

Fecha:
04 de Marzo de 2005

Cliente:
Universidad de Granada

Ideal Digital

idealdigital

Viernes, 4 de marzo de 2005

 Webmail  Alertas  Envío de titulares 

PORTADA | **ACTUALIDAD** | **ECONOMÍA** | **DEPORTES** | **OCIO** | **TUS ANUNCIOS** | **SERVICIOS** | **CENTRO COM**

[SECCIONES]

■ LOCAL

Local

Andalucía

Opinión

España

Mundo

Vivir

Televisión

Titulares del día

Especiales

[CANALES]

Agricultura

Atramentum

Bolsa Directa

Cibernauta

Ciclismo

Cine Ideal

Descargas

Entrevistas

Esquí

Formación

Infantil

IndyRock

Legal

Libros

Lorca

Meteorología

Moda

Motor

Mujer Hoy

Planet Fútbol

Reportajes

Televisión

Todotrabajo

Vehículos de

Ocasión

Viajes

Waste Ecología

[PARTICIPA]

Foros

Chat

Amistad

JAÉN

Un libro recoge 60 recetas de la cocina ubetense del Renacimiento

A. R./ÚBEDA

El área de Turismo del Ayuntamiento de Úbeda, en colaboración con la editorial ubetense El Olivo, presentará hoy viernes en el centro cultural Hospital de Santiago, la publicación titulada Cocina del Renacimiento, la cocina tradicional de Úbeda. Este libro cuenta con un total de 60 recetas originales de la gastronomía ubetense de los siglos XVI y XVII, extraídas de las degustaciones que los restaurantes que participan en las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento de Úbeda ofrecen desde el pasado 15 de enero y hasta el próximo 13 de marzo en sus establecimientos.

 Imprimir

 Enviar

Según ha destacado el concejal delegado de Turismo, Manuel Martos, esta publicación da cuenta de parte de la historia gastronómica de la ciudad ubetense y, por lo tanto, de una parte importante de su cultura y tradición. Para ello han colaborado los restaurantes El Marqués, Museo Agrícola, Rosaleda de Don Pedro y Álvarez Fañez, y la pastelería Palacios, con el objetivo de ofrecer al visitante los establecimientos de la ciudad como parte del patrimonio cultural local junto al monumental.

Así, hoy, el salón de actos del Hospital de Santiago acogerá a partir de las ocho y media de la tarde la presentación de esta publicación, que correrá a cargo del miembro de la Academia Española de Gastronomía y experto universitario en Gastronomía, Enología y Nutrición por la [Universidad de Granada](#), Pablo Amate. Este repasará la importancia de la cocina ubetense, la cual emerge de los recetarios con platos nuevos, sujetos a las prescripciones religiosas de la época y, por ello, con obligada alternancia de los días magros y de los días grasos.

La obra, de un total de 96 páginas con fotografías a todo color, cubre según Martos, una demanda del sector hostelero de la localidad y de los visitantes que acuden a la ciudad renacentista, al ofrecer información complementaria a la importante diversidad monumental de Úbeda. Así, se distribuirá en los centros de información turística y librerías de la ciudad a un precio de 10 euros.

Esta iniciativa, según explica el concejal, surge con motivo de la celebración de las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento 2005, organizadas por el Ayuntamiento de Úbeda, en las que cuatro restauradores de la ciudad ubetense ofrecen en sus establecimientos degustaciones y menús basados en la cocina tradicional del Renacimiento con platos como, por ejemplo, almodrote, papín, agua de la Mandrona, lechón ibérico, gigote de carnero o arteletes de salmón.

Subir