



LOS FOGONES DE LA HISTORIA

La evolución culinaria queda indefectiblemente unida al progreso del Hombre. Dominar o no las fuentes de alimento ha creado, mantenido y hecho sucumbir imperios y culturas.

‘Los fogones de la Historia’ recorrerá el origen de las primeras comunidades, los pueblos que dominaron Hispania, la Europa medieval, el Renacimiento, La España del Barroco dominada por la Casa de Austria, el ilustrado siglo XVIII cuando se asentó el nuevo linaje de Borbón y Francia cambió el mundo, el revolucionario siglo XIX, nuestro -aunque pasado ya todavía muy cercano- siglo XX y los inicios del siglo XXI.

ÍNDICE

1.- **Origen. Prehistoria.** De ‘homínido’ a ‘sapiens’. De recolector a cazador. La domesticación del fuego y el origen cultural de la cocina. La palabra. La revolución agraria. Sedentarismo y primeros asentamientos. La comunidad. Tecnología primigenia. Iberia. Sus pobladores, alimentación, cultura y costumbres.

2.- **Dominación romana en Hispania.** Influencia social. Hispano-romanos célebres. La desmesura alimentaria durante el Imperio. El banquete. La literatura aplicada. Apicio y ‘*De re coquinaria*’. La cultura del vino. La caída del Imperio.

3.- **Las invasiones bárbaras.** El reino visigodo. San Isidoro y ‘*Etimologías*’. El colectivo hispano-romano-visigodo. Conversión al Cristianismo. La transición al medievo. Los iniciales monasterios. Bibliotecas y ‘*scriptoriums*’. Primitiva cocina.

4.- **Invasión y dominación musulmana.** Al-áandalus y Sefarad. Los ‘andalusíes’. Aportación árabe a la sociedad y cocina hispano-goda. Los judíos sefarditas y sus costumbres culinarias. La España de las Tres Culturas. Influencia posterior.

5.- **La oscuridad medieval.** Su sociedad estamental. Señores y siervos. Literatura protocolaria y gastronómica. El iluminado Renacimiento. Enrique de Villena y su ‘*Arte cistoria*’. Ruperto de Nola y el ‘*Libre de coch*’. Leonardo de Vinci y el ‘*Codex Romanoff*’. Las ‘Indias’. Los conquistadores. Alimentos de ‘ida y vuelta’. La mesa de Carlos I y Felipe II. Francisco Fernández Montiño. Salud, higiene y alimentación en la literatura.

6.- **La opulencia del Barroco.** Los 'Austria' menores. El Siglo de Oro. La mesa en la literatura y la pintura. La Corte de Felipe IV. Quevedo, Lope, Góngora. La picaresca. Las naturalezas muertas. La Francia de Vatel. El protocolo borgoñón.

7.- **La cocina ilustrada del XVIII.** La Casa de Borbón, nuevos aires en las costumbres hispanas. La Revolución francesa y su influencia social. La nueva burguesía. 'Gourmands', 'gourmets', 'gastrónomos' y 'gastrósofos'- Juan de Altamiras y '*Nuevo arte de cocina*'. Los primeros'turistas'.

8.- **La modernidad novecentista.** Viajeros e hispanistas. El XIX y su innovación culinaria. El reinado francés en los fogones. La crítica gastronómica y la literatura especializada. Grimod de la Reynière y Brillat-Savarin. Nacimiento de las 'Guías'. El Romanticismo, otra forma de vida. Los grandes chefs: Carême, Escoffier, Lhardy, Curnonsky, Gundel. Las innovaciones tecnológicas.

9.- **Los siglos XX y XXI. La ciencia invade la cocina. Física y Química aplicada.** Fernand Point. Paul Bocuse y '*La cocina del mercado*'. Los nuevos conceptos y la '*Nouvelle Cuisine*'. Los 'popes': Troisgros, Girardet, Chapel, Robuchon, Ducasse. El negocio alimentario. La emergente gastronomía hispana: Arzak, Subijana y los 'once magníficos'. La consolidación: Adriá y 'El Bulli'. La despensa marina. Ángel León. El laboratorio coquinario. España conquista el mundo de los fogones.

(*Los temarios son orientativos, pudiendo variar a lo largo del curso