Recetas de guerra

Álvarez Acal, Berta

KAILAS

Materia: GASTRONOMIA
Colección: NO FICCION
Encuadernación: TAPA DURA
PVP: 29.90 €
EAN: 9788418345845
Páginas: 320
Tamaño: 170x230 mm.

Un período fundamental de la historia de España a través de sus recetas, porque un país es, también, su gastronomía.

Sinopsis

La periodista y chef Berta Álvarez Acal propone un recorrido que abarca los cambios en la alimentación en la década de los años treinta, abordando la escasez, las medidas de racionamiento, las colas del hambre y el estraperlo provocados por la Guerra Civil. También revela el ingenio desarrollado por la población para cocinar con lo mínimo en la posguerra y hasta el fin de las cartillas de racionamiento. Para ello, Álvarez Acal indaga en archivos familiares, libros de recetas de los cocineros más trascendentes del momento e información gastronómica de la época.

La autora recrea platos, preparados con los ingredientes disponibles en aquellos años —algunos sorprendentemente sabrosos; otros, difícilmente soportables para nuestros paladares— y ambienta las escenas gastronómicas con cubertería y documentos de entonces.

Recetas de guerra inunda al lector con la sensación de paladear aquella época y ayuda a comprender cómo sobrevivía buena parte de la ciudadanía. Además, infunde una enorme dosis de pasión por la cocina y de ternura por las dificultades de nuestra historia más difícil. Una obra esencial para conocer las costumbres, la forma de vida y la alimentación en nuestro país al tiempo que homenajea a los supervivientes y, en especial, a las víctimas provocadas por el hambre.

Berta Álvarez Acal

Berta Álvarez Acal (Madrid 1969) es Licenciada en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. Durante varios años ejerció en un periódico local de Valladolid como redactora jefe y subdirectora. Sin embargo, su afición por la cocina poco a poco se fue convirtiendo en una profesión. Además de múltiples cursos de cocina en distintas escuelas, se formó en la Escuela de Hostelería de Sevilla, donde adquirió su primer título como cocinera profesional. Más tarde completó su formación en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu, donde se graduó como Chef de Pastelería.