

## **Curso práctico de cocina y lengua española: viaje gastronómico por España.**

Profesor: Juan Trouillhet Manso

### **Descripción:**

En este curso proponemos a los estudiantes de español clases prácticas de cocina española, con el objetivo de que aprendan a cocinar los platos más importantes de la gastronomía española, mientras practican y perfeccionan su español. Para ello estudiaremos los ingredientes necesarios, las recetas y las diversas técnicas y procedimientos de cocina. Durante las clases cada alumno, al tiempo que atiende a la explicación del profesor, cocinará sus propios platos, para al final comerlos o llevárselos a casa. El curso además está planteado como un viaje cultural y gastronómico por España, con la idea de posibilitar a los estudiantes conocer la diversidad y riqueza de la cocina española, a la vez que mejoran y progresan en el conocimiento de la lengua. 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.

### **Objetivos:**

1. Reconocer e identificar los principales productos y platos españoles con su región correspondiente.
2. Estimular el conocimiento de la cultura española a través de su gastronomía.
3. Explicar y valorar la diversidad cultural y gastronómica española.
4. Conseguir unos conocimientos básicos de cocina española.
5. Aprender y practicar la lengua de una forma amena y divertida.

### **Programación del curso:**

1. Introducción:
  - Las principales regiones españolas y sus platos más destacados.
  - Los principales cocineros españoles, así como algunos de los restaurantes más destacados de cada región.
2. Madrid y su gastronomía, del cocido a las bravas. Recomendaciones de platos y restaurantes.
  - Tortilla de patata y cocido madrileño.
  - Tapas fáciles y rápidas.

3. Andalucía y Extremadura: pescadito frito, gazpacho y migas.
  - Gazpacho, salmorejo y ajo blanco.
  - Garbanzos con langostinos
4. Castilla y León y Castilla la Mancha. Del pisto al cochifrito.
  - Sopa castellana y cochifrito
  - Pisto manchego
5. Galicia y Asturias: mariscos, grelos y empanadas.
  - Pulpo a la gallega
  - Fabes con almejas.
6. Euskadi y Navarra: Marmitako, pintxos y calderete.
  - Marmitako y kocotxas
  - Pollo al chilindrón.
7. El levante y Cataluña, paellas, zarangollos y cocas.
  - Arroces: paella y caldero.
  - Zarangollos

#### **Bibliografía recomendada:**

- Batali, Mario y Paltrow, Gwyneth: Un viaje gastronómico por España. Madrid: Temas de hoy, 2009.
- Cucala, Sara: Los Templos de la Tapa. Los mejores locales de la Comunidad de Madrid. Barcelona: RBA, 2009.
- Lujan, Nestor y Perucho, Juan: El libro de la cocina española: Gastronomía e historia. Barcelona: Tusquets, 2003.
- Radford John y Sandoval, Mario: Comer en España, beber en España, un viaje culinario región a región. Barcelona: RBA, 2007.
- Varios Autores: Guía del turismo gastronómico en España. Madrid: Anaya Touring club, 2009.
- Varios Autores: Un paseo gastronómico por España. Barcelona: Konemann, 2004.

#### **Películas sobre cocina española:**

- Tapas, José Corbacho, Juan Cruz (2005)
- Fuera de carta, Nacho G. Velilla (2008)
- Dieta mediterránea, Joaquín Oristrell (2008)
- El pollo, el pez y el cangrejo real, José Luis López-Linares (2008)
- Bon Appétit, David Pinillos (2010)

## Enlaces recomendados:

### *Gastronomía española:*

- <http://www.rtve.es/television/un-pais-para-comerselo/programa/>
- <http://www.spaindreams.com/cas/gastro.htm>
- <http://www.academiagastronomia.com/noticias1.asp>
- <http://www.historiacocina.com/gastronomia/espana.htm>
- <http://blog.santisantamaria.com/2009/05/chequeo-a-la-cocina-espanola/>

### *Recetas:*

- <http://www.cocinavino.com/mundo/nacion.php>
- <http://www.hogarutil.com/Cocina/>
- <http://mizuki-ele.blogspot.com/>

### *Glosario gastronómico:*

- [http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario\\_gastronomico/index.htm](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/index.htm)

### *Alimentos:*

- <http://www.abc.es/informacion/alimentos/index.asp>
- <http://www.ibergour.com/es/jamon/>

### *Vinos:*

- <http://www.vinos-y-mas-vino.com/>