



CEU
*Vniversitas
Senioribus*

LOS FOGONES DE LA HISTORIA

LA HISTORIA DEL HOMBRE A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Profesor: Roberto Alonso Cuenca

Curso dedicado a explicar, a través de la cocina y la comida, la historia del hombre. Es inútil decir que si no hay alimento la humanidad perece, por lo que la historia no existiría. Alimentarse es necesario, pero no suficiente. Comer nos lleva a la supervivencia, el arte de la cocina al deleite. La historia de la gastronomía es la historia de la cultura y de la civilización.

Recorrido histórico y lúdico durante el cual nos adentraremos inicialmente en el mundo de los homínidos y el "homo sapiens", para concluir en el luminoso abanico culinario de nuestros días después de transitar por la cocina ibérica, la romana, la visigótica, la andalusí, la sefardita, la medieval, la ruta de las especias, la renacentista, la del Siglo de Oro, la "ilustrada" del XVIII, la enorme del XIX y finalizar en el prodigioso siglo XX, en el que aún no se ha encontrado el techo de la misma.

PROGRAMA

1.- El origen. La caza. El cultivo. La cocina en Iberia. La domesticación del fuego.

2.- Dominación romana. Su cocina. Influencias. El vino.

3.- Los bárbaros. La cocina en la Iberia visigoda.

4.- Dominación musulmana. La cocina "andalusí" (hispano-arábiga) y la hispano-hebrea.

5.- La oscuridad medieval. Enrique de Villena. El iluminado renacimiento. Sus cocinas. Las "Indias". Nuevos alimentos. Ruperto de Nola.

6.- La opulencia barroca. La cocina del Siglo de Oro. El protocolo.

7.- Cocina "ilustrada del XVIII.

8.- La gran revolución culinaria. El siglo XIX. Los grandes "chefs". Lhardy. Escofier. Curnonsky.

9.- El siglo XX. La "nouvelle cuisine". El laboratorio coquinaro.