Vademécum de cocina alicantina de Ángeles Ruiz

06/04/2022



Vademécum de cocina alicantina de Ángeles Ruiz y editado por Publicacions Universitat d'Alacant.

Sinopsis

El libro que el lector tiene en las manos se ha cocinado a fuego lento. Durante más de tres décadas, su autora ha ido recopilando los platos tradicionales que más le gustaban de cuantos probaba en restaurantes y casas particulares, buscando siempre aquellas preparaciones que conservaron nuestras abuelas y nuestros labradores y pescadores, con las que sacaban el máximo provecho a los productos de su trabajo. De todas ellas ha seleccionado las 650 que forman este volumen, ilustradas con gran abundancia de imágenes.

Esta publicación no pretende ser un simple recetario, sino una amplia muestra de la gastronomía de nuestras comarcas y su relación con sus productos, sus fiestas, su historia y el paisaje vinculado a nuestra cocina y sus tradiciones.

La gastronomía compendia el bagaje histórico, económico y cultural de una sociedad, de modo que lo que comemos dice mucho de nosotros. Profundizar en este conocimiento constituye una doble satisfacción: sensorial e intelectual. Este libro quiere facilitar al lector ese doble objetivo.

Ángeles Ruiz tiene una extensa trayectoria como periodista y escritora gastronómica en prensa, radio y televisión y es colaboradora habitual de revistas y guías gastronómicas. Entre sus publicaciones se encuentran Níspero y otras frutas en el Paralelo 38, De atún, almadrabas y sus capitanes, Sabor a mar, Vademécum de cocina de la Marina Baixa, Vademécum de cocina de la Marina Alta, Sabores de la Costa Blanca, Un mundo de especias, Bon profit: Viaje por la cocina alicantina e Ir de tapas por Valencia, entre otros. Actualmente es coordinadora de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico y técnico especialista del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia GASTERRA de la Universidad de Alicante.