

La gastronomía

Un recorrido por los sabores del mundo hispano



Marisa de Prada
Paloma Puente Ortega
Eugenia Mota

A partir de

A2

*V*arias décadas de investigación han confirmado que adquirimos una lengua cuando entendemos lo que leemos o lo que escuchamos. Esto significa usar, en una clase de lengua, un *input* comprensible que nos asegure que los estudiantes desarrollan hábitos de lectura placenteros en una segunda lengua».

Estas son palabras de Stephen Krashen, que considera fundamental que el *input* para los estudiantes debe ser tan interesante y atractivo como para conseguir olvidarse de que están estudiando un segundo idioma.

Con esta premisa, hemos elaborado la colección **Descubre**, que pretende despertar el interés de los aprendientes de español por nuestra lengua y también por temas socioculturales de gran relevancia en la sociedad hispanoamericana y española. Se trata, pues, de un material complementario de textos para la lectura en el aula o para la lectura individual. La colección está dirigida a estudiantes a partir de **nivel A2** que desean practicar la comprensión lectora y ampliar su léxico, así como ampliar sus conocimientos de conceptos y de personajes clave del deporte, la gastronomía y la moda... en Hispanoamérica y España.

Las entrevistas son una parte fundamental de la metodología de esta colección. Han sido realizadas por profesoras de español de manera natural en los lugares de trabajo de los entrevistados o bien por teléfono. Están especialmente pensadas para estudiantes de español, con la finalidad de adentrarse en otros aspectos socioculturales que puedan enriquecer su conocimiento del mundo. Desde el punto de vista didáctico, consideramos que la entrevista es una herramienta muy eficaz, innovadora y útil para el aprendizaje del español. Por una parte, permite analizar el uso real de la lengua y, por otra, permite desarrollar la capacidad de análisis y evaluar situaciones reales en diferentes contextos socioculturales.

Así, pudimos hablar con Juan Mari Arzak un miércoles a la hora del café, charlamos con Ona Carbonell en el Centro de Alto Rendimiento de Barcelona, tuvimos el privilegio de compartir su trayectoria y proyectos de futuro con Andrea Dopico o Carme Ruscalleda o hablamos con Ágatha Ruiz de la Prada.

Respecto a **La gastronomía**, es indiscutible la riqueza de la cocina hispana y española, el interés que despierta entre expertos, aficionados o público general y el nivel y reconocimiento que ha alcanzado en los últimos años. El libro incluye una descripción de la cultura gastronómica en diferentes zonas del mundo hispano, recetas y el conocimiento de algunos de los cocineros más relevantes de cada lugar.

El libro se estructura en ocho unidades que cubren algunas de las regiones más interesantes a nivel culinario. Además de una entrevista personal original y propia de algunos de los cocineros más renombrados del panorama internacional, cada una de ellas incluye diferentes tipos de textos (descriptivos o expositivos), actividades para familiarizarse y trabajar el léxico de cada unidad y ejercicios para trabajar la comprensión lectora.

Queremos agradecer el tiempo y los conocimientos que nos han regalado los entrevistados, implicándose en el proyecto para dar a conocer a los estudiantes extranjeros aspectos de su ámbito y dejando clara la pasión por su profesión y su generosidad. Y, por supuesto, a la editorial Edelsa por su confianza y dedicación para llevar a cabo este proyecto.

Esperamos que **Descubre la gastronomía** sea un material didáctico interesante, divertido y útil, tanto para estudiantes como para profesores, y sirva para no solo continuar con el aprendizaje del español, sino también para descubrir y conocer a personajes relevantes de la sociedad hispanoamericana y española desde el alma de sus cocineros. ❖

*«La cocina
no tiene alma,
es el cocinero quien
debe darle el alma
a la receta»*

Thomas Keller

la gastronomía...



6 | mexicana

- 8 **Un recorrido por** la cocina de México
- 10 **Especial recetas:** Burritos de carne o de pollo
- 12 **Palabras del chef:** Elena Reygadas



14 | peruana y andina

- 16 **Un recorrido por** la cocina de Perú y de los Andes
- 18 **Especial recetas:** Ceviche de pescado
- 20 **Palabras del chef:** Pedro Miguel Schiaffino



22 | rioplatense

- 24 **Un recorrido por** la cocina de Río de la Plata
- 26 **Especial recetas:** Churrasco argentino
- 28 **Palabras del chef:** Juan Pablo Clerici



30 | caribeña

- 32 **Un recorrido por** la cocina del mar Caribe
- 34 **Especial recetas:** Camarones con leche de coco al curri
- 36 **Palabras del chef:** Andrea Dopico



38 | del sur de España

- 40 **Un recorrido por** la cocina del sur
- 42 **Especial recetas:** Gazpacho
- 44 **Palabras del chef:** Ángel León

Nuestras autoras entrevistaron a...



Marisa de Prada con Andrea Dopico



46 | **levantina**



- 48 **Un recorrido por** la cocina del Mediterráneo
- 50 **Especial recetas:** Coca de *recapte*
- 52 **Palabras del chef:** Carme Ruscalleda



54 | **del norte**



- 56 **Un recorrido por** la cocina de la España Verde
- 58 **Especial recetas:** Fabada asturiana
- 60 **Palabras del chef:** Juan Mari y Elena Arzak



62 | **de la meseta**



- 64 **Un recorrido por** la cocina de las dos Castillas y Madrid
- 66 **Especial recetas:** Sopa castellana
- 68 **Palabras del chef:** Javier Aranda



70 | **Glosarios**

- 70 La fruta
- 72 La verdura
- 74 Del mar y de la tierra
- 76 Otros alimentos
- 78 Los utensilios y acciones

