante cruce de caminos, no sólo para los romanos sino también para los árabes, judíos, visigodos y fenicios. Desde el gazpacho hasta el renombrado mundialmente aceite de oliva, estudiaremos platos famosos y profundizaremos en el significado de la “denominación de origen” vis a vis de los productos alimenticios. Estudiaremos por qué las tapas no son sólo una comida sino la columna vertebral de las relaciones sociales en Andalucía.

Veremos también cómo, a nivel local, el mundo árabe modeló qué se come y que no. Visitaremos el restaurante Noor (Córdoba), galardonado con dos estrellas Michelin, donde el chef Paco Morales cocina recetas históricas, anteriores a 1492, para poner en contexto la cocina antes de la introducción de productos alimenticios importados de América, como las patatas, el tomate y la pimienta. También en Córdoba visitaremos la Mezquita y el Barrio Judío, ambos Patrimonio Mundial de la Unesco. Por último, visitaremos Jerez, con sus famosos vinos y nos introduciremos en la cultura gastronómica gitana donde conoceremos a una nueva generación de cocineros gitanos, como Ángel Taboada, quién ha llevado esta cocina al más alto nivel en hoteles y restaurantes.

Taller III - Cataluña, donde la creatividad se encuentra con el mar y las montañas.

13/07/2021



Cataluña es una de las regiones más dinámicas de España, con un paisaje variado y una lengua propia, ampliamente hablada: el catalán. El escabroso litoral de la Costa Brava, los Pirineos y la ciudad de Barcelona han originado una cocina mediterránea basada en pescado, arroz, alubias, setas, verduras y frutas, con toques de caza y aves.

Cataluña es la tierra de Ferran Adrià, el cocinero más influyente de España. Discutiremos cómo su primer libro de cocina, "El Sabor del Mediterráneo", publicado en 1993, con una impresión muy sencilla y nunca traducido al inglés, establece los principios de su éxito como un intérprete de recetas y creador. Visitaremos Espai Sucre, un restaurante innovador dedicado a postres y estudiaremos la influencia de Mey Hoffman, una mujer cocinera, que influenció a una generación de cocineros desde su escuela de cocina.

Exploraremos los platos de mar i muntanya, la salsa romesco y el uso de frutas, para resaltar el sabor de platos como el ganso con peras.

Taller IV - El País Vasco y las sociedades gastronómicas. 27/07/2021



El País Vasco es una tierra escabrosa basada en el pescado y marisco: bacalao salteado, merluza, calamar y salsas verdes de perejil. La región es montañosa y muy verde y con abundancia de museos y tiendas de vinos. Al tener frontera con el País Vasco francés le ha aportado una transmisión cultural muy diferente, comparada con otras regiones españolas. La cultura vasca es una de las más antiguas en la Europa actual y su folklore único es una buena evidencia.

La lengua vasca ha configurado expresiones como *txiquiteo*, usada como sinónimo de tomar copas y los nombres de platos y bebidas como *pantxineta*, *marmitako*, *goxua*, *txakoli* e *intxaursalsa*, entre muchas otras.

También fue en el País Vasco donde nació la revolución gastronómica española, fundada en 1976, como un movimiento dirigido por cocineros de la región que querían reinterpretar las recetas del pasado.

Visitaremos restaurantes como Arzak, Mugaritz, así como los bares de pinchos de San Sebastián. Para entender la cultura gastronómica de los vascos, ahondaremos en las sociedades gastronómicas donde los hombres (y ahora mujeres) se reúnen para cocinarse unos a otros, independientemente de su clase social.