

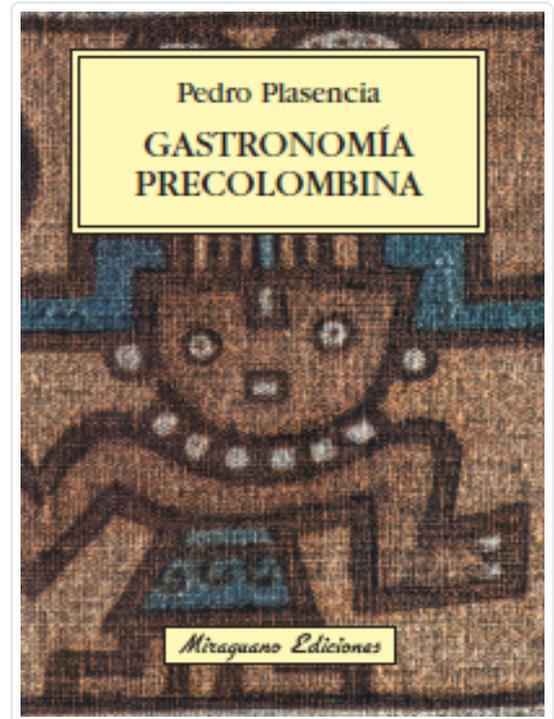
Miraguano Ediciones

plasencia fernández, pedro

Gastronomía precolombina

En este ensayo se ofrece un exhaustivo trabajo de investigación en torno a la gastronomía prehispánica americana, basado en los textos de los historiadores cronistas de Indias, así como en los más importantes tratados sobre los intercambios y la difusión de plantas y animales comestibles entre España y América. Se trata, esencialmente, de dar a conocer cuáles eran los recursos alimentarios y los conocimientos culinarios con los que contaban los distintos pueblos aborígenes de América a la llegada de Colón, y cómo se enriqueció la cultura gastronómica de aquéllos con la incorporación de las técnicas de cocina y de los productos de boca importados de Europa; al tiempo que, en el camino contrario, se analiza cómo la difusión en el Viejo Continente de las plantas de consumo autóctonas del Continente Americano (básicamente la patata, el maíz, el cacao, el pimiento y el tomate) supuso una auténtica revolución de la dieta europea.

El autor, Pedro Plasencia, experto en el campo de los estudios gastronómicos, ya ha publicado en esta misma colección Los vinos de España vistos por los viajeros europeos.



Argitaletxea	Miraguano
Bilduma	Viajes y Costumbres
Azalak	Tapa blanda o rústica
Orrialdeak	240
Neurria	240x170x mm.
Hizkuntza	Español
Gaia	<Pendiente de asignación>
EAN	9788478133840
PVP	19,00 €
PVP,BEZik gabe	18,27 €

