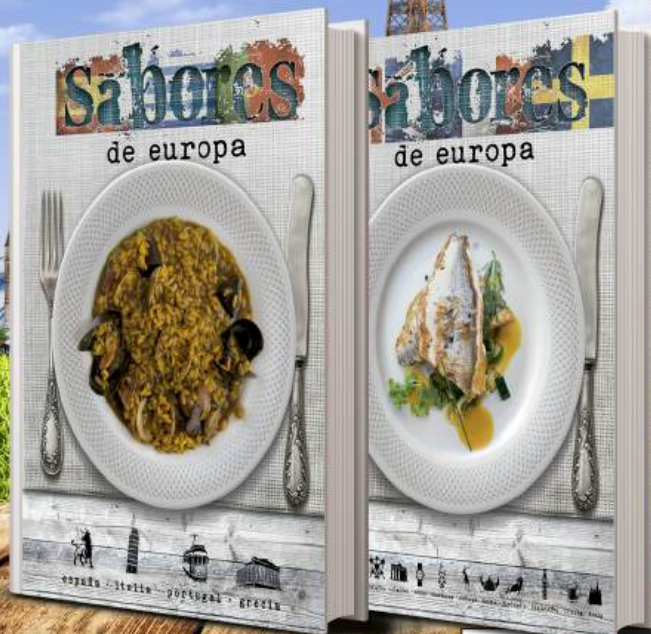


# sabores de europa



sabores de europa  
un viaje lleno de sabores

AGENCIA DEL

**ISBN**

978-84-125925-6-6  
1.245,19 €  
IVA NO INCLUIDO



## Europa

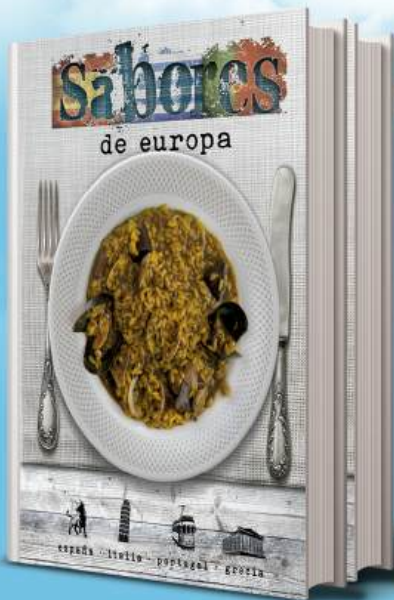
### un poco de historia

En sus más de 10 millones de kilómetros cuadrados, Europa es un mosaico de paisajes y climas, de pueblos y tradiciones, de culturas y formas de vida que habitan 750 millones de personas. Más de dos docenas de lenguas oficiales y unos 60 minoritarias, pero que representan a 40 millones de europeos que enriquecen al continente y transforman esta inmensa "Torre de Babel" en un espacio de intercambio y cooperación. Desde las cálidas aguas mediterráneas hasta los intrincadas costas del Mar del Norte, desde el corazón montañoso hasta las grandes praderas, existe un elemento común que une la historia con la actualidad y que es la gastronomía.

Desde la rústica cocina casera hasta llegar a los más modernos y premiados restaurantes de moda, se ha recorrido un largo camino en el que hoy conocemos y disfrutamos de las diversas aportaciones a la cocina de todos los pueblos que conforman Europa.

Ese camino puede haberse iniciado en la Edad Media, ya que hasta entonces las labores culinarias eran sencillamente rudimentarias y toscas.

Es en Francia donde nace la verdadera revolución en los fogones, en los que se innova, se aportan productos y se comienza a conformar una nueva cocina.



sabores de Europa  
un viaje lleno de sabores



## Europa I

españa · italia · portugal · grecia

La expansión europea a través de la conquista y colonización de nuevos territorios, hacia América, hacia Oriente y más tarde hacia África, trae consigo un intercambio de productos, sabores y aromas que transformarán la cultura gastronómica en un viaje interminable de ida y vuelta. Si productos como el maíz, las patatas, los tomates, el cacao y los frijoles llegaron del Nuevo Mundo, y especias como la pimienta, la canela, el clavo y el azafrán viajaron desde Oriente, junto a naranjas y limones, mangos, membrillas y azúcar, desde Europa partieron en un viaje inacabable la cebada, el trigo, la vid, el ganado vacuno y lanar, el cerdo, así como muchos productos de Oriente asentados en Europa.



sabores de europa  
un viaje lleno de sabores



## Europa II

francia · holanda · Bélgica  
· alemania · suiza · dinamarca  
· noruega · suecia · finlandia  
· inglaterra · irlanda · Rusia

En el siglo XVIII el filósofo alemán Ludwig Feuerbach escribió que: "Somos lo que comemos, comemos lo que somos y de donde vamos". Pero hoy en día, la globalización cultural y las comunicaciones hacen que los alimentos y su elaboración se hayan internacionalizado.

En esta colección aprenderemos y haremos los más exquisitos platos de cada región y país, haciendo las mil delicias con diferentes técnicas y productos.

Una colección única e interesante, para degustar los mejores sabores para el paladar.



sabores de Europa  
un viaje lleno de sabores



# Sabores

de europa



españa italia portugal grecia

# Sabores de europa

TOMO 1 - EUROPA I

TOMO 2 - EUROPA II -

**ESPAÑA**

Simplicidad y refinada, tradicional y moderna

**LA DIETA MEDITERRÁNEA**

Sabor a mar

**EL ACEITE DE OLIVA**

oro líquido

**ITALIA**

Diversidad de cocinas

**EL ARROZ**

Más de 10.000 años

**PORTUGAL**

Tradicional milenaria

**GRECIA**

Una gastronomía sencilla, exquisita y popular

**FRANCIA**

La cuna de la nueva cocina

**HOLANDA**

Los comedores de patatas

**BÉLGICA**

Cocina fina y elegante

**ALEMANIA**

Diferente como sus estados

**SUIZA**

Una cocina influenciada

**DINAMARCA**

Pueblo marítimo con recetas asiáticas

**SUECIA**

Cocina imaginativa

**FINLANDIA**

La huella rusa y sueca

**INGLATERRA Y ESCOCIA**

Cocina con infinidad de orígenes

**IRLANDA**

Una gastronomía de culturas mezcladas

**RUSIA**

Una gastronomía con influencia francesa



sabores de europa  
un viaje lleno de sabores