

El libro del azafrán



Ávila Granados, Jesús

SINOPSI

El libro está prologado por D. Eduardo Gómez Gutiérrez, Presidente de ASAE (Asociación Azafrán Español) y por D. Adolfo Muñoz Martín cocinero y Embajador de la D.O.P. «Azafrán de la Mancha»

El azafrán es, sin duda, la especia más antigua y legendaria de la historia de la humanidad. Sus orígenes hay que buscarlos en Oriente Medio, concretamente en la península de Anatolia, allá por el III milenio a.C.; desde entonces, todos los pueblos, de Oriente y Occidente, rindieron homenaje a esta planta, cuya floración ofrece los tres colores básicos (amarillo, azul y rojo). A los árabes les debemos su llegada a la península Ibérica (siglos VIII y IX).

El azafrán sirve de condimento a infinidad de platos, algunos tan antiguos como la genuina "Bullabaise", creada por los fenicios (s. VIII a.C.) en la luminosa Provenza. Hoy, cerca de tres mil años después, España sigue cultivando, elaborando, y comercializando la mayor cantidad y calidad de azafrán del mundo, obtenido de la especie "Crocus sativus L.", en regiones tan emblemáticas como: Castilla-La Mancha, Aragón, Cataluña y el País Valenciano. Numerosos municipios, siguiendo el ejemplo marcado por Consuegra (Toledo) en 1963, le rinden homenaje cada año, coincidiendo con las labores de recolección, en las conocidas "Fiestas de la Monda del Azafrán". Esta especia, que estuvo, y sigue estando, vinculada a las civilizaciones más cultas de la Historia, en todos los sentidos, tiene la singularidad de haberse mantenido a caballo entre la historia y la leyenda, en el espacio y el tiempo. La presente obra, estamos seguros, ayudará al lector a acercarse un poco más a los encantos y misterios de esta planta, convirtiéndose, por otra parte, en una interesante y amena guía para descubrir nuevos placeres culinarios y reposteros....



Editorial	Editorial Amarante
Matèria	Cocina
EAN	9788412157710
Estat	Disponible
Enquadernació	Rústica
Pàgines	184
Mida	240x170x0 mm.
Language	Español
Price (Tax inc.)	21,99€