

Recetas de la Transición

Álvarez Acal, Berta

KAILAS

Materia: GASTRONOMIA
Colección: NO FICCION
Encuadernación: TAPA DURA
PVP: 29.90 €
EAN: 9791387534264
Páginas: 320
Tamaño: 170x230 mm.

Un recorrido gastronómico, social y cultural por una de las décadas más emocionantes de la historia de España: la Transición.

- Un libro intenso, cálido y reconfortante que, a través de las recetas de la época, recoge los sabores, los recuerdos, la nostalgia, la cocina emocional y los avances gastronómicos y sociales de unos tiempos fascinantes.

Sinopsis

La sociedad española encara la década de los sesenta deseosa de cambios y novedades: introducción del jamón de York y la margarina; del Nesquik frente al Cola-Cao; popularización de la olla exprés; desembarco del pan de molde Bimbo y de los envases Tupperware; nacimiento de las patatas Matutano, presentes en muchas celebraciones familiares (acompañadas de Coca-Cola, Pepsi, Mirinda, Trinaranjus, Casera o Bitter-Kas).

En los setenta, los jóvenes empezaron a romper moldes: liberación sexual, contracultura y rebelión social; eran el principio de unas libertades soñadas. En la cocina, dos grandes novedades revolucionaron la vida de las amas de casa: el lavavajillas y la vitrocerámica. Los primeros hipermercados contribuyeron a cambiar los hábitos de consumo, y la cocina española se internacionalizó gracias al buen hacer de cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y, poco después, Ferran Adrià, entre otros.

Los inicios de la década de los ochenta son testigos de la entrada en los hogares españoles de los primeros microondas y de un sinfín de pequeños electrodomésticos: licuadoras multifunción, molinillos de café, cuchillo y exprimidor eléctricos? Todo esto frente al auge imparable de la hamburguesa y el fast-food de influencia estadounidense.

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. Es autora de Recetas de guerra.

Puede realizar sus pedidos en la web o a través del correo electrónico pedidos@interleo.es