

## Festín de palabras

ean-François Revel repasaba la historia de la gastronomía a través de la literatura con su Festín de palabras y es que la escritura ha sido un importante medio de expresión para la cocina. Corren tiempos complejos, pero tenemos que celebrar la labor de esas editoriales que apuestan por la calidad y mantienen su activa presencia en librerías. Les sugiero seis libros gastronómicos que son mucho más que recetarios. Son tratados creativos e inspiradores o acercamientos tan esmerados como documentados a un estilo de cocina o a la historia de la gastronomía.

radores o acercamientos tan esmerados como documentados a un estilo de cocina o a la historia de la gastronomía.

Las aportaciones de la nueva generación de historiadores de la alimentación en el mundo se recogen en Gastronomía.

Historia del paladar (Publicacions Universitat de Valencia), editado por Paul Freedman y envuelto en bellas ilustraciones. La vinculación del universo alimentario con la historia de las civilizaciones es apasionante para quien guste de descubrir cómo hemos ido cambiando.

cubrir como hemos ido cambiando.

Una insólita antología de la pastelería
nos ofrece Sweetology (Montagud), obra
bilingüe de Josep María Rodríguez, campeón del mundo de pastelería. Uno de
los más influyentes creadores dulces de
España, con sede en La Pastisseria de
Barcelona, interpreta, desde la perspectiva repostera, los idearios culinarios de
cocineros como Jordi Roca o Albert
Adrià

Adrià.
Alrededor de la gastronomía de América Latina les recomiendo dos interesantes obras. La primera es Nikkei es Perú (Universidad San Ignacio de Loyola Telefónica), también bilingüe, de Mitsuharu Tsumura y Josefina Barrón. La cocina nikkei es el resultado de un maravilloso intercambio cultural entre Japón y

Les sugiero seis libros gastronómicos que son mucho más que recetarios, son tratados creativos

Perú, dos de las más rebosantes trayectorias culinarias del planeta. La otra es Quinua. Cinco continentes. Recetario gournet (Sierra Exportadora), presentado por José Graciano da Silva, director general de la FAO, Nadine Heredia, primera dama de Perú, y por mí, como presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía. Es la consecuencia del Año Internacional de la Quinua, celebrado en 2013, que ha significado la irrupción de este cereal al otro lado del Atlántico. El 2016, será el Año Internacional de las Legumbres.

de las Legumbres.

Nuestra cocina queda reflejada en La cultura gastronómica del Mediterráneo (Lunwerg), donde se presenta nuestro mapa gastronómico desde diferentes perspectivas geografia, cultura, historia, turismo y nutrición. Un libro excepcional, nominado al Prix de la Littérature Gastronomique que entrega anualmente la Academia Internacional de Gastronomía y editado por la Fundación Villar Mir y la Real Academia de Gastronomia.

Mir y la Real Academia de Gastronomia. Y una mención final a Liquid Experience. Coctelería evolutiva (Librooks), donde Javier Caballero interpreta los tragos más tradicionales. Con uno de los cócteles que nos propone, quiero brindar con todos por este festín de palabras.