

EL ESPAÑOL A TRAVÉS DE LA COCINA ESPAÑOLA (10 h.)

Prof. Juan Trouillhet Manso

Descripción:

Este curso está planteado como un viaje cultural y gastronómico por España, con el objetivo de conocer y entender su riqueza y variedad culinaria, así como la especial importancia que tiene la gastronomía en la cultura y en la sociedad española. Durante el curso los estudiantes leerán, se informarán, discutirán, expondrán y escribirán sobre la gastronomía española y su repercusión cultural. De este modo se estudiará la diversidad cultural de las principales comunidades españolas, los principales productos de cada región, sus platos más destacados, su historia, sus particularidades regionales, y por supuesto sus recetas. Finalmente, a través de diversos textos y de informaciones aportadas tanto por el profesor como por los alumnos, se irá construyendo un mapa gastronómico de España.

Programación del curso:

1. Introducción:
 - Las principales regiones españolas. Tópicos regionales
 - Los platos más conocidos, primeras recetas.
2. La cocina española en la actualidad.
 - La cocina tradicional y la dieta mediterránea
 - La nueva cocina española
 - La cocina en la TV
3. Los principales cocineros y restaurantes.
 - Los cocineros consagrados y la nueva generación
 - De las tascas a los restaurantes de tres estrellas michelín
4. Denominaciones de origen.
 - Principales denominaciones
 - Vocabulario para saborear y degustar platos y vinos.
5. Hábitos y costumbres gastronómicas.
 - Fiestas, romerías y tapas.
 - Hábitos de los más jóvenes: el botellón.
6. Madrid y su gastronomía, del cocido a los callos.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.
7. Andalucía y Extremadura, de los fritos al gazpacho.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.

8. Castilla y Cantabria, del lechazo a la fabada.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.
9. Galicia y el Bierzo, de los mariscos a las empanadas.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.
10. Euskadi y Navarra, de los pinchos al pilpil.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.
11. Cataluña y el Levante, de las paellas a las cocas.
 - Tapas y platos principales.
 - Principales tabernas y restaurantes.
12. Conclusiones. Mapa gastronómico de España.

