

Fecha:  
07 de Marzo de 2005

Cliente:  
Universidad de Granada

Ideal Digital

# ideal digital

Lunes, 7 de marzo de 2005

Webmail Alertas Envío de titulares

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

[SECCIONES]

■ LOCAL

Local

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

## La cocina ubetense del Renacimiento

**Un libro recoge 60 recetas originales de la gastronomía local de los siglos XVI y XVII Incluye platos como el cocido carmelitano, los andrajos o las berenjenas rellenas**

ALBERTO ROMÁN VÍLCHEZ //FOTOS: ROMÁN / ÚBEDA

EL área de Turismo del Ayuntamiento de Úbeda, en colaboración con la editorial El Olivo, presentó en el Hospital de Santiago, la publicación *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. Según ha destacado el concejal 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 Alvar Fáñez, 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.

A causa de los problemas surgidos en las comunicaciones entre Granada y Úbeda por la presencia de nieve, al acto de presentación no pudo asistir, tal y como se había previsto, el miembro de la Academia Española de Gastronomía y experto universitario en Gastronomía, Enología y Nutrición por la [Universidad de Granada](#), Pablo Amate, que además es colaborador de IDEAL. No obstante, se contó con la presencia del profesor de Geografía e Historia, Vicente Ruiz García, quien se ha encargado de hacer la introducción del libro, explicando cómo era la gastronomía de la época renacentista, y que expuso ante los presentes muchos de estos datos, algunos de ellos muy curiosos, obtenidos tras una intensa labor de investigación.

Dos recetarios

La obra, de un total de 96 páginas con fotografías a todo color, se divide en dos partes o recetarios, uno renacentista centrado en la cocina de esta época, y otro tradicional con platos típicos ubetenses.



EL BUEN YANTAR. Productos de las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento.

Imprimir Enviar

### UN POSIBLE MENÚ

F Entrante: Sopa de ajo. Un sencillo plato que era habitual en los hogares de clase baja, compuesto por ajos, aceite de oliva, pan y vinagre.

F Primero: Cocido carmelitano. Guiso surgido de los conventos y que consta de garbanzos, patatas, aceite de oliva, sal, perejil y ajo.

F Segundo: Berenjenas rellenas. Plato que pudiera ser de origen morisco, compuesto por berenjenas, carne picada, cebolla, tomate frito, pimienta negra, salsa bechamel, queso rallado, aceite de oliva y sal.

F Postre: Panacetes dulces a la canela. Huevos, azúcar, agua, canela en polvo y en rama, colorante y miga de pan son sus ingredientes.

F Bebida: Hipocrás. Bebida alcohólica surgida de combinar vino añejo, azúcar, canela, ámbar y almizcle.

· Elemento diferenciador de clases

<b>Fecha:</b> <b>07 de Marzo de 2005</b>	<b>Cliente:</b> <b>Universidad de Granada</b>	<b>Ideal Digital</b>
<p>Además, cada una de estas dos partes se divide a su vez en entrantes, primeros, segundos y postres, todo ello explicado de una forma sencilla indicando los ingredientes, el grado de dificultad, el tiempo de preparación, el número de comensales, el proceso de elaboración y el establecimiento que ha aportado la receta en cuestión. El libro, según Martos, «cubre 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 a un precio de 10 euros.</p> <p>Esta iniciativa surgió en un principio como un premio a la fidelidad de los clientes que visitaran todos los establecimientos participantes durante las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento 2005, organizadas por el Ayuntamiento de Úbeda, y en las que cuatro restauradores de la ciudad ubetense ofrecen 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. Las jornadas se han celebrado del 15 al 30 de enero en el Hotel HUSA Rosaleda de Don Pedro; del 29 de enero al 13 de febrero en el Restaurante Museo Agrícola; del 12 al 27 de febrero en el Restaurante Álvar Fáñez; y del 26 de febrero al 13 de marzo en el Restaurante El Marqués; con menús que incluyen entrantes, primeros y segundos platos, así como postres y bebidas tradicionales.</p>		
<a href="#">Subir</a>		